

LA PROTECCIÓN DE LOS ANIMALES DURANTE LA MATANZA. CONSIDERACIONES CULTURALES Y DE HIGIENE DE LA CARNE EN RELACIÓN CON LA NORMATIVA LEGAL DE LA UNIÓN EUROPEA

RODRIGO POZO LORA
ACADÉMICO CORRESPONDIENTE

Considero oportuno tratar el tema de la protección de los animales durante la matanza ya que en fecha muy reciente se ha publicado en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto que transcribe la correspondiente Directiva de la Unión Europea.

El consumo de la carne requiere previamente la matanza de los animales. Esta necesidad, en todas las culturas, se ha resuelto de muy diversas formas, de acuerdo con las creencias religiosas o los conocimientos científicos del momento; unas y otros han dado lugar a que, según los pueblos, se haya manifestado por varias formas rituales o por diversos procedimientos técnicos, supeditados en cada época a las religiones, a los conocimientos, a la sensibilidad y a la educación de los hombres, bien como personal que interviene en los procesos de conducción del ganado o de carnización o bien como personal consumidor o público en general.

Por otra parte la calidad de la carne viene determinada no sólo por las características de los músculos del animal vivo o el tipo de matanza, sino también por la serie de circunstancias que preceden a la muerte del animal y que condicionan y colaboran con el medio ambiente en la evolución física, química y microbiológica que sufren los músculos en su transformación en carne después de la matanza; transformaciones que son fundamentales para determinar la calidad de la carne, su grado óptimo de estimación culinaria, su presentación y para su conservación o industrialización.

En la actualidad la legislación de la Unión Europea, y por tanto la española, salvaguarda, de acuerdo con la cultura occidental y los conocimientos higiénicos, la protección de los animales durante las fases previas a la matanza y durante la propia matanza, al objeto de evitar los sufrimientos inútiles, la agitación o el dolor en los animales. El comercio intracomunitario exige garantía de origen y normas mínimas de protección de los animales durante la matanza, por lo que se dictaron una serie de directivas por la Unión Europea que han ido adaptando los países miembros al objeto de normalizar y regular homogéneamente la legislación refe-

rente al trato que ha de dispensarse a los animales durante la matanza.

Los sufrimientos evitables de los animales son contrarios al respeto que los hombres civilizados deben tener a los demás seres vivos. El mal trato de los animales también redundaría en los intereses económicos y bromatológicos. No es necesario invocar a San Francisco de Asís, que supo exaltar la hermandad con los seres vivos; podemos y debemos armonizar los intereses económico-sanitarios con los más puros sentimientos del hombre. Es una preocupación de las personas civilizadas tratar de compatibilizar los beneficios industriales con los intereses humanitarios. Cuanto más alto es el nivel educativo del hombre mayor es la aversión al sufrimiento de los demás seres y menor la resistencia que tiene de soportar el propio dolor. El hombre debe tender a alejarse de la conducta del mero animal, desgraciadamente en algunas ocasiones no se aleja sino que se iguala o lo rebasa, baste recordar las recientes masacres por causas étnicas, nacionalistas o simplemente de poder. En los operarios se deben evitar los hábitos de ferocidad y su actividad profesional en los mataderos no debe tener nunca la vanidosa complacencia del desprecio hacia la vida animal. Por otra parte estos hábitos civilizados deben conjugarse con la existencia de garantías para el personal que realiza las operaciones, que trabajando con la máxima eficacia lo haga siempre con la máxima garantía a su integridad personal y con el menor esfuerzo posible.

Existen pues unas necesidades técnicas y de respeto a la vida animal que determinan la protección de los animales durante la matanza y fases previas.

Consideraciones histórico-culturales

En las culturas antiguas generalmente mataban a los animales de forma ritual, por degüello, eran auténticos sacrificios a los dioses, realizados por sacerdotes que pronunciaban oraciones y realizaban una somera inspección antes de destinar al consumo sus carnes. No tenían una preocupación especial por evitar el dolor en los animales previamente o durante el sacrificio.

Los libros sagrados contienen preceptos referentes al tipo de carnes de consumo y a los métodos de sacrificio.

El *Libro de las Leyes del Manú* cita, por ejemplo, que el brahmán no debe comer jamás carne de animal que no haya sido consagrada por las plegarias, y cita también la serie de especies animales que no debe comer, indicando que el “dvija”, hombre de casta superior, que a sabiendas come setas o cerdo doméstico, se degrada de momento.

