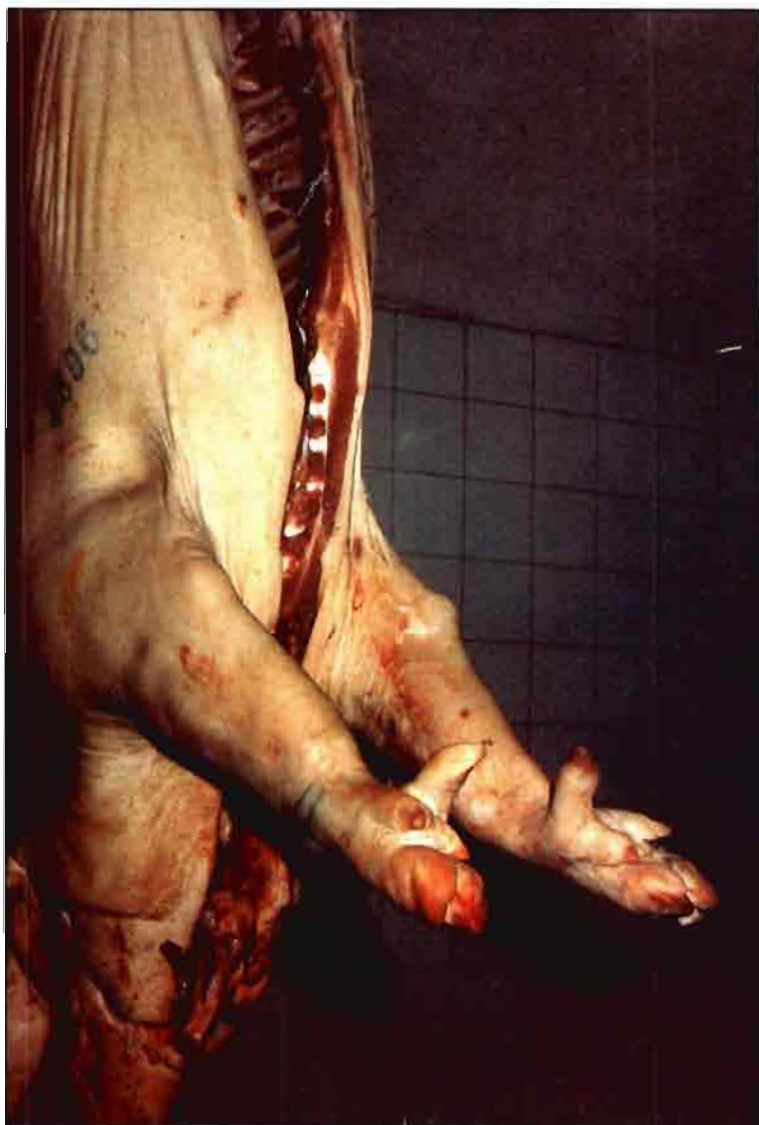


LA INSPECCION DE CARNES ANTE EL MERCADO UNICO EUROPEO 1993

por: Antonio-José García Díez*



Pentadactilia en cerdo. (A.J. García Díez).

(*) Presidente de ADITSIC.
Director Técnico Sanitario de GIRESA PA-
LENCIA.
Profesor de la Escuela U.P. Agraria de Palencia.

LA MODERNA INSPECCION DE CARNES

La actual inspección de carnes tiene como finalidad primordial el garantizar que este alimento del mayor valor biológico reúne condiciones *sanitarias, higiénicas, y nutritivas* adecuadas para su consumo.

Sanitariamente, son de la máxima importancia en la inspección de carnes las enfermedades víricas, bacterianas y parasitarias que pueden ser transmitidas al hombre por el consumo de carnes (llamadas «zoonosis»), y otras son enfermedades que, sin ser zoonosis, son de una gran importancia económica por su amplia difusión en la ganadería de renta.

Higiénicamente, se concede en la actualidad especial atención a la higiene de la obtención de la carne en el matadero, ya que un producto poco contaminado en origen es un producto de buena calidad higiénica y de más prolongada vida útil, que se verá reforzada con la aplicación del frío industrial a todo lo largo de la cadena alimentaria hasta el consumo.

Nutritivamente, una de las finalidades de la Inspección es la Normalización y Clasificación Comercial de las Canales y Productos en el Matadero y en las Industrias Cárnicas, por clases y calidades, como base para su comercio nacional e internacional. El propio Reglamento de Mataderos vigente (R.D. 3263/76) lo señala así, como una de las funciones propias de los Servicios Veterinarios Oficiales (art. 123-b).

FASES DE LA INSPECCION INTEGRADA:

Esta moderna Inspección de Carnes ha sido denominada por Skovgaard (1981) «Inspección Integrada», y debe comprender, a mi juicio, todas estas fases de la producción, la distribución y el consumo de carnes:

1) En la *propia granja*: allí deben controlarse las enfermedades de los animales y los productos terapéuticos utilizados para combatirlas, los alimentos que reciben, los aditivos y promotores del crecimiento

to que se utilizan y los períodos de supresión previos a su envío para sacrificio, el manejo que reciben, etc.

2) En el *transporte a Matadero*: las condiciones del mismo, el confort de los animales, la documentación de traslado, el posible uso de tranquilizantes que pueden luego enmascarar algunas enfermedades o alteraciones, etc.

3) La *«inspección in vivo»* en el propio Matadero comprende la identificación de los animales conforme a su documentación sanitaria de traslado (en algunas Autonomías se ha convertido en un simple albarán de entrega de mercancías), el reposo previo en los corrales, la comprobación del estado de normalidad sanitaria y de aptitud para el sacrificio, el aislamiento de los sospechosos en el lazareto y su posterior envío al Matadero Sanitario como sacrificio de «urgencia», etc.

