

LA MATANÇA DEL PORC



Andreu Ivan Ruberte Rubio, 39917850-Q
Carles Coll i Beltrán, 77918720-X

INDEX

LA MATANÇA DEL PORC

1 - INTRODUCCIÓ

2 - LEGISLACIÓ RELACIONADA

2.1 – RD 54/1995

2.1.1 - “Festa del Tossino”

2.2 – LLEI 32/2007

2.3 – RD 147/1993

2.4 – RD 640/2006

3 - PROCÉS TECNOLÒGIC A L'ESCORXADOR

4 - PROCÉS TRADICIONAL DE LA MATANÇA I LEGALITAT

5 - ENTREVISTES

*A Família que mati porc

*A Carnisser

*A Veterinari

6 - DISCUSIÓ

7 - NOTÍCIES/SUCCESSOS

8 - Bibliografia

1 – INTRODUCCIÓ

Benvolgut lector, ens ha semblat interessant usar aquesta assignatura, *Deontologia i Veterinària Legal*, per intentar averiguar les relacions entre una tradició popular als ambients rurals, com és la *Matança del porc*, amb la legislació moderna.

Hem escollit aquest tema ja que creiem que la matança és una activitat molt arrelada al nostre país, i sabem que fora de l'àmbit rural és força desconeguda. Igual de desconegut són els temes legals relacionats, per part de l'home de pagès, doncs quasi sempre actualment es mata porc de manera clandestina i d'amagat, per si de cas.

Per altra banda, i personalment, pensem que la matança és una mostra d'un acte familiar i festiu, que es porta fent desde temps immemorables; per aquest motiu volem que la llei s'hi pugui adaptar, mantenint dins allò possible, les condicions de salubritat de la carn que en tregui la família, així com part del benestar animal.

A continuació volem afegir un escrit d'opinió que trobarem, divertit i amè, d'un gallec que li agrada tot aixó. Així posem un toc d'humor al treball:

La matanza del cerdo tiene los días contados

Me han jodido bien jodido. Una de mis mayores ilusiones cuando volviera a Galicia, era la de poder asistir a una matanza tradicional del cerdo. Como cuando era pequeño, que lo matábamos en casa y era día de fiesta por toooodo lo alto. Levantarse a las siete de la mañana y respirar el ambiente festivo y especial que ese día se respiraba en el hogar. Ahora resulta que han sacado una ley que obliga a matar al cerdo sin dolor. Nada de hacerlo al estilo tradicional, no. Primero hay que aturdirlo y luego nada de cuchillo, por dios que somos europeos y civilizados. Nada de eso, nain! niet! rien! ahora con pistola perforadora. Osea, primero lo aturdes, y luego le agujereas el cerebro al cochino para que la palme en paz y tranquilidad y sin traumas, no sea que luego el fantasma del susodicho se aparezca por el establo para asustar al abuelete de turno clamando venganza como si de una obra de Shakespeare se tratase.

Hombre, ya puestos, se podría exigir también por ley que al gorrino en cuestión, la semana anterior a darle pasaporte, se le enviara a unas vacaciones salvajes de sexo, alcohol y playa en algún complejo turístico de lujo cinco pezuñas, para cerdos, allá por el Caribe, o por Tetuán o donde algún grupo de expertos psicólogos de animales elijan. Por supuesto con todos los gastos pagados. La noche anterior al día D, se podrían contratar los servicios de una cerda puta si es cerdo o de un cerdo gigoló si es una cerda la que será pasada a cuchillo para que se desfogue un poco y no esté tan estresado o estresada el día de autos. También se le darán un buen par de canutos de grifa moruna de la buena (nada de chocolate apaleado) y una botella de Chivas 21 o cognac (coñac) del caro si es un cerdo o una cerda gafapastas y le gusta el cine francés de autor en estricta versión original subtitulada al gorrinés. Se le pueden recitar unos poemas de Neruda o Bécquer o bien Rosalía de Castro por eso de tirar por la terriña y tal. De Quevedo no, que como todo el mundo sabe, a parte de misógino, era un facha y un racista del copón y ya que al gorrino o gorrina en cuestión le van a dar lo suyo, no es cuestión de herir su susceptibilidad. Por supuesto, se le pondrá un televisor de plasma en su cuadra con una play estaishon 3 o una XboX 360 con dos mandos para que el gorrino y su acompañante casual puedan pegarse unos vicios al Metal Gear o al Fifa. Vamos...y el día de autos, el matarife y toda la panda de sanguinarios y sanguinarias que se reúnen para la ocasión irán vestidos de rigurosa y estricta etiqueta. Con esmoquin o frac ellos y con traje de fiesta ellas. Todo ello amenizado por la banda local, que tocará una marcha fúnebre ceremoniosa y respetuosa con el pobre animalico y como colofón final, el cuerpo en pleno de la benemérita disparará las salvas correspondientes y le rendirán honores de héroe nacional con medalla póstuma al honor y valor incluída.

Todo esto para poder luego disfrutar de un buen lacón con grelos o unos chicharrones fritos o unas morcillitas, o unos chorizos caseros de pueblo o morro cocido.

2 – LEGISLACIÓ RELACIONADA

Tot seguit exposem les lleis, i d'aquestes els apartats que ens semblaven afectar al nostre cas, marcant en roig les parts més importants.

2.1 – RD 54/1995

Aquest decret ens explica les condicions de com s'ha de dur a terme el procés de la matança dels animals de producció, basant-se en els principis que segueixen als escorxadors.

Real Decreto 54/1995, de 20 de enero, sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza (*basant-nos exclusivament en el sector porcí*)

CAPÍTULO I.

DISPOSICIONES GENERALES.

Artículo 1. **Ámbito de aplicación.**

1. El presente Real Decreto se aplicará al desplazamiento, estabulación, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza de animales criados y mantenidos para la obtención de carnes, pieles, pieles finas u otros productos, así como a los procedimientos de sacrificio en caso de lucha contra las epizootías.
2. El presente Real Decreto no será aplicable a: (*entre altres*)
 - a. Los animales a los que se dé muerte en manifestaciones culturales o deportivas. (*veurem un exemple més endavant*)

Artículo 2. Definiciones.

A efectos del presente Real Decreto, se entenderá por: (*entre altres definicions com escorxador, conducció, estabulació, subjecció i autoritat competent*)

- a. *Aturdimiento*: todo procedimiento que, cuando se aplique a un animal, provoque de inmediato un estado de inconsciencia que se prolongue hasta que se produzca la muerte.
- b. *Matanza*: todo procedimiento que provoque la muerte de un animal.
- c. *Sacrificio*: la muerte de un animal por sangrado.

Artículo 3. Condiciones generales.

No se causará a los animales agitación, dolor o sufrimiento evitables durante las operaciones de traslado, conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento, sacrificio y matanza.

CAPÍTULO II. REQUISITOS APLICABLES A LOS MATADEROS.

Artículo 4. Condiciones generales aplicables a los mataderos.

La construcción, las instalaciones y los equipos de los mataderos, así como su funcionamiento, deberán ser los adecuados para no ocasionar a los animales agitación, dolor o sufrimiento evitables.

Artículo 5. Condiciones de conducción, sujeción, aturdimiento, matanza y sangrado de los animales.

