



**Beatriz Pontijas
Concha Salguero**

Pequeños mataderos:

clave para la viabilidad
de la ganadería extensiva



**TRASHUMANCIA
Y NATURALEZA**

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN, ANTECEDENTES Y METODOLOGÍA	
1.1. Introducción	5
1.2. Antecedentes	7
1.3. Objetivos, estructura y metodología.....	8
2. CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO	
2.1. La industria cárnica y el sector ganadero	12
2.2. Tipos de matadero según servicio	15
2.3. Transformación, distribución y comercialización cárnica	16
2.4. El matadero: clave para la viabilidad pero de difícil acceso	17
2.5. Desvalorización de la ganadería extensiva y las pequeñas producciones	19
2.6. Falta de diferenciación de las producciones cárnicas	20
3. MARCO LEGAL	
3.1. Paquete Higiénico Sanitario	23
3.2. Flexibilidad en los requisitos generales y específicos de higiene.....	25
a) Flexibilidad decidida por el operador	26
b) Flexibilidad concedida por la Autoridad Competente	27
3.3. Real Decreto 1086/2020 de flexibilidad	31
4. ALTERNATIVAS AL MODELO DE MATADERO INDUSTRIAL	
4.1. Mataderos públicos comarcales y municipales	36
4.2. Mataderos móviles	41
4.3. Mataderos de baja intensidad en la explotación	44
4.4. Estudio de caso: Masía el Soler de n'Hug, un matadero de ovino en finca	45
4.5. Otras experiencias en el estado español	48
5. ANÁLISIS DE CASOS EN OTROS PAÍSES	51
6. VIABILIDAD ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL	
6.1. Mataderos de baja capacidad y el bienestar animal	59
6.2. Bienestar animal y calidad de la carne	60
6.3. Mataderos y ganadería extensiva: Servicios ambientales y sociales	60
6.4. Pequeños mataderos, economía rural y estrategias alimentarias	62
7. CONCLUSIONES	67
BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS	71

AUTORAS

Beatriz Pontijas
Concha Salguero (Asociación Trashumancia y Naturaleza)

MAQUETACIÓN

María Gil Navarro (comunicación@trashumanciaynaturaleza.org)

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo no hubiera sido posible sin la colaboración de todas las personas que han accedido a dedicarnos su tiempo para la realización de las entrevistas. A todas ellas, muchísimas gracias por su amabilidad y paciencia.

CÓMO SE DEBE CITAR ESTE TRABAJO

Pontijas, B. y Salguero, C. (2021). Pequeños mataderos: clave para la viabilidad de la ganadería extensiva. Trashumancia y Naturaleza.



trashumanciaynaturaleza.org



/TrashumanciayN

TRASHUMANCIA Y NATURALEZA
JUNIO 2021



INTRODUCCIÓN, ANTECEDENTES Y METODOLOGIA

1.1 INTRODUCCIÓN

Si queremos construir sistemas alimentarios sostenibles, sanos y seguros necesitamos **pequeños mataderos locales**. Esta es la conclusión a la que van llegando todos los países que han sufrido en las últimas décadas la ola de cierres masivos de sus mataderos locales, y que ahora analizan cómo abordar las negativas consecuencias socio-económicas y ambientales que estos cierres han supuesto.

Asistimos a una fuerte tendencia a la industrialización y centralización de la industria cárnica, y el modelo de pequeños mataderos (muchos, municipales) dispersos por el territorio, ha dado paso a otro donde un reducido número de mataderos de gran capacidad, con frecuencia de capital privado, centralizados y alejados de las explotaciones, dan servicio a las necesidades del sector cárnico industrial y su sistema de distribución y comercialización, y ofrecen poca disponibilidad para el sacrificio de los animales provenientes de las pequeñas explotaciones.

Varios son los elementos que parecen haber conducido a esta situación pero todos los informes señalan como prominente la **consolidación del sector industrial de la carne a nivel mundial** mediante la fusión entre grandes corporaciones que conlleva el dominio del mercado global y la intensificación de todos los procesos de la cadena productiva, incluido el sacrificio. Esto, a su vez, ha supuesto su predominio en los mercados nacionales a través de los grandes supermercados y la gran distribución que en muchos casos lleva aparejada la construcción de sus propios mataderos, aunque también puedan suplir a otros agentes.

Otro elemento decisivo parece haber sido el enorme **incremento de exigencias impuestas por la normativa higiénico-sanitaria y de seguridad alimentaria**, así como de la complejidad burocrática que conlleva, que siempre supone un peso proporcionalmente mayor para los negocios de pequeña dimensión. Además, en el caso de la Unión Europea, la opción de flexibilidad que la normativa ofrecía para las pequeñas producciones apenas se ha utilizado, y entre adaptar o cerrar los pequeños mataderos, se optó generalmente por lo segundo.

Hay que tener en cuenta que el sector de los mataderos es un eslabón central en la producción cárnica ya que por él tienen que pasar obligatoriamente todos los animales para entrar en la cadena alimentaria. Así, independientemente del lugar y sistema ganadero en el que se críen, el matadero es la **bisagra de acceso a los mercados de cualquier producción cárnica** en todo el mundo.

Es por ello que podría afirmarse que el matadero es hoy en día el engranaje clave para el control de la comercialización de la carne, y decisivo tanto para la trazabilidad como para las posibilidades de comercialización posterior del producto. Esto es vital para las pequeñas explotaciones ganaderas, que quieren elaborar sus producciones y hacer comercialización directa, o de calidad diferenciada, y que necesitan de un servicio de sacrificio “a maquila”, a medida de su estrategia comercial, que un matadero industrial generalmente no ofrece.

Alrededor de los mataderos se construye, pues, todo un tejido de empresas y personas proveedoras de bienes y servicios que constituyen el entramado de la economía rural, y por ello su cierre provoca un **efecto en dominó de cierres de otros pequeños negocios** como carnicerías, minoristas y pequeña distribución local, esenciales para la vida de miles de pueblos. También

influye en el abandono de pequeñas explotaciones sobre las que los impedimentos de acceso al matadero o incrementos de costes del servicio puede suponer el tiro de gracia sobre la ya vulnerable situación económica que sufren estas explotaciones, principalmente para aquellas que no se integran en grandes cooperativas.

Por esto, actualmente los pequeños mataderos son la clave para ayudar a cumplir con los objetivos del llamado **“reto demográfico”**, que provoca el vaciamiento de las zonas rurales y la masificación de las urbanas.

Asimismo, los pequeños mataderos ayudan a mejorar las condiciones de bienestar animal y son imprescindibles para cumplir las actuales demandas sociales de producción de una carne más ética, es decir, producida con respeto al medio, a los animales y a las personas (tanto a las que la producen como a consumidoras). Esto significa que una **política alimentaria sostenible**, basada en alimentos lo más locales posibles, con altos estándares de bienestar animal y con una trazabilidad que permita conocer su trayectoria y forma de producción, **es irrealizable sin la existencia de los pequeños mataderos**.

La crisis del COVID, además, ha venido a poner de manifiesto los problemas para la seguridad del sistema alimentario que pueden acarrear los grandes mataderos intensivos, como focos de dispersión y contagios, y como canal de control único, cuya paralización puede suponer el taponamiento de todo el sistema de distribución de alimentos a gran parte de la población.

En España, los pequeños mataderos son especialmente estratégicos ya que por las características orográficas, naturales e históricas, la ganadería extensiva tiene gran tradición, y, de hecho, en la actualidad es el miembro de la UE con los mayores censos ganaderos en porcino (con el 21,8%) y en ovino (24,8%), el segundo en

caprino tras Grecia y el tercero en vacuno tras Francia y Alemania¹. Sin embargo, el tradicional sistema extensivo ganadero está sufriendo un **proceso de intensificación e industrialización sin precedentes** que conlleva profundas consecuencias para el territorio y las personas. Las transformaciones en el número y características de los mataderos llevadas a cabo en las últimas décadas en España son un indicador de este proceso, y por ello es transcendental plantearnos ahora qué consecuencias ha tenido y de qué alternativas disponemos para afrontar los retos que se nos plantean.

Es por todo ello, que los mataderos deben ser contemplados como **proveedores de un servicio público que permita alcanzar objetivos de otras políticas** como la alimentaria, la agraria, la medioambiental social y económica, y, en definitiva, de salud social. Para ello, tanto sociedad como administración debemos trabajar en conjunto por conseguirlo, y el presente informe quiere contribuir a ello.

Así, como vías de solución a la situación actual, el informe apunta a la **recuperación de la red de mataderos municipales y la puesta en marcha de mataderos móviles y del sacrificio en explotación**, y señala que son alternativas viables que permiten mejorar la sostenibilidad económica de las pequeñas explotaciones ganaderas en extensivo y el bienestar animal, maximizando las externalidades positivas de la ganadería extensiva.

1.2. ANTECEDENTES

La realización de este informe surge como consecuencia de los resultados obtenidos en el trabajo previo *Identificación de barreras y oportunidades en la cadena de valor del ovino-caprino extensivo* encargado por WWF España y Trashumancia y Naturaleza a Gannik (Gestión Ambiental de Navarra S.A.), y se construye como una aportación de Trashumancia y Naturaleza al **Grupo de Trabajo de Producciones Campesinas y Artesanas**, sobre flexibilización del paquete de Higiene para pequeñas producciones alimentarias, donde representa a la Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo.

El citado estudio *Identificación de barreras y oportunidades en la cadena de valor del ovino-caprino extensivo* señala como principales factores que obstaculizan la viabilidad económica de la ganadería extensiva de ovino-caprino: **(1) la falta de diferenciación de la ganadería extensiva, (2) el bajo consumo de carne de cordero y cabrito, (3) el modelo de mataderos y (4) la normativa higiénico-sanitaria**.

Con la aprobación en España del Real Decreto sobre flexibilización en diciembre del 2020 se abren nuevas posibilidades. Es por ello que ahora es el momento clave para que personas productoras, asociaciones y administraciones públicas trabajen conjuntamente para que la flexibilización sirva para favorecer al sector de la pequeña producción extensiva que tantos beneficios públicos ofrece a la sociedad, tal como ya se ha hecho en otros países europeos.

1. Fuente Eurostat: Agricultural production- livestock and meat. Noviembre 2020.

1.3. OBJETIVOS, ESTRUCTURA Y METODOLOGÍA

El presente trabajo plantea un análisis del contexto actual y de la posición que ocupan los mataderos en la cadena de valor de la producción cárnica, recogiendo las inquietudes y demandas de diversos foros sobre ganadería y sostenibilidad del sistema alimentario, con los siguientes objetivos:

- **Recopilar información sobre la problemática actual de los mataderos.**
- **Identificar de actores clave involucrados.**
- **Estructurar y analizar la información para que sirva de base para procesos de trabajo o informes específicos.**
- **Proponer posibles soluciones a las problemáticas identificadas.**

El informe se estructura en un análisis del contexto socio económico actual de la industria cárnica en el **capítulo 2** y del marco legal que afecta a la industria cárnica y los mataderos especialmente en lo referido a la normativa sanitaria en el **capítulo 3**.

El **capítulo 4** recoge alternativas viables a la industrialización y centralización de los mataderos y el estudio de casos y propuestas similares en otros países de la Unión Europea y terceros países en el **capítulo 5**.

El **capítulo 6** recoge una serie de beneficios y propuestas de valor que contribuyen a la viabilidad social, ambiental y económica de los modelos alternativos de matadero y en el **capítulo 7** se extraen las conclusiones y retos encontrados para la viabilidad de los pequeños mataderos.

La propuesta metodológica para el desarrollo del presente trabajo parte de la revisión de fuentes secundarias (bibliografía, datos estadísticos, artículos y notas de prensa) y del análisis y sistematización de buenas prácticas que permita identificar casos, prácticas o iniciativas de referencia, que ya se han puesto en marcha y están funcionando con ciertos resultados o incidencia positiva. El análisis de la documentación recopilada nos plantea determinadas preguntas y vacíos de información que se intentan cubrir con la realización de entrevistas personales a agentes relevantes en el sector que permitan contrastar y profundizar en la información analizada. Y, por último, la información recogida ha sido contrastada con expertos y la asistencia a jornadas y foros públicos de debate en los que se abordan cuestiones relacionadas con el estudio.

Es, por tanto, una metodología eminentemente cualitativa y pretende recoger una muestra significativa y equilibrada de los discursos desde un enfoque posicional, que agrupa a los actores sociales en grupos en función de intereses y competencias sobre el tema, escogiendo a los informantes clave con responsabilidades formales y/o experiencia en cada uno de los grupos sociales determinados. En este caso, se han definido tres grupos sociales: administración competente, agentes económicos o sector productivo, y agentes sociales, asociaciones u organizaciones de la sociedad civil con perspectiva política.

Se ha elegido la técnica de la **entrevista personal semiestructurada** a informantes clave para completar la información más analítica y estructurada recogida de la revisión de fuentes secundarias con visiones desde la experiencia. Recogemos así visiones subjetivas de los diferentes sujetos y actores implicados (opinión, conocimiento, percepciones, el sentir, etc.) que complementen el análisis cualitativo. La selección de los informantes clave, además de por

su responsabilidad formal y experiencia y por su adecuación a las necesidades concretas de la investigación, se ha realizado siguiendo criterios de confianza previa en base a la recomendación de otras personas entrevistadas (muestreo en bola de nieve).

Se han realizado un total de 12 entrevistas que se reparten entre los grupos sociales definidos y perfiles clave para la investigación según muestra el siguiente cuadro.

Grupos sociales	Perfil clave
Administración competente	Veterinario del control oficial de mataderos Departamento territorial de Salud Pública Centro investigación tecnológica agraria
Agentes económicos	Ganadería con despiece y comercialización Carnicería, con cebo y comercialización Ganadería con matadero en finca
Organizaciones sociales	Asociación para la conservación de raza de ovino Organización profesional agraria As. de pequeñas producciones Técnico de Asociación de ganaderos y matadero



2. CONTEXTO SOCIO-ECONÓMICO

La industrialización del sector cárnico ha contribuido, en las últimas décadas, al cierre de un gran número de mataderos municipales, concentrando el control de estos servicios en manos de un reducido número de operadores que dirigen los mataderos privados, centralizados y adaptados al procesado de la gran industria cárnica y a la venta dirigida hacia grandes superficies. Esto, tan ventajoso para el sector industrial, ha traído múltiples costes ocultos para la sociedad y sus efectos perniciosos son patentes en los países que aplicaron cierres masivos de estas infraestructuras.

En cualquier caso, **este fenómeno ha sido generalizado en todas las economías occidentales**, debido fundamentalmente a una forma de concebir la eficiencia y modernización de los sectores, ayudado (y en parte impulsado) por el sector industrial cárnico. Las nuevas exigencias sanitarias han sido precisamente la razón utilizada para justificar estos cierres; aunque también podría haberse optado por la puesta al día de muchos de los mataderos (por ejemplo, con inversiones públicas), sencillamente no se hizo así.

España, al igual que la mayoría de los países occidentales, ha sufrido un similar proceso clausurando pequeños mataderos rurales y municipales por todo el territorio, abriendo paso a un modelo de mataderos industriales de gran capacidad, privados en su mayoría y centralizados, que configura un nuevo contexto para el sector de la carne.

2.1. LA INDUSTRIA CÁRNICA Y EL SECTOR GANADERO

La industria cárnica es el cuarto sector industrial en España, con una fuerte componente exportadora y una balanza comercial muy positiva. Asistimos a una importante concentración del sector cárnico en pocas manos con un modelo industrial de integración vertical que abarca desde la industria de piensos, la genética, la producción ganadera, servicios asociados y mataderos hasta elaboración cárnica y distribución.

Debido a esta creciente integración vertical, el poder de negociación y compra que tienen los grandes operadores y comercializadores ha ido imponiendo sus modelos de fijación de precios y condiciones estrictas para los productores, y estimulando el elemento de volatilidad de los mercados. El sistema de integración supone hoy aproximadamente el 75% de la producción cárnica, del que el 15% queda en manos de las cooperativas (muchas de las cuales también actúan como integradoras) y un 10% son ganaderos independientes².

2. Informe “La uberización del campo español” Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), noviembre 2019.

CUADRO 1

Campofrío Food Group, empresa líder del mercado cárnico en España y Europa, con unos ingresos de 2.001 millones de euros en 2017, trabaja también con las marcas Navidul, Revilla y Oscar Mayer entre otras. Opera de manera directa en España, Francia, Bélgica, Holanda, Portugal, Alemania, Italia, Reino Unido, Estados Unidos y Rumanía, aunque genera ingresos en más de 80 países en todo el mundo a través de otros distribuidores.

Es una empresa filial de la mexicana **Sigma Foods**, un gigante alimentario con filiales en muchos países, que a su vez pertenece a otro grupo mexicano, **Grupo Alfa**, que trabaja en varios sectores, como el petroquímico (es una de las empresas líderes en producción de plásticos) o el automovilístico (Fuente Alimarket y Justicia Alimentaria, 2019).

El Pozo Alimentación, con sede en Alhama, Murcia, se integra dentro del **Grupo Fuertes**, un holding que integra a una veintena de empresas, cuya cuenta de resultados fue de 1.668 millones de euros en 2018. El núcleo cárnico, origen del grupo, está compuesto compuesto por Agrifusa (empresa agrícola), Cefusa (empresa ganadera), El Pozo Alimentación

(con ventas de 1.124 millones de euros en 2018), Procavi, líder en España en la producción de carne de pavo y una de las más importantes a escala internacional (ventas de 277 millones de euros en 2018) y Sediasa, dedicada al fraccionamiento y preparación alimentario de servicio a la distribución (ventas de 114 millones de euros).

En el sector de alimentos y bebidas, Grupo Fuertes cuenta con los ultracongelados Fripozo (muchos de ellos con base cárnica y ventas de 102 millones de euros), Aquadeus (ventas de 25,5 millones de euros en 2018), Bodegas Luzón (con el 86% de la Denominación de Origen Jumilla y 7,5 millones de euros); y Palancares Alimentación (quesos y lácteos y ventas de 15 millones de euros). Además, en el holding se integran empresas de la petroquímica, promoción de vivienda y gestión de suelo, pavimento y gres, parques de ocio, establecimientos hoteleros y otras inversiones en sectores estratégicos como infraestructuras, inspección de vehículos, sector residencial, I+D+i o biotecnología. (Fuente Alimarket).

El Grupo Valls Companys, uno de los conglomerados cárnicos más grandes de Europa, abarca todo el proceso productivo, desde las granjas y los piensos, hasta el sacrificio, despiece y envasado de productos. A día de hoy, factura 1.775 millones de euros. Por sus mataderos pasan cada año 4,7 millones de cerdos, 72 millones de pollos. Tiene integradas 2.100 granjas y produce 1,93 millones de toneladas de pienso.