4) La *vigilancia del proceso de carnización o faenado*: ha de controlarse todo el proceso que va desde el animal vivo hasta la obtención de las canales, despojos y subproductos: aturdimiento, desangrado, desollado o depilado, extracción de vísceras abdominales y torácicas, serrado de las canales, duchado, clasificación y pesaje. Muchas de estas faenas son fuente de contaminación superficial de las canales y vísceras.

5) La *«inspección post mortem»*: debe comprender a todas las canales, despojos y subproductos, y debe seguir una sistemática y metodología muy compleja y exhaustiva, de tal manera que cualquier alteración y/o enfermedad que puedan tener los animales inspeccionados sea siempre detectada para tomar las medidas sanitarias y legales que procedan reglamentariamente.

6) El *«dictamen sobre las carnes»*: una vez realizada la inspección de las canales-despojos-subproductos procede estable-

cer el dictamen oficial sobre las mismas, que puede adoptar estas tres modalidades: *«Aptas»*, *«Aptas con condiciones»* (tratamiento por calor, tratamiento por frío, fundición de la grasa), y *«Decomisadas»* (total o parcialmente). Posteriormente se procede al sellado sanitario conforme a ese dictamen, y a la clasificación comercial y pesaje de las canales.

7) El control y *tratamiento de los Decomisos, Grasas y Residuos*: consiste en controlar el destino de los decomisos, residuos y grasas obtenidos. Hoy día está permitida su expedición a otras industrias especializadas en su tratamiento y esterilización para obtención de harinas de carne y huesos, chicharrones, grasas comestibles e industriales, etc., pero aún hay muchos mataderos que los elaboran en sus propias instalaciones.

8) La *higiene general de instalaciones, vehículos y manipuladores*: se ha de ejercer un continuo control de la higiene general de todas las instalaciones técnicas, el utillaje y maquinaria, bandejería y cuchillería, mesas de trabajo, vehículos de transporte de ganado y carnes, ropa del personal, carnets de manipuladores actualizados, etc. Normalmente existe un equipo de limpieza y mantenimiento responsable exclusivo de tales cometidos, pero la higiene del personal requiere continua atención.

9) El *control del Almacenamiento Frigorífico*: debe controlarse toda la cadena de frío aplicado a las carnes y despojos desde el mismo sacrificio: oseo refrigerado, oseo rápido, refrigeración, congelación en túnel, almacenamiento posterior, etc. También deben evitarse mezclas de géneros calientes con fríos, canales con despieces, despojos como canales o despieces, etc. Es un proceso técnico y sanitariamente muy importante, que debe seguir el famoso «trípode de Monvoisin»: pro-

ducto sano, frío precoz, frío continuo, pues el frío «no hace milagros».

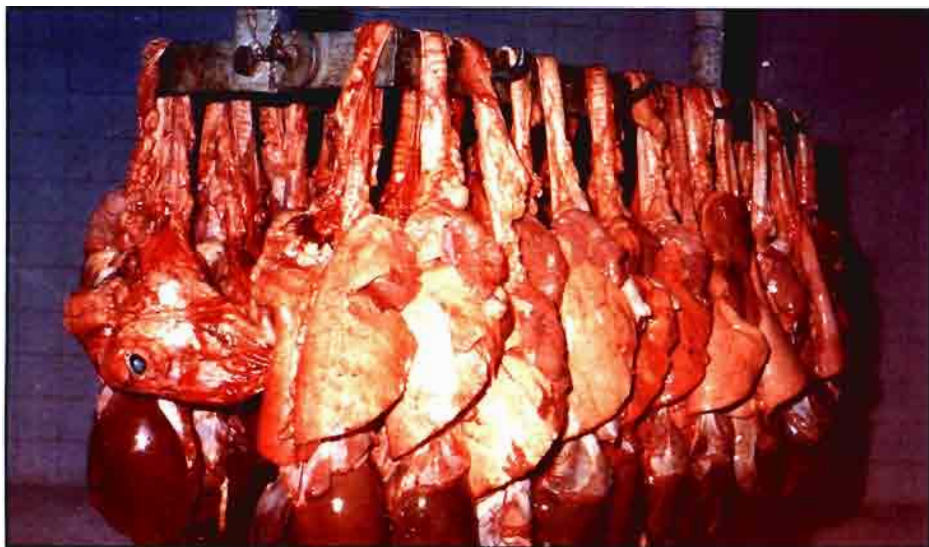
10) El *despiece de carnes*: La mayoría de los mataderos frigoríficos disponen de Sala de Despiece Aneja, pero también existen Salas Autónomas para distintas especies animales. En ellas se debe controlar la preparación de las distintas mercancías, la higiene general de maquinaria y utillaje y del personal manipulador, los envases y embalajes, el etiquetado, el frío del local (12° máximo) y de los productos (7° máximo, aunque la CEE ya permite el despiece en caliente en determinadas condiciones), etc. Hoy día suelen estar muy mecanizadas, con sistemas automatizados de lavado de bandejería y cuchillería y trabajando a ritmos productivos muy intensos, por lo que la vigilancia debe extremarse.

11) La *industrialización de la carne*: existen multitud de industrias transformadoras de la carne, desde los pequeños talleres artesanales hasta las grandes industrias de la carne homologadas para tráfico intracomunitario que elaboran cientos de productos diferentes, pasando por industrias de tipo medio especializadas en algún producto concreto o grupo de productos. La inspección sanitaria de los mismos debe adaptarse a la propia estructura y dimensión de cada una, y han de establecerse distintos protocolos de inspección, con inclusión de las Normas de Calidad de cada uno de los productos que fabrican, y un riguroso «Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos» (el llamado ARYCPC).

