

Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre la evisceración de los lagomorfos

Miembros del Comité Científico

Andreu Palou Oliver, Juan José Badiola Díez, Arturo Anadón Navarro, Albert Bosch Navarro, Juan Francisco Cacho Palomar, Ana María Cameán Fernández, Alberto Cepeda Sáez, Lucas Domínguez Rodríguez, Rosaura Farré Rovira, Manuela Juárez Iglesias, Francisco Martín Bermudo, Manuel Martín Esteban, Albert Más Barón, Teresa Ortega Hernández-Agero, Andrés Otero Carballeira, Perfecto Paseiro Losada, Daniel Ramón Vidal, Elías Rodríguez Ferri, M^a Carmen Vidal Carou, Gonzalo Zurera Cosano

Secretario

Jesús Campos Amado

Número de referencia: AESAN-2009-003

Documento aprobado por el Comité Científico en su sesión plenaria de 11 de febrero de 2009

Grupo de Trabajo

Elías Rodríguez Ferri (Coordinador)
Juan José Badiola Díez
Alberto Cepeda Sáez
Lucas Domínguez Rodríguez
Andrés Otero Carballeira
Gonzalo Zurera Cosano

Resumen

Los Reglamentos (CE) n° 853/2004 y n° 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo regulan la higiene e inspección de los conejos domésticos para consumo humano (UE, 2004a, 2004b) y el Real Decreto 640/2006 regula las condiciones de aplicación a España de la producción y comercialización de los productos alimenticios (MSC, 2006). Por razones técnicas, de programación y económicas, el sector cunícola ha propuesto la modificación del Real Decreto 640/2006 para permitir, como excepción, la permanencia de vísceras distintas al estómago e intestino que se mantengan en conexión anatómica con la canal, en base a la obligación de su retirada, que establece el Reglamento (CE) n° 853/2004, “a menos que la autoridad competente autorice otra cosa”. Los condicionantes de la excepción incluirían el examen completo (incluidas vísceras) de un porcentaje de animales, a determinar por el veterinario oficial, en base a la información de la cadena alimentaria, la inspección *ante mortem* y cualquiera otra consideración pertinente y si como resultado del mismo se constatará la presencia de alteraciones, se procedería a la inspección completa de todas las canales del lote.

El Comité Científico de la AESAN ha considerado, en base a la información científica y técnica disponible, que pese a la existencia de riesgos sanitarios, en las actuales condiciones de producción cunícola y siempre que se garantice la homogeneidad de los lotes sacrificados, la inspección mediante muestreo es eficaz y que la permanencia de las vísceras torácicas e hígado en la canal no influye significativamente en el riesgo, a condición de que: 1) en el plan de APPCC de cada matadero se contemplen los riesgos asociados de contaminación de canales y vísceras; 2) se garantice la homogeneidad sanitaria de los lotes y la trazabilidad de la información sanitaria y 3) se garantice la inspección completa (canales y vísceras) de en torno a un 5% de los animales sacrificados de cada lote y de todos si se observara la presencia repetitiva de lesiones.

Palabras clave

Conejos, inspección *post mortem*, inspección muestral de lotes, inspección de vísceras.

Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) on the evisceration of lagomorphs.

Abstract

Regulations (EC) No. 853/2004 and No. 854/2004 of the European Parliament and of the Council lay down specific rules for the hygiene and inspection of domestic rabbits for human consumption. Royal Decree 640/2006 lays down the conditions applicable in Spain to the production and sale of food products. For technical, planning and economic reasons, the rabbit production sector has proposed a modification in Royal Decree 640/2006 to allow viscera, other than the stomach and intestine, anatomically connected to the carcass to remain. This would mean an exception to the obligation of their removal as established by Regulation (EC) No. 853/2004, "unless the competent authority authorises otherwise." The conditions for this exception would include full examination (including viscera) of a percentage of animals, to be determined by the official veterinarian according to the food chain information available, *ante mortem* inspection and any other relevant considerations, and, should any abnormalities be detected, a full inspection of all carcasses in the lot would be carried out.