Inicia su actividad en 1956 con harinas panificables en Lleida. En la década de los 70 desarrolla el modelo de integración y, con un importante desarrollo de infraestructuras y logística, el grupo se expande geográficamente a toda la península con la producción de piensos avícolas y de porcino, producción de cerdas propias, un centro de inseminación porcina y el primer matadero avícola, así como fabricación de productos farmacéuticos de uso veterinario. La verticalización del negocio se consolida con la incorporación de diversos mataderos de porcino y vacuno, Patel (Vic), Cárnicas Frivall (Cuenca) y Frimancha (Valdepeñas), salas de despiece avícola y matadero de pollos, Costa (Girona), Torrent (Barcelona) y la compra de la multinacional francesa Doux en España (Avidel y Avigal), y una nueva fábrica de piensos y centro de inseminación artificial porcino de Agrocresa en Valladolid (Fuente www.vallcompanys.es)

En este escenario, la rentabilidad de las explotaciones ganaderas se ve fuertemente afectada; presionada, por un lado, por el **incremento del precio de los insumos y materias primas** y, por el otro, por la **presión a la baja de los precios de venta del producto final** que ejercen la industria cárnica y la gran distribución, en su fuerte competitividad por ganar mayores cuotas de mercado. De esta manera, la capacidad de decisión e influencia del sector ganadero, en cuanto al propio sistema de producción o en cuanto a la formación de precios, está muy debilitada frente a la creciente concentración empresarial en ambos extremos.

En un extremo de la cadena de suministros, el mercado de insumos para la ganadería industrial (es decir, medicamentos, razas selectas y materias primas para la alimentación animal) está en manos de unas pocas corporaciones transnacionales que abastecen de materias homogéneas en cualquier parte del mundo a los sistemas de producción cárnica tecnificados y simplificados a gran escala. En cuanto a las materias primas para la producción de piensos y concentrados para la alimentación animal, el mercado de las semillas, [principalmente maíz y soja transgénicos importados de terceros países](#), y el de los plaguicidas y fertilizantes químicos para la producción de estos granos, está controlado por grandes corporaciones como Bayer, Monsanto, DuPont o Fertiberia. Los medicamentos para la producción animal están controlados por corporaciones farmacéuticas como Zoetis (Pfizer), Boehringer o Elanco (EliLilly).

En el otro extremo de la cadena, incrementando el poder y la concentración empresarial en la industria cárnica, se sitúan las grandes integradoras que incorporan cada vez más granjas, el matadero y salas de despiece para hacer acuerdos de suministro con la gran distribución alimentaria (Mercadona, Carrefour, etc.) que satisface y estimula un **creciente consumismo de productos alimentarios a bajo precio**.

Este modelo de mercados controlados va reduciendo el rol de los productores al de una especie de meros “asalariados autónomos” de los oligopolios empresariales, empresas integradoras o de grandes corporaciones agroalimentarias, que consiste en limitarse a engordar animales en la forma y condiciones marcadas por la industria, perdiendo el control sobre el proceso y el producto. En otros casos, las explotaciones que no se ajustan a este sistema de mercado se ven obligadas a abandonar la actividad. **Asistimos desde hace décadas a un persistente cierre de explotaciones y un continuo flujo de familias que abandonan el medio rural y sus formas de vida, alimentación y cultura tradicionales, sustituidos por modelos industriales de producción alimentaria.**

Desde el punto de vista social, este modelo industrial de producción cárnica genera controversia ya que sostiene pocos puestos de trabajo (en relación a los que potencialmente destruye), y se alega que muchos de ellos en condiciones precarias para los trabajadores, en gran parte procedentes de colectivos en situación vulnerable (inmigrantes, por ejemplo). Este es el caso de los mataderos, donde se sacrifican y procesan cientos de animales por hora en largas jornadas de trabajo sin descansos, en entornos estresantes y propensos a lesiones, [con salarios muy bajos y en condiciones difíciles](#), y, en el caso de uso de la contratación de autónomos, sin bajas laborales ni vacaciones.

Por ejemplo, un matadero de porcino de tamaño mediano en la provincia de Segovia, sacrifica y procesa un animal cada 7 segundos, de esta manera se compromete no solo el bienestar animal sino también la calidad del empleo. 15 personas pueden formar parte de una línea de sacrificio en la que únicamente desarrollan una pequeña parte del proceso (en 7 segundos), que repiten cada día continuamente durante toda su jornada laboral.

2.2. TIPOS DE MATADERO SEGÚN SERVICIO

Los animales llegan a matadero, transportados bien por el propio ganadero (o empresa de transporte contratada por él) o por algún otro agente que interviene en la cadena comprando animales vivos a ganaderías o cooperativas: tratantes, carniceros, cebaderos, cooperativas, incluso los propios mataderos.

Los mataderos sacrifican al animal, faenan y olean la canal, gestionan residuos y clasifican las canales para su venta a salas de despiece, mayoristas de carne o directamente a carniceros. El matadero puede además ofrecer servicio de despiece y transformación, almacenamiento y transporte de las carnes.

Los mataderos pueden clasificarse según los servicios que ofrezcan en base a los siguientes modelos:

2.3. TRANSFORMACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN CÁRNICA

Generalmente los procesos de despiece y transformación se llevan a cabo mediante la contratación del servicio a alguna industria cárnica o carnicerías, e incluso a mataderos.

Las salas de despiece y de fileteados pueden estar vinculadas a los mataderos, mayoristas de carne o la gran distribución. Las salas de despiece hacen despiece, desgrasado y deshuesado, suelen envasar al vacío, gestionan residuos y se encargan de comercializar las piezas y su

1. MODELO DE ADQUISICIÓN

El matadero funciona como empresa autónoma, que compra el animal vivo y se encarga del transporte, sacrificio, incluso del despiece y transformación, para vender las canales o piezas a mayoristas, carnicerías, canal HORECA (canal de distribución para HOteles, REstaurantes y CAFeterías), industria cárnica, plataformas de la gran distribución, supermercados y grandes superficies. En ocasiones, el matadero puede hacer despieces y fileteados e incluso elaborados cárnicos para sus clientes.

2. MATADEROS INTEGRADOS

Como su nombre indica, este servicio puede estar integrado en grandes grupos de la industria cárnica privada, o en una gran estructura cooperativa, donde se suele disponer de salas de despiece. En estos casos la industria cárnica asume todo o gran parte del proceso de transformación de las canales, distribución y comercialización, principalmente al por mayor, a plataformas de distribución, almacén de mayorista o carnicerías. El matadero integrado tiene un peso importantísimo en la industria cárnica, principalmente de los sectores porcino y avícola.

3. SERVICIOS A MAQUILA

Es el servicio que ofrece el matadero según las necesidades del cliente que también puede incluir el despiece, almacenamiento o transporte. Y así, la canal, junto a la piel y despojos, vuelve al cliente dueño del animal para continuar el proceso de comercialización bajo control de éste. Este tipo de sacrificio a maquila tiene un papel muy relevante sobre todo en los sectores vacuno y ovino/caprino. Sin embargo, muchos de los pequeños mataderos que realizaban estos servicios a maquila han sufrido cierres dejando a muchos territorios sin este servicio.

4. MATADERO EN EXPLOTACIÓN

Se da cuando la explotación ganadera incluye la infraestructura de sacrificio en la propia explotación, lo que permite la elaboración del producto en instalaciones propias o subcontratando el servicio, y por ello, integrar todo ese valor añadido a la producción propia. Este factor marca una gran diferencia puesto que, por una parte, **permite asegurar la trazabilidad del producto** y, por otra, llevar a cabo la **comercialización directa**, lo que repercutirá en un **incremento de la rentabilidad económica** y un mayor **control sobre el negocio**. Este factor es esencial para aquellos pequeños productores que quieren diferenciar sus productos en el mercado, sea como producto local, de raza de calidad, ecológico o cualquier otro tipo de etiqueta específica.

transporte. El fileteado, embarquetado en atmósfera controlada, sellado y etiquetado, cada vez es más frecuente, dirigido en exclusiva a la gran distribución.

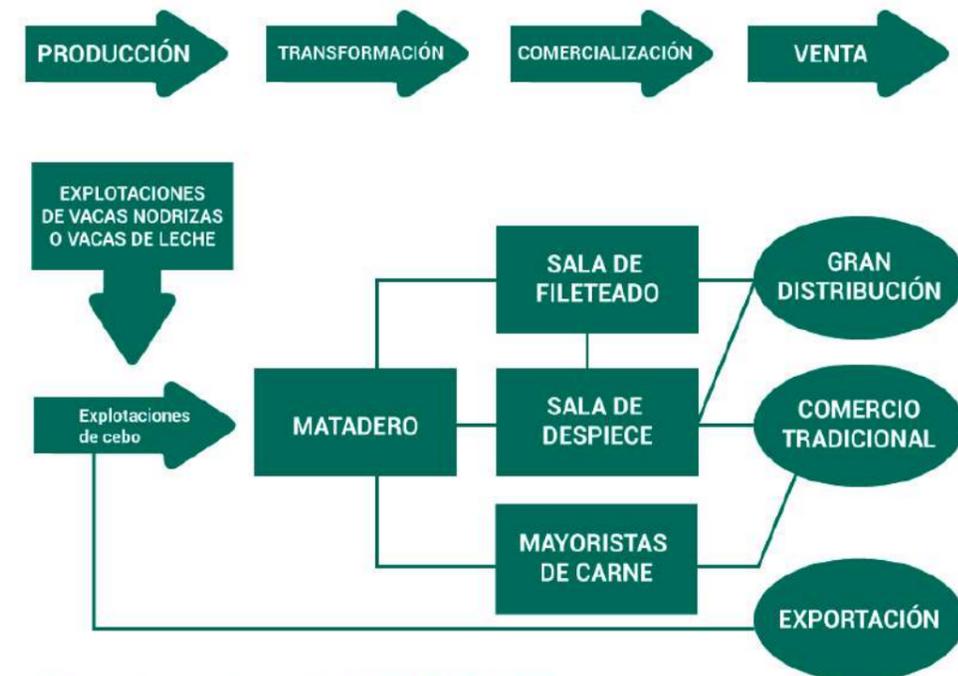
Los mayoristas de carne suelen ubicarse en los Mercas o mercados centrales, manejan producto tanto nacional como importado y se ocupan de la logística de las carnes así como de su traslado a la carnicería tradicional, y, sobre todo, a la hostelería.

El suministro a la gran distribución se hace a través de sus plataformas logísticas desde las cuales distribuyen a cada una de sus tiendas, hipermercados y supermercados. La gran distribución compra piezas o carne embarquetada directamente a la industria cárnica, capaz de

manejar grandes volúmenes, aplicando protocolos de producción y mediante acuerdos de suministro a medio plazo. Así, ha ido captando cuota de mercado, sobre todo en lo relacionado con los parámetros de precio, conveniencia, comodidad, cortes, loncheados, nuevos productos con perfiles nutricionales más ligeros, etc. En los casos en que la sala de despiece y fileteado es propiedad de la empresa de distribución, compran los animales a los ganaderos y los sacrifican a maquila. Aunque el vacuno y ovino de carne es un sector en el que todavía no hay mucha integración vertical, estos acuerdos con las grandes distribuidoras están cambiando el panorama.

El comercio tradicional, carnicerías de calle, mercados municipales y galerías de alimentación (que se abastecen a través de mayoristas,

CADENA DE VALOR DEL VACUNO DE CARNE



Elaboración propia a partir del MAPAMA 2019

mataderos o la industria cárnica) realizan con frecuencia el despiece y filetean y preparan la carne a demanda del consumidor. Sus armas para mantener cuota de mercado son la prescripción, confianza, atención y servicio personalizado, etc.

Los canales cortos como una alternativa posible y viable juegan un papel importante en la cadena de valor, aunque todavía muy pequeño teniendo en cuenta la dimensión de la ganadería y la industria cárnica.

2.4. EL MATADERO: CLAVE PARA LA VIABILIDAD PERO DE DIFÍCIL ACCESO

El servicio del matadero es clave dentro de la cadena productiva de la carne y la dificultad de acceso a este servicio, por el cierre de muchos de ellos, se identifica como una barrera importante para la rentabilidad económica de las pequeñas y medianas ganaderías que no forman parte de grandes estructuras cooperativas o industriales.

El problema arranca de las diversas crisis y escándalos alimentarios en el entorno de la gran industria (vacas locas, dioxinas, clenbuterol, etc.) que pusieron en evidencia la falta de transparencia en la industria alimentaria y una nefasta gestión política de los riesgos que implicaron. La necesidad de una nueva regulación legal era patente y así se aprobó en **2004 el llamado “paquete de higiene”**, un complicado entramado legislativo para regular la actividad en el ámbito de la Unión Europea, que se trata en el capítulo 3 de este informe.

La necesidad de adaptación a los nuevos requerimientos legales y las inversiones económicas que ésta implica, llevó al cierre masivo de pequeños mataderos durante las últimas décadas. Como consecuencia, grandes áreas rurales se han quedado sin este servicio de sacrificio y despiece, cercano y a maquila, esencial para las pequeñas explotaciones. Mientras vemos cómo estos servicios se concentran en grandes infraestructuras en torno a los grandes centros de transformación y

distribución cárnica, ubicados cerca de los centros de consumo, los mataderos se van alejando de los territorios de producción ganadera.

Las grandes infraestructuras de matadero generalmente forman parte de la estructura de procesado de grandes compañías cárnicas, especializándose principalmente en las especies industriales, como porcino intensivo y pollo, y, cada vez más, también vacuno. Quedando el resto de especies y sistemas ganaderos relegados y a merced de los requisitos impuestos por el matadero (en cuanto a condiciones, días de sacrificio, precios, aceptación de los animales, etc.). Este es el caso, por ejemplo, de otras especies distintas al cerdo intensivo en zonas de Cataluña o para el cordero en temporada de montanera en Extremadura.

España se ha convertido en uno de los grandes centros productores y sacrificadores de porcino de Europa, con todas las consecuencias ambientales y sociales que conlleva, entre ellas, la dificultad de supervivencia de las redes locales de mataderos que aquí señalamos (Justicia Alimentaria, 2020). **En todo el Estado español hay unos 700 mataderos, de los cuales alrededor del 20% trabajan exclusivamente con ganado porcino**, que además presenta una gran concentración territorial, ya que el 54,4% del ganado porcino en España se sacrifican principalmente en Barcelona, Girona, Murcia, Lleida y Málaga, cerca de los principales centros de consumo y de las industrias cárnicas.

Esta situación actual presenta además diversos obstáculos para las pequeñas explotaciones:

• DISTANCIA

El cierre de mataderos locales y municipales ha supuesto **mayores distancias de transporte** de los animales desde las pequeñas explotaciones hasta los centros de proce-

sado. Esto supone un mayor coste para la ya reducida rentabilidad de las pequeñas y medianas producciones, que deben además ajustar en extremo el número de animales mínimo para que el viaje sea rentable. Por otro lado, recorrer mayores distancias supone un **detrimento del bienestar animal** tanto por las distancias como por las maniobras de carga y descarga, esperas en corrales, etc, causa de gran estrés para los animales, además de un mayor impacto ambiental por el aumento de emisiones.

• ORGANIZACIÓN DEL TRABAJO

Cada vez hay menos mataderos que den servicio de sacrificio a pequeñas explotaciones ya que la mayoría de ellos prefieren concentrar el máximo número de cabezas de la misma especie de cara a grandes mercados. **Su organización del trabajo no se adecúa a las pequeñas producciones**, y no les resulta interesante interrumpir la cadena de procesado de sus propias producciones o de grandes clientes para introducir grupos reducidos de animales procedentes de pequeñas explotaciones agrarias con necesidades específicas, como la estructura y tamaño de los animales (a menudo de razas autóctonas) o la estacionalidad de las producciones, que supone que en determinadas temporadas los mataderos no puedan atender la demanda y se saturen fácilmente (como ocurre, por ejemplo, con el lechazo).

• INTEGRACIÓN

La falta de adecuación del servicio es aún más evidente en el caso de las aves, ya que los mataderos de aves están generalmente integrados, con maquinaria y procesos diseñados para procesar grandes lotes de pollos industriales que tienen un menor tamaño.

Al mismo tiempo, **la posibilidad de implementar instalaciones de sacrificio en la propia explotación se hace prácticamente inviable para las pequeñas granjas** más artesanales y ligadas al territorio, proceso que se ve enormemente obstaculizado por la aplicación de la normativa con excesivo celo.

Esta dificultad de acceso de las pequeñas producciones tanto a los mataderos como a la instalación de uno propio hace que aumente el sacrificio irregular de pequeños rumiantes y de aves, hecho que sucede tanto en el estado español, como en otros países europeos como Inglaterra y Escocia (Mediano *et al.*, 2004; y Brian Menzies, 2020).

Pero además conlleva una serie de consecuencias graves a nivel estructural para el sector de la ganadería extensiva, que abordamos en el siguiente apartado.

2.5. DESVALORIZACIÓN DE LA GANADERÍA EXTENSIVA Y LAS PEQUEÑAS PRODUCCIONES

En este escenario sobrevive la ganadería extensiva, especialmente asociada a zonas de montaña y a ecosistemas de alto valor natural³, como un conjunto de sistemas de producción ganadera que aprovechan los recursos del territorio para la alimentación de los animales, principalmente mediante pastoreo, manejando especies y razas adecuadas, y con una baja utilización de insumos externos (Urivelarrea, P. y Linares, L., 2020). Estas ganaderías compatibilizan la producción con la sostenibilidad y generan servicios ambientales y sociales muy importantes para la comunidad así, en España, 31

3. Para saber más de la agricultura de Alto Valor Natural ver <http://hvnlink.eu/national-language/spanish/>

hábitats de interés comunitario dependen para su mantenimiento de prácticas como el pastoreo (Couto, S., 2020).

Sin embargo, la presión del mercado intensivo, la competencia por precio y la falta de servicios e infraestructuras necesarias para el cierre de ciclos, ha ido avocando a la mayoría de las ganaderías extensivas a limitarse a la cría de madres y la venta de los terneros, cada vez a más temprana edad. En general, los terneros se destetan cada vez antes, y se llevan a cebaderos donde se engordan a base de pienso y paja hasta alcanzar los **estándares de peso y grasa marcados por la industria**. Estos estándares, establecidos para soportar largas cadenas de comercialización, **no son fáciles de cumplir para la cría en extensivo**.

En las ganaderías que trabajan en **extensivo, con razas autóctonas, trashumantes**, y en general cualquier alternativa de cría de ganado alimentado en base a pastos y forrajes, **los animales tardan más tiempo en alcanzar las condiciones que el mercado impone como adecuadas para la venta de la carne**, requieren mayor tiempo de crianza y tienen menor producción anual.

En cuanto a conformación y características de la canal, estas producciones también son diferentes a los animales criados bajo el sistema de producción ganadera industrial dominante, que se basa en la estabulación permanente y hacinamiento de animales de razas especializadas, a los que se suministra alimento compuesto en base a soja y maíz transgénicos y aditivos, y dosis sistemáticas de medicamentos preventivos, frecuentemente suministrados a través de piensos medicamentados. Y es en el eslabón del matadero, como primer paso para entrar en la cadena de comercialización, donde comienza **la desvalorización de los animales** que no se ajustan al estándar de la producción industrial.

Por un lado, los mataderos prefieren trabajar con canales homogéneas en cuanto peso, tamaño, conformación y color; y por ello ofrecen resistencias al procesado de carnes diferentes, ya que son más pesadas, lo que les dificulta el manejo en sacrificio y despiece y **requiere de la adaptación de sus prácticas y procedimientos de manejo**. Además, los animales criados en sistemas no estabulados y con una alimentación diferente al pienso convencional, normalmente son de mayor edad porque tardan más en ganar peso, obteniéndose piezas de mayor tamaño, más rojas (oscuras) y con grasa amarillenta, que se presupone no van a gustar al consumidor y por tanto son más difíciles de vender.