1. A los cerdos que introducidos en los mataderos para el sacrificio se les deberá:

- a. Conducir y, si fuera necesario, estabular de conformidad con las indicaciones del [anexo A](#). (*explicat més endavant*)
- b. Sujetar de conformidad con las indicaciones del [anexo B](#). (*explicat més endavant*)
- c. Aturdir antes de su sacrificio, o dar muerte de forma instantánea, de conformidad con las disposiciones del [anexo C](#). (*explicat més endavant*)
- d. Sangrar de conformidad con las indicaciones del [anexo D](#). (*explicat més endavant*)

2. En el caso de animales que sean objeto de métodos particulares de sacrificio, requeridos por determinados ritos religiosos, no serán de aplicación los requisitos establecidos en el párrafo c) del apartado 1.

3. La autoridad competente, por lo que se refiere a los pequeños establecimientos que se benefician de excepciones con arreglo a lo dispuesto en la Orden de 26 de marzo de 1992, por la que se establecen las condiciones de concesión de excepciones respecto de las normas sanitarias específicas de producción y comercialización de carnes frescas; los [artículos 4 y 12 del Real Decreto 147/1993, de 29 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción y comercialización de carnes frescas](#), , y por lo que se refiere al sector porcino a lo dispuesto en el párrafo a) del apartado 1, así como a los procedimientos de aturdimiento y sacrificio contemplados en el [anexo C](#), siempre y cuando se respeten los requisitos del [artículo 3](#).

Artículo 6. Condiciones de los instrumentos, material de sujeción, equipos e instalaciones para el aturdimiento y matanza.

1. Los instrumentos, material de sujeción, equipos e instalaciones para el aturdimiento o la matanza

deberán ser diseñados, contruidos, conservados y utilizados de modo que el aturdimiento o la matanza puedan efectuarse de forma rápida y eficaz, de conformidad con lo dispuesto en el presente Real Decreto. La autoridad competente verificará la conformidad de los instrumentos, del material de sujeción, del equipo de las instalaciones utilizadas para el aturdimiento o la matanza, con los principios anteriormente expuestos, y comprobará periódicamente que se encuentran en buen estado y permiten realizar el objetivo antes citado.

2. En el lugar de sacrificio se dispondrá de equipos e instrumentos de repuesto adecuados para casos de urgencia. Se conservarán debidamente y se inspeccionarán con regularidad.

Artículo 7. Preparación y destreza de las personas encargadas del manejo de los animales.

Toda persona que intervenga en la conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento, sacrificio o matanza de animales deberá poseer la preparación y destreza necesarias para llevar a cabo estos cometidos de forma humanitaria y eficaz, de conformidad con lo dispuesto en el presente Real Decreto.

La autoridad competente verificará la aptitud, la destreza y los conocimientos profesionales de las personas encargadas del sacrificio de los animales.

Artículo 8. Inspección y control en el matadero. (*bàsicament diu que l'autoritat competent tindrà dret a accedir lliurement a totes les dependències del local*)

CAPÍTULO III.

SACRIFICIO Y MATANZA FUERA DE LOS MATADEROS.

Artículo 9. Condiciones de sujeción, aturdimiento, matanza y sangrado de los animales fuera de los mataderos. (*Base del nostre treball*)

1. Las disposiciones de los párrafos b), c) y d) del apartado 1 del artículo 5 se aplicarán a los sacrificios de los animales mencionados en el apartado 1 del artículo 5 que se efectúen fuera de los mataderos.

2. Se establece una excepción a lo dispuesto en el apartado 1 en caso de sacrificio o matanza de porcino efectuados por su propietario fuera de los mataderos con destino a su propio consumo, siempre que se cumplan los requisitos del artículo 3 y que los animales hayan sido objeto de un aturdimiento previo.

Artículo 10, 11 y 12. (*No són del nostre interès pràctic*)

CAPÍTULO IV. INSPECCIONES Y CERTIFICACIONES.

Artículo 13. Inspecciones.

En el supuesto de que expertos veterinarios de la Comisión Europea realicen controles sobre el terreno para garantizar la aplicación correcta y uniforme del presente Real Decreto, por parte de los órganos competentes de las Comunidades Autónomas y por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y el de Sanidad y Consumo, en el ámbito de sus competencias, se les facilitará la asistencia necesaria para el cumplimiento de sus funciones, a cuyos efectos representantes de los citados departamentos podrán acompañar a dichos expertos.

Con tal propósito, podrán controlar una muestra representativa de mataderos o explotaciones para comprobar si las autoridades competentes controlan la aplicación de lo dispuesto en el presente Real Decreto.

Artículo 14. *(No és del nostre interès pràctic)*

ANEXO A

Requisitos aplicables al traslado y a la estabulación de los animales en los mataderos *(no és del nostre interès pràctic)*

ANEXO B

Sujeción de los animales antes de su aturdimiento, sacrificio o matanza

1. Los animales se sujetarán de forma adecuada para evitarles, en la medida de lo posible, todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables.

2. **Tampoco se atarán las patas de los animales ni éstos serán suspendidos antes del aturdimiento o matanza.** No obstante, las aves de corral y los conejos podrán ser suspendidos para su sacrificio, siempre que se tomen las medidas adecuadas para que las aves y los conejos que vayan a someterse al aturdimiento se encuentren en un estado de relajación que permita efectuar dicha operación con eficacia y sin pérdidas de tiempo innecesarias.

Por otra parte, el hecho de bloquear a un animal en un sistema de sujeción no podrá considerarse en modo alguno como una suspensión.

3. Los animales aturridos o sacrificados por medios mecánicos o eléctricos aplicados a la cabeza se presentarán en una posición que permita aplicar y hacer funcionar el aparato con facilidad, precisión y durante el tiempo necesario. Las autoridades competentes podrán, no obstante, autorizar el recurso a medios adecuados de restricción de los movimientos de la cabeza en el caso de solípedos y vacunos.

4. Se prohíbe utilizar los aparatos de aturdimiento eléctrico para efectuar la sujeción o inmovilización o para obligar a los animales a moverse.

ANEXO C

Aturdimiento y matanza de los animales distintos de los animales de peletería

I. Métodos autorizados

A. Aturdimiento:

1. Pistola de clavija perforadora.
2. Percusión.
3. Electronarcosis.
4. Exposición a dióxido de carbono.

B. Matanza:

1. Pistola o fusil de balas.
2. Electrocutación.
3. Exposición a dióxido de carbono.

II. Requisitos específicos para el aturdimiento

No deberá practicarse el aturdimiento cuando no sea posible sangrar a los animales inmediatamente después.

1. Pistola de clavija perforadora.

Los instrumentos se situarán de modo que el proyectil se introduzca en la corteza cerebral. Se prohíbe, en particular, disparar en la nuca al ganado vacuno.

- a. Cuando se utilice un instrumento de clavija perforadora, el operario comprobará que, después de cada disparo, la clavija retrocede toda su longitud. De no ser así, el instrumento no volverá a utilizarse de nuevo hasta que haya sido reparado.
- b. Los animales no se introducirán en los *boxes* de aturdimiento hasta que la persona encargada del aturdimiento esté preparada para efectuarlo tan pronto como el animal se encuentre en el *box*. No se sujetará la cabeza del animal hasta que el matarife esté preparado para realizar el aturdimiento.

2. Percusión.

- a. Únicamente podrá recurrirse a este procedimiento si se utiliza un instrumento mecánico que administre un golpe en el cráneo. El operario deberá asegurarse de aplicar el instrumento en la posición correcta y de que la carga del cartucho sea adecuada y acorde con las instrucciones del fabricante, con el fin de conseguir un aturdimiento eficaz sin fracturar el cráneo.

