

## **RECONOCIMIENTO, LESIONES Y CALIDAD DE LAS CARNES DE RESES DE LIDIA.**

Juan I. Seva Alcaraz.

Profesor Titular de Taurología y Anatomía Patológica. Facultad de Veterinaria. Murcia.

La presente conferencia tiene como finalidad determinar algunos aspectos técnico-sanitarios de la obtención de carne de reses de lidia como son las características de los animales de procedencia, las condiciones de obtención, los reconocimientos de las canales y vísceras y la calidad de la carne obtenida. El control de las condiciones sanitarias de producción y comercialización de las carnes de reses de raza bovino de lidia sacrificadas durante los espectáculos taurinos esta sujeto a una normativa específica que queda recogida en el R. D. 260/2002, de 8 de marzo.

Los animales de que procede la carne de reses de lidia, son bovinos de raza de lidia. Se trata de una raza autóctona española que presenta unas características morfológicas determinadas, donde la conformación muscular no adquiere el desarrollo que en otros bovinos de aptitud cárnica. Las condiciones de producción son importantes, pues se trata de animales que se explotan en régimen extensivo, donde lo principal es el consumo de pasto, aunque hay aportes nutricionales a base de piensos y concentrados en determinados momentos de la fase de producción. Sobre todo en las fases de dureza climatológica y en la fase de acabado de los toros. Además estos animales deben ser lidiados, pues sino seguirían las mismas pautas que cualquier otro bovino de abasto y deberían ser sacrificados en matadero. Las distintas formas posibles de lidia para la obtención de carne son: espectáculos taurinos, festejos populares y prácticas de entrenamiento y enseñanza o toreo a puerta cerrada. Los animales lidiados en espectáculos taurinos son sacrificados en el ruedo o los corrales si son devueltos. Los animales lidiados o procedentes de festejos populares son sacrificados sin la presencia de público. Los animales lidiados en prácticas de entrenamiento, enseñanza o toreo a puerta cerrada pueden ser sacrificados en el ruedo o sin la presencia de público.

Los tipos de recintos para la lidia de los animales son diversos y es importante conocerlos pues las condiciones para la producción de carne de reses de lidia varia según el tipo de recinto. En las plazas permanentes es obligatoria la existencia de desolladero para el faenado. En las no permanentes o portátiles no es obligatorio y se puede habilitar un local de faenado. Sí en la Unidad Sanitaria Local donde se celebre el espectáculo no existe local de faenado, las reses tras su desangrado se pueden enviar a salas de tratamiento donde serán faenadas en un plazo de 5 horas desde la muerte de la res. Las reses de lidia se desangran tras el arrastre o aturdimiento según mueran en el ruedo o sin presencia de público. Lo antes posible y de forma higiénica en los desolladeros, locales de faenado o en la puerta de plazas no permanentes u otros recintos.

Las condiciones higiénico-sanitarias de los desolladeros y locales de faenado han de estar aprobadas por los Servicios Veterinarios oficiales antes de comenzar los festejos. En el siguiente cuadro se recogen las condiciones mínimas que deben de tener estos locales para poder ser utilizados en la obtención de carne de reses de lidia.

<b>DIMENSIONES</b>	Suficientes
<b>SUELO</b>	Antideslizante, de fácil limpieza. Sumidero de sifón y rejilla
<b>PAREDES Y TECHO</b>	Impermeables y de fácil limpieza
<b>AGUA</b>	Corriente, potable, fría y caliente
<b>VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN</b>	Adecuadas
<b>EVACUACIÓN VÍSCERAS</b>	Dispositivos estancos
<b>DISPOSITIVO ELEVACION</b>	Permitan suspensión de la canal
<b>ASEO PERSONAL</b>	Lavabos habilitados
<b>ESTERILIZADOR</b>	Cuchillos, hachas y sierra
<b>EVACUACIÓN DE DECOMISOS</b>	Recipientes estancos e identificados

Las condiciones de las salas de tratamiento son más exigentes y las características higiénico-sanitarias de sus dependencias son similares a las de las salas de despiece o de tratamiento de carne de caza silvestre. Estas dependencias pueden ser variables según el tipo de actividad que se realice. Dispondrán en todos los casos, de un local de recepción de las canales de reses de lidia o de las reses de lidia sangradas refrigerado y de cámaras frigoríficas amplias para almacenamiento. Un local para la inspección y en su caso evisceración y desollado si se realizarán estas acciones. Igualmente en caso de realizarse el despiece, deshuesado, envasado y embalaje podrán tener el mismo local refrigerado si es amplio, y en este caso habrá un local separado para expedición.