Esto va a ser determinante en la clasificación de las canales con categorías más bajas que, además, pierden la denominación de “ternera” por la de “añejo” o de “recental” por “pascual”, con peor aceptación en el mercado. El nombre de añejo (obligado por la normativa) en el imaginario colectivo generalmente hace referencia a carnes viejas, maduras y rancias, a pesar de que en restauración (y sobretodo en algunas zonas del norte peninsular) es muy apreciado y funciona mejor en el mercado.

Se ha ido imponiendo así un **“concepto de calidad”** generalizado en torno a las características y exigencias de la producción industrial de carne para abastecer mercados globalizados. Así, el estado de la grasa de músculo (para rendimiento carnicero en sala de despiece y matadero) o los estándares de jugosidad, terneza y parámetros organolépticos, son preconcebidos en función de la conformación de las canales industriales, y marcan los precios de mercado, depreciando las canales de “otras carnes” diferentes, que no se ajustan a dichos estándares, y, por tanto, aunque se reconozca su calidad organoléptica y nutricional particular, se considera que no se venden fácilmente.

Así, una de las personas entrevistadas desde la perspectiva de la investigación tecnológica, afirmaba que “exigimos mucha grasa en la canal, grasa de cobertura que permite hacer los tratamientos de refrigeración tan agresivos que hacemos para controlar el crecimiento microbiano en las canales, curándonos en salud. Para que la carne luego no se ponga dura por este tratamiento necesita una buena cobertura de grasa que cuesta mucho dinero poner” a base de piensos durante el engorde previo al sacrificio.

2.6. FALTA DE DIFERENCIACIÓN DE LAS PRODUCCIONES CÁRNICAS

Uno de los principales retos a los que se enfrenta la ganadería extensiva es por tanto la **necesidad de diferenciación de sus productos frente a los de otras producciones ganaderas** basadas en manejos intensivos no ligados al territorio (Zabalza *et al*, 2020).

La ganadería extensiva actualmente no se encuentra definida ni caracterizada, no existe aún una legislación específica, y por tanto no puede diferenciarse, lo cual tiene consecuencias en todos los ámbitos relacionados con la actividad, desde estadísticas y datos oficiales hasta el etiquetaje para el consumidor final, impidiendo la puesta en valor de criterios de sostenibilidad, territorio y calidad (Herrera, P.M, 2017). Una de las claves es la falta de acceso a mataderos que den servicio “personalizado” al productor, es decir, adaptado a sus necesidades particulares de comercialización de su producto, lo cual impide la trazabilidad y muchas veces la certificación y el etiquetado que le permita diferenciar las características de su carne y poner un precio acorde a los conceptos de calidad y sostenibilidad asociados a las producciones de extensivo.

En la actualidad, una vez que el animal sale de la explotación y entra en la cadena alimenta-

ria a través del matadero, ingresa a un **sistema de comercialización indiferenciada**, donde la carne extensiva termina en las lineales de supermercados y grandes superficies junto a carnes con sistemas de calidad y procesos de producción muy diferentes, como las industriales o carnes importadas de otras partes de Europa e incluso terceros países, sin identificación de su sistema de producción, ni lugar de origen.

Únicamente en los casos de **canales cortos de comercialización**, cuando la persona ganadera se implica directamente en el proceso, existe un mayor flujo de información, por ejemplo, sobre la raza, prácticas ganaderas o territorio, que permite reconocer y difundir los beneficios y bondades de la ganadería extensiva facilitando que el consumidor decida sobre su opción de compra con mayor criterio.

En el caso concreto de la ganadería ecológica, pese a ser un sistema diferenciado y reconocido legalmente y con una operatividad de certificación desarrollada, ésta se topa con limitaciones similares. Los establecimientos autorizados para el sacrificio de carne ecológica, por un lado, son

escasos y tienen una distribución irregular en el territorio; y, por otra, tienen muchas limitaciones en cuanto a disponibilidad de horario y servicios.

Esto hace que, en España, la demanda de sacrificio de carne ecológica sea superior a la oferta de mataderos certificados para ello. Esta dificultad de acceso del ecológico a servicios de matadero, despiece y transporte específicos provoca que, con frecuencia, se acabe realizando todo el proceso de forma convencional por lo que se pierde la trazabilidad y los animales criados bajo el sistema de producción ecológica acaban en el mercado indiferenciados y vendidos como carne convencional.



Vacas en la dehesa extremeña. ©Trashumancia y Naturaleza.



3. MARCO LEGAL

En este capítulo vamos a analizar el marco normativo que afecta a los mataderos y en especial la normativa en cuanto a higiene y el reciente **Real Decreto de 1086/2020** que regula y flexibiliza las condiciones de aplicación de las disposiciones europeas en materia de higiene.

3.1. PAQUETE HIGIÉNICO SANITARIO

Tras la denominada “crisis de las vacas locas”, hubo una gran presión para unificar y simplificar la hasta entonces confusa y dispersa normativa que regulaba la higiene y sanidad alimentaria en la UE en aquellos momentos. Y así, en 2004 se aprueba lo que se conoce como “paquete higiénico-sanitario”, compuesto originalmente por varios reglamentos, que tras un periodo de transición entraron en vigor en 2006 y, desde entonces, han sido complementados y enmendados en numerosas ocasiones⁴.

Los reglamentos de higiene definen un marco general de **condiciones y requisitos que deben cumplir todas las empresas alimentarias y los controles oficiales en Europa**. Pero la propia normativa incluye la posibilidad de flexibilización de estas condiciones para que puedan adaptarse a las circunstancias concretas de

4. Los Reglamentos son (EC) 852/2004 sobre higiene de los alimentos, (EC) 853/2004, sobre normas específicas de alimentos de origen animal, (EC) 854/2004 sobre control de productos de origen animal, reemplazado por el Reglamento 2017/625. Para el resto de normativa, textos consolidados y enmiendas ver <https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/legislacion/legislacion-comunitaria-letra-Q.aspx>

los distintos territorios, tamaño de las industrias o tipo de alimentos producidos, siempre que el objetivo de higiene e inocuidad alimentaria esté asegurado.

Para facilitar este proceso de aplicación de la flexibilización normativa, la Comisión Europea publicó una guía para las autoridades⁵ y otra para los operadores⁶ donde precisamente los mataderos de baja capacidad se ponen como ejemplo de posible objeto de flexibilidad de la norma. Tanto la UE, como algunos Estados miembros, han publicado guías propias sobre diferentes aspectos, que pueden consultarse en la web de la **Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)**⁷, aunque no aparece ninguna sobre mataderos de baja capacidad.

La competencia para la aplicación de esta flexibilización se delega, pues, en los Estados miembros, que en el caso del Estado español recae en la **Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)**.

Sin embargo, el uso que se ha hecho de esta posibilidad de flexibilización por los distintos Estados miembros ha sido muy diferente. Así, mientras países como nuestros vecinos Francia o Portugal, han llevado a cabo una interpretación más adaptada a sus realidades, España no ha aprovechado hasta ahora este recurso y no se ha elaborado normativa específica de aplicación para pequeñas producciones o microempresas.

Como consecuencia, los mismos requisitos y exigencias se han aplicado por igual a todo tipo de operadores, sin tener en cuenta su tamaño o

circunstancias, lo que ha ido en detrimento de las actividades productoras de menor dimensión, muchas veces ubicadas en zonas remotas o que mantienen prácticas tradicionales o elaboran productos artesanales, que son clave para la economía de esas zonas. Por ende, tampoco se ha desarrollado una normativa técnica específica, dejando a los inspectores sin criterios definidos a los que atenerse, lo que con frecuencia les aboca a denegar solicitudes o permisos que serían fácilmente admisibles si la flexibilización de la normativa general se hubiese desarrollado.

Esta falta de desarrollo y adaptación normativa crea una gran **inseguridad jurídica y confusión respecto a lo que está o no admitido** y, en ocasiones se suple por una tolerancia (encubierta) ante situaciones de irregularidad, que son o no consentidas y donde la decisión de denegarlas o emprender acciones se deja en manos del inspector local.

En cualquier caso, esta situación hace que los operadores de empresas alimentarias tengan “pocas o ninguna oportunidad de beneficiarse de las disposiciones sobre flexibilidad previstas en el paquete de higiene”, tal y como se reconoce por la misión de investigación de la Comisión Europea llevada a cabo en España en 2017⁸.

La normativa tal y como se aplica en España se ajusta a las necesidades de la gran industria alimentaria, pero su falta de adaptación y flexibilidad ha tenido consecuencias negativas para los pequeños operadores alimentarios, **en especial de aquellos que utilizan métodos tradicionales y artesanales de producción alimentaria**, que son escasamente aceptados

8. Informe final de una misión de investigación realizada en España del 19 al 29 de septiembre de 2017 al objeto de recopilar información sobre el estado de aplicación de las disposiciones y excepciones sobre flexibilidad previstas en la legislación de la UE sobre higiene en las PYMES. Comisión Europea. DG SANTE 2017-6104. 2018.

5. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_public_es.pdf

6. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_business_es.pdf

7. https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/

por las autoridades competentes, aun existiendo garantías sanitarias demostradas y herramientas legales suficientes para su autorización.

Otra consecuencia de esta situación es que generalmente en España los agentes de control oficial **no reciben formación adecuada sobre las técnicas de producción tradicionales u otras opciones productivas** ni sobre la posibilidad de aplicar los principios de flexibilidad, como excepciones y adaptaciones de la norma general a los pequeños operadores y microempresas. Esto provoca un miedo a asumir riesgos o cometer errores que deriva en la denegación de cualquier solicitud fuera de lo estandarizado.

Esta situación, a su vez, va cimentando la idea de que la higiene en la producción de alimentos sólo puede ser asegurada a través de las infraestructuras y sofisticadas tecnologías de los grandes operadores alimentarios, a pesar de que, en ocasiones, determinados incidentes y alertas han puesto de manifiesto que no necesariamente es así. A esto se une la circunstancia de que muchos de los agentes y técnicos de la administración apenas tienen contacto a pie de terreno con la realidad ganadera y negocios rurales y, por tanto, desconocen sus necesidades y modus operandi. Como consecuencia **en España no se admiten diversas prácticas, que sí se permiten en otros países del entorno europeo** que han aplicado las ventajas de flexibilidad de la normativa europea para apoyar la viabilidad de sus pequeñas producciones tradicionales y PYMES rurales del ámbito alimentario.

La situación también lleva a algunas autoridades a asumir el modelo industrial de producción de alimentos como modelo único, adoptando con frecuencia una actitud de desconfianza e incluso rechazo a modelos tradicionales o artesanales, sin voluntad alguna de desarrollo de la flexibilidad, como se ha reconocido abiertamente en

algunos foros públicos⁹.

Esta situación deja a la mayoría de los pequeños operadores y PYMES implicadas en la producción, transformación y comercialización en un estado de confusión y desconocimiento de las normas a las que atenerse y, por supuesto, a las posibilidades de acogerse a las adaptaciones y excepciones previstas por la ley. Esto supone una importante barrera que dificulta la **incorporación de nuevos profesionales al ámbito agroalimentario**, el cierre de ciclos y la diversificación productiva de las explotaciones, restando oportunidades al ya vulnerable sector de la pequeña empresa agroalimentaria, especialmente en el ámbito rural.

Además, la situación contribuye aún más a acrecentar la percepción general del sector agrario, y en particular de las pequeñas explotaciones, artesanales y conectadas al territorio, de falta de apoyo e incluso de obstaculización por parte de la administración, que no parece mostrar interés en facilitar la viabilidad de este “gran-pequeño sector”, ni reconoce su papel en el mantenimiento del tejido económico rural, a pesar de las declaraciones e incluso políticas en marcha para frenar el despoblamiento rural.

3.2. FLEXIBILIDAD EN LOS REQUISITOS GENERALES Y ESPECÍFICOS DE HIGIENE

La flexibilidad de la normativa ofrece la posibilidad de alcanzar el objetivo de higiene e inocuidad alimentaria, por diferentes cami-

9. El Jefe de servicio de Seguridad Alimentaria y producciones ganaderas de la Xunta de Galicia, comenta en el Congreso de Alimentación Animal de 2019 en Valladolid: “no flexibilicemos los criterios para pequeñas producciones y los canales cortos. Me preocupan sus riesgos. Se salen de lo establecido. Están de moda, hay que luchar y traerlos a la cadena industrial”.

nos, adaptando los requerimientos generales a las circunstancias específicas de los establecimientos, de los alimentos que se elaboren o de los lugares de elaboración. La propia normativa describe los procedimientos de las actividades que pueden ser objeto de flexibilización y hasta dónde se pueden aplicar.

Para ello, además de las guías anteriormente mencionadas, la Comisión Europea desarrolló en 2018 un documento de orientación¹⁰ sobre

10. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_es.pdf

la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 852/2004, y un documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones del Reglamento (CE) 853/2004¹¹ con el objetivo de ayudar a los agentes de la cadena alimentaria a comprender y aplicar correctamente la normativa de higiene.

En líneas generales, la flexibilidad puede aplicarse a distintos niveles:

11. https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_es.pdf

A) FLEXIBILIDAD DECIDIDA POR EL OPERADOR

La normativa de higiene permite al operador o empresa alimentaria, interpretar y decidir sobre ciertos elementos estructurales y de equipamiento, y adaptarlos a la realidad de sus establecimientos, teniendo en cuenta la naturaleza y uso del alimento que produce. Este suele ser el caso cuando en la normativa aparecen términos o expresiones imprecisos que pueden ser interpretados, tales como «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente»; en estos casos corresponde, en primer lugar, al explotador de empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos exigidos por la normativa y en qué medida.

Es importante tener en cuenta que en estos casos el productor no necesita ninguna concesión específica por parte de las autoridades para aplicar la flexibilidad; se trata simplemente de interpretar los requisitos de la ley de un modo apropiado y justificado con arreglo a los procedimientos operativos de su empresa y al **plan de autocontrol** (sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la propia empresa).

El plan de autocontrol es exigido por la normativa y debe elaborarse en base al llamado sistema **APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos)**, al objeto de detectar los riesgos y aplicar medidas preventivas antes de que ocurran. Este plan debe adaptarse al tamaño y actividad de cada establecimiento y por tanto es la herramienta idónea para aplicar la flexibilidad de los requerimientos de higiene que dependen del criterio de los operadores. Para ayudar a aplicar la flexibilización normativa existen dos tipos de herramientas:

- Las **Directrices** que algunas autoridades nacionales y europeas (la European Food Safety Authority, EFSA, concretamente) publican para aplicar la flexibilidad en los sistemas APPCC por los operadores.

- Las **Guías de Buenas Prácticas de Higiene**, elaboradas por los colectivos empresariales o asociaciones de productores, constituyen un instrumento valioso de referencia para ayudar a los operadores a lo largo de toda la cadena a aplicar la flexibilidad al elaborar sus planes de autocontrol y sistemas APPCC adaptados a sus empresas, sin necesidad de contar con un consultor o asesor alimentario en todo momento. La autoridad competente deberá tener en cuenta estas guías a la hora de realizar los controles oficiales, por eso, una vez consensuadas, las guías se envían al Estado miembro que las estudia y remite a la Comisión Europea, y ésta las publica en su sitio web¹², requisito imprescindible para que la guía sea reconocida y, por tanto, considerada válida por el control oficial. Las guías pueden también ser útiles a la hora de concretar esas expresiones indeterminadas de la normativa sobre las que debe decidir el operador; pero es cierto que, en ocasiones, a las guías les falta concreción y repiten literalmente el contenido de la normativa, llegando incluso a veces a ser más estrictas que los propios reglamentos.

En cualquier caso, al ser las guías elaboradas por la industria alimentaria, en consulta con las autoridades competentes y asociaciones de consumidores, es deseable llegar a consenso entre representantes de las pequeñas producciones y las autoridades competentes, para facilitar su reconocimiento y aceptación por parte de los inspectores oficiales. Asimismo, es conveniente llevarlo a cabo a nivel colectivo, desde entidades jurídicas organizadas, y que quede plasmado en algún documento que pueda servir de apoyo y justificación al pequeño productor ante la inspección oficial local, europea, e incluso de terceros países, en caso de comercio con ellos.

12. https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_higiene/guidance_en

B) FLEXIBILIDAD CONCEDIDA POR LA AUTORIDAD COMPETENTE

La normativa establece 3 formas para que los Estados miembros apliquen la flexibilidad:

1. Excepciones
2. Adaptaciones
3. Exclusiones

1. EXCEPCIONES

Supone la posibilidad de que la autoridad competente **autorice a las empresas alimentarias a no aplicar determinados requisitos** (por ejemplo en cuanto a los locales, materiales, el producto en sí, el proceso de obtención, las instalaciones...). Este es el caso cuando en la normativa apare-

cen expresiones como “si la autoridad competente así lo permite”, “a menos que la autoridad competente autorice otra cosa” o “con autorización de la autoridad competente”.

Un caso específico son las excepciones a establecimientos que producen **alimentos con características tradicionales**; éstas se pueden otorgar de forma individual (para un establecimiento concreto) o colectiva (para todos los establecimientos que fabriquen un alimento tradicional en concreto) y queda regulado en el artículo 3 del nuevo Real Decreto 1086/2020.

La información sobre las excepciones concedidas a este tipo de alimento aparece en un listado público de la AESAN; sin embargo, muchos de los alimentos tradicionales que se producen hoy en día, y que forman parte de nuestro patrimonio cultural, no aparecen en ese listado, simplemente porque no se ha solicitado. Esta solicitud conviene realizarla de forma colectiva, organizada y coordinada para que todas las pequeñas producciones que utilizan métodos, equipos y materiales tradicionales se beneficien de la excepción. Existe un Documento de Orientación¹³ sobre las excepciones para alimentos con características tradicionales que puede ser de ayuda en este proceso.

2. ADAPTACIONES

La normativa europea concede a los Estados miembros la posibilidad de adaptar muchos de los requisitos de los Reglamentos europeos de higiene en relación a poder seguir utilizando métodos tradicionales en cualquiera de las fases de producción, transformación o distribución para establecimientos en regiones con limitaciones geográficas especiales y para requisitos de diseño, construcción y equipamiento.

Hasta ahora no existían medidas a escala nacional o autonómica sobre adaptaciones, pero el Real Decreto 1086/2020 ha establecido la normativa básica en su Capítulo II y el procedimiento para su concesión en su artículo 4. En concreto, el artículo 5 regula tanto adaptaciones como excepciones para pequeños mataderos que analizamos más adelante.

3. EXCLUSIONES

Los Reglamentos europeos permiten la exclusión de la aplicación de la normativa alimentaria comunitaria a determinadas actividades como: suministro directo de pequeñas cantidades al consumidor final o bien a establecimientos locales que venden a consumidor final, de productos primarios, de carne de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación, leche cruda, caza silvestre, y otros. El Real Decreto 1086/2020 las regula en el Capítulo III.