3. Electronarcosis.

A. Electrodo.

1. Los electrodos se colocarán de modo que dañen el cerebro para que la corriente pueda atravesarlo. Conviene, asimismo, tomar las medidas oportunas para obtener un buen contacto eléctrico, y especialmente eliminar el exceso de lana o mojar la piel.
2. Cuando los animales sean aturridos individualmente, el aparato:
 - a. Irá provisto de un dispositivo que mida la impedancia de la carga e impida su funcionamiento si no circula la intensidad mínima requerida.
 - b. Irá provisto de un dispositivo acústico o visual que indique el tiempo de su aplicación al animal.
 - c. Estará conectado a un dispositivo que indique la tensión y la intensidad de la corriente, colocado donde el operario pueda verlo con claridad.

4. Exposición al dióxido de carbono.

1. La concentración de dióxido de carbono para la operación de aturdimiento de los cerdos será, como mínimo, del 70 % en volumen.
2. La cámara donde los cerdos sean expuestos al gas y el equipo utilizado para transportarlos a través de ella estarán diseñados, contruidos y conservados de tal modo que se evite ocasionar heridas a los animales y comprimirles el tórax, y de forma que puedan permanecer en pie hasta la pérdida de la consciencia. El equipo transportador y la cámara estarán debidamente iluminados, a fin de que los cerdos puedan verse entre sí o ver lo que los circunde.
3. La cámara contará con dispositivos que midan la concentración de gas en el punto de máxima exposición. Dichos dispositivos deberán emitir una señal de alerta que pueda verse y oírse perfectamente si la concentración de dióxido de carbono descendiere por debajo del nivel exigido.
4. Los cerdos serán colocados en boxes o en contenedores de forma que puedan verse entre sí y serán introducidos en la cámara de gas en un plazo de treinta segundos desde su entrada en la instalación. Serán trasladados desde la entrada hasta el punto de máxima concentración del gas lo más rápidamente posible y se les expondrá al gas durante el tiempo suficiente para mantenerlos inconscientes hasta que se les dé muerte.

III. Requisitos específicos para la matanza

1. Pistola o fusil de balas y 2. Decapitación y dislocación del cuello. (només animals de caça i aus) (*No són del nostre interès pràctic*)

3. Electrocutación y dióxido de carbono.

La autoridad competente podrá autorizar la matanza de distintas especies por medio de estos métodos, siempre que se respeten, además de las disposiciones generales del [artículo 3](#), las disposiciones específicas que establecen los [apartados 3 y 4 del punto II del presente anexo](#); para ello fijará además la intensidad y la duración de la corriente utilizada, así como la concentración y la duración de la exposición al dióxido de carbono.

4. Campana de vacío. (*no és del nostre interès pràctic*)

ANEXO D

Sangrado de los animales

1. El sangrado de los animales que hayan sido aturridos comenzará lo antes posible después del aturdimiento y se deberá efectuar de manera que se provoque un desangrado rápido, profuso y completo. En cualquier caso, deberá efectuarse el sangrado antes de que el animal recobre el conocimiento.

2. Se sangrará a los animales objeto de un aturdimiento mediante la incisión de, al menos, una arteria carótida o de los vasos de los que nacen.

Tras la incisión de los vasos sanguíneos, no se someterá a los animales a ninguna otra operación de preparación de la canal ni a estimulación eléctrica alguna antes de que haya cesado el sangrado.

3. Cuando una persona se encargue del aturdimiento, la sujeción, el izado y el sangrado de los animales, deberá efectuar estas operaciones consecutivamente con un animal antes de efectuarlas con otro.

ANEXO E, F y G. (*No són del nostre interès pràctic*)

2.1.1 – Exemple d'excepció de l'article 1 del capítol 1, (on no és obligatori complir el Reial Decret 54/1995):

DEPARTAMENTO DE CULTURA Y TURISMO

ORDEN de 17 de septiembre de 2001, del Departamento de Cultura y Turismo, por la que se declara la «Festa del Tossino» de Albelda (Huesca) como Fiesta de Interés Turístico de Aragón.

Visto el escrito y documentación presentados por la Peña «Lo Magré» de Albelda (Huesca) solicitando que sea declarada Fiesta de Interés Turístico de Aragón la «Festa del Tossino»,

que se celebra en Albelda (Huesca) el tercer domingo del mes de enero, y habiendo quedado acreditado que la citada celebración reúne los requisitos establecidos en el Decreto 58/1991, de 4 de abril, por el que se crea la calificación de «Fiesta de Interés Turístico de Aragón», así como que se ha aportado la documentación exigida en dicho Decreto.

Visto el informe previo favorable del Director General de Turismo de fecha 14 de septiembre de 2001, y dado que ha quedado plenamente constatado que la celebración de la

«Festa del Tossino» Albelda (Huesca) forma parte de la tradición de esta ciudad, por su antigüedad y continuidad a través del tiempo y la originalidad y diversidad de sus actos, habiendo sobrepasado la consideración meramente alimentaria y sociológica para convertirse en un fenómeno turístico con gran atracción de visitantes.

Por todo lo expuesto, y en uso de las facultades que tengo atribuidas, dispongo:

Primero.—Declarar, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 3 del Decreto 58/1991, de 4 de abril, por el que se crea la calificación «Fiesta de Interés Turístico de Aragón», la

«Festa del Tossino» de Albelda (Huesca) como Fiesta de Interés Turístico de Aragón (código F.I.T.A. nº 18).

Segundo.—Publicar la presente Orden en el «Boletín Oficial de Aragón».



2.2 – LLEI 32/2007

A continuació exposem part de la llei 32 / 2007, en relació als animals de producció, i més específicament sobre el sacrifici, inspeccions, i les seves sancions en cas que no es compleixi la llei. Agafem els paràgrafs que podrem aplicar a la matança del porc.

Els apartats que ens semblen més importants, on creiem que afecten a la matança, o engreix al domicili els hem marcat en color.

Jefatura del Estado (BOE número 268 de 8/11/2007)

LEY 32/2007, de 7 de noviembre, para el cuidado de los animales, en su explotación, transporte, experimentación y sacrificio.

En este contexto, las principales obligaciones, en lo que se refiere a los animales de producción, derivan de la Directiva 91/628/CEE del Consejo, de 19 de noviembre de 1991, sobre la protección de los animales durante el transporte, que modifica las Directivas 90/425/CEE y 91/496/CEE; de la Directiva 91/630/CEE del Consejo, de 19 de noviembre de 1991, relativa a las normas mínimas para la protección de cerdos; de la Directiva 98/58/CE del Consejo de 20 de julio de 1998, relativa a la protección de los animales en las explotaciones ganaderas; y de la Directiva 93/119/CE del Consejo, de 23 de diciembre de 1993, relativa a la protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza.

TÍTULO PRELIMINAR

Disposiciones generales

Artículo 1. Objeto.

Esta Ley tiene por objeto:

a) Establecer las normas básicas sobre explotación, transporte, experimentación y sacrificio para el cuidado de los animales y un régimen común de infracciones y sanciones para garantizar su cumplimiento.

b) Regular la potestad sancionadora de la Administración General del Estado sobre exportación e importación de animales desde o hacia Estados no miembros de la Unión Europea en lo que respecta a su atención y cuidado y sobre los animales utilizados para experimentación y otros fines científicos en procedimientos de su competencia.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

1. Esta Ley se aplicará a los animales vertebrados de producción o que se utilicen para experimentación y otros fines científicos.