Despite the existence of health risks, the AESAN Scientific Committee considers that, based on the scientific and technical information available, within the current conditions of rabbit production and as long as the uniformity of the slaughtered lots is guaranteed, inspection through sample-taking is effective and the thoracic viscera and liver remaining in the carcass do not have a significant impact on risk, provided that: 1) the risks associated with carcass and viscera contamination are included in the HACCP plan of each slaughterhouse; 2) the uniformity in terms of health of the lots and traceability of health information is guaranteed and 3) full inspection (carcass and viscera) of about a 5% of the animals slaughtered in each lot, and of all the animals if lesions are detected repeatedly, is guaranteed.

Key words

Rabbits, *post mortem* inspection, batch sample inspection, viscera inspection.

1. Antecedentes legislativos

Las normas que regulan actualmente en la Unión Europea la higiene e inspección de los conejos domésticos se recogen en los Reglamentos (CE) nº 853/2004 y 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, cuya entrada en vigor se hizo efectiva desde comienzos de 2006. En ambos casos son de aplicación las mismas consideraciones que las que se refieren a la carne de aves de corral.

El Reglamento (CE) nº 854/2004, capítulo V, desarrolla cuanto se refiere a la inspección *ante* y *post-mortem* de las aves de corral y en el caso de los conejos se refiere a ella señalando que son de aplicación todos los extremos contemplados en el caso de las aves. De forma particular, además de remitirse a las secciones I y II del mismo anexo que recogen las funciones generales del veterinario oficial y las funciones consecutivas a los controles, establece que éste último llevará a cabo los siguientes controles:

- a) inspección diaria de las vísceras y cavidades del cuerpo de una muestra representativa de las aves (o conejos);
- b) inspección detallada de una muestra aleatoria en cada lote de aves (o conejos) del mismo origen, de partes de aves (o conejos) o de aves (o conejos) enteras declaradas no aptas para el consumo humano tras la inspección *post mortem*, y
- c) realizar todos los exámenes necesarios cuando haya motivos para sospechar que la carne de las aves (o conejos) en cuestión podría no ser apta para el consumo humano.

El Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, regula determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. Se refiere a los dos Reglamentos anteriores (853 y 854/2004) e incorpora parcialmente la Directiva 2004/41/CE (UE, 2004c). En el caso de las aves de corral y lagomorfos solo se refiere a la carne de los animales sacrificados en la explotación, que únicamente podrá dedicarse al consumo doméstico privado.

2. Antecedentes socioeconómicos

El sector cunícola español ha propuesto la modificación del Real Decreto 640/2006, en base a las siguientes consideraciones:

- a) La evisceración total no se lleva a cabo por todos los agentes del sector (dificultades técnicas de la evisceración torácica, de programación y económicas).
- b) Determinados sectores de consumidores siguen demandando presentaciones sin eviscerar y rechazan la presentación con corte en la cavidad torácica.
- c) Cierta heterogeneidad en la aplicación de la normativa vigente en el sector y en las administraciones públicas.
- d) Pérdida de competitividad en las exportaciones hacia otros países consumidores de conejo en que no se exige la evisceración total y consiguiente caída de precios.

La modificación legislativa objeto del dictamen

El Reglamento (CE) nº 853/2004 señala entre las medidas higiénicas de obligado cumplimiento durante el sacrificio de aves y lagomorfos (anexo III, sección II, capítulo IV, punto 7) que “tras la inspección *post mortem*, y con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal deberán retirarse sin demora y, si fuera posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otra cosa”.