NORMATIVA SOBRE EXCLUSIONES DE LAS COMUNIDADES AUTÓNOMAS

En el caso de España, las comunidades autónomas son la autoridad competente para regular las exclusiones. Esto hubiese podido ser de gran ayuda para suplir la falta de desarrollo de excepciones y adaptaciones por la administración central o interpretación de requisitos por los operadores, lo que hubiese facilitado mucho el camino a las pequeñas producciones. Sin embargo, por una parte, el desarrollo ha sido escaso y, por otro, generalmente las normas desarrolladas por las Comunidades Autónomas **suelen ser más restrictivas que la normativa europea en cuanto a requisitos de higiene**. Además, esta normativa conlleva el limitante de que la comercialización de las producciones se restringe al ámbito de la comunidad autónoma, impidiendo la venta incluso en casos de circuitos cortos de comercialización a grandes ciudades cercanas pero de otra comunidad autónoma.

Teniendo en cuenta que la normativa europea se puede aplicar directamente y que nos permite adaptar prácticamente todos los requisitos de higiene a las necesidades y condiciones de las pequeñas producciones utilizando las vías antes descritas de “excepciones” y “adaptaciones” (y las que permite el plan de autocontrol), debería plantearse si es realmente necesario desarrollar normativa autonómica para las exclusiones y/o darles una orientación que las convierta en una normativa más facilitadora que limitante.

Hasta este momento sólo la Comunidad Valenciana, Cataluña, Aragón y el País Vasco cuentan con **normativa de flexibilización sanitaria**. En lo referente a mataderos, Cataluña o la Comunidad Valenciana, han desarrollado una interpretación más laxa de los reglamentos autorizando pequeños mataderos y salas de despiece en explotación (estudio de caso) con requisitos más asequibles para pequeñas producciones sin comprometer la seguridad alimentaria que pide la legislación.

El informe **Políticas Públicas y Agroecología en la Comunidad de Madrid** hace una completa revisión de la normativa autonómica de flexibilización en España.

13. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Doc_orientacion_tradicionales_FINAL.pdf

CUADRO 2

GUÍA PARA QUESERÍAS DE CAMPO Y ARTESANAS: REFERENTE EN ESPAÑA

La [Guía Europea de Prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos](#) es un referente de flexibilización de las normas de higiene. Publicada en 2017, se trata de una de las primeras guías concebidas por y para el sector artesano, y que, teniendo en cuenta métodos tradicionales, consigue unificar criterios y responder a necesidades de distintos contextos europeos. Esta Guía fue elaborada por la [Red Europea de Queserías y Productores Lácteos de Campo y Artesanos](#) (FACE en sus siglas en inglés) y consensuada con las autoridades competentes de la UE y de todos los Estados miembros.

La Guía constituye una herramienta muy útil para la aplicación de la flexibilidad decidida por el operador ya que éste puede voluntariamente utilizarla como sistema propio de autocontrol **basado en el sistema APPCC específico y adaptado al sector lácteo artesanal** y de pequeña dimensión, e incluso incluye ejemplos de excepciones para pequeños operadores que utilizan métodos tradicionales de producción.

La Guía se ha traducido a 23 lenguas oficiales, entre ellas el español, de la mano de QueRed, la Asociación española miembro de FACE, que participó activamente en su gestación. Así mismo, a nivel estatal QueRed ha logrado consensuar con la AESAN la aprobación del [Documento para la mejora de la aplicación del paquete de higiene en queserías de campo y artesanas](#), un paso más en la labor indispensable que desarrolla QueRed no sólo como organización de referencia para el sector lácteo, sino como ejemplo de camino a seguir para todo el pequeño sector agrolimentario.

Para más información ver <https://www.redqueserias.org/>



3.3. REAL DECRETO 1086/2020 DE FLEXIBILIDAD

Tras décadas de una limitante regulación del paquete de higiene (Real Decreto 640/2006) y la inactividad del Estado español para aplicar su flexibilización, en diciembre del 2020 se aprueba el largamente esperado **Real Decreto 1086/2020** 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.

Este Real Decreto (en adelante RD 1086) abre la posibilidad de aplicar la flexibilización en España, estableciendo excepciones y adaptaciones para determinados tipos de establecimientos; regula las actividades excluidas de la aplicación de los Reglamentos, en concreto las relativas al consumo doméstico privado (como el sacrificio de unguilados) y a la venta directa del productor de pequeñas cantidades de determinados productos al consumidor final o establecimientos locales de venta al por menor; y establece medidas para la correcta aplicación de la normativa europea en España.

En concreto este RD 1086 **supone un paso significativo para la flexibilización de la normativa en lo referente a pequeños mataderos**, así como al sacrificio dentro de la explotación de determinadas especies. En lo referente a mataderos, en el artículo 1 define **“pequeños mataderos”** como aquellos que **no sacrifiquen más de 40 unidades de ganado mayor (UGM)** por semana y un máximo de 2000 UGM al año (especificando en su anexo I las equivalencias de UGM por tipo de animal y especie ganadera).

Teniendo en cuenta que este RD 1086 es directamente aplicable en todo el territorio del Estado español y no requiere de desarrollo posterior por

parte de las Comunidades Autónomas, la autorización de pequeños mataderos podrá solicitarse a las autoridades competentes de cada Comunidad Autónoma en base a las definiciones y requisitos establecidos en los artículos 2 y 5 de este RD 1086. Y éstas deberán informar sobre el procedimiento a seguir para obtener dicha autorización.

3.3.1. EXCEPCIONES Y ADAPTACIONES

El artículo 5 determina las **excepciones y adaptaciones en pequeños mataderos**, incluyendo la alusión expresa a los **mataderos móviles** (aunque nada más se menciona sobre ello). Este artículo especifica espacios de los que no será necesario disponer (como salas de vaciado, evisceración o despiece independientes, locales de almacenamiento de subproductos, etc.) y el artículo 6 se ocupa del sacrificio en la explotación de aves de corral y de caza de cría. Los artículos subsiguientes regulan puntos concretos de evisceración, transporte y procesado así como de la marca sanitaria de corderos, cabritos y lechones, y el sacrificio fuera de matadero de unguilados domésticos peligrosos y reses de lidia, y regula la comercialización de sus carnes (art. 23 y 24).

También, el RD 1086 permite una **reducción de la frecuencia de muestreos microbiológicos** en aquellos mataderos y establecimientos que produzcan carne picada, preparados de carne y carne fresca de aves de corral en pequeñas cantidades, cuando esté justificado en función de un análisis del riesgo y siempre que la autoridad competente lo autorice caso por caso, aunque señala que la AESAN deberá elaborar una guía para facilitar la correcta aplicación de este artículo (art.15).

3.3.2. ACTIVIDADES EXCLUIDAS

Además del sacrificio para consumo doméstico privado, establece como actividad excluida

el suministro directo de pequeñas cantidades de carne fresca de aves de corral y lagomorfos sacrificados en la explotación y destinadas a consumidor final o comercio al por menor, para lo que el artículo 19 establece límites y requisitos.

También establece que el **suministro directo se puede realizar directamente a consumidor final en la propia explotación, en mercados o reparto a domicilio**, pero no se permite el envío de productos por correspondencia o a un

establecimiento de comercio al por menor que suministra directamente a consumidor final a una distancia mayor de 100 km, aunque permite solicitar a la autoridad competente la comercialización a un radio mayor, dentro de la comunidad autónoma, en regiones con limitaciones geográficas especiales o insulares. Y de manera excepcional permite autorizar la venta directa en ferias o eventos similares fuera de la comunidad autónoma.

Habrà que esperar a ver cómo evoluciona la implementación en la práctica de este Real Decreto, pero se pueden establecer las siguientes conclusiones:

- El RD 1086 **establece vías para aplicar la flexibilidad** así como algunos requisitos no necesarios, pero **no define la forma para llevarlo a cabo**, de manera que sigue siendo esencial para el operador conocer bien la normativa y realizar una correcta interpretación para poder aplicar la flexibilización en su plan de autocontrol de forma que asegure los objetivos de seguridad alimentaria que exige la normativa de higiene.
- Sigue habiendo **conceptos ambiguos y sin determinar**, por ejemplo, respecto a las instalaciones para el lavado y desinfectado de vehículos, la obligación de tenerlos o no dependerá de que lo autorice la autoridad competente y de si existe en las proximidades una instalación autorizada para ello. El qué es "próximo", puede dar lugar a que su autorización dependa de la percepción subjetiva del inspector local, por lo que la disposición de los inspectores seguirá siendo clave sobre todo en tanto en cuanto haya una parte significativa sin especificar.
- En cualquier caso, para aprovechar de forma eficiente todo el potencial de este RD 1086 **la actitud de los operadores será decisiva a la hora de desarrollar las herramientas adecuadas para aplicar la flexibilización**. Así, es básico que **el sector sea proactivo**, se organice y trabaje por el bien del interés colectivo, por ejemplo **proponiendo contenidos para las guías** e interactuando con las autoridades competentes para que implemente la normativa como instrumento estimulante y no como factor limitante.



Rebaño de Trashumancia y Naturaleza con el Palacio Real de Madrid de fondo.
©Susana Cabañero.



4. ALTERNATIVAS AL MODELO DE MATADERO INDUSTRIAL

El contexto descrito hace necesario diseñar modelos alternativos de matadero que, con un funcionamiento humanizado y con ritmos de trabajo menos frenéticos, garanticen la mejora del bienestar de los animales, de la calidad nutricional de sus producciones, así como de la salud de las personas, la calidad del empleo y la sostenibilidad de las pequeñas producciones extensivas y ecológicas. En este sentido **los pequeños mataderos ofrecen ventajas indiscutibles, como las relativas al control sobre el proceso de comercialización y la reducción de costes y tiempos de desplazamiento**, fundamentales para la rentabilidad de las explotaciones y para la **producción de una carne ética**, acorde con las demandas sociales actuales y los objetivos de las políticas públicas que los regulan.

La disposición de una red de mataderos y salas de despiece cercanas y accesibles para las pequeñas explotaciones es un asunto estratégico para su viabilidad. Para ello es necesario revisar el mapa actual de ubicación de los mataderos y desarrollar una **Plan de pequeños mataderos** acorde que contemple la actualización y reapertura de pequeños mataderos o la puesta en marcha de sistemas alternativos (móviles o en la propia explotación) que permitan cubrir las actuales brechas del servicio en muchas áreas rurales. Este Plan debería formar parte de un **Plan o Estrategia Nacional de Ganadería Extensiva** que se demanda desde hace tiempo por diferentes organizaciones¹⁴.

14. <https://www.wwf.es/informate/actualidad/?56302/Pedimos-al-Gobierno-una-estrategia-estatal-urgente-que-asegure-el-futuro-de-la-ganaderia-extensiva>

CUADRO 3

DOS EJEMPLOS DE INICIATIVAS DE APOYO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA A PEQUEÑOS MATADEROS

- La Comunidad Autónoma de Cataluña lanza en 2020 una línea de ayudas¹⁵ para la mejora de procesos productivos y de eficiencia en la actividad de pequeños mataderos de ungulados domésticos. La ayuda, dirigida tanto a mejoras de instalaciones ya existentes como a la construcción de nuevos pequeños mataderos, subvenciona hasta el 50% de las inversiones realizadas. Se han atendido 14 solicitudes y en los próximos años se prevé aumentar la dotación presupuestaria.
- Las Cortes valencianas aprueban en febrero de 2021¹⁶ la propuesta de impulsar la instalación de mataderos públicos o cooperativos de baja capacidad en pueblos y comarcas, la presencia de mataderos móviles de titularidad pública con certificación ecológica y de mataderos en explotaciones de ganadería extensiva familiar. Para lo que es necesario la simplificación y clarificación de los requerimientos para la implantación de estas instalaciones.

15. Orden ARP/145/2020

16. https://www.elperiodic.com/corts-aprueban-propuesta-compromis-impulsar-implantacion-mataderos-baja-capacidad-explotaciones-ganaderas-extensivas_729179

Los pequeños mataderos deben concebirse como un **servicio público** dado su valor clave para la viabilidad de las pequeñas explotaciones y empresas agroalimentarias, y como elemento de articulación del **equilibrio territorial y formación de tejido económico sostenible**. Y a tal fin deberán utilizarse cuantos medios públicos haya disponible, por ejemplo los fondos de la PAC o Fondos de Recuperación de la UE, entre otros, ya que conseguir una red eficiente de pequeños mataderos es un factor clave para alcanzar objetivos de las políticas públicas básicas. A continuación se exponen diferentes alternativas que pueden ayudar a alcanzarlos.

4.1. MATADEROS PÚBLICOS COMARCALES Y MUNICIPALES

Los mataderos públicos, comarcales o municipales, son instalaciones públicas generalmente de pequeña capacidad que solían dar servicio a las explotaciones del entorno de sacrificio y desuelle de ganado bovino, porcino, ovino/caprino (y excepcionalmente equino) destinado al abasto público. Aunque aún existen algunos, éstos han sido objeto de cierres masivos en los últimos años, como ya se mencionó, entre otras razones debido a la nueva normativa europea y la actitud generalizada de las administraciones de optar por modelos de tipo más tecnológico e industrial.

CUADRO 4

EL ORIGEN DE LOS MATADEROS PÚBLICOS EN ESPAÑA

El origen histórico del matadero como institución pública es incierto, aunque según recoge la memoria histórica para el proyecto de **Rehabilitación del Antiguo Matadero Municipal de Madrid** (Lasso de la Vega, 2005), ya en la antigua Grecia, se encuentran referencias a ellos en obras de Homero. En el periodo del Consulado Romano se estableció la diferencia entre los mataderos públicos, dedicados al sacrificio de ganado vacuno y ovino, y los privados, destinados al ganado porcino, regentados por sociedades independientes. Es entonces cuando se instituye una política sanitaria para ambos.

No será hasta 1840, con la aprobación del **"Reglamento de carnes y Reglamento Interior de las Casas Matadero"** cuando se aprueba por primera vez un régimen de funcionamiento y administración para las casas matadero, pasando a considerarse como un verdadero servicio público. Ya entonces se propuso en Madrid la rehabilitación del antiguo matadero de Saladero a fin de centralizar todos los servicios de matanza de cerdo y evitar los abusos por parte de las 18 instituciones particulares que daban el servicio hasta ese momento. Así, se acabó ordenando el cierre de todos los mataderos privados, contratando personal cualificado e instaurando la inspección veterinaria de carnes en los mataderos de la Villa.

Con la **Ley de Bases de Régimen Local de 1945**, los mataderos eran de titularidad pública o precisaban de autorización administrativa específica para su funcionamiento, constituyendo un servicio mínimo obligatorio en todos los municipios mayores de 5.000 habitantes. Más tarde, la **Ley de Bases de Régimen Local de 1985**, elevó a 20.000 habitantes la población de los municipios donde se debía prestar servicio obligatorio de matadero.

Pero en 1996, con el **Real Decreto-Ley de medidas urgentes de carácter fiscal y de fomento de liberalización de la actividad económica**, se liberaliza esta actividad y deja de considerarse un servicio municipal mínimo obligatorio, aunque permaneció como competencia propia de las entidades locales.

A partir de la publicación del llamado **Paquete de Higiene europeo en 2004**, muchos pequeños mataderos cerraron al no poder afrontar las inversiones necesarias para su adaptación al cumplimiento de los requisitos de esta normativa, máxime cuando el Estado español realizó una transposición que no aprovechaba la posibilidad que la norma ofrecía de flexibilizar los requisitos para los pequeños, e idénticas exigencias se aplicaron a todos los mataderos independientemente de su tamaño.

Posteriormente, la **Ley 27/2013 de Racionalidad y Sostenibilidad de la Administración Local, conocida como "Ley Montoro"**, ya no incluye el matadero entre las competencias propias municipales. Se acelera así el proceso de cierre de los mataderos públicos, y el de privatización o externalización de estos servicios.



Maniobras de carga de cordero a transporte. ©Trashumancia y Naturaleza.

Sin embargo, al igual que el resto de los países que han aplicado políticas de cierre, empezamos a darnos cuenta del gran coste intrínseco que esos cierres implican, e igual que dichos países debemos buscar fórmulas que solucionen esta situación adversa.

Así, desde un punto de vista legal, aunque la aludida "Ley Montoro" eliminó los mataderos de la lista de las competencias propias de los municipios, **el proceso es reversible si una ley de la Comunidad Autónoma así lo reconoce y un Acuerdo del Pleno de Ayuntamiento del municipio en cuestión lo decide**. Baleares es un buen ejemplo que ilustra este proceso, donde el servicio de matadero se ha considerado esencial y de interés económico general, restableciendo la base legal para que los municipios que quieran puedan llevarlo a cabo (Fernández Such, 2020).

Otra importante cuestión a considerar es el **concepto de rentabilidad**, que debe verse bajo el prisma del matadero como **servicio público y engranaje clave para la articulación de políticas de desarrollo rural, alimentarias y de reto demográfico**.

La aplicación de criterios meramente empresariales conlleva situaciones no deseadas, como en algunos casos de entidades locales que después de haber realizado fuertes inversiones para adaptar el matadero a la interpretación industrialista de la normativa, han permanecido cerrados durante mucho tiempo ya que la gestión, como actividad empresarial, no genera mucho interés al percibirse como poco rentable en competencia con los servicios de matadero integrados en los grandes centros logísticos y comerciales de la industria cárnica.

Es fundamental entender que son servicios distintos y que los pequeños mataderos deben cubrir áreas desatendidas por el modelo centralizado y concentrado en torno a los centros de

consumo. También es fundamental entender que esa "competitividad de precios" tiene consecuencias nefastas para las explotaciones ganaderas, con mayor incidencia cuanto más pequeñas y más alejadas están, viéndose en muchos casos abocadas al abandono de la actividad por falta de viabilidad económica.

Con la reapertura de los mataderos ya existentes, se podría contribuir enormemente al eficiente mantenimiento de la **cadena agroalimentaria local y artesanal**, claves para preservar el territorio y garantizar el suministro de alimentos de calidad a la ciudadanía.

Es ilustrativa la reflexión al respecto que un ganadero de la Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo vuelca en el grupo de trabajo de Mataderos:

"Fijamos población en zonas rurales, mantenemos actividades para la industria alimentaria y además, y no menos importante, aportamos a la cadena de valor, a nuestros vecinos más inmediatos, con un producto de altísima calidad".

Dado que la reactivación de estos pequeños mataderos contribuye a la consecución de objetivos públicos, es esencial tenerlos en cuenta para fomentar posibilidades de apoyo y programas de financiación pública que facilite y haga viable su uso y gestión para dar servicio, especialmente en zonas de difícil acceso a los centros logísticos.

Por eso es clave que tanto las administraciones como la ciudadanía sean conscientes del **valor que estos mataderos aportan a la sociedad y su papel clave para la sostenibilidad y calidad del sistema alimentario**. La difusión de este mensaje es uno de los objetivos primordiales del presente informe.

CUADRO 5

L'ARMENTERA,
MATADERO PÚBLICO DE GESTIÓN COLECTIVA

Situado en el propio pueblo y con más de 50 años de historia, el matadero de L'Armentera en Girona, es uno de los pocos mataderos municipales que quedan activos en la zona, ofreciendo un servicio con gran valor económico, cultural y sanitario en las comarcas cercanas. Desde hace años se encontraba en una situación difícil, por lo que, para asegurar su continuidad, **ganaderos y carniceros de la zona se unieron para gestionarlo colectivamente a través de la concesión municipal del Ayuntamiento de L'Armentera**, que reconoce que si tuviera que gestionarse a nivel municipal no sería viable.