2. Esta Ley no se aplicará a:

a) La caza y la pesca.

b) La fauna silvestre, incluida aquella existente en los parques zoológicos que se regulan por la Ley 31/2003, de 27 de octubre, de conservación de la fauna silvestre en los parques zoológicos, sin perjuicio de lo previsto en el artículo 14.1.f) de esta Ley.

c) Los espectáculos taurinos previstos en los artículos 2 y 10 de la Ley 10/1991, de 4 de abril, sobre potestades administrativas en materia de espectáculos taurinos, y las competiciones deportivas regladas incluidas las actuaciones precisas para el control del dopaje de los animales.

d) Los animales de compañía, sin perjuicio de lo previsto en la disposición adicional primera de esta Ley.

Artículo 3. Definiciones.

A los efectos de esta Ley, se entenderá por:

a) Animales de producción: los animales de producción, reproducción, cebo o sacrificio, incluidos los animales de peletería o de actividades cinegéticas, mantenidos, cebados o criados, para la producción de alimentos o productos de origen animal, o para cualquier otro fin comercial o lucrativo.

Artículo 5. Transporte de animales. (*no hi farem cap incís*)

Artículo 6. Sacrificio o matanza de animales.

1. Las normas sobre la construcción, las instalaciones y los equipos de los mataderos, así como su funcionamiento, evitarán a los animales agitación, dolor o sufrimiento innecesarios.
2. El sacrificio de animales fuera de los mataderos se hará únicamente en los supuestos previstos por la normativa aplicable en cada caso y de acuerdo con los requisitos fijados por ésta, a excepción de los sacrificios de animales llevados a cabo por veterinarios con fines diagnósticos.
3. Cuando el sacrificio de los animales se realice según los ritos propios de Iglesias, Confesiones o Comunidades religiosas inscritas en el Registro de Entidades Religiosas, y las obligaciones en materia de aturdimiento sean incompatibles con las prescripciones del respectivo rito religioso, las autoridades competentes no exigirán el cumplimiento de dichas obligaciones siempre que las prácticas no sobrepasen los límites a los que se refiere el artículo 3 de la Ley Orgánica 7/1980, de 5 de julio, de Libertad Religiosa.

En todo caso, el sacrificio conforme al rito religioso de que se trate se realizará bajo la supervisión y de acuerdo con las instrucciones del veterinario oficial.

El matadero deberá comunicar a la autoridad competente que se va a realizar este tipo de sacrificios para ser registrado al efecto, sin perjuicio de la autorización prevista en la normativa comunitaria.

Inspecciones

Artículo 10. Planes y programas de inspección y control. *(no ens interessa)*

Artículo 11. Personal inspector. *(no ens interessa)*

Artículo 12. Obligaciones del inspeccionado.

Las personas físicas o jurídicas a quienes se practique una inspección estarán obligadas a:

- a) Permitir el acceso de los inspectores a todo establecimiento, explotación, instalación, vehículo, contenedor o medio de transporte, o lugar en general, con la finalidad de realizar su actuación inspectora, siempre que aquéllos se acrediten debidamente ante el empresario, su representante legal o persona debidamente autorizada o, en su defecto, ante cualquier empleado que se hallara presente en el lugar. Si la inspección se practicara en el domicilio de una persona física, deberán obtener su consentimiento expreso o, en su defecto, la preceptiva autorización judicial previa.
- b) Suministrar toda clase de información sobre instalaciones, productos, animales, servicios y, en general, sobre aquellos aspectos relativos a la protección animal que se le solicitaran, permitiendo su comprobación por los inspectores.
- c) Facilitar que se obtenga copia o reproducción de la información en materia de protección animal.
- d) Permitir la práctica de diligencias probatorias del incumplimiento de la normativa vigente en materia de protección animal.
- e) En general, a consentir y colaborar en la realización de la inspección.
- f) En todo caso, el administrado tendrá derecho a mostrar y ratificar su disconformidad respecto a lo recogido en el acta de inspección.

CAPÍTULO II

Infracciones

Artículo 13. Calificación de infracciones.

Las infracciones se califican como muy graves, graves o leves, atendiendo a los criterios de riesgo o daño para los animales y al grado de intencionalidad.

Artículo 14. Infracciones.

1. Son infracciones muy graves las siguientes:

a) El sacrificio o muerte de animales en espectáculos públicos fuera de los supuestos expresamente previstos en la normativa aplicable en cada caso o expresa y previamente autorizados por la autoridad competente.

b) El incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando concurra la intención de provocar la tortura o muerte de los mismos.

c) Utilizar los animales en peleas.

d) Utilizar animales en producciones cinematográficas, televisivas, artísticas o publicitarias, incluso con autorización de la autoridad competente, cuando se produzca la muerte de los mismos.

e) El incumplimiento de la obligación de aturdimiento previo, cuando no concurra el supuesto establecido en el artículo 6.3.

2. Son infracciones graves las siguientes:

a) Las mutilaciones no permitidas a los animales.

b) Reutilizar animales en un procedimiento cuando la normativa aplicable no lo permita o conservar con vida un animal utilizado en un procedimiento cuando la normativa aplicable lo prohíba.

c) Realizar cualquiera de las actividades reguladas en esta Ley sin contar con la autorización administrativa o la inscripción registral exigible según las normas de protección animal aplicables.

d) El incumplimiento de las obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, cuando produzca lesiones permanentes, deformaciones o defectos graves de los mismos.

e) La oposición, obstrucción o falta de colaboración con la actuación inspectora y de control de las Administraciones Públicas, cuando se impida o dificulte gravemente su realización.

3. Son infracciones leves:

a) El incumplimiento de obligaciones exigidas por las normas de protección animal en cuanto al cuidado y manejo de los animales, siempre que no se produzcan lesiones permanentes, deformidades o defectos graves, o la muerte de los animales.

b) El incumplimiento de las obligaciones en cuanto a la forma, métodos y condiciones para el sacrificio o matanza de animales, excepto el aturdimiento, cuando no concurra el supuesto establecido en el artículo 6.3.

c) Abandonar a un animal, con el resultado de la ausencia de control sobre el mismo o su efectiva posesión.

d) La oposición, obstrucción o falta de colaboración con la actuación inspectora y de control de las Administraciones Públicas, cuando no impida o dificulte gravemente su realización.

Artículo 17. Sanciones accesorias.

La comisión de infracciones graves y muy graves puede llevar aparejada la imposición de las siguientes sanciones accesorias:

a) Medidas de corrección, seguridad o control, que impidan la continuidad en la producción del daño.

b) **Decomiso de los animales.** El órgano sancionador determinará el destino definitivo del animal, con sujeción a los principios de bienestar y protección animal.

c) Cese o interrupción de la actividad, en el caso de sanciones muy graves.

Artículo 20. Medidas provisionales.

En los casos de grave riesgo para la vida del animal, podrán adoptarse medidas provisionales para poner fin a la situación de riesgo para el animal, antes de la iniciación del procedimiento sancionador. Entre otras, podrán adoptarse las siguientes:

a) **La incautación de animales.**

b) La no expedición, por parte de la autoridad competente de documentos legalmente requeridos para el traslado de animales.

c) La suspensión o paralización de las actividades, instalaciones o medios de transporte y el cierre de locales, que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos.

2.3 – Reial Decret 147/1993

Tot seguit, afegim al treball el Reial Decret 147/1993, que es creà per mantenir unes condicions acceptables en matèria de tots els procediments per aconseguir carn fresca, per al consum humà, per tal de poder comerciar amb altres països. (hem de pensar que Espanya es troba dins de la Unió Europea).

Artículo 1.