12) El *despacho de mercancías*: la labor inspectora consiste aquí en la extensión de la documentación de traslado de mercancías cárnicas hasta su destino. Hoy día, dada la dispersión autónoma de funciones y funcionarios, es un tema que se ha complicado enormemente, pues cada CCAA ha elaborado un modelo diferente de certificación sanitaria (otro tanto podemos decir del traslado de animales), e incluso algunas han autorizado a que puedan ser realizados por las propias empresas con sus medios informáticos, pero deben ser refrendadas por los Servicios Veterinarios Oficiales de cada industria. Son los documentos oficiales que las amparen hasta su destino, tanto a las carnes frescas como a los productos elaborados, para comercio nacional o intracomunitario en su caso, con modelos de impresos a confeccionar especiales.

13) La *venta al público*: la inspección debe proseguir luego en mercados, supermercados, grandes superficies de venta, carnicerías, casquerías, restaurantes, cuarteles, comedores colectivos, etc., y en cada uno de estos lugares se realizan protocolos de inspección específicos.

14) Por último, seguiría la *inspección y vigilancia hasta el propio consumo* en bares, pensiones y hogares, lo que a veces



Neumonías en corderos de cebo. (A.J. García Díez).

COLABORACIONES TÉCNICAS

se olvida o descuida; es frecuente ver a algunas amas de casa o encargados de la compra diaria adquirir productos perecederos extraídos directamente de los armarios frigoríficos, y luego introducirlos en su coche y dejarlos varias horas al sol veraniego mientras hacen otras gestiones, y es muy probable que gran parte de la laboriosa y costosa inspección realizada hasta ese momento de su compra vea frustrada su eficacia por un descuido de última hora: pensemos en las clásicas «salmonelosis veraniegas», cuyo origen en la mayoría de ocasiones es un descuido de manipulación previo al consumo, casi nunca por un fallo de fabricación en origen.

DISPOSICIONES LEGALES

Pues bien, para lograr cumplir con eficacia estos objetivos de la moderna inspección de carnes y lograr, en definitiva, una protección adecuada de los consumidores de carnes, que somos todos, desde hace ya más de un siglo se han venido dictando toda una serie de disposiciones legales en todo el mundo y en nuestro país en particular, que culminarán en breve con la publicación en el B.O.E. de los Reglamentos y Directivas Actualizadas de la CEE para tráfico intracomunitario de carnes, de cara al Mercado Interior Unico 1993, que serán de obligado cumplimiento para todos los países miembros en 1-1-93.

SERVICIOS VETERINARIOS OFICIALES (SVO)

En todos los países desarrollados, y desde hace más de un siglo, se ha encargado a la profesión Veterinaria la Inspección de Carnes, de todos los alimentos de origen animal, frutas y verduras, de forma oficial, y en toda la legislación comunitaria se «consagra» la figura del *Veterinario Oficial* como «el veterinario designado por la autoridad central del Estado miembro para realizar la inspección de carnes...».

En nuestra Reglamentación T.S. de Mataderos-Salas de Despique-Almacenes Frigoríficos vigente (RD 3263/767) se especifican claramente las *funciones* que han de desarrollar en estas Industrias, y en las Reglamentaciones de Industrias Cárnicas, Mataderos de Aves y de Conejos, etc. se repiten las mismas casi literalmente. En estas disposiciones se especifican y separan claramente las funciones que han de realizar cada uno de los componentes de estos SVO: El *Director Técnico Sanitario*, los *Inspectores Veterinarios Adscritos*, y los *Ayudantes de Inspección* (figura aún no desarrollada en nuestro país, pero de inminente puesta en marcha).

El cumplimiento de tales funciones por

los Veterinarios que las realizan exigen de los mismos lo siguiente al menos:

a) una permanente puesta al día de conocimientos técnicos, por lo que se precisa una «*formación profesional continua*», pues las técnicas de producción animal y de obtención de la carne y productos cárnicos evolucionan constantemente y los problemas de la inspección cambian.

b) una continua *consulta de la bibliografía* especializada, y una asistencia regular a cuantas Jornadas, Cursos, Simposios, Congresos o Mesas Redondas se convoquen sobre el particular.

c) un *apoyo legislativo* adecuado: la legislación sobre Inspección de Carnes está en permanente evolución, y nuestra legislación se ha ido adaptando sucesivamente a la que dictan otros organismos supranacionales (FAO-OMS-CEE, etc.). Desde nuestro ingreso en la CEE, es de obligado cumplimiento toda la legislación comunitaria para participar en los intercambios intracomunitarios y con terceros países, y con el inminente Mercado Unico 1993 será obligatoria para todas las industrias de la CEE, con excepciones para el consumo local muy concretas y con plazos cortos de adaptación de clausura de las instalaciones obsoletas (Directivas 91/497 y 91/498).

d) todo ello nos lleva a lograr una verdadera y completa *especialización de la Veterinaria en Inspección de Carnes y Alimentos*, como existe en otros países (nuestra Asociación-ADITSIC pertenece a la UEVHA-Unión Europea de Veterinarios Higienistas de la Alimentación— en calidad de Vicepresidencia, la cual tiene la especialización como su principal objetivo). Ello lleva también a la elaboración de un *Código de Prácticas* de Inspección de Carnes que homologue técnicamente los criterios de actuación inspectora en todos los Mataderos de la CEE, cualquiera que sea su ubicación, dimensión o propiedad.