La modificación legislativa objeto del dictamen pretende desarrollar la autorización de la autoridad competente a que se refiere el párrafo anterior del Reglamento (CE) nº 853/2004. La autorización se sustanciaría del modo siguiente:

“Como excepción a lo establecido en la letra c) del punto 7 del capítulo IV de la sección II del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004, tras la inspección *post mortem*, las canales de aquellas aves de corral y lagomorfos recogidos en el anexo de la presente norma, podrán contener vísceras distintas al estómago y al intestino que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo, siempre que se sometan a una inspección *post mortem* por parte del veterinario oficial que cumpla los siguientes requisitos:

- a) El veterinario oficial del establecimiento determinará en cada ocasión el porcentaje de animales de los que es necesario examinar las vísceras, en base a la información de la cadena alimentaria, a la inspección *ante mortem* y a cualquiera otra consideración pertinente.
- b) Si en las inspecciones por muestreo se constatará la presencia de alteraciones en las vísceras de varias canales, se procederá a la inspección de todas las canales del lote. Con el fin de permitir una inspección más precisa de las canales del lote entero, el veterinario oficial podrá ralentizar oportunamente la velocidad de la línea”.

Cuestión que se plantea

Con objeto de hacer uso de la posibilidad que se recoge en el Reglamento (CE) nº 853/2004 de que la autoridad competente autorice una excepción a la evisceración completa, salvo los riñones, en el caso de los conejos, la Subdirección General de Gestión de Riesgos Alimentarios de la AESAN, solicita al Comité Científico de la misma, si considera que las medidas establecidas en la propuesta de modificación legislativa recogida en el apartado anterior son suficientes, si es necesario añadir alguna consideración más, o en el caso de que resulte procedente, elabore un informe sobre el riesgo añadido para la salud pública que puede suponer la comercialización de canales de conejo que contengan vísceras distintas al estómago y al intestino, que se mantengan en conexión anatómica con el cuerpo, con respecto a las canales completamente evisceradas.

La pregunta pues se circunscribe a las medidas higiénicas relativas al sacrificio de lagomorfos y, en consecuencia, el dictamen se refiere únicamente a estos animales.

Consideraciones científicas y económicas

En primer lugar, debe considerarse que la normativa jurídica establece un cuerpo de doctrina único para la inspección *post mortem* de lagomorfos (conejos) y aves de corral, sin embargo, el dictamen se refiere únicamente a los lagomorfos.

La carne de conejo representa un sector en alza y con un considerable margen de crecimiento. En 2007, el mercado interior produjo algo más de 74.000 Tm de carne al que se suman aproximadamente 1.000 Tm procedentes de la importación, con una exportación de 4.000 Tm. El consumo *per capita* permanece estable en torno a 1,5-1,6 kg al año y un autoabastecimiento, también estable, del 104%. El censo de animales, de algo más de 8 millones de cabezas (8,36 millones) repartidos en 4.749 granjas, se concentra principalmente en Cataluña (el 43,5% del total) seguido de Galicia (7,4%) y Castilla y León (7,3%).

Evaluación del riesgo

La seguridad, desde el punto de vista del consumidor de alimentos y en el caso de la carne fresca, depende directamente del rigor y la eficacia de las tareas de inspección *ante* y *post mortem* de los animales productores, a cargo del veterinario oficial.

La reciente reglamentación europea (Reglamento (CE) nº 854/2004), común a lagomorfos (conejos) y aves, en lo que se refiere a la inspección *ante mortem*, posible a nivel de explotación o de matadero y a la inspección *post mortem*, concede gran importancia a la trazabilidad de la información sanitaria (desde la explotación) y, en consecuencia, permite que la decisión por parte del veterinario oficial acerca de la aptitud para el consumo de los lotes de canales sacrificadas se haga mediante la inspección *post mortem* de únicamente una parte de las mismas (vísceras y canales).

No hay que olvidar, sin embargo, que, junto con la inspección *ante mortem* y *post mortem*, otras medidas higiénicas, como el seguimiento de unas buenas prácticas higiénicas y la implantación eficaz de un sistema de prevención basado en los principios del APPCC, que también son auditadas por el veterinario oficial, constituyen medidas de intervención fundamentales en relación con la seguridad para el consumo de carnes y vísceras de los animales sacrificados en los mataderos.