1. El presente Real Decreto establece las normas sanitarias, aplicables a la producción y comercialización de carnes frescas destinadas al consumo humano y procedentes de animales domésticos de la especie bovina (incluidas las especies *Bubalus bubalis* y *Bison bison*), porcina, ovina y caprina, así como de solípedos domésticos.

2. El presente Real Decreto no será de aplicación:

a. Al despiece y almacenamiento de carnes frescas realizados en el comercio de venta al por menor o en locales contiguos a los puntos de venta, en los que el despiece y almacenamiento se realizan con el único fin de abastecer directamente *in situ* al consumidor, que se regirán por su normativa específica.

b. Al sacrificio de los animales para las necesidades personales del criador, quedando

prohibida la comercialización de las carnes así obtenidas. En el caso de ganado porcino deberá cumplir con lo dispuesto en las correspondientes normativas dictadas al efecto por las autoridades sanitarias de las Comunidades Autónomas o, en su caso, por la Administración del Estado.

- c. Al aprovechamiento de las carnes frescas de reses de lidia procedentes de espectáculos taurinos.

2.4 – Reial Decret 640/2006

Aquí sols volem fer una referència a la triquinosi, malaltia de declaració obligatòria, on està prohibit el consum dels animals afectats, sigui quin sigui el seu origen.

REAL DECRETO 640/2006, de 26 de mayo, 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.

Artículo 4. Sacrificio de animales para consumo humano y comercialización de carnes.

2. La autoridad competente podrá autorizar:

a) el sacrificio para consumo doméstico privado de animales domésticos de las especies porcina y equina, siempre que se sometan a un análisis de detección de triquina conforme a lo establecido en la normativa vigente;

3. Se podrá utilizar, para la detección de triquina, el método triquinoscópico descrito en el capítulo III del BOE núm. 126 Sábado 27 mayo 2006 20001 anexo I del Reglamento (CE) n.º 2075/2005, en los siguientes casos excepcionales:

a) para las carnes contempladas en las letras a) y b) del apartado 2 de este artículo;

b) para las carnes de porcino doméstico y de jabalí, hasta el 31 de diciembre de 2009, en canales que necesiten ser examinadas individualmente en un establecimiento que no sacrifique más de 15 cerdos domésticos al día o 75 cerdos domésticos a la semana, o no prepare para su puesta en el mercado más de 10 jabalíes al día. En este supuesto, y siempre que no se encuentren disponibles los métodos de detección de triquina establecidos en los capítulos I y II del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2075/2005, se actuará del siguiente modo:

En casos que es sacrificuin més porcs, (com fan a l'escorxador), s'ha d'emprar per a detectar la triquina, el mètode de sedimentació.

3 - PROCÉS TECNOLÒGIC A L'ESCORXADOR

ESCORXADOR

Els escorxadors són els establiments on es sacrifiquen els animals i constitueixen la primera etapa en el procés d'industrialització de la carn, en el que la canal és el producte final.

S'entèn per **canal**, el cos animal de l'espècie porcina de raça domèstica després del sacrifici, sagnat, eviscerat i depilat, despullat de la llengua, peülles (capa còrnea que recobreix la última falange), genitals, ronyons i greix pelviana, amb o sense cap.

Recepció i allotjament en estables

El transport a l'escorxador, generalment, es realitza en camions, que han de reunir les degudes condicions sanitàries perquè els animals no arribin exhaustes.

Els locals de descans a l'arribada dels vehicles han d'estar nets i en bones condicions higièniques.

Els animals hauran de romandre als estables un temps mínim de 24 hores abans de ser sacrificats sota dejú i dieta hídrica. D'aquesta forma, es disminueix el volum de contingut intestinal i per tant de les bacteries, el qual redueix el risc de contaminació de la canal durant la manipulació.



Els porcs es sotmeten a una dutxa per rentar-los i disminuir l'estrés que els hi ha pogut causar el transport.

Aturdiment

La legislació de la majoria del països exigeix que abans de procedir al sacrifici i degollament dels animals se-l's sotmetrà a un mètode d'aturdiment, tant per necessitats tècniques com per evitar el patiment. L'animal ha d'estar sense sentit el temps suficient per poder dur a terme el degollament, de forma que es produeixi la mort cerebral com conseqüència de la falta de reg sanguini.



Els porcs es condueixen cap a la zona d'aturdiment mitjançant mànegues per a porcs (passadisos que van estretant-se fins poder passar els porcs d'un en un) o per un transportador d'aturdiment (passadisos amb parets laterals mòbils que mantene els porcs de peu fins l'aturdiment).

El mètode d'insensibilització que s'utilitza normalment per porcs és la **corrent elèctrica o electronarcosis**. Mitjançant unes pinces de cap es fa passar per cervell de l'animal una corrent elèctrica d'alta freqüència, però de voltatge relativament baix (60-80 volts), durant uns pocs segons.

En grans escorxadors de porcs s'utilitza l'aturdiment amb diòxid de carboni. Els porcs s'introdueixen en una cambra i es sotmeten a una concentració de 85% de CO₂ durant uns 45 segons.

Un cop estan aturadits, els porcs són penjats per les potes posteriors en un transportador aeri de carril mòbil per a procedir al degollament.

Degollament

L'objectiu del degollament o desagnat és matar als animals amb el mínim perjudici per la canal, ja que s'elimina ràpidament tanta sang com sigui possible per evitar el desenvolupament microbià.

L'animal es degolla tallant-li la vena cervical i una de les artèries, mentre s'eleva, per minimitzar el temps transcorregut desde l'aturdiment. El desagnat continua fins que el fluxe de sang és mínim (acostuma a durar 6 minuts).



Escaldat y depilat

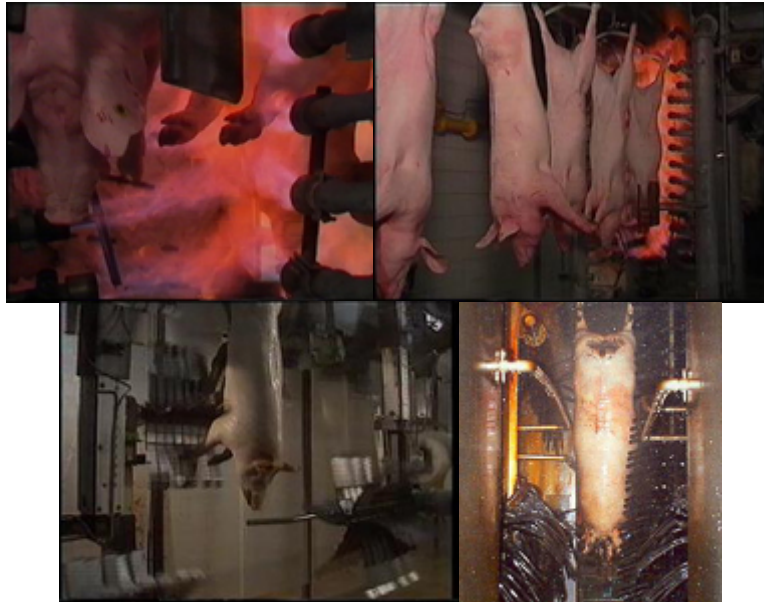
En les màquines combinades per escaldar i depilar, els porcs entren per un costat inclinat a un túnel on s'empapa contínuament amb aigua calent o es someten a un bany a una temperatura d'entre 60 °C i 62°C per emblendir els pès un temps d'uns 3 minuts aproximadament. Després es depilen manual o mecànicament. El depilat consisteix en arrencar els pèls d'arrel.