El *Levítico* (11:2, 11:3) y el *Deuteronomio* (14:6) nos dicen “de entre los animales todo el de pezuña y que tiene las pezuñas hendidas y que rumía, éste comerás”. Los mismos libros (11:7 y 14:8) prohíben el consumo de carne de cerdo, “El cerdo, porque tiene pezuñas y es de pezuña hendida, más no rumía, lo tendréis por inmundo”.

El *Korán* en un sura (2:168) concreta “Tan sólo os está prohibido comer animales muertos, sangre y carne de cerdo y toda carne sobre la cual haya sido invocado en su sacrificio un nombre divino distinto del de Alá”. En el sura 6:118 insiste en el sacrificio obligado a Alá.

Los sacrificios religiosos más conocidos son el rito judío (método de “Kosher” o “Schechita”) y el rito musulmán (rito mahometano o método “Halal”); ritos que estas comunidades siguen practicando.

Los judíos consideran a la sangre asiento del alma, y en el *Deuteronomio* (12:23 y 12:24) se puede leer: “No comas sangre, porque la sangre es la vida y no debes comer la vida con la carne”; “la sangre la verterás sobre la tierra como agua”. En el momento en que va a ser sacrificado el animal debe estar vivo y saludable, y no debe haber sufrido ningún daño o lesión, no debe perder el estado de conciencia. Las reses son sujetadas en el suelo, mientras el rabino se asegura de la integridad del cuchillo en la uña, y apoyando las rodillas en la tierra, pone su mano sobre la cabeza y lo degüella de un tajo, al mismo tiempo reza la siguiente oración (*Levítico*, 3 y 4: varios): “Bendito Tú, Dios, Rey del mundo, que nos santificaste con tus preceptos y nos encargaste del degüello”; el corte llega hasta las vértebras cervicales, y mientras sale la sangre a borbotones muere el animal en muy poco tiempo. El sacerdote que realiza el sacrificio (llamado “schochet”) se vestirá de lino (*Levítico* 6: 10). Se considera actualmente que no hay crueldad si es practicado por personas competentes, ya que se produce una caída muy rápida de la presión sanguínea en las arterias cefálicas y la pérdida de sensibilidad es inmediata; y que el aporte sanguíneo al cerebro de la arteria vertebral, una vez seccionadas las arterias carótidas, es insuficiente para mantener el estado de conciencia.

Entre los árabes la matanza de las reses ha sido siempre objeto de preocupación religiosa. La operación del sacrificio debe seguir un estricto rito. El matarife es el “muslin”, que debe encontrarse en estado de limpieza espiritual mediante ablución. Algunos grupos islámicos admiten ciertas variaciones o toleran algunos tipos de aturdimiento previo. El animal, atado de las cuatro extremidades, se orienta cara a la alquibla, hacia la Meca, donde los musulmanes deben dirigir la vista para orar; mientras degüella al animal reza lo siguiente: “En nombre de Alá, y Alá es muy grande, recíbelo de mí como lo recibistes de tu amigo Abrahan y de tu amado Mohammed. Y si se olvidara de decir esto, pásale y si se lo deja de decir a sabiendas, no pasa, ni es de comer”. La sangre también es vertida en el suelo como en el rito judío.

Los romanos fueron los grandes organizadores de la administración pública. Las especies animales comestibles eran las mismas que en la actualidad consumimos. La legislación romana, que adquirió un fundamentado y amplísimo desarrollo, rompió la relación que existía entre el sacrificio de los animales y la matanza. Aunque seguía habiendo sacrificios de animales por ritos religiosos, se instituyó la matanza industrial para el abastecimiento público. Se crearon los primeros mataderos públicos, que recibieron el nombre de “macellum” por el nombre del rico propietario del palacio donde se estableció el primer matadero.

En España las matanzas domiciliarias de cerdos se han celebrado desde tiempos pretéritos, entre noviembre y febrero inclusive, como una fiesta de costumbres populares donde participan, además del matarife, que es el maestro de la ceremonia, todos los asistentes, desde adultos a niños, para trabajar en la elaboración casera de los productos derivados y para el propio pasatiempo y convivencia amigable, utilizando una instrumentación limitada e improvisada, dando lugar a

productos de calidad no siempre uniforme, con riesgo de alteraciones en los productos y a veces incluso de infestaciones de triquina, y siempre sin la adecuada protección de los cerdos durante la matanza en lo que afecta a sufrimientos de los animales. El traslado a la mesa de matanza y el propio degüello se realizan como se puede y no como se debe.

