



**Sr/Sr<sup>a</sup> ALCALDE/SA PRESIDENTE DEL AYTO**

**Plaza Mayor, 1**

**47160 - Aldea de San Miguel**

**Asunto:** Campaña de matanzas domiciliarias 2021- 2022.

En relación con el asunto de referencia se comunica:

La Orden de 25 de septiembre de 2000, de la Consejería de Sanidad y Bienestar Social, publicada en el B.O.C. y L. nº 192 de fecha 3 de octubre de 2000, en su artículo segundo, establece el período comprendido entre el último viernes del mes de octubre y el primer domingo del mes de abril del año siguiente para el sacrificio de cerdos, en domicilios particulares, para consumo familiar.

Dicha Orden establece también, el sistema de identificación empleado en el control sanitario en origen de los animales silvestres que abatidos en actividades cinegéticas se comercialicen para consumo humano.

El Real Decreto Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, dispone que el reconocimiento de los animales de las especies porcina y equina y de la carne de caza de especies sensibles a triquina, destinadas a autoconsumo se sometan a un análisis de detección de triquina antes de su consumo, utilizando uno de los métodos establecidos en los capítulos I y II del anexo I y, en su caso, en el anexo III del Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015.

Por todo lo anterior, es obligatorio que la investigación de triquinas en cerdos, jabalíes y demás especies recogidas en el Reglamento (UE) 2015/1375, sean realizadas por un método de digestión de los citados en este reglamento. La digestión consiste en digerir la carne de la muestra mediante ácido clorhídrico y pepsina, previamente al análisis microscópico.

El control sanitario de los animales de la especie porcina será realizado por los Servicios Veterinarios Oficiales de Salud Pública y, en su caso, por Veterinarios Colaboradores. De acuerdo con el R. (UE) 2016/679 relativo a la protección de las personas físicas en lo que

respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos; en caso de que haya veterinarios colaboradores, éstos se pondrán en contacto con los ayuntamientos para facilitar su localización y horario de trabajo.

Los puntos donde se procederá a realizar ese tipo de análisis en la provincia está condicionado al número cada vez menor de muestras. La ubicación de los equipos de digestión en la provincia es: S. T. de Sanidad de Valladolid, centro de salud de Medina del Campo y centro de salud de Portillo. Esto condiciona la emisión del resultado del análisis en muchos casos, que no podrá ser en el mismo día de recepción de la muestra. Toda la información referente a días de recogida y horarios se expondrán en carteles en los centros de salud, pudiendo dirigirse a los servicios veterinarios oficiales de los mismos para cualquier aclaración.

La muestra consistirá en carne de cerdo procedente de diafragma y maseteros libre de grasa y fascias, en una cantidad mínima de 150 grs. y acompañada de la tasa con los siguientes datos obligatorios:

- Datos del titular de la muestra
- Dirección
- Código postal, municipio, localidad y provincia
- Teléfono de contacto
- Dirección de correo electrónico de contacto, si se tiene.

Por último recordar que existen riesgos para la salud que pueden derivarse del consumo de carne y productos cárnicos no sometidos a control.

Vº Bº

LA JEFA DEL SERVICIO TERRITORIAL  
DE SANIDAD

EL JEFE DE SECCIÓN DE PROTECCIÓN  
DE LA SALUD  
P.A. LA TÉCNICO

Fdo.: M<sup>a</sup> Victoria Díez Arce

Fdo.: Margarita Díez Hillera