Además, el buen profesional de la Inspección Oficial de Carnes, deberá serlo también en la tecnología del frío aplicado a los alimentos, en los procesos industriales de la carne, en el tratamiento de despojos y subproductos, y debe conocer los últimos avances en instalaciones, maquinaria, utillaje, aditivos, técnicas de fabricación, etc. puesto que los problemas a resolver rozan a veces el marco puramente oficial o tienen aspectos coincidentes con los técnicos y comerciales, y hemos de resolverlos con eficacia y rapidez, pues controlamos mercancías de altísimo valor económico y muy perecederos: piénsese que el sector cárnico es el primer sector alimentario español, y seguramente mundial, facturando cerca de 1.700.000 millones de pta/año y empleando cerca de 40.000 empleados, y los Inspectores de Carnes somos «la luz verde» de funcionamiento del Sector.

Como decía en todos los países desarrollados la Inspección de Carnes la realizan Veterinarios, pero adoptan distintos sistemas: bien Veterinarios únicamente y con dedicación «full time», bien Veterinarios que supervisan en varios mataderos a su cargo la inspección que realizan otros cuerpos de funcionarios (como los AMI y EHO en algunas regiones del Reino Unido para consumo local y regional), bien veterinarios de ambos tipos «full time» y «part time» según las necesidades de cada jornada de trabajo (en algunos Lands alemanes), etc. En varios países existen «Auxiliares de Inspección», figura de próxima implantación en nuestro país.

Pienso que la administración española y los empresarios del Sector deben meditar seriamente sobre los aspectos retributivos de los Veterinarios y Auxiliares de la CEE, si realmente se quiere dignificar esos puestos de trabajo de la Inspección de Carne española y elevar los niveles de eficacia: *no es de recibo* que si en toda la CEE, incluida España, ya se aplican las mismas *Tasas de Inspección* por control de carnes frescas, impuestas precisamente para homologar los niveles de inspección y los costes salariales y administrativos de las mismas, se soporten diferencias retributivas abismales por los Inspectores españoles, salvando los diferentes niveles de vida de cada país, claro está. Pienso que es un tema que gravita seriamente sobre la inspección de carnes y origen de no pocas situaciones anómalas y conflictivas.

En nuestro país, la Inspección de Carnes la realizan siempre Veterinarios funcionarios, pero con distintas situaciones administrativas: hasta hace poco, había una Escala o Grupo Especial dentro del Cuerpo de Veterinarios Titulares formada por unos 100 Directores Técnicos Sanitarios, que habían accedido a la misma mediante dos sucesivas Oposiciones Específicas. Con la diáspora administrativa Autonómica, cada CCAA ha realizado un organigrama de Inspección a «su mejor o peor saber y entender», y el tema se ha complicado extraordinariamente, a pesar de que todas las Directivas CEE indican precisamente lo contrario, que debe irse hacia un sistema de inspección homogéneo en estructuras y medios para que no haya consumidores de diversas categorías. Esperemos que el tema pueda reconducirse, a través del Consejo Interterritorial del Sistema Nacional de Salud, de la llamada Alta Inspección, o de la propia CEE, pues se están creando situaciones conflictivas graves.

MEDIOS DE APOYO A LA INSPECCION

Como medios de apoyo a la Inspección de Carnes podemos señalar fundamental-

mente *el laboratorio*, absolutamente imprescindible en la moderna inspección de carnes y alimentos. Como la legislación española (RD. 3263/76) no especifica mucho sobre sus dimensiones-dotación-material-aparatos-reactivos-auxiliares-etc. es una dependencia «obligatoria» que en muchos mataderos apenas si existe está infrautilizada, salvo para detección de triquinas y poco más. Es evidente que las determinaciones analíticas complejas (residuos de promotores del crecimiento, de metales pesados, de antibióticos, virología y bacteriología especiales, parasitología compleja, anatomopatología modernas, etc.) no es posible realizarlas en el propio laboratorio del Matadero o Industria, pero sí que continúa siendo un medio de apoyo eficaz para muchos otros estados patológicos habituales en la Inspección, y puede proporcionar la rapidez de decisión que en muchas ocasiones es preciso adoptar.

Al lado del laboratorio debe existir también un *local* con diversos materiales de oficina también necesarios (archivadores, biblioteca especializada, etc.), así como vestuarios y materiales para sellado y estampillado de canales, precintos, etiquetas, etc.

En los Mataderos homologados para el tráfico intracomunitario en el sacrificio del porcino, la *Directiva 89/321/CEE* fija las características del laboratorio para la detección de triquinas, única legislación en la que se especifica algo concreto sobre el laboratorio (y nuestra Orden de 22-9-89 (BOE del 4-10-89).

PROTOCOLO DE HOMOLOGACION A LAS DIRECTIVAS CEE

En su día, el Plan General Indicativo de Mataderos (PGIM) elaborado por el MAPA en 1984 a raíz del «escándalo de la colza» por indicación del Parlamento, permitió modernizar los mataderos de todo el país, aunque muy desigualmente, pues en algunas zonas se ha producido una sobresaturación de instalaciones de sacrificio (se cerraron pequeñas e inutilizadas industrias y se crearon medianos y grandes mataderos comarcales o regionales, cuando no homologados para tráfico CEE), y otras han quedado desabastecidas y se ha incrementado el sacrificio clandestino, ya de por sí considerable en algunas zonas, especialmente en ovino. Aún siguen abiertos mataderos y «locales habilitados para sacrificio» obsoletos e impropios de un país que abastece a sus 40 millones de consumidores y a 50 de turistas que nos visitan cada año y que decimos y queremos incluir entre los más avanzados.