En relación con la cuestión que se plantea, relativa al sacrificio de lagomorfos, autorizar la permanencia de hígado, vesícula biliar, riñones y paquete torácico (corazón y pulmones) podría conllevar un riesgo de contaminación de la canal por traslado, debido al contacto físico de microorganismos o parásitos que pueden acceder desde las posibles lesiones presentes en esas vísceras o aún en su ausencia. Un caso y otro suponen, además, la posibilidad de disponer de un foco de contaminación para las manos del manipulador (vendedor al detalle o mayorista) o el preparador de los alimentos (en la cocina) igual que para el consiguiente utillaje utilizado. Al menos en el primer caso (mataderos) el riesgo ha de estar contemplado en el correspondiente plan APPCC y tendría que garantizar que en esa etapa de la cadena producción-consumo, se evita su diseminación a otras posteriores.

En varios trabajos en los que se ha investigado las causas de decomiso total de conejos, la implicación de lesiones en el hígado y pulmones supuso alrededor del 50% de los decomisos, que llegaban al 70% si se añadían causas sistémicas (Ferrari et al., 1989) (Herenda y Franco, 1991) (Rossel, 2000) (Moreno, 2006). Entre los agentes de infección y parasitosis que pueden afectar a estos órganos se incluyen: *Pasteurella multocida*, agente de lesiones piogénicas (abscesos) en distintos órganos y sistemas, incluyendo neumonía, piómetra, metritis, orquitis, otitis, conjuntivitis e incluso lesiones entéricas y septicemia, etc.; *Bordetella bronchiseptica*, que causa de lesiones purulentas, etc.; enterotoxemias producidas por *Clostridium perfringens* o *C. spiriforme*; enteritis por *Escherichia coli*;

enfermedad de Tyzzer, por *Bacillus piliformis*; Listeriosis, estafilococias (mal de patas) por *Staphylococcus aureus*, que causa de abscesos, conjuntivitis y otras lesiones purulentas; Pseudotuberculosis, por *Yersinia pseudotuberculosis*; tiñas, por diferentes especies de dermatofitos (*Trichophyton mentagrophytes*), sarna, coccidiosis hepática (*Eimeria stiedai*), etc., a lo que se suman agentes víricos, como el virus de la mixomatosis del conejo o el de la enfermedad hemorrágica, entre otros. En la Tabla 1 se resumen los aspectos principales de este listado. Además deben contemplarse otras razones no infecciosas, pero de tanta importancia al menos, en particular la presencia de residuos de antibióticos y otros quimioterápicos.

Tabla 1. Principales enfermedades de los lagomorfos con manifestaciones anatomopatológicas a nivel de las vísceras torácicas o abdominales y estimación de su prevalencia en España				
Enfermedad	Agente	Importancia sanidad animal (1)	Importancia salud pública (1)	Prevalencia en explotaciones Industriales en España
Pasteurelosis	<i>Pasteurella multocida</i>	+++	+	alta
Bordetelosis	<i>Bordetella bronchiseptica</i>	+	-	baja
Enterotoxemias	<i>Clostridium perfringens</i> tipo E, <i>C. spiriforme</i>	+	- (inmuno-deprimidos)	Moderada (final de engorde)
Enteritis	<i>Escherichia coli</i> O103	+	-	Moderada (en gazapos)
Enf. de Tyzzer	<i>Bacillus piliformis</i>	+	-	baja
Listeriosis	<i>Listeria monocytogenes</i>	+	++	baja
Estafilococias (mal de patas)	<i>Staphylococcus aureus</i>	+	-	Moderada (abscesos en adultos)
Pseudo-tuberculosis	<i>Yersinia pseudotuberculosis</i>	+	-	baja
Coccidiosis hepática	<i>Eimeria stiedai</i>	++	-	Moderada (cría familiar)
Tiña	<i>Trichophyton mentagrophytes</i>	++	++ (contagio directo, no interhumana)	moderada
Mixomatosis	Virus de la mixomatosis (<i>Poxvirus. Leporipoxvirus</i>)	++	-	alta
Enfermedad hemorrágica vírica	Virus de la enfermedad hemorrágica (<i>Caliciviridae. Lagovirus</i>)	+	-	baja