La creación de este colectivo de ganaderos y carniceros, todos pequeños productores con negocios locales y de proximidad, y en varios casos, de formato artesanal y tradicional, ha permitido dar continuidad a este servicio de sacrificio multiespecie. Con un sacrificio medio anual de unos 400 cerdos, 4.000 corderos y 60 terneras, este matadero certificado para sacrificio de carne ecológica y Halal, supone un eslabón central en la generación de redes alimentarias locales sostenibles, **permitiendo la comercialización local a carniceros y ganaderos, que pueden trabajar con criterios de proximidad, sostenibilidad y trazabilidad de sus productos.**

También ha emprendido una campaña de micro financiación colectiva para el asesoramiento y acompañamiento en el proceso de constitución de una cooperativa de servicios, así como para llevar a cabo obras de mejora y adecuación del edificio que permita incrementar su eficiencia, dar servicio a más usuarios y convertirse en un pequeño obrador, práctico y atractivo que puede recibir visitas de personas interesadas en conocer la cadena completa de transformación de la carne local, artesana y de calidad¹⁷.

Arnau Planas, técnico de calidad y procesos del matadero¹⁸, comenta que se enfrentan a una importante falta de personal profesional en

17. <https://www.lavanguardia.com/local/girona/20200902/482343959117/esfuerzo-pequeños-productores-salvar-matadero-armentera-proximidad.html>

18. Jornada sobre Escorxadors portàtils. Propers, portàtils i locals organizada dentro del Plan anual de transferencia tecnológica del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (Rural Cat Gentcat) y la Fundación Emys el 10 de marzo de 2021.

este oficio tradicional de sacrificio y despiece. Además, para que este modelo funcione, queda patente la necesidad de la flexibilización de los reglamentos, especialmente a nivel de criterios microbiológicos de requerimiento de unas analíticas proporcionadas y adecuadas para evitar que supongan un coste económico tan alto que comprometa la viabilidad de la actividad.



Exterior del matadero de L'Armentera. ©Fotografía cedida por el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.

4.2. MATADEROS MÓVILES

Los mataderos móviles consisten en unidades de sacrificio instaladas en infraestructuras móviles, que se desplazan por diversas zonas ofreciendo el servicio más próximo y personalizado a las explotaciones ganaderas. Pudiendo así contribuir a la viabilidad de pequeñas explotaciones ganaderas y aportar grandes beneficios para el bienestar animal, la calidad de la carne y el desarrollo de canales cortos de comercialización.

La normativa del paquete de higiene ya establece desde 2004 que todos sus requisitos pueden aplicarse a mataderos móviles¹⁹, y

19. Reglamento 853/2004, considerando 18.

reconoce que éstos “reducen la necesidad de efectuar largos transportes de animales y, por tanto, pueden contribuir a preservar su bienestar. Sin embargo, **las necesidades técnicas de los mataderos móviles son distintas de las de los mataderos fijos y quizás sea preciso adaptar las normas técnicas en consecuencia.** A tal fin, el presente Reglamento debe prever la posibilidad de establecer excepciones respecto a los requisitos sobre el diseño, la construcción y el equipamiento de los mataderos. A la espera de la adopción de dichas excepciones, conviene permitir que los Estados miembros establezcan o mantengan normas nacionales relativas a los mataderos móviles²⁰.

20. Reglamento (CE) 1099/2009 relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza. Considerando 40 y artículo.

Así pues la legislación europea no sólo reconoce la flexibilidad de determinados requisitos exigibles sino también la posibilidad de que los Estados miembros aprueben su propia regulación al respecto.

A pesar de ello, la experiencia de implementación de este tipo de mataderos es escasa en Europa y nula en España. Sin embargo, ahora esta modalidad está siendo reconsiderada y analizada por multitud de países como una **posible alternativa para la sostenibilidad de la actividad ganadera y de las zonas rurales**. Esto ha llevado a algunos gobiernos a realizar estudios y a la puesta en práctica de **proyectos piloto** para extraer lecciones aprendidas y tratar de configurar los mataderos móviles de la forma más adecuada y adaptada a sus circunstancias propias.

De estos informes y experiencias se infieren ya algunas recomendaciones básicas:

- Es conveniente que el matadero móvil cubra áreas donde no existan otros pequeños mataderos para evitar competencia y solapamientos. El matadero móvil debe **entenderse como un complemento** y no como una competencia.
- Debe ser capaz de ofrecer un **sacrificio “personalizado”**, o sea, adaptado a las necesidades de las explotaciones y ganaderías de la zona
- Para una calidad óptima el sacrificio debe llevarse a cabo lo más **cerca posible del lugar de cría del animal**, e idealmente en la propia explotación, y el matade-

ro móvil puede cumplir aquí un papel idóneo.

- Parece difícil que un matadero móvil pueda ser económicamente viable sin subsidios, aunque quizá pueda ser posible en el caso de que los productos se destinen a mercados exclusivos con precios de venta altos.
- Algunas experiencias de mataderos móviles no han tenido éxito debido principalmente a los altos costes de infraestructuras que se exigía tener a las explotaciones individuales (como unidades de acoplamiento) por parte de las autoridades, así como a los costes de inspección ante y post- mortem. En algunos casos se sugiere construir unidades más pequeñas y de diseño más sencillo (que no necesite infraestructura de acoplamiento), que minimicen inversiones y obras para las explotaciones individuales, e incluso **inspección en remoto por video cámara**²¹.

Las propuestas de tipos de mataderos móviles son variadas. En algunos casos se proponen dos unidades o espacios separados (de sacrificio, de procesado y de refrigeración) donde las explotaciones o lugar de estacionamiento deberá disponer sus propios corrales y dispositivos para la eliminación de desechos y lavado de las instalaciones. En otros casos, parece más apropiado que el matadero móvil estacione durante unos días concretos en un sitio fijo a donde puedan acudir los ganaderos de la zona con sus animales.

Existen experiencias en países como Reino Unido, Francia, Alemania, Canadá o Nueva Zelanda (que veremos en el apartado 5, de mata-

21. <https://www.countrylifeinbc.com/rethinking-the-concept-for-mobile-abattoirs/>

14. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32009R1099&from=EN>

deros móviles) inspeccionados por los servicios veterinarios oficiales para el cumplimiento de las mismas condiciones higiénicas y sanitarias que en los mataderos estáticos, garantizándose la seguridad alimentaria, pero con grandes ventajas añadidas para la producciones ganaderas ecológicas y artesanales.

Los siguientes vídeos de la experiencia noruega pueden ser ilustrativos:

- [Vídeo de matadero móvil de cordero en Noruega](#)
- [Vídeo de matadero móvil de ternera y cordero en Noruega](#)

En el Estado español se están empezando a dar los primeros pasos. Así en Cataluña, **ARCA, (Associació d’Iniciatives Rurals de Catalunya)**, dentro del **Proyecto Especialización y Competitividad Territorial en Barcelona (PECT) “Bcn Smart Rural”**, promueve la construcción de un matadero móvil piloto para ovino-caprino que puede estar en funcionamiento a finales de 2021. El diseño y estudio de viabilidad están terminados y las primeras encuestas realizadas demuestran que existe la necesidad en determinadas zonas y que cuenta con aceptación entre ganaderos y carniceros. Hace falta ver si los ganaderos están dispuestos a asumir las modificaciones que deben llevar a cabo en sus explotaciones para la recepción del camión.

De las 10 explotaciones a las que se propone el proyecto piloto, pocas tienen que hacer inversión en infraestructura. Se está valorando la posible ubicación correcta de la unidad dentro de la explotación y la disponibilidad de instalaciones de obrador y cámara de frío en la propia explotación. Alguno de los requisitos exigidos son: trazabilidad individual (marcaje) de cada animal, zona pavimentada de emplazamiento del camión y delimitación perimetral por biosegu-

ridad (a fin de que no entren otros animales en la zona de sacrificio), conexión eléctrica y agua potable para la limpieza del vehículo.

La **Consellería do Medio Rural de la Xunta de Galicia** desde 2018 baraja las posibilidades de adaptar el sistema sueco de mataderos móviles que permita el sacrificio a pie de granja. Esta unidad móvil consiste en un camión equipado con un espacio para el aturdimiento y sacrificio, otra zona limpia para el despiece y zona frigorífica. Esta unidad además dispone de agua potable, suministro de energía eléctrica, aire comprimido e instalaciones para el almacenamiento de residuos y subproductos que serían enviados a gestores oficiales. Funcionaría con cuatro operarios, incluyendo un veterinario oficial, recorriendo rutas prefijadas (a modo de una ITV móvil). En principio está diseñada para los sectores ovino-caprino, con idea de extenderse al sector avícola y porcino. Se estima que este servicio costará un millón de euros anuales a la Xunta.

A parte de la dificultad para su rentabilidad económica, los planes de viabilidad de mataderos móviles encuentran mayores obstáculos en cuanto a la implementación, gestión o controles veterinarios, por lo que si existen mataderos públicos en el entorno cercano que se puedan rehabilitar y poner en marcha, se debería priorizar esta opción antes de hablar de mataderos móviles.

Los mataderos móviles tienen un coste considerable y es difícil su rentabilidad, suelen estar subsidiados, por lo que necesitan desarrollar un **plan de negocio sólido** y planificar su trabajo para lugares con dificultades de acceso a servicios de mataderos, asegurándose de no competir con alguna red de mataderos de baja capacidad ya existente.

4.3. MATADEROS DE BAJA INTENSIDAD EN LA EXPLOTACIÓN

El sacrificio en la propia explotación, además de proporcionar la máxima calidad de bienestar animal, facilita el cierre de ciclos en la explotación, con la transformación y la venta directa de las producciones con una trazabilidad exhaustiva. Es una de las vías comunes para asegurar la viabilidad de la actividad ganadera, especialmente en sistemas de producción extensivos y ecológicos.

Estas explotaciones están generalmente dispersas por el territorio, alejadas, tienen cabañas ganaderas reducidas con producciones mixtas diversificadas, suelen organizar su producción a lo largo del año para abastecer de pequeñas cantidades de producto preparado para el consumo, principalmente a través de canales cortos de comercialización y/o la venta directa al consumidor final. Para este tipo de explotaciones, la falta de acceso a mataderos dificulta enormemente todo el proceso, haciéndoles perder el control sobre el producto e incrementando costes; y **reivindican facilidades para el sacrificio en finca como una necesidad patente en los procesos de transición agroecológica** y de generación de sistemas alimentarios territorializados y sostenibles.

El sacrificio en explotación, en muchos casos, se hace imprescindible, y por ello debe ser considerado como una **actividad auxiliar para la producción ganadera**, contemplando las instalaciones de matadero vinculadas a la explotación agrícola, y no como una actividad industrial independiente y aislada. En este sentido el RD 1086 regula la exclusión del sacrificio en finca de aves (*gallus gallus*) y conejos producidos en finca de la aplicación de los requisitos del Reglamento, siempre que sea para la venta directa (con los límites y restricciones antes comentados). Esta exclusión no se contempla para otras especies,

como pavos o pequeños rumiantes, cuyo sacrificio, por tanto, debe realizarse en instalaciones de matadero dados de alta como actividad industrial, con código de explotación y número de registro sanitario diferentes.

El sector de la producción solicita que se aclaren y especifiquen las características de las dotaciones necesarias, condiciones y particularidades para el sacrificio en finca, admitiéndose y regulándose también para otras especies como pavos o pequeños rumiantes. Esto evitaría arbitrariedad en la interpretación por parte de las administraciones locales a la hora de conceder los permisos.

A continuación se exponen ejemplos de explotaciones que sacrifican en la propia finca: en el cuadro 6 dos de aves, que ahora contemplan la manera de poder ofrecer este servicio a otras explotaciones, y en el punto siguiente una de pequeños rumiantes que expondremos más en detalle por ser un caso pionero e inspirador.



Proyecto piloto de matadero móvil ovino-caprino. © Fabré Tall, S.L. 2021.

CUADRO 6

Amador García, en Morcín (Asturias), incorpora el matadero de aves en finca para la cría, sacrificio y venta directa de pitu caleya (raza de pollo autóctono y tradicional de Asturias) criados en la propia explotación. Han contado con ayuda de la **Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales**. Con capacidad para 60 animales a la semana, sacrifican unos 30, cuando pesan entre 3 y 6 kilos. Venden directamente, principalmente a restaurantes y carnicerías de la zona. [Ver vídeo de las instalaciones de este matadero.](#)

Granxa Perucos, cría los pitos de caleya y sacrifica en su propio matadero en Piloña. Cría entre 400 y 500 ejemplares con cereal y pasto en tres parques de 1.500 metros cada uno, aproximadamente. El precio por kilo de sus pitos ronda los 12 euros

4.4. ESTUDIO DE CASO: MASÍA EL SOLER DE N'HUG, UN MATADERO DE OVINO EN FINCA

Ubicada En Prats de Lluçanès (Barcelona) **Soler de n'Hug** es una finca de tradición familiar con actividad agrícola y ganadera muy diversificada, que maneja 70 hectáreas de forraje y cereal con 60 vacas de ordeño con cruces más rústicos, que crían y engordan sus terneros, 35 cerdas madre en ciclo cerrado y 700 ovejas de carne, con las que pastorea la rastrojera y superficies boscosas de la zona. La gestión la lleva Abel que encarna la quinta generación de la familia en la explotación, y que junto a dos miembros más de la familia y una persona contratada principalmente para el pastoreo, son el personal de trabajo. Abel cuando tenía 12 años aprendió a matar en el matadero municipal y era allí donde sacrificaban sus animales, pero cuando lo cerraron, se vieron obligados a llevar los corderos a 40 km de distancia.

Gracias a su perseverancia y al apoyo de un veterinario de la asociación de la raza Ripollesa **ANCRI**, y tras 3 años de insistencia en la Administración Regional, ha conseguido construir un pequeño matadero de corderos en la finca, con autorización de actividad y registro sanitario. Se trata de sencilla estructura en una caja de camión isotermo que él mismo ha adaptado según la interpretación de los Reglamentos 853 y 854 que hace la administración, durante unos meses de trabajo, con una inversión de unos 20.000 €.

Sólo puede matar **corderos nacidos en la explotación** y calcula que a un ritmo de sacrificio de 20 corderos semanales puede amortizar la inversión en 5 años. La única diferencia con un matadero convencional son algunos déficits estructurales (por ejemplo, no hay correas para subir y solo tiene una cámara), que suple con un procedimiento de trabajo sistemático y bien definido, con los pasos claramente detallados en el **APPCC (sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos)**. Además, se coordina con el veterinario oficial para que esté presente los días de matanza.

Abel, opina que matar en casa mejora la calidad de la carne, al evitar el estrés del ganado en el transporte y, además tiene la ventaja de que al poder aplicar pequeños matices en el procedimiento del sacrificio se marcan grandes diferencias en cuanto a calidad, como por ejemplo no hinchar para sacar la piel que hace que la carne quede más limpia y aguante más. “Si lo mato yo, sé como sale”. Además de ahorrar el combustible de los 160 km que recorría en ir a llevar los corderos y volver a recoger las canales, se ahorra el tiempo de desplazamiento que dedica a otras tareas, “tardo menos en matar los corderos y mato los que quiero y como quiero yo”.

Hace más de 20 años abrieron su propia **carnicería El Taulell** en el pueblo porque no podían competir con los grandes supermercados. En ella trabajan 5 personas donde elaboran diferentes embutidos y venden sus producciones cárnicas y las de otros pequeños productores de artesanía alimentaria local.

“No meternos en la gran distribución y no especializarnos en una sola producción ha sido nuestra salvación.”

Son constantes en el trabajo, buscando siempre la máxima calidad. Apuestan por la proximidad y la confianza que dan valor a la carne, a través de establecer relación directa con el cliente final, que siempre puede ir a conocer la explotación.

“Yo he estado siempre aquí y me gusta tener la potestad de elegir cómo hacer mi producción, no estar supeditado a ninguna integradora ni a la gran distribución”.

La próxima batalla es conseguir un matadero móvil, que ya están construyendo en un camión.

PERSPECTIVA DE LA ADMINISTRACIÓN DE SALUD PÚBLICA EN EL CASO DE LA MASÍA EL SOLER DE N'HUG

Se trata de una experiencia práctica de adaptación de los Reglamentos de higiene a la necesidad expresada por un ganadero, desde la perspectiva de la administración de salud pública²².

Hay que tener en cuenta que durante la tramitación del caso del Soler de n'Hub todavía no se había aprobado el RD 1086/2020, por lo que se acogieron a la vía de las adaptaciones como camino para aplicar la flexibilidad prevista en la normativa que permitiera hacer viable este negocio de matadero, sin faltar a la seguridad alimentaria.

22. Resumen de la presentación de Inma Cervós, Subdirectora regional en la comarca de la Catalunya Central de la Agencia de Salud Pública de Catalunya, en las jornadas sobre obradores compartidos que organiza el Grupo Operativo Autonómico AgroecologiCAM en diciembre de 2020.

Adaptación de requisitos de diseño y equipamiento

Los requisitos de los reglamentos pueden adaptarse en condiciones concretas, por ejemplo cuando la empresa se ubica en **regiones con limitación geográfica especial**. En este caso, la idiosincrasia del lugar donde esta ubicada la explotación es la Cataluña Central, una comarca alejada y con dificultad de acceso a servicios como el de matadero, inexistente en las cercanías.

Además, se utiliza la vía de “**método tradicional de producción**”; ya que en Cataluña los corderos se sacrifican a temprana edad (entre 3 y 5 meses). Por esto el sacrificio en este matadero se limitará a animales de esta edad, porque es lo que lo hace tradicional, y en ningún caso está orientado a reproductores.

Bajo estas condiciones el Reglamento prevé la adaptación de los requisitos de diseño y equipamiento de las instalaciones para la construcción del matadero. En este caso, un contenedor de barco se considera suficiente para acoger la cadena de sacrificio (donde se aturde y degüella) y la de despiece de la canal. Hay que tener en cuenta que no se aprovecharán vísceras, ni cabeza, ni pies, ni manos, que es el propio ganadero el que desarrolla las tareas de sacrificio y despiece, y que se sacrifica un volumen de 6 canales a la semana.

Adaptación de la parte documental

En cuanto a la parte documental, en establecimientos pequeños con procesos productivos sencillos donde no hay procesados ni tratamientos térmicos para la preparación de alimentos, son necesarios exclusivamente los prerrequisitos, por lo que no es necesario elaborar un análisis de peligros y control de puntos críticos (APPCC).

El **documento de prerrequisitos refleja por escrito todo aquello que el productor tiene incorporado y que da sentido a su proceso productivo**. Para desarrollarlo no es necesario contratar el servicio de un asesor de calidad, y basta con un documento sencillo donde se refleje cómo se controla el plan de producción, describiendo cómo se cumplen requisitos y procesos. También reflejarán **cómo se cumplen los requisitos de higiene y seguridad alimentaria**: gestión y uso de agua, plan de limpieza y desinfección, control de plagas, formación del personal para el sacrificio y despiece, control de proveedores, mantenimiento de las instalaciones de infraestructura y equipamiento, manipulación de los residuos y de alimentos, incluyendo, el envasado y el transporte, mantenimiento de la cadena de frío, salud e higiene de las personas y algunas otras.

Este documento será la base para los controles y verificaciones de los registros que el productor considera necesario y de los que se dejará registro escrito para estandarizar el proceso productivo: días de matanza, número de animales sacrificados, registro de los animales que llegan para sacrificar, el control de la temperatura de frío, etc.