Pero aún es preciso en último esfuerzo de la Administración y de las empresas cárnicas para lograr la homologación de

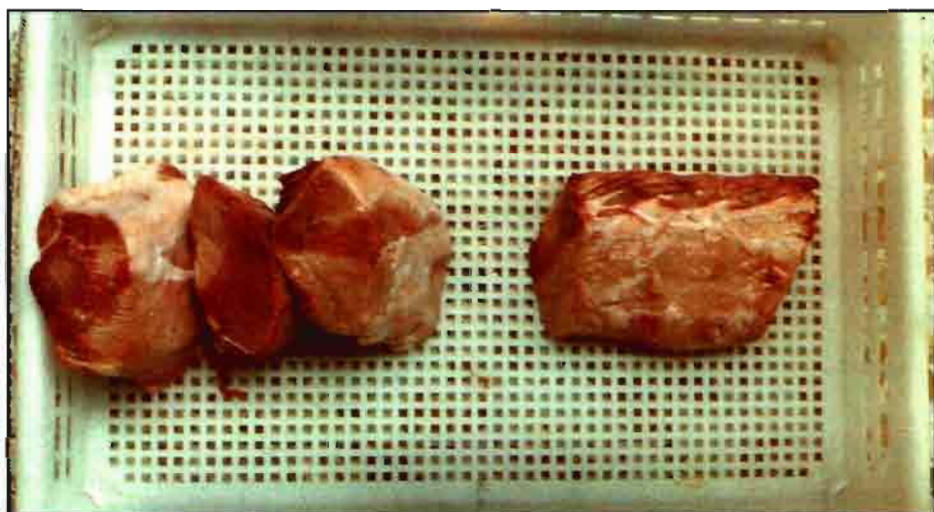
la mayoría de nuestros Mataderos, Salas de Despique, Almacenes Frigoríficos e Industrias Cárnicas y poder competir en el durísimo Mercado Unico Europeo 1993. Entiendo que el esfuerzo debe ser aún muy considerable, y no sólo en nuestro país, si no en toda la CEE, pues según los datos del Anuario Cárnico 1990 el número de Mataderos homologados en los Estados miembros era el siguiente en 1987:

	Nº Total Mataderos	Nº Autorizados Tráfico CEE
Bélgica	175	102
Luxemburgo	6	6
Dinamarca	273	51
Alemania F.	350	299
Grecia	430	7
ESPAÑA	2.476	46
Francia	250	60
Irlanda	854	45
Italia	3.688	153
Holanda	221	1
Reino Unido	869	58

tario, y que será de obligado cumplimiento a partir de 1-1-93 salvo *EXCEPCIONES*, que serán de dos clases: permanentes y temporales. (Directivas 91/497 y 91/498).

Las de carácter *permanente* se refieren a establecimientos de «pequeña capacidad» que deben seguir subsistiendo por razones de abastecimiento a poblaciones aisladas o cono dificultades de comunicación, pero sólo se autorizarán individualmente si reúnen las siguientes condiciones: No sacrificar más de doce reses de vacuno a la semana o 600 al año; en el caso del porcino, 34 semanales ó 1.700 al año; y en el ovino, 80 y 4.000 cabezas respectivamente. En el caso de salas de despique, no podrán superar una producción de 3 Tm semanales. (El sector cárnico no está muy conforme con estos condicionantes, pues piensa que esas cifras autorizadas suponen los consumos medios de poblaciones entre 4.000 y 12.000 habitantes, que ya no son «pequeñas»).

Las de carácter *temporal*, se concede-



Lomo de cerdo con «Necrosis Aguada de la Musculatura» (A.J. García Díez).

Es evidente que en estos 4 últimos años se ha incrementado notablemente el número de Mataderos homologados, pero aún se precisa un considerable esfuerzo presupuestario e inversor para llegar al Mercado Unico Europeo 1993 con cierta tranquilidad y no vernos en la necesidad de cerrar un número muy grande de nuestras instalaciones de sacrificio, pues las «Excepciones provisionales y transitorias» para aquellos centros que no cumplan los requisitos requeridos en esa fecha, no resolverán apenas ningún problema más que provisional y transitoriamente.

En recientes fechas —julio 91 fue aprobada en Bruselas una *nueva Directiva* que modifica parcialmente la 64/433/CEE en relación con su extensión a todas las instalaciones, tanto para el comercio interior y exterior como para el intracomuni-

rán nominalmente y con listas aprobadas por el Comité Veterinario Permanente y publicadas en el Diario Oficial de las Comunidades Europeas (D.O.C.E.), con unos plazos de adecuación que finalizarán en 31-12-95, a quienes lo soliciten antes de 1-4-92 y acompañen de su programa de adecuación a las Directivas CEE vigentes.

Ambas industrias marcarán sus canales y productos con unos sellos sanitarios especiales que les distinga del resto de las carnes, y unas verán reducido su mercado al ámbito local, las permanentes, y otras al nacional durante el tiempo de «excepción».

El resto de industrias que no soliciten su adecuación en los plazos fijados o que vean rechazada su solicitud, *serán clausuradas en 1-1-93*.

Los requisitos de autorización para el

COLABORACIONES TECNICAS

tráfico intracomunitario de carne y productos cárnicos vienen establecidos en las *Directivas 64/433/CEE* en lo referente a Mataderos-Salas de Despiece-Almacenes Frigoríficos, en la *Directiva 77/99/CEE* en lo referente a las Industrias Cárnicas, y en la *Directiva 885/657/CEE* para los preparados Cárnicos, y en las sucesivas modificaciones y ampliaciones legislativas.

Los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Agricultura, Pesca y Alimentación, con base en estas Directivas, elaboraron una «*Relación Codificada* de los aspectos más destacados de la Inspección de Mataderos y Otras Industrias», que constituye el cuestionario que sirve de base a los funcionarios que acuden a realizar las visitas previas a la concesión de homologación. Estas visitas suelen efectuarlas funcionarios de cada CCAA, quienes elaboran un Informe al respecto; posteriormente son refrendados estos Informes con visitas de funcionarios veterinarios de los Ministerios de Sanidad y Consumo y MAPA. Y por último, los Inspectores de la CEE (actualmente son 17) visitan un 10% de las Industrias de la CEE y de terceros países cada año (en breve se van a inspeccionar el 20% anualmente), y confirman o retiran los permisos concedidos por cada Estado miembro en su día a sus Industrias nacionales, excluyendo en su caso de la lista de Autorizados a quienes no cumplen los requisitos establecidos: no sólo hay que alcanzar un nivel sanitario elevado en un momento concreto, si no que hay que mantenerse en ese nivel de modo permanente y continuado, lo que suele ser más difícil.