La inspección sanitaria es responsabilidad de los Veterinarios de Servicio de los espectáculos taurinos y de los Veterinarios Oficiales de las Consejerías de Sanidad. Así la inspección sanitaria post mortem comienza en los desolladeros o locales de faenado con los Veterinarios de Servicio, aunque es el Veterinario Oficial tras la inspección en destino el que dictamina la aptitud o no para el consumo de las mismas. Siendo los establecimientos de destino, las salas de tratamiento de reses de lidia, salas de despiece o de tratamiento de carne de caza silvestre o carnicerías, establecimientos que constituyen los únicos lugares donde se puede obtener carne de res de lidia. Las funciones de los Veterinarios de Servicio son diversas e incluyen comprobar las condiciones de Higiene de los desolladeros y locales habilitados y exigir al personal que faena las canales que mantenga en todo momento hábitos higiénicos. Además del comienzo de la inspección sanitaria post mortem, verificación de la identificación de canales y vísceras y el cumplimentar la documentación necesaria.

La sistemática de la inspección post mortem debe incluir el examen visual de la canal y de sus órganos, la búsqueda de anomalías de consistencia color y olor y la palpación de los órganos. Si los resultados de la inspección no son suficientes para emitir un dictamen se toman muestras para su examen en el laboratorio. Como criterio de actuación general se declararan no aptas para consumo humano las carnes de reses de lidia que presenten lesiones que afecten a la salubridad de la carne o presenten un riesgo para la salud. Las lesiones producidas durante la lidia y aquellas que estén limitadas localmente constituirán decomisos parciales.

Los procesos lesionales encontrados en reses de lidia en los desolladeros y locales de faenado no son muy extensos, debido a que en la mayoría de los espectáculos taurinos utilizan adultos bien alimentados y en excelentes condiciones de salud. Entre los procesos más frecuentes que podemos encontrar aparecen los propios de la raza bovina, explotados en régimen extensivo, junto a las patologías traumáticas originadas por las cornadas y las lesiones que se producen durante el desarrollo de la lidia. Los hallazgos más frecuentes son: roturas musculares y hemorragias producidas en la lidia.

Como procesos generalizados podemos destacar la tuberculosis, sobre todo en formas primarias con presencia de granulomas en ganglios retrofaríngeos, pulmón y/o nódulos mediastínicos y la forma de serosas propia de generalizaciones precoces. Las caquexias pueden aparecer en vacas procedentes de festejos populares, siendo la causa de la misma múltiple, entre ellas la presencia de procesos infecciosos crónicos o parasitarios. La ictericia y la melanosis generalizadas son procesos que pueden aparecer. Los procesos localizados pueden aparecer en cualquier órgano o sistema, pero donde más frecuentemente aparecen lesiones es en pulmón e hígado. En cabeza es posible encontrar la presencia de abscesos y actinomicosis, que hemos de diferenciar de la actinobacilosis. En pulmón aparecen frecuentemente fenómenos de enfisema y edema, que hemos de diferenciar de neumonías víricas y en menor medida fenómenos de atelectasia que hemos de diferenciar de neumonías bacterianas. En hígado es frecuente observar degeneraciones grasas, que van a tener un origen alimentario normalmente. Las hepatitis se caracterizan porque aparecen frecuentemente abscesos de origen portógeno u onfalógeno. Las lesiones parasitarias hepáticas por trematodos es sin duda la patología más frecuente en los desolladeros de las plazas de toros, por lo que la búsqueda de lesiones en canalículos biliares se hace imprescindible. En aparato digestivo puede aparecer alguna enteritis catarral que puede tener su origen en una colibacilosis, proceso parasitario o en coronavirus. En riñones podemos encontrar amiloidosis en animales procedentes de festejos populares con procesos crónicos, así como la presencia de focos de nefritis intersticiales crónicas.

Tradicionalmente al hablar de la calidad de la carne de reses de lidia ha existido cierta controversia, debido a que por un lado algunos sectores la catalogan como una carne sana, ya que procede de animales criados en ambientes naturales y ecológicos, donde su crianza no es para la obtención de carne sino de un comportamiento. Además los medicamentos que esporádicamente son administrados para tratar algún proceso en la ganadería, al tener una vida larga es raro que puedan aparecer residuos de ellos en las carnes. Por otro lado esta catalogada como una carne de baja calidad por proceder de animales fatigados y/o mal sangrados, lo que afecta al proceso de maduración. Para medir la calidad de la carne es necesario valorar las distintas características de la misma de una forma objetiva. Las características a valorar se pueden incluir en 4 grupos: tecnológicas, nutritivo-fisiológicas, higiénicas y psicológicas. Al igual que cualquier producto la carne de reses de lidia tiene una gran calidad para ciertos fines y menor calidad para otros.