Flexibilización en control microbiológico

En relación a la especie sacrificada en este matadero de ovino, y al volumen previsto de 6 canales a la semana, se aplica la flexibilidad que el Reglamento permite para mataderos de hasta 2.000 UGM anuales, y se establece un muestreo de los microorganismos aerobios, enterobacterias y salmonela de 5 canales, cada 24 semanas. Con el control de estos 3 recuentos se puede demostrar el nivel de higiene en un matadero pequeño como este.

Flexibilización en los controles oficiales

En 2017 se aprobó el Reglamento 2017/625 que permite flexibilizar el control oficial. En el caso de la Masía de Soler de n'Hug no estaba todavía aprobado, por tanto el matadero tenía que tener **registro autonómico (RSIPAC)** y el **registro estatal del ministerio (RGSEAA)**, que permite el acceso de las producciones al libre mercado a todo el ámbito de la UE. Las canales tendrían que ir marcadas con el registro estatal.

Debe haber un **veterinario oficial presente durante el sacrificio** para realizar la inspección ante y post-mortem, así como para comprobar que el matadero cumple la normativa de Bienestar Animal, la normativa de subproductos y MER, y los programas de vigilancia de residuos, que dependen de la autoridad competente.

4.5. OTRAS EXPERIENCIAS EN EL ESTADO ESPAÑOL

En Cataluña

- Actualmente está en construcción un pequeño matadero para rumiantes en **finca particular d'Odena**.

- Un **matadero modular en Moió para vacuno**, realizado el proyecto técnico y de viabilidad dentro del Proyecto de Especialización y Competitividad Territorial (PECT) "BCN Smart Rural", junto a la asociación de ganaderos de la zona, Som Pastura, se está trabajando para conseguir la gestión. Ya está el diseño y el estudio de viabilidad y ha salido la licitación del suministro (en modalidad de compra), descarga e instalación de un matadero modular de baja capacidad en la Comarca del Moianès,

de acuerdo con las especificaciones y características definidas en el Proyecto ejecutivo de instalación aprobado. Esta licitación describe las instalaciones.

- La **finca Planeses, en Girona**, tienen un matadero de pollos en finca y un obrador para procesar la carne y otros productos envasados de los que hacen venta directa y online.

En Castilla y León

- Comunidad de Bienes Avicultura Campesina Palentina; **matadero de pollos colectivo de Amayuelas de Abajo, en Palencia**. Con certificación ecológica. Con el apoyo económico de personas de la comarca y otras regiones, y una inversión de más de 50.000€, se adaptaron las instalaciones de una antigua cocina industrial de catering. En principio con la intención de ofrecer

el servicio de sacrificio a otros criadores de aves de la zona. Ellos mismos desarrollan la faena del sacrificio, despiece, venta, además de la cría.

- La **Solanilla, en Ávila**, está desarrollando el proyecto de un pequeño matadero de pavos certificado en ecológico para evitar tener que desplazarse 500 km cada vez que el matadero más cercano le rechaza el servicio. Con un volumen de 500 pavas mensuales criadas durante alrededor de 100/120 días que comercializan —enteras o medias— con un peso de 7/10 kg canal.

En la Comunidad Valenciana

- En **Crevillent, Alicante**, mientras en diciembre de 2020 el ayuntamiento demuele las naves del antiguo matadero municipal que estaba en desuso y estado de abandono, se promueve una iniciativa de matadero de inversión privada en fase de construcción que ofrecerá: línea kosher, línea halal, línea ecológico, sala de despiece incorporada, servicios de maquila y concertación, salas de refrigeración en alquiler (boxes).

En País Vasco

- La **Asociación de Ganaderas y Ganaderos Belardi, en Orduña**, emprende la puesta en marcha de un centro colectivo de transformación cárnica que consiste en una pequeña infraestructura propia compuesta por un matadero multiespecie, una sala de despiece, un obrador de elaborados cárnicos, una cocina para productos de 5ª gama y una sala de formación. Actualmente en fase de licencias.

- Elika, fundación Vasca para la Seguridad Alimentaria**, impulsa junto a otras entidades y el sector productor, un proyecto piloto de matadero vinculado a una explotación de bovino de carne y ovino lechero. Con el objetivo de estimar el nivel de inversión necesario para las instalaciones y el valor añadido generado, este proyecto busca el equilibrio de rentabilidad, teniendo en cuenta que en un matadero vinculado a la explotación sólo se puede sacrificar a los animales de la propia explotación.



Matadero en la explotación instalado en una caja de un camión adaptada, en el Soler de n'Hug (Girona) ©Abel Peraire.



Muy pequeño matadero en explotación (Austria). Proyecto "Shared experiences in slaughter hygiene".
©Juan Carlos Domínguez Vellarino.

5. ANÁLISIS DE CASOS EN OTROS PAÍSES

Como ya se mencionó, el cierre de pequeños mataderos ha sido generalizado en muchos países del mundo occidental, y ahora todos coinciden en las negativas consecuencias que ha tenido para las pequeñas explotaciones ganaderas y negocios locales, más los impactos sobre el bienestar animal y el medio ambiente.

Es por ello que en varios países se han llevado a cabo estudios y pruebas piloto tratando de aprovechar las lecciones aprendidas de los más precursores. Este es también nuestro objetivo en este apartado.

En este capítulo recogemos información sobre el estado de los mataderos de baja capacidad y propuestas para su sostenibilidad en Reino Unido y mataderos móviles en Escocia, a partir de informes técnicos elaborados para sus Gobiernos durante los años 2018, 2019 y 2020. También algunos ejemplos de iniciativas de mataderos de baja capacidad y mataderos móviles en otros lugares del mundo.

Reino Unido: Inglaterra

Muchas zonas de Reino Unido son predominantemente pastoriles, por eso su acceso al servicio de matadero es esencial. El cierre de pequeños mataderos se analiza ahora bajo la óptica de un escenario post-Brexit, que indica el fin de las ayudas directas a los ganaderos y la imposibilidad de competir en precios con producto de países como Estados Unidos o Australia. Esto hace que se considere que el nicho de mercado de bajos volúmenes, pero de alta calidad, puede contribuir de forma importante a la sostenibilidad de las explotaciones ganaderas de las zonas rurales.

En los 90 hubo un par de experimentos con mataderos móviles para intentar suplir el cierre de los pequeños y, en los últimos años, se han llevado a cabo varios estudios de los que se extraen puntos interesantes a considerar.

La pérdida de pequeños mataderos se considera uno de los principales impedimentos para el desarrollo de la red de comercio local y su cierre, una causa de pérdida de empleo de calidad en un medio donde se necesita crear trabajo. Mientras esto ocurre, los grandes mataderos emplean principalmente personal no cualificado, en su gran mayoría inmigrantes (el 75% en Reino Unido) con salarios muy bajos (Kennard B. y Young R., 2018).

En 1930 Reino Unido contaba con 30.000 mataderos, y en 2020 con menos de 250, de los cuales sólo 32 (el 13%) procesan el 88% del ovino de Reino Unido, y 19 mataderos (8%), el 73% del vacuno. En la última década más de un tercio de los **pequeños mataderos han cerrado arrastrando consigo al pequeño comercio**, afectado además por la concentración en la gran distribución, y así, las 20.000 carnicerías existentes en 1990 se han reducido a 6.000 en 2019. Ello ha llevado a organizaciones como el **Sustainable Food Trust** a realizar una campaña a favor de los pequeños mataderos locales²³.

Los pequeños mataderos son esenciales para alcanzar altos estándares de **bienestar animal que se propone como un bien público**, ya que permiten reducir distancias de transporte y de maniobras con los animales (APGAW, 2020). Asimismo, son parte esencial en la construcción de una infraestructura rural ganadera que sea auto-sostenible, ya que proporcionan un servicio de sacrificio a maquila (private killing) o certificaciones específicas (como ecológica, por

23. <https://sustainablefoodtrust.org/key-issues/campaign-for-local-abattoirs/>

ejemplo) a partir del cual los pequeños productores pueden construir su estrategia de negocio y expandir la red de economía local.

Actualmente son precisamente estos mataderos de baja capacidad los que se enfrentan a una difícil situación financiera, con grandes gastos generales y pequeños márgenes de beneficio. Ante este escenario y desde un punto de vista de viabilidad económica se recomienda tener en cuenta lo siguiente:

- **Ayuda pública:** Los pequeños mataderos necesitan primeramente tener acceso a capital para su modernización y adaptación y poder ofrecer los servicios requeridos. Esta fase puede ser inviable sin ayuda pública, que puede ser proporcionada, por ejemplo, por los fondos de agricultura, y que se justifica plenamente ya que ayudan a cumplir varios objetivos de políticas públicas. Se propone **habilitar un fondo financiero de emergencia** a ese fin, pero, para evitar que se convierta en un fondo de rescate, será necesario que los mataderos solicitantes presenten un modelo de negocio que les permita ser sostenibles en el futuro.

- El gobierno puede aportar el apoyo financiero inicial para crear las condiciones de futura sostenibilidad e **integrando a los pequeños mataderos como parte de las estrategias de agricultura, medioambiente y alimentación**. La compra pública puede ser otra importante vía de apoyo tanto a mataderos como a la ganadería local.

- Respecto a la concesión de ayuda pública hay que analizar el modelo seguido hasta el momento. Mientras los grandes mataderos se financiaron al 40 o 50% con fondos públicos (para generar empleo en zonas afectadas por el cierre de minas), los más pequeños tienen dificultad de acceder a ayudas y subvencio-

nes y, de hecho, las experiencias de mataderos móviles **han sido financiadas de forma privada**. En la actualidad las ayudas públicas para negocio en el medio rural o medioambientales están configuradas de tal forma que es difícil que los pequeños mataderos cumplan con los requisitos para que les sean concedidas. Sin embargo, esto no suele ser el caso para los grandes mataderos. Un caso ilustrativo se expone en el **cuadro 7**.

- En cuanto a los costes, se recalca que la gestión de residuos debe planificarse de una **forma eficiente** ya que puede representar uno de los grandes obstáculos prácticos y económicos.

- Los pequeños mataderos deben ofrecer un **servicio diversificado**, para lo que necesitarán contar con el equipamiento adecuado y personal con formación para ello. Por ejemplo, ofrecer servicio de sacrificio multiespecie (incluso equino cuando convenga), de almacenamiento, carnicería y procesamiento, y certificaciones como ecológico y el desarrollo de etiquetas que **acrediten el origen local**. También en muchos casos es interesante expandir su oferta y explorar colaboraciones con pequeños negocios como procesado de casquería y tratamiento de pieles, así como sacrificio de razas locales y de urgencia.

- En algunos casos los micro mataderos (menos de 1000 UGM al año) pueden considerarse como actividades auxiliares y complementaria a la actividad agraria, y por tanto susceptibles de recibir ayudas destinadas a la producción agraria. Asimismo, como instalaciones agrarias, podrían tener un **tratamiento fiscal, urbanístico y administrativo relativo al sector primario** y no al industrial o comercial.

- Respecto a los veterinarios oficiales se sugiere que expertos independientes lleven a cabo una **evaluación de la satisfacción laboral de los veterinarios oficiales** y su función en el sistema alimentario en general. Aquí debería incluirse un análisis de cómo utilizar medios tecnológicos en pequeños mataderos, para reducir los costes manteniendo los estándares de calidad.

- Asimismo, debe incentivarse la **formación de personal cualificado**, recogiendo el conocimiento tradicional de personas que ya se jubilan y adaptándolo a las circunstancias actuales de forma que motive a gente joven a incorporarse a la profesión, por ejemplo a través de la inclusión de **planes de formación oficiales en cursos de formación o carreras agrarias**. Algunas de estas fórmulas puede también apoyarse a través de ayudas a la formación e inversión agraria.

- Promover **grupos de trabajo colaborativo y en red entre ganaderos, carniceros y elaboradores**, incluyendo la creación de grupos de comunicación y cooperativas, y la creación de espacios formales para compartir buenas prácticas de modelos de éxito.

- Es básico **recoger y centralizar datos** para obtener información sobre accesibilidad a mataderos, análisis y toma de decisiones.

Por recomendación de estos informes se ha establecido el **Grupo Sectorial de Mataderos (ASG, The Abattoir Sector Group)**, compuesto por una amplia variedad de grupos y entidades interesadas de Inglaterra, Escocia y Gales y tiene como misión apoyar el desarrollo de una **red de mataderos locales en todo el Reino Unido** en colaboración con la Administración.

CUADRO 7

El matadero de **Merthyr Tydfil en Gales** se inauguró en 1999 recibiendo más de 13 millones de libras al cambio actual en subvenciones públicas para su equipamiento. Opera las 24 horas y tiene una capacidad de sacrificio y procesado de 2.400 vacas y 24.000 corderos a la semana. Da servicio a uno de los grandes supermercados de Reino Unido (Tesco) pero además procesa animales provenientes de Inglaterra, Escocia y Gales.

Sin embargo, en 2004 la ayuda solicitada para el establecimiento de un pequeño matadero en la isla de Sky donde existía gran necesidad, fue denegada justificando razones de competencia desleal.

La construcción de **mega-mataderos puede provocar una sobrecapacidad que permite bajar los precios y atraer animales para el sacrificio desde largas distancias**, lo que repercute a la vez sobre el empeoramiento de las condiciones de competencia de los mataderos locales.

Esto debe hacer reflexionar sobre los **impactos de la ayuda pública** y considerar si la creación de empleo en la gran empresa que recibe la subvención supone la destrucción de otros puestos de trabajo y oportunidades de negocio en medios más vulnerables como el rural, y si las grandes ayudas públicas a grandes mataderos crean situaciones de sobrecapacidad y situaciones de competencia injusta.

En cualquier caso, para configurar un sector cárnico con fortaleza se necesita contar con **variedad en el servicio de sacrificio y una red de pequeños mataderos bien distribuidos** por el territorio es imprescindible para ello (Kennard B. y Young R., 2018).

Reino Unido: Escocia

En 2019 un informe del Gobierno escocés explora las posibilidades de los mataderos móviles para Escocia. Para ello analiza varios tipos de mataderos móviles que operan en otros países al objeto de determinar su viabilidad y posible impacto en la cadena de suministro, y llevando a cabo una **evaluación participada** con un amplio abanico de agentes involucrados.

Como solución más práctica y preferida se identifica el tipo de matadero móvil de **“estación de acoplamiento”** es decir, una unidad móvil que se estaciona en diferentes lugares que ya cuentan con gran parte de la infraestructura necesaria a la que “acoplarse” (por ejemplo, cobertizo, drenaje, energía, agua) y que están situados estratégicamente alrededor de las pequeñas explotaciones; estos lugares podrían situarse en diferentes espacios, como mercados de subastas; polígonos industriales o centro de

transformación cárnica o en determinadas fincas. A estos lugares utilizados como **“estaciones de atraque”**, llegaría la unidad móvil para instalarse por un tiempo determinado, durante el que los ganaderos locales transportarían sus animales para ser sacrificados.

Los **beneficios que presenta este modelo** son:

- Disminución de los riesgos de bioseguridad.
- Infraestructura compartida que ahorra costes.
- Facilidad para establecer una infraestructura de eliminación de residuos, que es uno de los mayores obstáculos identificados.
- Significativo rendimiento potencial que fortalece su viabilidad económica.

La unidad proporcionaría el animal en canales o ya despiezado y dispondría de instalaciones de enfriamiento temporal en el propio remolque. Y requeriría que los muelles dispongan de unidades de frío para las canales y de contenedores adecuados para los residuos de sacrificio y despiece, que serán recogidos por una empresa autorizada. Se hace hincapié en que es el servicio de despiece y carnicería lo que hace económicamente viable al servicio móvil. Si la carne necesita orearse la unidad podría volver en tres semanas o en el plazo necesario para ello.

Este modelo también puede proyectarse como **apoyo para un servicio de matadero local**, para así reforzar la viabilidad de las instalaciones de procesamiento y cadenas de suministro existentes, particularmente a las explotaciones más pequeñas y vulnerables.

Respecto a los costes, se señala que los costes más importantes de este tipo de servicio móvil son los de personal, gestión de desechos, mantenimiento de equipos y financiación de la deuda.

En cuanto a potenciales usuarios, más de 600 personas respondieron a una encuesta online, y más del 90% de los encuestados indicaron que apoyarían y usarían un servicio de una unidad móvil de sacrificio. Las principales razones dadas estaban relacionadas con el bienestar animal (reducción de las distancias de transporte) y el deseo de crear mayor negocio y oportunidades de venta de carne local.

EXPERIENCIAS EN OTROS PAÍSES EUROPEOS

Austria

En su territorio existen unos dos mil pequeños mataderos y es un **país de referencia en cuanto a la aplicación de flexibilidad en la normativa de higiene europea**, por lo que ha sido objeto de múltiples visitas y misiones formativas de los técnicos de normativa de higiene de otros países de la UE. Su enfoque en el pequeño matadero como suministro de carne local de calidad y de servicios complementarios a la ganadería (despiece, procesado, etc.) son algunos de los puntos clave del éxito de este modelo²⁴.

El proyecto de la Comisión Europea **“Shared experiences in slaughter hygiene”**²⁵, ofreció la oportunidad a funcionarios españoles de visitar in situ pequeños y muy pequeños mataderos en Austria, y conocer las posibilidades de flexibilización de la normativa que permitía incluso que algunos mataderos funcionen **dentro del casco**

24. Más información en los informes de algunas de esas misiones de formación. Por ejemplo: <http://www.eastagri.org/docs/group/474/Report%20study%20tour%20AUSTRIA.pdf>

25. <https://op.europa.eu/es/publication-detail/-/publication/c9afadde-dc41-11ea-adf7-01aa75ed71a1>

urbano o en la propia explotación, con una amplia implantación de criterios de flexibilidad y entendiéndose el matadero como un servicio básico para la población.

Suecia

En 2015, la empresa Hälsingestintan puso en marcha el **primer matadero móvil para ganado bovino de Europa**²⁶ con el objetivo de producir “carne ética”. Procesaban ovejas y vacuno, y algunos cerdos, desplazándose a granjas individuales, y dejó de funcionar en 2019 por dificultades financieras. Pero la experiencia deja varias lecciones aprendidas: es importante la planificación de los desplazamientos y puntos sacrificio con antelación suficiente; enfocarse en un producto de calidad que permita poner un precio más alto y así contrarrestar los altos costos operativos (en comparación con un matadero estático); hubiera sido mejor establecer el tipo de unidad móvil con “estación de atraque” donde los ganaderos lleven sus animales. El proyecto se financió de forma privada, sin ayudas públicas y tuvo que competir con los mataderos fijos. Aunque los 25 ganaderos con los que trabajaban estaban muy contentos, el proyecto era demasiado pequeño y no pudo continuar.

Noruega

MobilSlarkt estuvo operando entre 2006 y 2015, centrado en ganado ovino, con el objetivo de reducir distancias por bienestar animal. Se estimó en un mínimo de 100 días de faena para que fuera económicamente viable y solo llegó a alcanzar 32 días al año de sacrificio. Los desechos se dejaban en contenedores de almacenamiento adecuados en las granjas, y una vez eran procesados por una instalación autori-

zada se remitía la documentación a MobilSlarkt para fines administrativos. Se consideró que los impactos del matadero eran mínimos y los costes no representaron un problema. Existen [vídeos del matadero](#) operando en su web.