A pesar de todas estas dificultades apuntadas, en España existen ya más de 330¹ Industrias Cárnicas (Mataderos, Salas de Despiece, Almacenes Frigoríficos, Industrias Cárnicas) autorizadas para el tráfico intracomunitario, a pesar de que en fechas anteriores a nuestro ingreso en la CEE, cuando se nos consideraba «país tercero», se publicaba en la prensa que «ninguna industria española sería homologada para tráfico CEE».

En estos primeros años de rodaje como país miembro de la CEE, los Inspectores comunitarios encontraban en nuestras instalaciones de sacrificio una serie de «*Puntos Críticos*» que debían ser corregidos o modificados antes de conceder los oportunos permisos.

Es preciso señalar que en las visitas para homologación, los Inspectores de la CEE no suelen hablar con la parte empresarial, sólo con los Servicios Veterinarios



Oficiales de cada Industria, y realizan un detallado y minucioso análisis de las instalaciones, de las operaciones de manipulación que se realizan en las mismas, y de la Inspección Veterinaria, pues es un hecho que cuando homologan lo hacen con las tres partes citadas: Instalaciones-Manipulación-Inspección Veterinaria.

PROBLEMAS MAS IMPORTANTES PARA EL FUTURO

Sin ánimo de hacer un análisis exhaustivo de la totalidad de los problemas actuales que presenta la Inspección de Carnes de España de cara al inminente Mercado Unico Europeo 1993, pues no ocuparía mayor espacio y tiempo del que disponemos, me permito indicar, en forma de «*Decálogo*», algunos de los temas más preocupantes y que requieren soluciones inmediatas:

1) *Homologar el máximo número de Mataderos e Industrias* para tráfico intracomunitario: a partir de 1993 el comercio de la CEE sufrirá una profunda transformación que le hará más agresivo y competitivo, por lo que quien no esté homologado únicamente podrá acogerse a las «*excepciones provisionales y transitorias*» y verá reducido su campo de acción comercial al entorno local o comarcal, hasta que reforme o le clausuren las instalaciones en plazo corto y concreto, como ya vimos.

2) *Unificar los criterios de Inspección* en todo el país y en todo tipo de Mataderos, tanto para los homologados como para los de consumo local o comercial, pues no es de recibo que se generen «*competencias desleales*» entre empresas de distinta ubicación, dimensión o propiedad si empleáramos criterios diferentes en cada indus-

tria, ni podemos consentir que pueda haber consumidores de diferentes categorías. La Inspección debe ser única, conforme a los Reglamentos vigentes, que deben completarse con la puesta en marcha de un *Código de Prácticas de Inspección de Carnes*, lo que pasa: por una *dependencia administrativa* uniforme en todo el Estado (en unas CCAA dependen de Bienestar Social, en otras de Consumo, en otras de Sanidad y Alimentación, etc.); por una *provisión* de tales puestos de trabajo similar (oposición libre, concurso de méritos, designación libre, comisión de servicios, etc., son las fórmulas empleadas; pero debe unificarse en un «*concurso-oposición*, nos parece); por unos *niveles retributivos* adecuados a cada puesto, que hagan realmente independientes a los Inspectores y auxiliares en número suficiente, a tenor de los ritmos y volúmenes de sacrificio, despiece y/o industrialización y siguiendo los parámetros e índices de la CEE al respecto.

4) *Poner en marcha las Tasas por Inspección y Control Sanitario de Carnes Frescas*, de una vez por todas, que son vigentes en toda la CEE desde 1-1-91 a tenor de la *Decisión 88/408/CEE* y la *Directiva 88/409/CEE*, pero que en España aún no están funcionando, a pesar de que ya hay 9 CCAA. que las han publicado en sus B.O. como Leyes o como Decretos.

Estoy convencido de que muchos problemas presentes podrían encontrar una vía de solución a partir de la puesta en vigor de las mismas, y sería la mejor forma de lograr una homologación real de la Inspección de Carnes en toda la CEE, se eliminarían todas las tasas locales y autonómicas, y podría financiarse adecuadamente el sistema de Inspección Oficial.

5) *Intensificar los controles de Residuos en Carnes y Animales* en cumplimiento de las Directivas de la CEE y del Plan Nacio-

(1) Este es el n° a la fecha 26-7-91: Mataderos Frigoríficos = 60. Salas de Despiece = 56. Almac. Fagor = 31. Industrias Cárnicas = 93. Preparados Cárnicos = 3. Mat. de Aves = 20. Salas de Despiece Aves = 23. Indust. Cárnicas de Aves = 11. TOTAL = 337.

DEUTZ-FAHR TOPLINER



TOPLINER

ALTA TECNOLOGIA Y CONFORT,
CON GRANDES RENDIMIENTOS.