Un cop finalitzat el tractament, s'obre automàticament una trampeta d'expulsió i el cos de l'animal passa a una taula, on serà novament penjat per passar a la següent fase del procés.

Rostiment i rentat

El rostiment es realitza en un forn de gas a temperatures d'entre 900 °C i 1000°C per eliminar residus i pèls superficials i destruir bacteries presents. Els porcs s'introdueixen al forn penjats de la línia i quan arriben al lloc de contacte s'encenen els cremadors per flambejar en aquell moment el cos de l'animal.



Després del rostiment els animals passen a una secció de neteja prèvia a l'evisceració, on es reguen amb aigua freda i s'eliminen per raspallat els punts negres formats a les superfícies.

Evisceració i tall de la canal

El primer tall que se li dona a l'animal és pel seu abdomen, i després es treuen els intestins per la seva inspecció veterinària. Es continua el tall cap a dalt i s'extreuen també els ronyons, fetge, pulmons, cor i llengua. Es talla després la canal en dos, mitjançant serres, pel centre de la columna vertebral o ambdós costats amb els que s'obté les mitjes canals. També es talla el cap.



Els intestins passen a un altre departament per la seva neteja i després al departament de fundició i purificació de greixos per al consum humà.

Les vísceres adequades per al consum humà són llengua, pulmons, cor, esòfag, fetge sense vesícula biliar, ronyons, melsa, estómac, mames, ganglis limfàtics separats de la canal, encèfal, medulla espinal, pàncrees i grans vasos sanguinis i intestins que serviran un cop nets i tractats serveixen per envolturar els embotits.

Les parts que no es consideren aptes pel consum humà passen al departament de subproductes, on s'esterilitzen i transformen en farina i greix purificat per utilitzacions industrials.

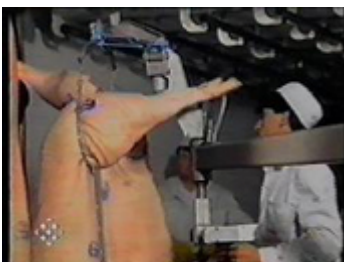
Les canals netes es pesen i classifiquen segons uns paràmetres establerts. La canal i els productes comestibles del porc poden arribar a representar el 75% o 80% del pes viu de l'animal.

Refrigeració

Les canals es transporten per reds aèrees fins una primera sala de pre-refredament a una temperatura d'entre -1°C i 5°C on en 2-3 hores s'aconsegueix baixar la temperatura superficial de $37-40^{\circ}\text{C}$ fins $5-7^{\circ}\text{C}$. Per arribar a aquesta mateixa temperatura en els teixits profunds el temps necessari és superior, i és indispensable utilitzar sistemes de refrigeració ràpids constituïts per túnels de refrigeració amb temperatures de -10°C i -12°C . El Real decret 147/1993 estableix el descens de la temperatura fins mínimament 7°C en canals i 3°C en despulls, en un temps màxim de 24 hores.

Després del pre-refredament, les canals passen a una cambra de refrigeració u oreig on es mantenen les canals a una temperatura d'entre 0°C i 7°C , i de 0°C a 3°C les vísceres, per circulació d'aire forzat a una humitat relativa d'entre 85% i 95%.

Les canals romandran a les cambres de refrigeració fins el seu posterior traslladament a les sales d'especejament.



4 - PROCÉS TRADICIONAL DE LA MATANÇA I LEGALITAT

Tot seguit explicarem com usualment es fa la matança del porc de manera privada, on normalment dirigeix i efectua el procés el *matador*, i on la família hi col.labora, (ja que és una activitat que necessita de moltes mans per fer-la ràpid, sobretot per al tall petit de les parts més grans especejades i per l'embutició).

El matador és retribuït per la família de manera econòmica, o si li va bé, amb espècies, és a dir, que es queda una part proporcional de la canal.

Aquest porc pot haver estat criat a casa de la família, no obstant actualment, per falta de temps i espai, és més pràctic comprar el porc viu en una explotació.

Aquesta compra es sol fer on el granger sigui amic, ja que la mort d'aquest animal no constarà en cap registre, i per tant tampoc pot constar enlloc que aquest animal existeix, tot i que en les explotacions porcines no s'identifiquen els animals individualment (no solen tenir crotal), si no que s'administren en lots, i és clar, número de lot. Veiem que no és una cosa gaire legal.

Passos de la matança tradicional:

-Primer de tot, és agafar el porc que tenim preparat pel sacrifici i treure'l de la cort cap a fora (normalment es mata a l'exterior per no embrutar tant, i perquè tenim més espai per a treballar-hi tanta gent).

Així una manera pràctica és clavar-li a la galta un ganxo amb mànec. Un cop el tenim enganxat, l'estirarem (normalment el matador, amb ajut d'un altre si cal) cap al lloc de sacrifici. Amb això incomplim *l'article 3, del capítol 1 del Reial Decret 54/1995.*

-Un cop a lloc l'hem de posicionar per a desagnar després, i tenim dues posicions:

a) En decubit lateral: Haurem d'estirar el porc, i entre uns quants homes mantenir-lo quiet en decubit lateral. Necessitarem una superfície de treball una mica neta i alçada vora uns 30 cm del terra, per exemple un *palet*, per a posar el porc a sobre.

Aquesta manera és més feixuga i cansada, i també més bruta, ja que la sang al caure pot esquitxar als qui aguanten al porc.

b) Penjat cap per vall: Un cop a fora, hem de lligar una corda o cable d'acer a les potes posteriors de l'animal, i mitjançant una pala de tractor, o un sistema de politges on estirem el cable amb el cotxe, alçarem el porc, que ja quedarà quiet per si sol.

És més eficient, i de desagnat més fàcil i net. I el matador no necessita a ningú que el subjecti.

Hem de tenir en compte que no aturdim l'animal abans de penjar-lo ni de desagnar, això implica omitir la normativa de *la part 2na, de l'annex B, del capítol 3 del Reial Decret 54/1995,* a més de significar una infracció molt greu segons marca *la llei 32/2007.*

Potser que en algunes cases afegeixin l'aturdiment, però no en tenim cap prova.



(amb l'aturdiment, segons la llei 32/2007, seria considerada una infracció lleu)

-Ara ja podrem procedir a la mort per desagnat de l'animal, tot clavant el ganivet al coll per a tallar la caròtida, o alguns dels seus vasos.

La sang es guarda per a fer els bulls negres, butifarres de sang i altres amb una palangana.

-Un cop mort, en cas d'estar penjat, l'hauré de despenjar i col·locar-lo sobre una superfície alçada de terra per a continuar.



-A continuació procedirem al cremat, o rostit, de tota la superfície, pèls, pell, unglots, orelles...per tal d'higienitzar-ho. (pensem amb la cansalada, xuia o ventresca que ens mengem).

-L'hauré "d'afaitar", per millorar la higiene, i per a treure tot allò cremat. Amb canivets o raspalls rasquem també tota la superfície, (inclos dins les orelles).



-Esbandim el porc amb abundant aigua per acabar de fer-lo net.



-Una vegada esta net de fora, tocarà allò de dins. Comencerem a fer retalls del porc. Però cal que treiem les visceres abans de l'especejament, i podrem fer-ho de dues formes:

a) En decubit dorsal, incidint per la línia mitja toràcica i línia alba abdominal. Així traurem les vísceres per la zona ventral.

b) En decubit ventral. Aquesta manera als veterinaris ens pot semblar més estranya, però també és molt eficient. Primer però traurem la *cara* del porc, deixant veure el principi de *l'espina*. De cranial a caudal traurem just l'espina, mirant de mantenir el *llom* en condicions. Un cop treta, a sota hi tindrem les cavitats toràcica i abdominal ja accessibles, podent treure les vísceres per l'obertura que hi tenim.