En nuestros mataderos, hasta ahora en general, los matarifes han sido profesionales no preocupados por evitar el sufrimiento de los animales. Cualquier persona que haya frecuentado los mataderos ha tenido ocasiones múltiples de presenciar espectáculos deplorables que repugnan a la sensibilidad. Hay que resaltar que los trabajos de matadero bien hechos, donde la técnica, la destreza y la higiene tienen su protagonismo, los buenos resultados desde todos los puntos de vista son patentes.

El transporte de los animales al matadero y su descarga se han resuelto tradicionalmente de forma económica, sin mediar prácticamente consideraciones especiales sobre malos tratos. El buen trato de los animales se ha limitado a los animales de lujo y de compañía.

En algunos pueblos españoles se celebran fiestas populares en las que se maltratan los animales como parte del espectáculo; la sensibilidad en estos casos está adormecida y sólo se fomentan aspectos de violencia que dejan mucho que desear.

Las corridas de toros representan una decantación milenaria de arte e inteligencia, donde el torero debe burlar al toro, con valor y dentro de la estética, siguiendo normas consuetudinarias. Las distintas fases de la lidia, aunque cruentas, acomodan la embestida al desarrollo de la lidia que en cada toro es diferente, y el animal se agota y se entrega en una bella lucha que tiene graves riesgos para el propio torero, que con inteligencia y dominio debe resolver los problemas que se le van presentando casi siempre dentro de cánones conocidos. Cuando el toreo pierde sus valores estéticos en este duelo a muerte y se separa grandemente de las normas clásicas, y los diversos fraudes hacen su presencia, se degrada el espectáculo y de rito artístico pasa a transformarse en un circo casi cómico que nada tiene que ver con el mito histórico imbricado dignamente en nuestra cultura; entonces todo es engaño y no merece la pena que se burlen del toro y lo martiricen de forma gratuita.

La normativa actual española, con la base legal de las correspondientes directivas de la Unión Europea, no es aplicable a la muerte de los toros bravos durante la lidia.

Los toros bravos son transportados en buenas condiciones y el trato que reciben durante el traslado y desencajonamiento es cuidadoso. Su alto precio y la necesidad de que presenten buen estado sanitario para la lidia ha hecho que de siempre se hayan esmerado en su manejo; otra cuestión es los fraudes que se cometen con las reses durante esta etapa, que aunque prohibidos se sofistican, actualizan y lo que es peor se realizan frecuentemente.

Consideraciones higiénicas

La protección, defensa o amparo de los animales durante el transporte, conducción y matanza es una necesidad, no sólo por los sentimientos de respeto hacia los animales, sino que según se realice puede afectar económicamente, en mayor o menor grado, a la carne y a las vísceras o despojos. Un tratamiento inadecuado y violento durante el transporte o determinados métodos de matanza afectan a la calidad de la carne, a su estado de conservación, a su destino industrial, a la integridad de la canal e incluso a la pérdida de rendimientos de ésta y a la muerte durante el transporte o al decomiso después de su matanza.

Cuando se efectúe la matanza el animal debe estar inconsciente, privado de percepción del dolor, para evitar el sufrimiento inútil, estado que se consigue con muy diversos métodos de aturdimiento. El ritmo de las líneas de matanza en los mataderos y la seguridad del personal que trabaja en ellos se ven favorecidos cuando en un punto del matadero se va procediendo técnicamente al aturdimiento de los animales. Hoy no se autoriza ningún método de matanza sin haber aturdido previamente a los animales.

Durante la caza el hombre primitivo utilizaba lanzas o flechas para atrapar a los animales y consumirlos después: tenemos magistrales representaciones gráficas en las pinturas rupestres; la base cultural era tan rudimentaria que sólo la supervivencia y los instintos más primarios constituían su escaso bagaje.