4060 H - 5,55 m. 190 C.V.
4070 H - 6,15 m. 220 C.V.
4075 H - 6,15 m. 240 C.V.
4080 H - 6,15 m. 265 C.V.

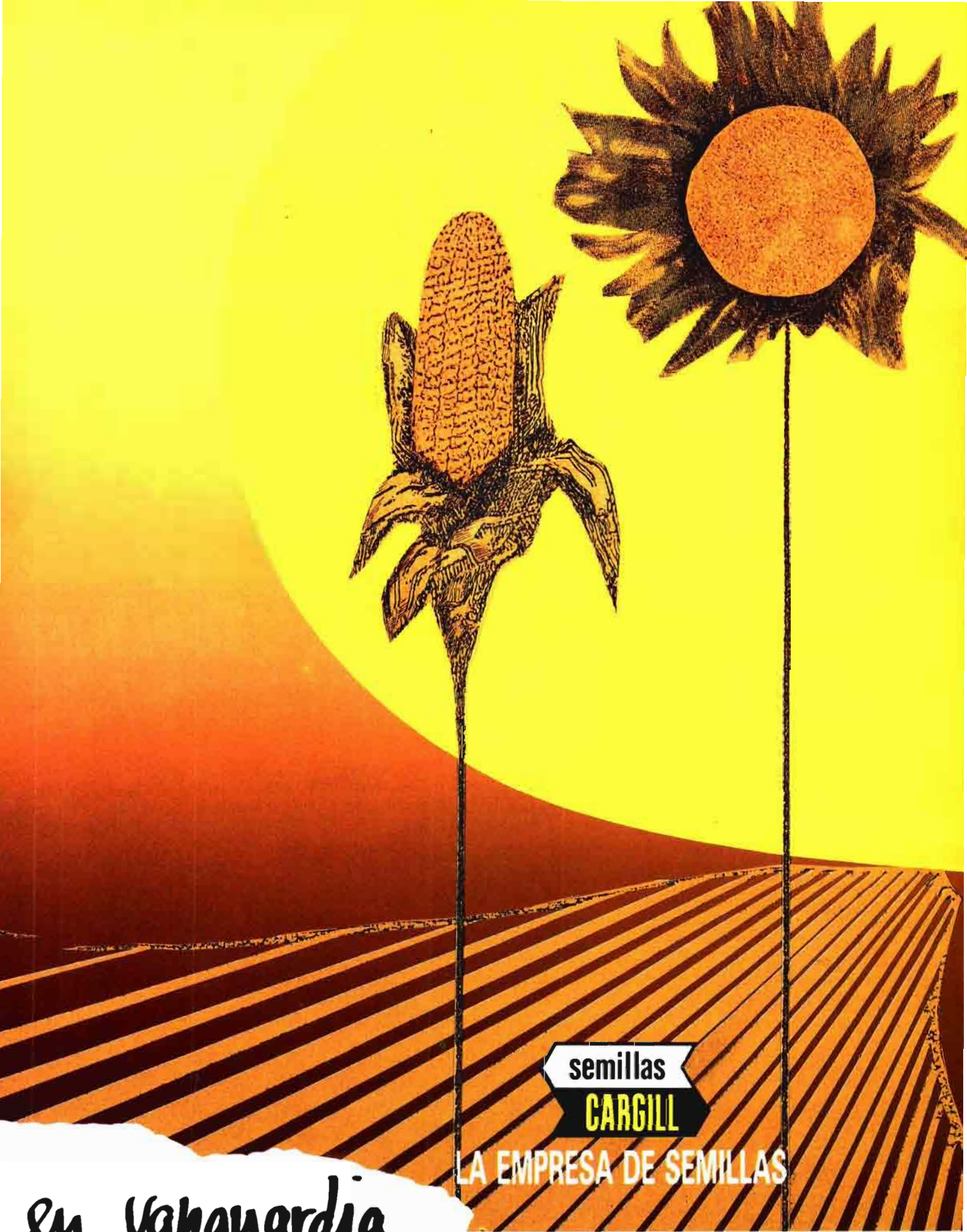


SOLICITE INFORMACION
AL CONCESIONARIO
DEUTZ-FAHR DE ZONA

DEUTZ-FAHR Ibérica, S.A.

TECNOLOGIA 2000

**DEUTZ
FAHR**



semillas
CARGILL

LA EMPRESA DE SEMILLAS

en Vanguardia

SEMILLAS CARGILL, S. A.

Ctra. Nal. IV. Km. 531 - Apdo. de Correos 7096 - Tfno.: 95 / 452 97 00 - 41080 SEVILLA
DELEGACION NORTE: Castellana, 107 - 5.º D - Tfno.: 91 / 597 33 70 - 28046 MADRID

nal de Investigación de Residuos en Carnes y Animales, a fin de reducir al mínimo el uso y abuso de tales sustancias prohibidas, origen de no pocos escándalos en los medios de comunicación y de un deterioro injustificado de la imagen del sector ganadero e industrial cárnico y de los propios Inspectores de Carnes. Pero es preciso decir aquí, una vez más, que los Veterinarios Inspectores de Carnes somos los más interesados en clarificar el tema, en delimitar responsabilidades (es un tema puro y simple del MAPA, de Producción y Sanidad Animal, a mi juicio), y en perseguir a los infractores de las Leyes cualquiera que sea su profesión u oficio, pues aunque puedan no gustarnos éstas, se han hecho para ser cumplidas hasta que se modifiquen o derogen. Y desde aquí también decimos que los Veterinarios Inspectores, «no tenemos rayos X en los ojos» para detectar tales sustancias, ni tacto ni olfato suficientes, y podemos asegurar que, con las estructuras y los medios de inspección de que disponemos actualmente, no tenemos en nuestras manos la varita mágica para terminar con esas prácticas fraudulentas y de dudosa peligrosidad sanitaria, pues es un asunto, y cada vez más, estrictamente de persecución policial y judicial más que sanitaria, a mi juicio.