Las características nutritivas y fisiológicas vienen determinadas por los componentes nutritivos que contiene y su digestibilidad. Se mide mediante: valor nutritivo (proteínas, hidratos de carbono y lípidos), tasa de micro factores (minerales y vitaminas), sustancias sápidas (sabor) y digestibilidad de nutrientes. Determinados estudios avalan que presenta menos lípidos, sodio, zinc y calcio a otros bovinos. Por tanto la carne de res de lidia presenta unas buenas características nutritivas y fisiológicas.

Las características psicológicas están determinadas por una serie de peculiaridades, algunas subjetivas, que influyen en las preferencias del consumidor y determinan la apetencia por el producto. Entre las propiedades que influyen destacamos su aspecto exterior, forma de preparación para exposición, color, textura, firmeza de la carne cruda y terneza, jugosidad, olor y sabor de la carne cocinada. La carne de res de lidia en determinadas épocas presenta buena apetencia por parte del consumidor.

Las características higiénico-sanitarias están determinadas por la posible presencia de microorganismos patógenos o sustancias nocivas que pueden provenir de los animales o de su posterior manipulación. En determinadas ocasiones debido a las condiciones de higiene en el faenado y manipulación puede aparecer una carga microbiana superior a canales obtenidas en matadero, aunque no suelen aparecer microorganismos patógenos. Normalmente las reses de lidia son animales adultos sanos, con escasos tratamientos medicamentos en las ganaderías y por tanto no debe haber residuos si se respetan los tiempos de supresión. Sin embargo son diversos los residuos encontrados hasta la fecha en canales de reses de lidia, entre ellos antiinflamatorios, tranquilizantes y antiparasitarios. En el caso de los antiparasitarios, aunque son sustancias permitidas, pueden llegar a la cadena alimentaria por no haber pasado el tiempo suficiente para que sean eliminadas por el organismo antes de que muera el toro en la plaza. La presencia de tranquilizantes y antiinflamatorios hay que encuadrarla en la práctica de acciones fraudulentas. Los tranquilizantes son utilizados en ocasiones para que el transporte de los animales se realice de forma que se eviten percances. Los antiinflamatorios son suministrados a los animales a pocas horas de la realización de los festejos y fundamentalmente para enmascarar diferentes tipos de cojeras y que los animales puedan pasar los reconocimientos veterinarios. Por tanto, debido a que cada vez las condiciones de manipulación son mejores, la calidad higiénico-sanitaria es aceptable y aunque la presencia de residuos es un hecho, esta se circunscribe a determinados momentos, por lo que sería necesario establecer un plan específico de residuos para su detección y determinar el alcance real de los mismos.

Las características tecnológicas se determinan fundamentalmente por parámetros como el pH y la capacidad de retención de agua (pérdida de agua por goteo y por calentamiento). La carne de res de lidia no presenta características tecnológicas ideales, debido a que la maduración de las mismas no es la adecuada. En condiciones normales (animales sanos, descansados, sacrificados y sangrados adecuadamente) en el proceso de maduración de la carne de reses bovinas se forma ácido láctico a partir de los azúcares, responsable del descenso de pH que sufre la carne que va desde los 6,8-7,2 a valores de 5-5,2 en 8 horas. Este pH ácido frena la actividad enzimática y el posible crecimiento bacteriano. Además la carne adquiere sus características definitivas de aroma, color, textura y jugosidad. En el caso de las reses de lidia es muy frecuente que no se cumplan las condiciones normales para una buena maduración, pues se trata de animales, en ayuno prolongado, sin descanso (ejercicio físico, estrés), mal sangrados y faenados a temperaturas elevadas. Estas condiciones van a originar canales con falta de glucógeno muscular, lo que en el proceso de maduración origina que se produzca menor cantidad de ácido láctico y el pH no llegue a los niveles deseados. Esta maduración origina carnes con características entre las normales y las DFD (dark, firm, dry), según los casos.

Como conclusión podemos decir que las carnes de reses de lidia, proceden de animales fatigados con falta de glucógeno muscular, defectuosamente sacrificados y sangrados, por lo en ocasiones son de tipo DFD con lo que sus características tecnológicas de calidad no son muy buenas y son carnes poco adecuadas para gran parte de tratamientos industriales. Pero debido a que cada vez presentan mejor calidad higiénica, sus altas características psicológicas y su calidad nutritivo-fisiológica la hacen un alimento de buena demanda en la sociedad actual para consumo local.