La matanza ya algo organizada se realizó durante siglos generalmente por degüello, que da lugar a carnes de buena calidad en cuanto al desangrado, ya que la presencia de sangre residual perjudica la calidad, modifica negativamente el pH al tener ésta propiedades tampón, facilita el crecimiento microbiano y da un aspecto y color sanguinolentos que resultan desagradables. Los métodos de matanza deben tender, por razones de higiene, a obtener el mayor desangrado posible. Se obtiene mejor desangrado cuando no se afecta el corazón, que le permite seguir latiendo, y el aparato respiratorio se mantiene en actividad más tiempo; a veces en la matanza del cerdo al cortar los grandes vasos en la base del cuello hieren el corazón, con el perjuicio correspondiente en el buen desangrado del animal. Si los cortes para el desangrado se practican inmediatamente después de la parada cardíaca se obtiene tan buen desangrado como cuando continúa latiendo el corazón. La anemia y anoxia cerebral que produce el degüello anulan la conciencia y por tanto el dolor; en el ganado ovino se produce a los siete segundos, en el porcino de los trece a los veinticinco y en el ganado vacuno a los ochenta y cinco segundos. El cerebro del vacuno al seccionar las arterias carótidas continúa recibiendo sangre de la arteria vertebral, lo que explica estas diferencias. La muerte cerebral consecuencia de la falta de sangre establece la insensibilidad permanente.

Además de un buen desangrado, tan completo y exhaustivo como sea posible, para que la carne resulte de calidad, deben de tener los músculos en el momento de la matanza la composición química que corresponde a un animal sano, bien nutrido y descansado.

El transporte al matadero de los animales en malas condiciones, el no estar descansados antes de la matanza, el miedo que sufren los animales y los malos

tratos, la agitación o la violencia que se ejerza sobre ellos, el estrés que se produce en consecuencia, dan lugar a modificaciones microbiológicas y bioquímicas que conducen a una inadecuada calidad de la carne. En estas condiciones adversas de manejo de los animales, se produce una emigración por vía linfática de bacterias intestinales al músculo que contamina la carne y afecta a su conservación, por el número de gérmenes, e incluso a su salubridad, por la presencia de salmonelas. Se produce un mayor consumo de glucosa muscular y como consecuencia la glicolisis anaerobia que se instaura después de la muerte no puede alcanzar el pH, pH último, el nivel necesario de acidez para la adecuada maduración de la carne; y la dureza, la capacidad de retención de agua y el color de la carne no son los que corresponden a la mejor calidad.

Durante el estrés se producen otras alteraciones metabólicas como es la secreción de "hormonas del estrés" (catecolaminas, adrenalina y noradrenalina) a partir de la médula de la glándula suprarrenal y del sistema nervioso simpático, por efecto de las cuales se presenta un aumento del ritmo cardíaco, con incremento de la presión sanguínea, vasodilatación en el músculo y vasoconstricción periférica, lo que ocasiona pequeñas hemorragias y petequias musculares que perjudican la carne. La adrenalina activa los sistemas enzimáticos lo que provoca un aumento de la movilización del glucógeno hepático, aumento de la glucosa en sangre y aumento de la degradación de la glucosa muscular. Se incrementa también la concentración de hormonas hipofisarias adrenocorticotropa, beta-endorfina, hormona del crecimiento y hormona antidiurética. Aumentan también las hormonas de la corteza suprarrenal, hidrocortisona y aldosterona; la insulina sufre un descenso; aumenta el glucacón, antagonista de la insulina, que estimula la liberación de catecolaminas; y disminuye la testosterona.

Las alteraciones metabólicas y microbiológicas citadas, que perjudican la calidad de la carne, están relacionadas cuantitativamente con la intensidad de las causas que las producen. Mas, baste citar que la simple conducción de los cerdos desde los corrales del matadero en ascensores a la última planta de mataderos industriales de funcionamiento vertical, da lugar a una excitación y estrés en los animales que influye y se refleja en la calidad de la carne que producen.

La carne de los animales fatigados que se destina a productos industriales da malos resultados en la elaboración de conservas, salazones o embutidos.

El transporte y la conducción de los animales hasta el lugar de la matanza puede además ocasionar muertes por accidente, enfermedades (algunas específicas del transporte), pérdidas de peso, fracturas, además de contusiones y heridas diversas provocadas por los medios de transporte, por el personal que utiliza palos, etc., o producidas por luchas entre los mismos animales. Las lesiones deterioran la zona correspondiente de la canal o abren vías de contaminación microbiana, que dada la baja de defensas por el estrés y la suciedad que en la piel tienen los animales dan lugar a contaminaciones de la carne que inciden, como hemos dicho, en su conservación o en su sanidad. La enfermedad del transporte atribuida a especies microbianas del género "Pasterella", entre otras causas, se da más frecuentemente en las vacas de más edad, en avanzado estado de gestación o recién paridas.