-Quan s'extreuen les vísceres, el que es sol fer és pesar la canal, ja que cal repartir-la. Tan pels membres de la família que compren el porc, com per la part que pot tocar al matador si aquest cobra en espècies, si es reparteix per quilos de canal és molt més fàcil. Així que s'agafa tota la canal i es penja d'una *romana*, i tot plegat s'aixeca (amb la pala del tractor o el cable de politjes), i es juga amb el pes fins a aconseguir l'equilibri.



-Ara ja tocarà començar el espeçejament de la canal (matador i companyia), i a la neteja amb aigua calenta de les vísceres que usarem per la preparació dels embutits (dones).

CARN: De les peces que faci el matador, els homes les portaran a una sala fresca, i sobre la taula les tallaran a peces més petites que seran ja per a menjar.

Molta de la carn s'haurà d'embutir, tallada a trossos petits, se li darà a les dones.

VISCERES I ÒRGANS: Normalment es guarden i netegen:

Per a tripa d'embutir: intesti prim, colon i recte.

Per a carn de perol: llengua, ronyons, cor.

Per a menjar sols : fetge, cervell.

- Molta gent fa com amb el senglar, agafen mostres dels músculs que pertocarien (masseter, diafragma, intercostals, llengua...) i les envia a un veterinari per la inspecció de la triquina; complint la normativa que dicta el Reial Decret 640/2006.

5 – ENTREVISTES



Enquesta proposada a hom qui esdevé l'amo de la canal a la matança
(anònim, és clar)

Comarca: *Canadua* Població: *Santa Pau*

Quans anys fa que feu, vos i la vostra familia, la matança del porc? *Desde jove*

L'engreixeu / no. Perquè? *No arans sí. Falta de temps*

Vora a quina època la feu? *Desembre*

Quanta gent hi sol participar? *8 - 10 Perranos*

Quanta gent en menja de la carn, i aquesta quan temps sol durar al rebost?

La familia i combedats 8, 10-11 Perranos 6 mesos...

Quins embotits i peces diferents soleu fer? Qui s'ho treballa? *Les dones fan butifanos. el home defan la carn i cuquen la peral*

Sempre heu trobat matador? *Si*

El mateu sempre a casa? *No. Per falta de espai*

Feu venir el veterinari? *No arans sí era mes facil*

Sabeu d'alguna malaltia que es pugui transmetre de menjar el porc? *No*

N'heu tingut/sapigut algun cas? *No*

Heu tingut o sabeu d'algu que hagi tingut problemes amb la llei per fer la matança? *No*

Sabeu d'alguna multa, quina?

Creieu que en el fet d'il·legalitzar la matança a casa, hi ha interéssos econòmics al darrera? *No*

Què en penseu que es perdi aquesta tradició? *Malament*

Quina proposta farieu al ministre d'agricultura per tal de seguir matant el porc, però d'una manera legal (més segura o controlada).

Tornar a fer com abans la mortja el veterinari i la miraba derogada

Moltes mercès pel seu temps

Enquesta proposada a hom qui esdevé l'amo de la canal a la matança
(anònim, és clar)

Comarca: La Garrotxa

Població: Santa Pau

Quans anys fa que feu, vos i la vostra família, la matança del porc?

Desde sempre.

L'engreixeu / no. Perquè? No. Abans sí(que l'engreixàvem). Per falta de temps.

Vora a quina època la feu? Al desembre.

Quanta gent hi sol participar? Entre 8 i 10 persones

Quanta gent en menja de la carn, i aquesta quan temps sol durar al rebost?

La família i convidats, de 8 a 11 persones.Sol durar uns 6 mesos.

Quins embotits i peces diferents soleu fer? Quí s'ho treballa?

Les dones fan les butifarres, els homes desfan la carn i vigilen la perola.

Sempre heu trobat matador? Sí

El mateu sempre a casa? No,(abans sí). Per falta d'espai.

Feu venir el veterinari?No. Abans sí, era més fàcil.

Sabeu d'alguna malaltia que es pugui transmetre de menjar el porc? No

N'heu tingut/sapigut algun cas? No

Heu tingut o sabeu d'algu que hagi tingut problemes amb la llei per fer la matança?

No

Sabeu d'alguna multa,quina?

Creieu que en el fet d'il.legalitzar la matança a casa, hi ha interéssos econòmics al darrera? No

Què en penseu que es perdi aquesta tradició? Malament.

Quina proposta farieu al ministre d'agricultura per tal de seguir matant el porc, però d'una manera legal (més segura o controlada).

Tornar a fer com abans; abans venia el veterinari, agafava la mostra i la miraba de seguida. (abans que comencéssim a penjar les butifarres, i que ens mengéssim el porc per sopar).

Moltes mercès pel seu temps

Enquesta proposada a hom qui fa de carnisser, amb producció propia de la canal (anònim, és clar)

Comarca: ~~ENARROTA~~ / Roblació: OLO

Quants anys fa que feu de carnisser? 5

Tota la carn ve dels vostres porcs? SI

La granja és de cicle complet o parcial? COMPLET

On mateu els porcs? Perquè? EN ARROTA PERQUE NO HI HA CAP LLOC MÉS

Us agradaria matar-los en un altre lloc? (ex. a casa...)

SI

Havíeu abans matat mai porc a casa?

SI

El especejament on es fa?

A CASA

Sabeu d'alguna malaltia que es pugui transmetre de menjar el porc?

TATU NO SI

N'heu tingut/sapigut algun cas?

NO

Us vénen inspectors? Cada quan?

6 MESOS

Aquests de què s'us queixen més? Què en penseu?

ENS DEBEMEN MOLT DE CONTRACTOS

Voleu comentar alguna cosa més?

ENS DEBEMEN MOLT DE CONTRACTOS QUE ENS
COSTA EMPARAR
I ALD HORA DEBEMEN INCERTEJA MOLT
CONTR.

Moltes mercès pel seu temps

Enquesta proposada a hom qui fa de carnisser, amb producció propia de la canal
(anònim, és clar)

Comarca: La Garrotxa

Població: Olot

Quants anys fa que feu de carnisser? 5 anys

Tota la carn ve dels vostres porcs? Sí

La granja és de cicle complert o parcial? Complert

On mateu els porcs? Perquè? E. (escorxador) GARROTXA.
Perquè no hi ha cap lloc més.

Us agradaria matar-los en un altre lloc? (ex. a casa...)

Sí.

Havíeu abans matat mai porc a casa?

Sí.

El especejament on es fa?

A casa. (a una sala que tinc d'especejament)

Sabeu d'alguna malaltia que es pugui transmetre de menjar el porc?

Triquinosi.

N'heu tingut/sapigut algun cas?

No.

Us vénen inspectors? Cada quan?

Cada 6 mesos.

Aquests de què s'us queixen més? Què en penseu?

Ens demanen molts de controls.

Voleu comentar alguna cosa més?

Ens demanen els mateixos controls que una gran empresa. I a l'hora dels ajuts no ens tenen en compte.

Moltes mercès pel seu temps

Enquesta proposada a hom qui fa de veterinari (anònim, és clar)

Comarca: *Garrutxe* Població: *Olet*

Quants anys fa que feu de veterinari? *26*

Heu estat mai a escorxadors? *Si*

Heu anat mai a matar porc? En cas que si, heu ofert els vostres serveis?