(1) +, baja; ++, media; +++, alta

Hay que considerar, sin embargo, que, en las circunstancias actuales de producción cunícola, siempre que se garantice la homogeneidad de los lotes sacrificados, la inspección mediante muestreo es eficaz para tener una opinión fundada del estado sanitario de los animales (inspección *ante mortem*) y de las canales (inspección *post mortem*).

Conclusiones del Comité Científico

En consecuencia, este Comité Científico considera que:

- 1) La inspección *post mortem* de las vísceras de los conejos sacrificados es un elemento de gran importancia en relación con la sanidad humana y la sanidad animal.
- 2) La permanencia de las vísceras torácicas y del hígado en las canales de conejos no influiría significativamente en el riesgo para el consumidor siempre que:
 - a) se contemplaran los riesgos de contaminación de canales y vísceras que pudieran estar asociados a esta práctica de sacrificio en el plan APPCC de cada matadero,
 - b) se garantizara la homogeneidad sanitaria de los lotes de animales sacrificados y la trazabilidad de la correspondiente información sanitaria,
 - c) se garantizara que, por parte del Veterinario Oficial, la inspección muestral de las canales y vísceras de los animales sacrificados, no fuera inferior en número a la realizada para aquellos lotes en los que la evisceración torácica fuera completa. Para facilitar la labor inspectora, sería conveniente fijar el porcentaje mínimo de canales (sin evisceración torácica) y vísceras que habría de ser examinado directamente por el Veterinario Oficial en torno a un 5%,
 - d) se garantizara la inspección completa de las vísceras de todos los animales pertenecientes a un lote en el que se observara, de resultas de la inspección muestral, una repetición significativa de alteraciones en las vísceras.

Referencias

- Ferrari, P., Ventura, L. y Rosmini, R. (1989). Principali lesioni anatomopatologiche riscontrate all' ispezione sanitaria del coniglio. *Rivista di Conigliocultura*, 4, pp: 37-41.
- Herenda, D.C. y Franco, D.O.A. (1991). En libro: Food animal pathology and meat hygiene Mosby Year Book. Nueva York.
- Kpodekon, M., Rideaud, F. y Coudert, P. (1999). Pasteurellosis in rabbit: a review. *Revue Med. Veterinaire*, 150 (3), pp: 221-232.
- Moreno García, B. (2006). Capítulo 29. En libro: Higiene e inspección de la carne de conejo y de caza de cría o granja. Moreno, B. Díaz de Santos, pp: 441-458.
- MSC (2006). Ministerio de Sanidad y Consumo y Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 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. BOE núm. 126 de 27 de mayo de 2006, pp: 19999-20002.
- Rossel, J.M. (2000). En libro: Enfermedades del Conejo. Tomo II. Ediciones Mundi Prensa. Madrid.
- UE (2004a). Reglamento (CE) nº 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. DO L 226 de 25 de junio de 2004, pp: 22-82.
- UE (2004b). Reglamento (CE) nº 854/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas para la organización de los controles oficiales de los productos de origen animal. DO L 226, de 25 de junio de 2004, pp: 83-127.

UE (2004c). Directiva 2004/41/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de abril de 2004, por la que se derogan determinadas directivas que establecen las condiciones de higiene de los productos alimenticios y las condiciones sanitarias para la producción y comercialización de determinados productos de origen animal destinados al consumo humano y se modifican las Directivas 89/662/CEE y 92/118/CEE del Consejo y la Decisión 95/408/CE del Consejo. DO L 157, de 30 de abril de 2004, pp: 12-15.