Para recuperar la normalidad muscular y obtener buen desangrado y en conse-

cuencia la mejor calidad posible en la carne es indispensable dar a los animales un período de descanso, hasta que se hayan recuperado, proporcional a las dificultades y duración del viaje en relación con la época del año. La reglamentación comunitaria establece la necesidad del descanso y las condiciones del descargue en el matadero y su estabulación. El control del descanso y del estado sanitario se realizan mediante la inspección “ante-mortem”.

Para la conducción de los animales deben aprovecharse sus tendencias gregarias. No deben ser golpeados, ni retorcerles las colas, ni propinar patadas, ni asir de las cuencas orbitales. La brutalidad la hemos visto demasiadas veces ejercida con los animales.

Los diferentes métodos de matanza influyen en la calidad de la carne, como hemos expuesto ya, por el mejor o peor desangrado que se obtiene. Influye también el diferente grado de sufrimiento que padecen los animales.

La matanza de los animales sin sufrimiento, ya que los animales no son robots insensibles, ha sido preocupación del hombre preferentemente en este siglo. Se utiliza, en las obras de carácter técnico, el término de matanza humanitaria, pero prefiero marginar el término humanitario, por el comportamiento histórico y actual del hombre contra el hombre, y hablar mejor de respeto a los animales durante el transporte o la matanza.

La matanza sin insensibilización previa, por degüello de la res, hemos visto que es un excelente método de desangrado pero no evita completamente el sufrimiento, aunque el cuadro que presentan los animales es más llamativo que real, ya que el degüello provoca anemia del cerebro con la consiguiente rápida anoxia e inconsciencia; los movimientos violentos del animal se ha comprobado que son reflejos, pueden reproducirse en animales descerebrados. En el degüello el mejor aspecto de las carnes se debe a que la respiración del animal persiste más tiempo, de suerte que hasta los últimos momentos la sangre fija oxígeno y adquiere en consecuencia una coloración más pálida. No obstante las reses que han sido sacrificadas por degüello conservan más sangre que las que han sido insensibilizadas antes de la matanza.

La utilización de la puntilla, lesionando el bulbo raquídeo al introducirse en la articulación occipito-atloidea, es un buen método de inmovilización, produce parálisis motora, pero no hay pérdida de consciencia inmediata, hay percepción del dolor, y el grado de sangrado no es óptimo, ya que lo dificulta la paralización del corazón y de la respiración, y quedan íntegras las facultades cerebrales. Es económico, necesita habilidad y no esfuerzo, y sorprende la inteligencia de encontrar un punto más vulnerable que el mítico tendón de Aquiles. Es un método tradicionalmente español, actualmente prohibido. Hace años que en los museos de mataderos extranjeros se mostraba la puntilla como procedimiento histórico y primitivo, mientras aquí seguía utilizándose.

La reglamentación de la Unión Europea prohíbe la matanza sin previo aturdimiento.

Los métodos de matanza que utilizan el aturdimiento previo al desangramiento son eficaces en cuanto que eliminan el dolor en el animal, provocan inconsciencia inmediata; la eficacia del grado de desangrado depende de cada uno. Se ha generalizado la utilización de pistolas (con percutor fijo o con bala), también se

utilizan gases o electricidad.

El método de aturdimiento más primitivo es la conmoción cerebral por la utilización de una maza, pero la ejecución de un fuerte golpe en la región frontal requiere esfuerzo, pericia, habilidad; supone riesgos para el operario y su ejecución no está exenta de ferocidad. La incorrecta sujeción previa de los animales y los posibles fallos representan un espectáculo primitivo y violento no acorde para personas civilizadas y sensibles, aunque si está bien realizado sea eficaz para evitar el sufrimiento en el animal. El uso del hacha es similar, aunque más cruento que la utilización de la maza. Este método está prohibido en todos los reglamentos.

El aturdimiento mediante pistola de percutor retenido se ha generalizado por su cómodo manejo y los buenos resultados en la insensibilización del animal. El desangrado da resultados aceptables. En la actualidad hay pistolas de contacto de alta velocidad que se disparan por la sola presión o contacto con la cabeza del animal.