Si els he ofert.

Sabeu d'algun col.lega que hagués anat a matar porc o que hi oferís els seus serveis?

Si.

Heu tingut o sabut mai d'algun cas proper de Triquinosi? On? Quan?

*Si a St Martí Sacalm - fa 2 anys
Seu gran.*

Sabeu d'algun cas de càstig legal per haver matat el porc? Quin?

No

Esteu d'acord en la matança del porc? Què canviariu perquè fos legal en l'àmbit familiar?

*Siestic d'acord.
falaria un veterinari que apart
de mirar la triquina fes una mespe
cio sanitaria de les viscères.*

Voleu comentar alguna cosa més?

Moltes mercès pel seu temps

Enquesta proposada a hom qui fa de veterinari (anònim, és clar)

Comarca: La Garrotxa

Població: Olot

Quants anys fa que feu de veterinari? 26 anys

Heu estat mai a escorxadors? Sí

Heu anat mai a matar porc? En cas que si, heu ofert els vostres serveis?

Sí els he ofert.

Sabeu d'algun col.lega que hagués anat a matar porc o que hi oferís els seus serveis? Sí

Heu tingut o sabut mai d'algun cas proper de Triquinosi? On? Quan?

Sí. A St. Hilari Sacalm. Fa 2 anys. En porc senglar.

Sabeu d'algun cas de càstig legal per haver matat el porc? Quin?

No.

Esteu d'acord en la matança del porc? Què canviaríeu perquè fos legal en l'àmbit familiar?

Si hi estic d'acord.

Faltaria un veterinari que, apart de mirar la triquina, fés una inspecció veterinària de les vísceres.

Voleu comentar alguna cosa més?

Moltes mercès pel seu temps

6 – DISCUSIÓ

Després d'haver-nos endinsat en aquest terreny, veiem que l'aspecte legal està una mica borrós, és a dir, hi ha lleis que tenen en compte la matança privada i d'altres que la prohibeixen segons de la manera que es realitza.

Sembla més que res que es considera il·legal en molts aspectes, però no hi ha cap llei que l'erradiqui, a més sembla que l'administració fa una mica la vista grossa, és benèvola amb aquesta tradició.

Pensem que faria falta una normativa que, deixant fer la matança tradicional, s'impliqués a assegurar els afers sanitaris d'inspecció, tant per la triquina, com en anàlisi de les vísceres i del porc en general; afegint uns ajuts de serveis de l'administració per modificar el sacrifici als temps moderns, procurant també pel benestar del porc.

No sabem que li depara el futur a aquesta activitat milenària, però ens fa por que s'acabi perdent per la falta d'interès econòmic que té.

7 – NOTICIES/SUCCESSOS

Heus aquí unes quantes notícies que hem trobat durant la recerca d'informació d'aquest treball:

“Clausurado un matadero ilegal donde se realizaba la matanza de cerdos sin control sanitario”

Agentes de la Guardia Civil han clausurado un matadero ilegal de cerdos ubicado en una explotación ganadera de la localidad de Colmenar Viejo, donde se realizaba la matanza de cerdos sin control sanitario.

En el marco de los distintos servicios preventivos que realizan los agentes del Servicio de Protección de la Naturaleza, se tenía conocimiento de las posibles prácticas ilegales realizadas en las proximidades de Colmenar Viejo, donde se podrían estar realizando matanzas de porcinos sin ningún tipo de control sanitario.

Inmediatamente se realizó un despliegue por los agentes de la Guardia Civil, que se vio dificultado debido al alto número de explotaciones ganaderas existentes en la zona, logrando finalmente ubicar un punto donde se observó la presencia de un gran número de vehículos así como de personas, originarias en su mayoría de Rumanía.

Una vez localizado el lugar, el Servicio de Protección de la Naturaleza acompañado por personal veterinario de la Consejería de Agricultura de la Comunidad de Madrid, procedían a inspeccionar la

explotación ganadera donde se descubrió un matadero totalmente ilegal, destinado a sacrificar porcinos sin ningún tipo de control sanitario.

Cuando los Agentes y el personal veterinario accedieron al lugar localizaron seis cerdos y seis cochinitos listos para el sacrificio; trece cerdos ya sacrificados, varios de ellos ya troceados y vendidos; medicamentos de uso exclusivo veterinario, la mayoría de ellos caducados; gran cantidad de leche en mal estado y dinero en efectivo

En el momento de acceder al lugar la Guardia Civil localizó a 21 personas, alguna de ellas acompañadas por sus hijos menores que jugaban en el lugar ajenos a todo, todas ellas de origen rumano, que manifestaron a los agentes del SEPRONA que habían pagado unos 180 euros por la compra de un cerdo completo.

El ahora detenido, realizaba las matanzas de cerdos a gran escala. Los interesados acudían a su explotación ganadera, seleccionaban el animal que querían y tras previo pago el propietario sacrificaba al cerdo, llegando incluso a trocearle si así se lo solicitaban.

El animal era entregado al comprador sin realizarle ningún tipo de control sanitario ni veterinario, por lo que los destinatarios podían adquirir alguna enfermedad al consumir cerdos que pudieran estar contagiados. Al detenido, un varón español propietario de la explotación ganadera, se le imputa un delito contra la salud pública.

LA VOZ DE GALICIA

“Sacrificar el cerdo a cuchillo será desde el sábado objeto de sanción”

La Xunta no prevé aumentar inspecciones, pero admite que el aturdimiento previo no está aún generalizado

La ley de bienestar animal entra en vigor en plena eclosión de las matanzas en Galicia

Autor:

Jorge Casanova

Fecha de publicación:

2/12/2007

La Ley 32/2007 para el cuidado de los animales entrará en vigor el sábado, justo el día en que media Galicia celebra una liturgia que sufre los embates de la modernidad pero que aún conserva

un notable arraigo cultural: la matanza del cerdo. Uno de los preceptos que establece esta ley es la obligatoriedad del aturdimiento previo en el sacrificio de los animales de producción, algo que ya era preceptivo, pero que, por vez primera, cuenta con una norma de rango suficiente como para tipificar claramente las infracciones y establecer un régimen sancionador. La consecuencia es que sacrificar un cerdo sin aturdirlo previamente, es decir, con dolor, supondrá una infracción leve de la ley y podrá ser sancionado con multas de hasta 600 euros.

Esa es al menos la interpretación que hace la Xunta de Galicia, que no tiene previsto incrementar a partir del sábado su régimen de inspecciones. Fuentes de la Consellería de Medio Rural confirmaron que el día 8 habrá inspecciones aleatorias y que es posible que un inspector se presente en una explotación particular, aunque serán las mismas que las de cualquier otro día.

La matanza domiciliaria ya se vio sometida a una nueva normativa hace unos años, cuando el anterior Gobierno autónomo redactó una serie de preceptos que, tras ser anunciados, no llegaron a la fase de publicación y, por tanto, no fueron de aplicación obligatoria. Ahora, matar a un cerdo a cuchillo se convierte en una infracción que, si bien no tiene una cuantía mínima y podría ser resuelta con un simple apercibimiento, en caso de reincidir se convertiría en una falta grave y expuesta a recibir una sanción de entre 601 y 6.000 euros.

8 – Bibliografía

- Protección Santiaria en explotaciones intensivas . F. Ganuza, I. Lázaro, J. Blanco . Navarra Agraria nº 68; Diciembre 1991
- INTERNET:

GOOGLE

B.O.E.

GENCAT

LA VOZ DE GALICIA.COM

LA LLITERA.COM