Francia

En 2021 **Le Boeuf Ethique** consigue tener el primer matadero móvil de Francia para bovinos. A falta de financiación pública se monta con una campaña de micromecenazgo que obtuvo 15.000 apoyos, y ello a pesar del rechazo frontal al sacrificio de los animales en las granjas que parece mostrar el sector veterinario²⁷. En cualquier caso, Francia publicó el decreto 2019-324 que autoriza la implementación de proyectos de matadero móvil como medida experimental para reducir el estrés y sufrimiento animal.

Alemania

Con el objetivo de proporcionar carne local, de procedencia y “procesamiento artesanal”, se pone en marcha un proyecto piloto en **Baden-Württemberg** de una unidad móvil de sacrificio que forme parte de un matadero fijo con licencia. Los animales son aturdidos y sangrados en la unidad móvil y las canales luego se llevan al matadero para la inspección post-mortem y procesamiento.

Holanda

Está en prueba un sistema de **unidades de matadero móviles vinculados a mataderos fijos ya existentes**, especialmente orientada al sacrificio de urgencia. Un veterinario oficial viaja con el matadero móvil a la granja, donde se hace inspección al animal herido y se le sacri-

26. <https://www.mynewsdesk.com/halsingestintan/pressreleases/matadero-movil-y-trazabilidad-para-francia-1567963>

27. <https://www.icex.es/icex/es/navegacion-principal/todos-nuestros-servicios/informacion-de-mercados/paises/navegacion-principal/noticias/NEW2020858241.html?idPais=FR>

fica, bien en la unidad móvil o si hace falta fuera de ella, en la finca, donde esté el animal. El sangrado se hace en la unidad móvil y después se lleva al matadero. La capacidad es de hasta 6 animales y el objetivo es que la unidad esté en el matadero estático dentro de las 2 horas posteriores al disparo del primer animal.

Suiza

Existe el llamado “**sacrificio en pasto**” donde se mata de un disparo y sangra al animal en el propio pasto de la explotación con posterior traslado a matadero, como puede verse en [este vídeo](#).

Portugal

En Portugal existe un pequeño matadero de porcino con un horno integrado y restaurante donde ofrecen cochinito asado como servicio complementario, tal y como tuvieron ocasión de conocer técnicos de otros países a través del proyecto “**Better Training for Safer Food**”²⁸.

EXPERIENCIAS FUERA DE EUROPA

Canadá

A raíz de un estudio de viabilidad encargado por el gobierno, con el objetivo de incrementar la cantidad de carne de producción local disponible comercialmente en el **Territorio de Yukon**, en 2006, se estableció un matadero móvil con financiación pública, que opera en nombre del gobierno a través de un proceso de licitación a una empresa privada. Durante unos años (2012/2013), el estado subsidió el sacrificio gratuito con el fin de fomentar el uso del matadero móvil, con capacidad para procesar hasta 8 bisontes, ganado vacuno o alce, 15 cerdos o

28. https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/better-training-safer-food-btsf_en

29. <https://www.abc.net.au/news/rural/2019-05-03/animal-welfare-benefits-expected-from-mobile-abattoir/11066694>

20 pequeños rumiantes. Sin embargo, aunque la demanda está aumentando, no funciona a plena capacidad (en 2016 procesó 188 animales), no llega a cubrir costes de funcionamiento y la unidad móvil sigue dependiendo de los subsidios públicos. Los despojos y los desechos quedan en la granja, los ganaderos los almacenan y cuando hay una cantidad suficiente organizan su recolección verificada por la agencia medioambiental (CFIA).

Australia

Una empresa privada de tecnología agrícola, Provenir, ha diseñado con asesoramiento de Hälsingestintan, y múltiples fuentes de financiación (privada, crowdfunding, subvenciones, etc.) un matadero móvil que opera en **Nueva Gales del Sur**, desde el 20 de junio de 2019²⁹.

Nueva Zelanda

Netherby Butchers ofrece el servicio de sacrificio en finca con un matadero móvil para vacuno, ovino y porcino a ganaderos dentro de un área establecida. Las canales se transportan a su centro de operaciones para el enfriado y posterior procesamiento. La gestión de los despojos se ofrece a un costo adicional, o bien el ganadero tiene la opción de organizar él mismo su eliminación.



6. VIABILIDAD ECONÓMICA, SOCIAL Y AMBIENTAL

Los sectores de la ganadería extensiva y ecológica y el sector de la carnicería, junto a consumidores y organizaciones no gubernamentales, demandan desde hace años mataderos de baja capacidad que den servicio a las pequeñas producciones, para abastecer de carnes saludables a las comunidades locales, en aras de una relocalización y sostenibilidad del sistema alimentario. Esta demanda se ha hecho todavía más patente durante los últimos años y especialmente a partir de la crisis del COVID 19.

La definición de diferentes modelos de matadero surge, por tanto, para dar salida a estas demandas y necesidades ya identificadas y puestas de relieve en torno a la alimentación, la salud y la sostenibilidad. Los pequeños mataderos aportan, como se detalla en este capítulo, una serie de **beneficios al sistema alimentario que contribuyen de manera significativa a la viabilidad económica, social y ambiental de las iniciativas y empresas en torno a la producción cárnica y de las economías rurales**, dinamizan la transformación, la venta y el consumo a nivel local y promueven el bienestar animal y la salud pública.

6.1. MATADEROS DE BAJA CAPACIDAD Y EL BIENESTAR ANIMAL

A pesar de que los estándares de bienestar animal están regulados y controlados en todos los mataderos, independientemente de su tamaño, los animales se someten a **condiciones de estrés previo al sacrificio**. El entorno del matadero es desconocido para el animal, y en los grandes mataderos, pueden mezclarse animales de diferentes orígenes (granjas, ferias o centros de selección), que se someten a mucho ruido, olores, movimientos, manejados por personas no

conocidas, y largas esperas hasta el momento del sacrificio propiamente dicho. El ritmo y condiciones de trabajo puede conllevar, en ocasiones, a un trato indeseable de los animales, por ejemplo, cuando estos no quieren moverse (golpes, patadas, descargas...). Cada vez más personas y colectivos muestran su preocupación por cuestiones de ética y bienestar animal, entre ellos también grupos de ganaderos, carniceros, veterinarios y otros actores implicados en la producción alimentaria.

El transporte supone una situación estresante para el animal, a lo que se suman las maniobras de carga y descarga donde además se juntan varios animales en un espacio reducido **durante horas de desplazamiento**, además de las paradas de descanso reglamentarias.

La implantación de mataderos de baja capacidad bien distribuidos por el territorio puede contribuir a reducir considerablemente estos factores de estrés. De esta manera, maximizan el bienestar animal, acortando desplazamientos y tiempos de espera. Además, con una coordinación de servicios y protocolos de trabajo que evite la mezcla de animales de diferentes procedencias, se facilita un trato más amable y relajado del personal hacia los animales durante todo el proceso. Sirvan como ejemplo algunos mataderos comentados en el capítulo anterior donde los ganaderos y ganaderas pueden acompañar a sus animales uno a uno hasta el punto de sacrificio y donde los animales pueden moverse en la sala de aturdimiento.

Los sistemas de matadero móvil y en la explotación aportan también ese factor diferencial de mejora de bienestar animal al no tener que sacar a los animales del entorno donde han sido criados.

6.2. BIENESTAR ANIMAL Y CALIDAD DE LA CARNE

Diferentes estudios reflejan como las condiciones de bienestar animal tienen un efecto directo sobre la calidad de las producciones de estos animales.

El índice de estrés y sufrimiento del animal (ayunos, golpes, lesiones y contusiones) tiene una relación directa con la **pérdida de peso de la canal**, y la aparición de hematomas por golpes implica recortes de trozos de la canal. Además, el índice de estrés afecta a la calidad de la carne, provocando **cambios de tipo metabólico y hormonal a nivel muscular** en el animal vivo, que se traduce en cambios de color, pH y capacidad de retención de agua en el músculo post-mortem. Como consecuencia de ello, las características de la carne cambian, tornándose menos aceptables al consumidor y acortándose la vida útil del producto (Gallo, C. 2008).

Los mataderos de baja capacidad permiten reducir, por tanto, estos efectos en las producciones cárnicas, incrementando la calidad final y vida útil de las producciones, al mismo tiempo que maximizan el bienestar animal.

6.3. MATADEROS Y GANADERÍA EXTENSIVA: SERVICIOS AMBIENTALES Y SOCIALES

Los mataderos de baja capacidad suponen un modelo imprescindible para la viabilidad de muchas actividades económicas en el medio rural, entre las que destaca la ganadería extensiva. En estos mataderos están acostumbrados a trabajar con diferentes lotes de animales según la temporada de cría, las razas, conformaciones o sistemas ganaderos. Es, por tanto, más fácil conseguir un servicio a medida adaptado y con mayor garantía de obtener la canal de tus propios animales, incluidos sus despojos.

Los pequeños mataderos tienen mayor capacidad de adaptarse a las necesidades y particularidades de las ganaderías extensivas, permitiendo que éstas puedan **cerrar el ciclo y vender directamente sus producciones**. Contribuyen así a incrementar el valor añadido y la rentabilidad de estas ganaderías en un mercado diferenciado que reconozca los servicios ambientales y sociales que genera y que estimule al consumidor a pagar un mayor precio por ello.

La ganadería extensiva es una actividad que genera productos alimenticios de gran calidad

y una importante cantidad de servicios ambientales y sociales. Además de atender al bienestar animal, bien manejada, asegura la buena gestión de los recursos (agua, suelo, biodiversidad, etc.) atendiendo a la salud de los ecosistemas, y permite la reproducción de diferentes formas de vida y de las comunidades rurales. **Los pequeños mataderos son, pues, pieza clave para el desarrollo de todos los beneficios aportados por la ganadería extensiva** y por ello es necesario el mantenimiento de una red estratégica de servicios de sacrificio y despiece bien distribuidos por el territorio .

Beneficios de la ganadería extensiva

- **Conserva biodiversidad**, paisajes y ecosistemas, algunos de alto valor natural.
- **Genera suelos**, incrementando la materia orgánica y conservando la cubierta vegetal, que cumplen una importante función de sumidero de carbono y reservorio de agua.
- **Reduce el riesgo de propagación de grandes incendios forestales**, al controlar la proliferación arbustiva y reducir la carga combustible de los montes.
- **Conserva un valioso patrimonio cultural y etnográfico**, atesorando un conocimiento tradicional de los ecosistemas locales necesarios.
- **Es una actividad económica viable** que mantiene tejido social en muchas zonas rurales amenazadas por la despoblación, genera empleo que contribuye a incorporar y fijar población en el mundo rural y favorece el desarrollo de otras actividades económicas paralelas en el territorio, como actividades de turismo, ocio o formación.
- **Supone además una herramienta esencial para la lucha contra el cambio climático**, especialmente en zonas como el Mediterráneo (Manzano y Salguero, 2018).



La ganadería Las Albaidas ha implementado un sistema de QR que permite seguir la trazabilidad de su carne de extensivo y trashumante. ©Felipe Molina.

6.4. PEQUEÑOS MATADEROS, ECONOMÍA RURAL Y ESTRATEGIAS ALIMENTARIAS

Proximidad y transparencia

Los mataderos son una infraestructura estratégica que articula a muchos agentes económicos y servicios, y los mataderos de baja capacidad, en concreto, desempeñan un papel muy importante de palanca de desarrollo y sostenibilidad de la economía rural, sobre todo en aquellas zonas donde la ganadería extensiva es clave.

Los pequeños mataderos, a diferencia de los grandes, ofrecen infraestructuras y relaciones más cercanas y flexibles, capaces de adaptarse a las características y necesidades de los negocios locales propios del territorio. Acercan su servicio a ganaderías, carnicerías o industrias de elaboración alimentaria, así como negocios de hostelería,

comercio, industria del textil y artesanía, interesados en trabajar con producciones de calidad diferenciada; favoreciendo la generación de actividad económica, empleo y valor añadido en el territorio.

Aportan valores de conexión del producto con el territorio y de transparencia en la trazabilidad, que permite la transmisión al consumidor de información necesaria y narrativa sobre la procedencia de la carne, el sistema de crianza, calidad, ética, impacto ambiental, raza, tradición, etc. Facilitando la diferenciación y valorización en el mercado de las producciones ganaderas del territorio.

Los pequeños mataderos pueden, además, ofrecer mayor transparencia en cuanto a sus servicios y producciones en la cadena alimentaria, facilitando el acceso y observación del proceso tanto a ganaderos, como otros colectivos (prensa, consumo, carnice-

ría, elaboración...). Es necesario crear modelos de matadero que permitan dignificar y recrear el relato de los oficios de sacrificio y despiece, hasta ahora ocultos como la fase más oscura de la producción cárnica, y recuperar el valor cultural y territorial que supone este oficio tradicional y central en el sistema alimentario.

Empleo de calidad

Aunque el número de empleos directos creados por los mataderos de pequeña capacidad, pueda parecer reducido en comparación con los grandes³⁰, sin embargo se trata de empleo de mayor calidad, que permite la supervivencia de la ganadería familiar y genera múltiples empleos locales de manera indirecta en sectores suministradores y etapas posteriores de la cadena alimentaria.

La mayor calidad del empleo se refiere a las condiciones y salud laboral del personal; pero también son empleos que permiten a las personas trabajadoras conocer y participar durante todo, o gran parte, del proceso de sacrificio y despiece, pudiendo decidir y adaptar sus labores, tiempos y ritmo de trabajo a las particularidades de cada animal y de cada temporada productiva. Teniendo en cuenta la operativa diaria de los mataderos, con horarios inciertos y peculiaridades diarias, es una cuestión que exige de mucha coordinación, afectando al trabajo de ganaderos, de la industria y del veterinario oficial; en cuanto a este, su servicio también puede verse afectado de manera positiva.

Un problema común es la falta de formación y experiencia profesional. La dificultad de encontrar profesionales que conozcan el oficio y técnicas artesanales y tradicionales del sacrificio, despiece y carnicería hacen difícil el relevo para los profesionales que se jubilan³¹. En este sentido, los mataderos de baja capacidad ofrecen mayores oportunidades para la transmisión de conocimientos, con ritmos y tiempo más adecuados para enseñar (limpieza, pelado, cortes, movimiento de canales y carnes) a personal nuevo y aprendices.

Actores, actividades y productos en torno a los mataderos

El **producto principal** del proceso es la carne fresca, en forma de canales completas, medias o cuartas, o tajadas más pequeñas. Sin embargo, también se extraen otros subproductos, algunos comestibles que son procesados para la industria alimentaria humana y animal (carne, grasas, vísceras); y otros no comestibles con un valor de mercado al utilizarse como materia prima en otras industrias (química, farmacéutica, agraria y otras). El procesamiento de los productos no comestibles, como son el retirado de restos de huesos y grasas, la harina de huesos, las pieles, el pelo o las vísceras no comestibles, es una actividad complementaria que puede contribuir a la viabilidad de los pequeños mataderos.

30. Según comentarios de un inspector oficial de mataderos, “el número de personas empleadas en la cadena depende de la velocidad de la cadena. En una línea de porcino, con una velocidad de 100 animales a la hora pueden trabajar unas 15 personas. En una línea de lechazos, 4 personas sacan unos 30 lechazos a la hora”.

31. Comenta el responsable de calidad de Carnes de Miraflores Cuerda Larga: “Es una profesión más complicada de lo que parece. Un profesional se hace con años de experiencia pero, además, son condiciones laborales difíciles. Se han aceptado jornadas imposibles; están fuera de casa muchas horas, festivos, fines de semana... Son estilos de vida que se están perdiendo, muchas horas de trabajo.”

El **cuadro 8** pretende reflejar el ecosistema de actores, procesos y productos que intervienen en torno a la actividad de los mataderos.

CUADRO 8

PROVEEDORES	PROCESOS / SERVICIOS	PRODUCTOS	CLIENTES
Ganaderos Cooperativas Cebaderos	Sacrificio Despiece	Canales completa medias y cuartos Despieces	Carnicerías Industria alimentaria HORECA Consumidor final
Intermediarios Tratantes	Transformación Elaboración	Fileteado Elaborados Congelados	Plataformas de distribución
Carnicerías	Almacenamiento Refrigeración Transporte	Sangre, vísceras y grasas comestible	Mayoristas
Insumos: Agua Energía eléctrica (refrigeración) Gasoil (calderas) Productos limpieza e higiene	Procesado de subproductos: Recogida separada Manipulación y transformación (calentamiento, vapor, molturación, triturado, filtrado, desecación...) Almacenamiento y transporte	Subproductos categoría 3: Sangre, vísceras y grasas no comestibles Harina de huesos Piel y cueros Pezuñas, cuernos, cerdas, plumas	Industria química Farmacéutica Cosmética veterinaria Industria de piensos, fertilizantes y productos para la agricultura Industrias textiles y curtidorías
Plantas autorizadas: Industria de transformación o incineradora autorizada	Gestión Retirada	Residuos Subproductos categoría 1 (partes, pieles, materiales o cadáveres de riesgo o enfermos) Categoría 2 (estiércol, tubo digestivo, partes, aguas residuales, residuos medicamentos)	(1 y 2) Incineración o enterramiento (2) Plantas de biogas (2) Plantas compostaje (2) Abonos y enmiendas



Pequeño matadero con final de línea en asador (Portugal). ©Juan Carlos Domínguez Vellarino

Los **residuos y desechos** generados en el proceso son otro elemento que puede afectar a la viabilidad de los mataderos, ya que, dependiendo de su categorización, en muchos casos es necesaria su gestión y retirada para la eliminación por una planta o industria autorizada. Por ello, se requiere disponer de contenedores diferenciados para separar los diferentes tipos de residuos según la clasificación del Reglamento (UE) 1174/2002 y la gestión de su retirada por parte de plantas autorizadas, que puede suponer costes importantes para una explotación o pequeño matadero.

Respecto a la clasificación, el Reglamento (UE) 1174/2002 establece tres categorías diferentes de subproductos animales no destinados a consumo humano en función

de su riesgo potencial para la salud humana y animal, y en base a ello la gestión será diferente.

- Los **subproductos de Categoría 1** incluyen el material específico de riesgo (MER) que corresponde a los tejidos de los animales de la especie bovina, ovina y caprina donde la infección de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB) es más probable. Los MER deben extraerse en el matadero bajo supervisión veterinaria, ser retirados de la cadena de alimentos y piensos y ser destruidos por una industria de transformación o incineradora autorizada. Supone un gasto importante en la cuenta de resultados de los mataderos.