La insensibilización eléctrica o electronarcosis produce una pérdida de conciencia instantánea, dentro de una crisis electroléctica en la que el animal se desploma, es presa de espasmos musculares y movimientos reflejos de agitación de las extremidades; mientras queda insensible, etapa de dos o tres minutos en que debe procederse a desangrar al animal; si no se hace se recupera, o se produce la curarización eléctrica en la que siendo incapaz de moverse por la parálisis de los músculos voluntarios, conserva la percepción normal del dolor. Tiene la ventaja del silencio y la eficacia de modificar la actividad eléctrica normal del cerebro que es una manifestación importante de la actividad de la conciencia, produciendo la correspondiente insensibilización. Las bajas intensidades del voltaje aplicado suponen una protección para el operador en caso de defecto de aislamiento. Tiene la desventaja de que produce a veces pequeñas hemorragias musculares que deprecian la carne. Los latidos cardíacos persisten igual que algunos movimientos respiratorios y se obtiene un buen desangrado.

Se emplea más modernamente el aturdimiento eléctrico con alto voltaje, que es más eficaz que el bajo voltaje, siempre que esté garantizada la seguridad de los operarios.

La utilización de atmósfera con dióxido de carbono, un 70 por ciento en cámara de gas, durante un tiempo de 45 a 60 segundos, produce en los cerdos anestesia, y por tanto pérdida de conciencia. Si permanece en la cámara muere a los cuatro o cinco minutos, fuera se reincorpora en uno o tres minutos, por eso debe ser desangrado a los treinta segundos de salir de la cámara. Es un buen procedimiento de aturdimiento pero el coste de la instalación es elevado. Los animales se desangran bien; no supone riesgo para los operarios, el gas es más denso que el aire y la cámara de gas se sitúa en un depósito subterráneo; los animales quedan relajados lo que facilita las operaciones siguientes. Se considera el mejor método de aturdimiento por el fácil manejo de los animales y buenos resultados en la carne.

Los animales no deben de presenciar la muerte de sus compañeros ni su sangría, aprecian una nueva situación, perciben olores extraños y se asustan; los mataderos resuelven este problema con facilidad con las mangas de conducción y

las celdas de contención que albergan un solo individuo. Incluso algunos de instalaciones elementales lo resuelven con puertas o simples cortinas.

Normas legales

El Boletín Oficial del Estado de fecha 15 de febrero de 1995 (Real Decreto 54/1995 de 20 de enero) efectúa la transposición de la Directiva Comunitaria 93/119/CEE de 22 de diciembre del 1993. La normativa de este Real Decreto sobre protección de los animales en el momento de su sacrificio o matanza vamos a resumirla.

Esta legislación no es aplicable a los experimentos técnicos o científicos relacionados con estos temas, ni a los animales que se les dé muerte en manifestaciones culturales o deportivas; por tanto no afecta a las corridas de toros, ni a los animales de caza silvestre.

Como condiciones generales la Unión Europea establece que a los animales no se les causará agitación, dolor o sufrimiento evitables durante las operaciones de traslado, conducción, estabulación, sujeción, aturdimiento y sacrificio o matanza.

Las personas encargadas del manejo de los animales deberán poseer la preparación y destreza necesarias para que dentro del objetivo general expuesto lleven a cabo su cometido de forma eficaz.

La construcción, las instalaciones y los equipos de los mataderos, así como su funcionamiento, deberán ser los adecuados para no ocasionar a los animales sufrimientos evitables. Los instrumentos, material, equipo e instalaciones deberán ser diseñados, contruidos, conservados y utilizados de forma que el aturdimiento de los animales pueda efectuarse de forma rápida y eficaz.