5) *Clarificar suficientemente algunos artículos de la Reglamentación TS de Mataderos vigente (HD 3263/76), que está originando conflictos innecesarios, entre los que podemos citar como más importantes los que se refieren a la Inspección y Dictamen sobre las carnes de las reses de Campañas de Saneamiento Ganadero (no existe ningún libramiento al consumo de «carnes tuberculosas», a pesar de cuanto digan algunas Asociaciones de Consumidores y medios de comunicación mal informados sobre legislación vigente y su interpretación oficial); el marcado sanitario de las canales y piezas (para consumo local, nacional, intracomunitario, etc.); el despiece de carnes en caliente; el sacrificio de cerdos sin castrar y sin reposo previo al sacrificio; etc. La nueva Reglamentación comunitaria clarificará estos temas desde 1-1-93.*

7) *Controlar eficazmente los sacrificios y la fabricación de productos cárnicos clandestinos o marginales, que generan competencias desleales con las empresas que funcionan dentro de la legalidad (laboral, fiscal, jurídica, comercial, sanitaria) y que representan graves riesgos para la salud pública.*

8) *Unificar los aspectos administrativos de la Inspección de Carnes, en lo que se refiere: a los Libros Oficiales de Control de sacrificios, decomisos, aguas potables, residuos, carnes de manipuladores, almacenamiento frigorífico, Sala de Despiece, fabricación de productos, desratizaciones, desinfecciones, desinsectaciones, clora-*

ción de aguas, etc.; a los documentos de traslado de animales a matadero (guías de origen y sanidad pecuarias, conduce especiales, documentos autonómicos diversos, guías interprovinciales, siluetas y crotales de identificación animal, etc.) a los certificados sanitarios de carnes (guías clave 28, autonómicas, nacionales, para tráfico intracomunitario, con terceros países, etc.).

Es un tema que con «el Estado de las Autonomías» se ha complicado enormemente, y se hace necesaria una reconducción del mismo, con unas mínimas bases de consenso y eficacia.

9) *Exigir en todos los Mataderos la aplicación estricta de algunos artículos de la Reglamentación vigente y legislación concordante que algunos parecen haber olvidado o apartado, entre los que citaré: el control de triquinas conforme a las Directivas CEE y a la Orden de 31-12-88 (a mi juicio, imposible de cumplir en algunos puntos); la normalización y clasificación de canales conforme a las Normas de Calidad vigentes, que sólo se utilizan en las campañas de Feoga/Senpa; la prohibición de utilizar la puntilla (algunos mataderos rurales aún utilizan mazas para terneras y potros!); la obligatoriedad de usar electrochoque —y/o CO₂— en porcinos y ovinos; la prohibición de insuflar los ovinos-caprinos para facilitar el desuello; el marchamado sanitario de cueros y pieles; la desinfección de todos los vehículos ganaderos en el Matadero; etc.*

10) *Realizar un control riguroso de los Decomisos de los Mataderos, desde el propio lugar de la cadena de sacrificio donde se producen hasta los autoclaves-digestores de esterilización y fundición u hornos crematorios donde se destruyen, en el propio Matadero o en Industrias Especializadas Autónomas. Es un tema de primera magnitud sanitaria, sobre todo en los pequeños mataderos rurales, y deberían buscarse soluciones imaginativas con ayudas económicas incluídas para su destrucción o tratamiento.*

En fin, quisiera terminar con unas RE-

FLEXIONES FINALES: *La Inspección de Carnes Clásica, basada en la Anatomía Patológica, la Histología, la Bacteriología, la Parasitología, etc. variará de inmediato, aunque a pie de cadena de sacrificio seguirá siendo válida y necesaria. Pero los problemas serán diferentes, debido a los cambios que han experimentado los sistemas de explotación animal, la alimentación y el uso de promotores del crecimiento, el manejo reproductor, la mejora y especialización de las razas y cruzamientos, la erradicación de algunas enfermedades animales y los logros de la lucha contra otras muchas, la aparición de nuevos problemas y enfermedades de la zootecnia intensiva, la aparición en el mercado de nuevos productos cárnicos (precocinados, catering, ultracongelados, extrusados, carnes reestructuradas, etc.), el uso de nuevas tecnologías en el sacrificio y procesado de las carnes (estimulación eléctrica de las carnes, oreo rápido, despiece en caliente-con los problemas de las carnes DFD-PSE-cold shortening-etc.), nuevos aditivos cada vez más complejos de utilización y detección analítica, etc.*

Los PROBLEMAS son los señalados, las SOLUCIONES deben buscarse y aplicarse con la firmeza y urgencia precisas, en lo que nuestra Asociación ADITSIC y Nuestra matriz UEVHA ofrecen su decidida colaboración y apoyo. Pero es preciso también que el resto de la sociedad, especialmente las Administraciones Central y Autonómicas, el sector ganadero, los industriales del sector cárnico y las Asociaciones de Consumidores, apoyen decididamente cuantas acciones contribuyan a mejorar la Inspección de Carnes y Alimentos en España, pilar básico de cualquier Programa de Medicina Preventiva y de Salud Pública, y que únicamente es noticia, lamentable noticia, cuando aparece un brote de salmonellosis, o de triquinosis, o de carnes hormonadas, o del «supuesto libramiento al consumo de carnes tuberculosas», o de sacrificios clandestinos, sin valorar en sus justos términos que es una profesión anónima que trabaja día a día, y noche a noche en muchos casos, sin apenas ningún medio de apoyo o estímulo en su duro quehacer diario, en el que pone sus mejores esfuerzos, conocimientos profesionales y dedicación.

La empresa cárnica española ha aceptado ya el reto del Mercado único Europeo 1993 y se prepara para ese duro comercio. Los Veterinarios Inspectores de Carne españoles apostamos por el futuro y sabremos estar a la altura de los tiempos que se avecinan.

NOTA: Debido a su extensión, no reproducimos todo la legislación a que hace referencia este artículo. Por gentileza del autor, dicha legislación obra en poder de nuestra editorial y será enviada a todos aquellos suscriptores que lo soliciten.