CUADRO 9

Alianzas clave	Puntos clave
Veterinarios del control oficial de sanidad.	Organización y adaptación de procesos de trabajo a la idiosincrasia de la explotación y el territorio.
Carnicerías, ganaderías y cooperativas, procesadores de la industria cárnica local.	Recuperación de infraestructuras, equipamiento y materiales.
Entidades Locales: Ayuntamiento, diputaciones.	Financiación pública, privada y/o colectiva.
Proveedores de mantenimiento de instalaciones y equipamiento.	Gestión de pieles y cueros.
Otros mataderos y empresas autorizadas para la recogida, procesamiento, almacenamiento o transporte de subproductos.	Procesamiento de subproductos
Espacios de formación profesional.	Gestión de residuos y despojos
Organizaciones sociales y ambientales.	Contacto con otras experiencias, análisis de buenas prácticas y profesionalización del oficio.
Comercio y consumo. Vinculación a través de valores compartidos	

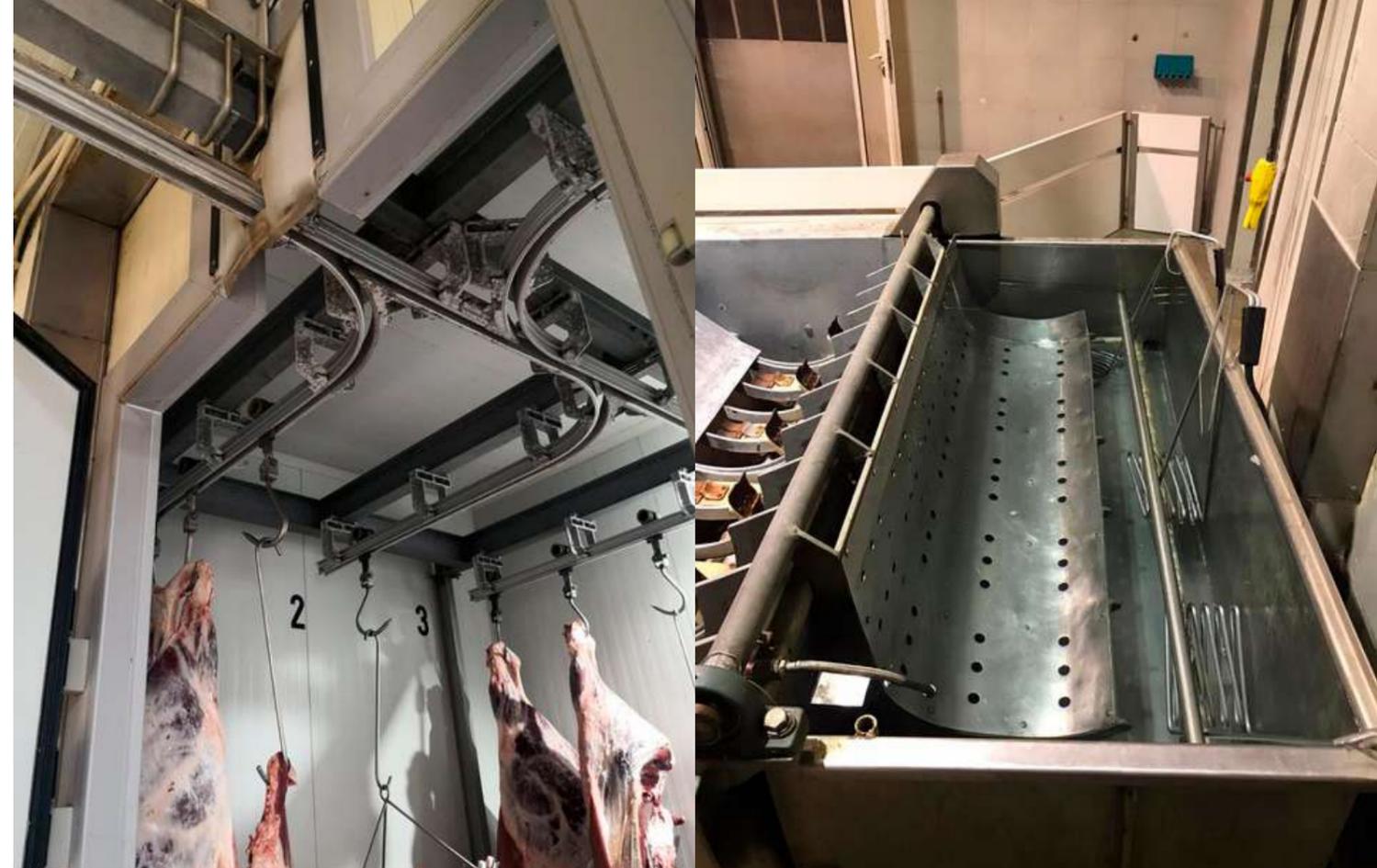
• Los **subproductos animales de Categoría 2**, como estiércol, contenido del tubo digestivo de mamíferos, materiales de depuración de aguas residuales y similares, pueden ser destinados a reciclaje para abono y enmiendas del suelo u otros usos técnicos, plantas de biogas o compostaje autorizados.

• Los **deshechos de Categoría 3**, como sangre, piel, cuernos, etc., pueden ser utilizados como materia prima en una fábrica de alimentación, por ejemplo para animales de compañía.

Durante todo el proceso los desechos destinados a la alimentación animal deberán estar separados por especie, así como de aquellos destinados a plantas de transformación de despojos animales.

Asimismo la trazabilidad de estos subproductos debe quedar asegurada (Reglamento 178/2002), marcando de forma permanente el subproducto (tintes), registro de partidas, documentación comercial y si es necesario certificado sanitario, además de los controles sanitarios requeridos y mecanismo de control y análisis de puntos críticos.

Del análisis realizado durante este estudio extraemos una serie de alianzas clave para la puesta en marcha de pequeños mataderos que puedan facilitar el proceso y una serie de puntos que consideramos deben tenerse en cuenta en el plan de negocio de pequeños mataderos señalados en el **cuadro 9**.



Interior del matadero de L'Armentera.
©Fotografías cedidas por el Gremi de Carnissers i Xarcuters Artesans de les Comarques Gironines.

7. CONCLUSIONES Y RETOS PARA LA VIABILIDAD

Los mataderos de baja capacidad son un engranaje fundamental para la sostenibilidad de la economía rural, y deben ser considerados como un servicio público que genera beneficios para el bienestar animal, salud pública y medio ambiente. Estos beneficios se traducen no solo en la reducción de emisiones al acortar los transportes y una mayor calidad de la alimentación al reducir el estrés animal, sino que además contribuyen a la generación de los servicios ambientales y sociales de la ganadería extensiva pudiendo reforzar su viabilidad.

En este sentido, las administraciones públicas deben reconocer el papel estratégico de los pequeños mataderos para cumplir objetivos de políticas públicas de alimentación, agraria, medioambiental y de reto demográfico. Para ello deberán diseñar los cauces adecuados para facilitar el apoyo público financiero a los pequeños mataderos y promover vías de financiación de proyectos, sobre todo en sus inicios. Esto requiere la voluntad política de entender las necesidades de las pequeñas explotaciones y actividades económicas en torno a la transformación cárnica y buscar alternativas para su viabilidad.

Del análisis realizado en este informe sacamos las siguientes conclusiones entendidas como propuestas para superar los retos que se plantean a la viabilidad de los mataderos de baja capacidad:

- Contemplar primero la posibilidad de **adaptar y reabrir mataderos cerrados y en desuso**, que puede suponer menor inversión que construir un nuevo matadero. La reapertura puede plantearse también de manera temporal o intermitente para cubrir necesidades locales, organizando la recogida de servicios y el proce-

dimiento de trabajo de manera que no haya largas esperas y tiempos muertos entre lotes de animales que haga ineficiente el trabajo del matadero.

- **Adaptar la inversión en infraestructura y equipamiento al modelo de negocio de matadero** y procesos que se pretende llevar a cabo, y no al revés, y siempre teniendo en cuenta todas las posibilidades de interpretación que ofrece la normativa para los planes de autocontrol.

- **Ofrecer una clara propuesta de valor** que se diferencie del servicio del ofrecido por los grandes mataderos y que permita competir por calidad y oferta adaptada al cliente para así incrementar márgenes de ganancia. Esta propuesta de valor diferenciada permitirá repercutir valores de calidad, sostenibilidad, bienestar animal, seguridad alimentaria, cultura y territorio, que puedan transmitirse a lo largo de la cadena y que estimulen la demanda, ya que competir por precio con los grandes mataderos es normalmente inviable. Por ejemplo, **ofrecer junto al sacrificio otros servicios complementarios** como cortes, empaquetado, etc. adaptado a las necesidades del cliente, así como **actividades que incrementen el valor añadido** de productos o subproductos (terminado de carne en quinta gama, pieles, lanas, teñidos...)

- Promover la **cooperación entre operadores, ganaderos, carniceros y veterinarios, para mantener el matadero local** o promover nuevos modelos y formas de funcionamiento. Facilitar espacios de intercambio de experiencias de éxito y referencias, asesoramiento y buenas prácticas, formas de trabajo y planes comerciales y de casos de negocio que estén funcionando.

- Explorar **opciones de financiación pública y privada** de pequeños mataderos asociados a las granjas o a varias explotaciones, buscando vías de financiación colectiva de mataderos comunitarios. Explorar la posibilidad de destinar fondos de la **PAC, FEDER, LEADER**, programas Erasmus o los nuevos Fondos europeos de recuperación a la puesta en marcha de modelos de matadero de baja capacidad.

- Asegurar la viabilidad de un **plan de negocio sólido a largo plazo**, con un análisis de costes específico y adaptado a cada caso, estructura económica, necesidades e idiosincrasia del territorio en que se instala.

- **Profesionalización del oficio.** Mejorar las oportunidades de aprendizaje y transmisión de conocimiento y habilidades, para formar personal cualificado para el sacrificio y despiece. Proporcionar trabajo digno y salarios adecuados, así como espacios de formación profesional, que posibiliten el relevo de este oficio y la recuperación de técnicas y métodos tradicionales de sacrificio y procesado, que a su vez, ofrece oportunidades de diferenciación de producto.

- Establecer un **plan de gestión de residuos y uso de subproductos**, tratando de minimizar al máximo los residuos de la categoría 1 y analizar las posibilidades de adaptación y aplicación de los avances en gestión de residuos de los grandes mataderos a los pequeños, o la cooperación con el uso de espacios o servicios comunes de gestión y retirada de los MER para la eliminación compartida de residuos o instalación de pequeñas plantas de incineración y de biogás.

- Explorar **nuevos mercados para subproductos de la categoría 3** (aptos para consumo pero que no entran en el mercado por cuestiones comerciales) como alimentación de mascotas,

así como curtidorías, artesanos y en mercados locales.

- Consolidar una buena comunicación y relación de trabajo colaborativa, eficiente y de confianza con el servicio veterinario oficial, buscando asesoramiento en la posibilidad de **alternativas para aplicar la flexibilidad de la normativa a pequeños mataderos** y teniendo en cuenta soluciones que se están aplicando en otros casos y en otros lugares.

- Promoción desde el ámbito público, y desde el ámbito privado (cooperativas o asociaciones de productores, organizaciones profesionales agrarias, organizaciones sociales no gubernamentales, etc.), de **espacios comunes de comunicación donde compartir experiencias**, soluciones y prácticas entre las partes implicadas tanto en la faceta de gestión y funcionamiento como de administración y servicios veterinarios.

En lo relativo a la adaptación de la normativa a las necesidades de las pequeñas producciones y empresas alimentarias, entre ellas, mataderos de baja capacidad, extraemos las siguientes conclusiones:

- Es fundamental promover **formación del control oficial e inspectores sobre las posibilidades de flexibilidad de la normativa y del nuevo RD 1086**, así como el acercamiento de las administraciones competentes en materia de agricultura y sanidad a la realidad de las pequeñas producciones. Para ello es importante aprovechar las oportunidades ofrecidas por los diferentes programas y proyectos existentes en la UE; un buen ejemplo es el programa de formación llevado a cabo en la **Comunidad Autónoma de Extremadura en 2017** con visitas a mataderos enmarcadas en proyectos europeos como “Shared experiences in slaughter hygiene” o “Better Training for Safer Food”

y cursos sobre aplicación de criterios de flexibilidad dirigidos específicamente a Servicios Centrales, Direcciones de Salud y a control oficial.

- El sector cárnico de la pequeña producción debe organizarse para buscar soluciones y posibilidades comunes e interactuar con la administración proponiendo una adaptación y flexibilización de la normativa acorde a sus necesidades. Un buen ejemplo es la **elaboración de Guías de buenas prácticas o soluciones para los documentos de autocontrol**, que siempre tendrán una mayor aceptación e implantación si se hace desde el sector organizado que desde productores individuales. Es por tanto necesario que los pequeños productores se organicen para concretar necesidades, centrarse en las posibilidades comunes de cara a trabajar la normativa higiénico sanitaria con las administraciones, hacer incidencia política y llegar a acuerdos tanto con las autoridades competentes como con el personal del control oficial.

- Tras la aprobación del RD 1086 es imprescindible llevar a cabo un análisis exhaustivo de la normativa y de las posibilidades que se despliegan, para aportar soluciones concretas y alternativas viables que respondan a las necesidades específicas de la pequeña producción en cada territorio.

- En cualquier caso, el **RD 1086 es directamente aplicable en todo el territorio del Estado español** y no requiere de desarrollo de normas por parte de las Comunidades Autónomas. Por lo tanto, la autorización de pequeños mataderos podrá solicitarse a las autoridades competentes de cada comunidad autónoma que deberán informar del procedimiento a seguir para obtener dicha autorización.



BIBLIOGRAFÍA, DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS

APGAW (All-Party Parliamentary Group (APPG) for Animal Welfare), 2020. [The Future For Small Abattoirs In The UK: report on an enquiry into small red meat abattoir provision.](#)

Brian Menzies, Donna Wood and Mary Dimambro, Enscape Consulting Ltd, (2020). [Assessing the Viability and Sustainability of Mobile Abattoirs in Scotland.](#) Agriculture, Environment and Marine Scottish Government. Social Research.

Couto, S., (2020). [Extensive grazing and habitats conservation in Spain. Analysing the effect of extensive grazing on the conservation of Habitats of Community Interest \(HCI, Annex I of the EU Habitats Directive\) in Spain.](#) Asociación Trashumancia y Naturaleza and Yolda Initiative. Granada, Spain.

FAO, 1993. [Estructura y funcionamiento de mataderos medianos en países en desarrollo.](#) Estudio FAO producción y sanidad animal. 97. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. Roma, © FAO 1993.

Fernández Such, F. (2020). [¿Son los mataderos un servicio público?](#) El Diario.es. 29 de enero 2020.

Fundación Entretantos. [La Ganadería extensiva y trashumante, clave en la conservación de sistemas de alto valor natural.](#) Cuadernos entretantos 1. Elaborado con la colaboración de la Federación de Ganaderos Extensivos y Pastores de Castilla y León.

García, F. (2019) [Carne de Cañón, por qué comemos tanta carne y cómo nos enferma](#). Justicia Alimentaria.

García, F. (2010). [Cuando la ganadería española se come el mundo](#). Colección soberanía alimentaria de Veterinarios Sin Fronteras. Documento 6.

Grain (2018). [Emisiones imposibles. Cómo están calentando el planeta las grandes empresas de carne y lácteos](#). Véase Working The Chain, Slaughterhouse Workers Face Lifelong Injuries, NPR, 11 de abril de 2016.

Iniciativas Socioambientales Germinando S. Coop. Madrid, (2020). Políticas Públicas y Agroecología en la Comunidad de Madrid. Informe 2 | [Transformación y artesanía alimentaria. Barreras y propuestas para su desarrollo](#).

Justicia Alimentaria (2019). [Tejiendo territorio. Análisis de las Barreras legislativas y normativas para las pequeñas producciones artesanales](#).

Justicia Alimentaria (2020). [El poder en la sombra. Apuntes sobre el lobby cárnico](#).

Herrera, P.M. y Ruiz, J. (2017) coord. [Situación de la ganadería extensiva en España I. Definición y caracterización de la extensividad en las explotaciones ganaderas en España](#). MAPAMA.

Kennard B. y Young R. (2018) [A good life and a good death. Re-localising farm animal slaughter](#). The Sustainable Food Trust

Lasso de la Vega, M. (2005) [Memoria histórica para el proyecto de Rehabilitación del Antiguo Matadero Municipal de Madrid](#). Fundación Coam.

Manzano, P. y Salguero, C. (2018). [Pastoreo móvil en el Mediterráneo: argumentos y evidencias para una reforma política y para combatir el cambio climático](#). Mediterranean Consortium for Nature & Culture.

Mediano, L., Villaba, F.J., Beristain, J.J., Elizagarate, V. (2004). [Análisis del sector del cordero lechal de oveja en la Comunidad autónoma de Euskadi \(CAE\). Diagnóstico de la situación y estrategias de actuación](#). Departamento de Economía Financiera. Universidad del País Vasco (UPV).

Steinfeld, H., Gerber, P., Wassenaar, T., Castel, V., Rosales, M., Cees de Haan (2006). [La larga sombra del ganado](#). Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y la agricultura (FAO).

Urivelarrea, P. y Linares, L. (2020). [Propuesta de caracterización de la ganadería extensiva. Aproximación a la diferenciación del grado de extensividad](#). WWF España, Trasmurancia y Naturaleza, Sociedad Española de Pastos y Plataforma por la Ganadería Extensiva y el Pastoralismo

Zabalza, S., Linares, A. y Astrain, C. (2020). [Identificación de barreras y oportunidades en la cadena de valor del ovino-caprino extensivo](#). WWF España y Trasmurancia y Naturaleza.

DOCUMENTACIÓN Y RECURSOS ONLINE

[-Documento de orientación de la Comisión Europea sobre la aplicación del R. 852/2004.](#)

[-Documento de orientación de la Comisión Europea sobre la aplicación del R. 853/2004.](#)

[-Comunicación de la Comisión sobre la aplicación de sistemas de gestión de la seguridad alimentaria que contemplan programas de prerrequisitos y procedimientos basados en los principios del APPCC, incluida la facilitación/flexibilidad respecto de su aplicación en determinadas empresas alimentarias](#). Dirección General de Salud y Seguridad Alimentaria de la Comisión europea, 2016. Comunicación 2016/C 278/01.

Jornada online sobre [Escorxadors portàtils. Propers, portàtils i locals](#). Organizada dentro del Plan anual de transferencia tecnológica del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya (Rural Cat Gentcat) y la Fundación Emys el 10 de marzo de 2021.

[Jornadas online y visita virtual al obrador compartido de Tagamanent](#). Organizada por el Grupo Operativo Autonómico AgroecológicoCAM, diciembre de 2020.

GUÍAS DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN MATADEROS:

• [Mataderos de ungulados domésticos de la Comunidad Valenciana](#).

• [Guía de Prácticas correctas de higiene en Mataderos de aves y lagomorfos de la Generalitat Valenciana](#).

• [Guía de prácticas correctas de higiene para mataderos de aves de corral de Cataluña](#).

• [Modelo de aplicación del autocontrol basado en el sistema APPCC en pequeños mataderos del Gobierno de Aragón](#).

• [Prerrequisitos de autocontrol en los establecimientos alimentarios](#). Generalitat de Catalunya.

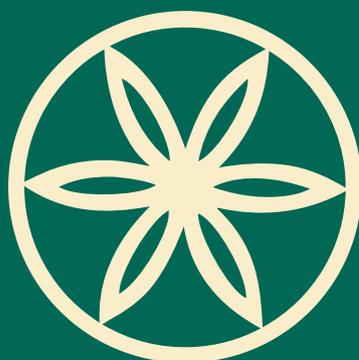
• [Guías de prácticas correctas de higiene editadas por la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria y reconocidas oficialmente](#).

• [Interpretación de las normas higiénico-sanitarias en pequeñas queserías y propuestas de medidas de flexibilidad](#). Red Española de Queserías de Campo y Artesanas.

Beatriz Pontijas
Concha Salguero

Pequeños mataderos:

clave para la viabilidad
de la ganadería extensiva



**TRASHUMANCIA
Y NATURALEZA**