Los mataderos deberán disponer de equipos e instalaciones para poder descargar a los animales de los medios de transporte. Deberán ser descargados lo antes posible y separados posteriormente según especie, sexo, edad u origen, al objeto de evitar que puedan lesionarse entre ellos. Los equipos de descarga de animales tendrán pavimento no resbaladizo y en caso necesario protección lateral. La inclinación de las rampas será la mínima. Durante la descarga ni se asustarán, ni se causará agitación o se maltratará a los animales. Se les conducirá con cuidado y los instrumentos destinados a guiar y a que avancen los animales sólo se podrán utilizar breves segundos (máximo dos segundos) y procurando que dispongan los animales de espacio libre para avanzar. Nunca se debe golpear a los animales ni utilizar partes de su anatomía para lesionándolos (rabo, ojos, etc.) conseguir estimular su avance y facilitar su conducción. Se estabularán protegiéndolos de las inclemencias del tiempo. Los locales de estabulación deben disponer de características de suelo, ventilación e iluminación adecuadas, y los correspondientes dispositivos para atar a los animales y las cantidades suficientes de cama para que los animales puedan echarse. Dispondrán durante la estabulación de agua potable y si no se sacrifican dentro de las doce horas siguientes a su llegada se les suministrarán alimentos. Los animales que hayan padecido sufrimiento o dolores durante el transporte, o que no hayan sido destetados serán sacrificados inmedia-

tamente, o al menos antes de las dos horas desde la llegada; no podrán ser arrastrados al lugar del sacrificio, se les dará muerte allí donde estén o serán transportados en carretillas o plataformas rodantes. Sólo se trasladarán al lugar de sacrificio cuando vayan a ser matados de inmediato.

Los contenedores donde se transporten animales se manipularán con cuidado y no se volcarán o dejarán caer.

Se sujetará a los animales de forma adecuada para evitarles heridas o sufrimientos. En el sacrificio ritual es obligatorio la sujeción de acuerdo con sus normas. Los animales no serán suspendidos antes del aturdimiento. Las aves y los conejos se podrán suspender pero tomando medidas para que el aturdimiento pueda hacerse en estado de relajación.

Inmediatamente de ser aturridos serán sacrificados. Los métodos de matanza autorizados son los siguientes: pistola o fusil de balas, electrocución y exposición a dióxido de carbono. Se podrá autorizar la decapitación, la dislocación del cuello y el uso de la campana de vacío para determinadas especies siempre que se cumplan las condiciones generales de evitar sufrimiento. Se detallan para cada método de matanza las normas de utilización.

El sangrado de los animales comenzará lo antes posible y se efectuará de manera que sea rápido, profuso y completo.

Las normas legales son aplicables además de a los animales de carnicería a los de la matanza para la lucha contra las enfermedades, para los animales de peletería, para eliminar pollitos y embriones excedentes de las incubadoras. En estos casos se detalla la protección que se haya de seguir en su matanza.

La legislación actual española (Real Decreto 1614/1987 que tiene como antecedente comunitario la Directiva 74/577/CEE de 18 de noviembre del 1974), determina que todos los animales de las especies bovina, ovina, caprina, porcina y los solípedos domésticos serán sometidos a aturdimiento inmediatamente antes del sacrificio. El objetivo es mediante el aturdimiento producir un estado de inconsciencia y evitar un sufrimiento inútil sin tener repercusión en la salubridad de la carne y de los despojos. Los procedimientos autorizados son: la pistola con proyectil fijo, el choque eléctrico y el dióxido de carbono. Estos procedimientos no son aplicables en los sacrificios de urgencia, en los sacrificios por el productor para su consumo, y en la lidia de los toros bravos. No es aplicable al sacrificio por ritos religiosos.

La legislación sobre carnes de aves determina que las aves de corral deberán sacrificarse inmediatamente después de haber sido aturridas (Real Decreto 1322/1992, de 30 de octubre (B.O. del E. de 24 de noviembre)) que adapta la Directiva correspondiente de la Unión Europea (91/494/CEE).

Hemos visto que la legislación vigente proscribía la crueldad y pone orden y respeto en el traslado y métodos de matanza de los animales. Esta legislación ya es de aplicación obligatoria; confiemos en su cumplimiento, aunque se requiere educación, que no se da por real decreto, y necesita tiempo para su asimilación, y esperemos que se evite de una vez el hecho cruel tradicional contra los animales a que nos referimos, e incluso se llegue a conseguir que no pueda darse el comentario impropio, injusto o banal cuando se trata del respeto al sufrimiento de los animales, estando además avalado por repercusiones negativas a la higiene de los

alimentos y a la economía. Han sido variados los comentarios vertidos en los medios de comunicación tras publicarse en el Boletín Oficial del Estado el Real Decreto sobre protección de los animales durante la matanza o sacrificio, y en muchas ocasiones han sido interpretaciones erróneas, viciadas o superficiales.