

PRODUCCIÓN DE CARNE DE TORO DE LIDIA

José Ramón Caballero de la Calle
E.U. Ingeniería Técnica Agrícola de Ciudad Real
Universidad de Castilla-La Mancha

A raíz de la publicación en España del Real Decreto 260/2002 de 8 de marzo (BOE 15/3/2002), por el que se fijan las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de carnes de reses de lidia, se vuelven a considerar de nuevo las grandes posibilidades de este animal para este tipo de producción.

Hasta la temporada taurina 2000 se venían sacrificando anualmente entre 28 y 30 mil animales de la raza que supusieron un 1,4 por 100 de los bovinos sacrificados en España. Esto generó una producción anual de 6-7.000 Tm. de carne, o lo que es lo mismo el 1,5 por 100 de carne bovina española.

En la temporada 2001 se incineraron todas las reses lidiadas, proceso que ha sido subvencionado por el Estado por un valor de más de 15 millones de € gasto que si lo sumamos a los ingresos que se han dejado de percibir por la comercialización de la carne, da una idea de las enormes pérdidas que ha sufrido el sector en esta temporada. Esta situación tan crítica ha movilizó al mundo taurino hasta incluso amenazar con un huelga completa que hubiera paralizado un negocio de más de 1.500 millones de € anuales y que da empleo a 70.000 personas. Por otra parte, la prolongación en el tiempo de esta situación podría poner en peligro el sistema de ayudas o primas a la producción de la raza de lidia.

Esta carne ha sido aceptada y consumida como tal en nuestro país, sobretodo en fechas festivas, como consecuencia de que es en esos momentos cuando se producen los espectáculos taurinos y cuando aparecen de una forma puntual en las carnicerías. Se trataría en general de una carne de oportunidad, aunque este hecho no tiene porque seguir siendo así.

Realmente este tipo de ganado se agrupa en explotaciones ganaderas asociadas a los grandes latifundios (Sur y Este peninsular) y relegadas actualmente a las zonas más marginales para la actividad agrícola. Sin embargo y considerando la mentalidad actual podemos hablar de una verdadera ganadería ecológica.

Las características zootécnicas y fisiológicas del ganado bravo se asemejan bastante al vacuno de carne, aunque las normas tradicionales de su cría y explotación difieran en los aspectos encaminados a formar unos animales cuyo mayor valor es la producción de comportamiento (bravura).

Sin embargo, la posibilidad de ver al vacuno de lidia como un animal de carne supone nuevos horizontes productivos y zootécnicos para la raza y una búsqueda de mayor responsabilidad.

Procedencia de la carne de toro de lidia

Tras un análisis exhaustivo del sector y antes de las complicaciones en su venta y comercialización acaecidas como consecuencia de la aparición de la encefalopatía espongiiforme bovina podemos asegurar que la carne de lidia tenía fundamentalmente tres procedencias:

- a. Animales lidiados en plazas de toros: suponen aproximadamente el treinta y cinco por ciento de esta carne y son fundamentalmente machos de más de 36 meses de edad.
- b. Animales lidiados fuera de las plazas de toros: en lidias particulares, entrenamiento de profesionales o tientas. Suponen un treinta por ciento del total de las reses bravas destinadas a la producción de carne.
- c. Animales sin el stress de la lidia: existen diversos tipos según sexo, edad o procedencia. Tenemos fundamentalmente vacas de desecho, eralas de poca o nula calidad en la tienta y/o reses inutilizadas en las diferentes faenas del campo. Suponen el resto del total de la carne producida.

Actualmente la carne procedente de todos estos tipos de animales es susceptible de ser comercializada, aunque siempre cumpliendo una nueva normativa ciertamente estricta a la cual sería necesario realizarle algunas consideraciones.

Por otra parte los animales sin el stress de la lidia siempre han sido considerados como pertenecientes a una raza autóctona mas, por el hecho de no sufrir este sistema de sacrificio tan especial.

Crecimiento del toro bravo

Esta raza viene marcada por unas características productivas muy determinadas por las condiciones medioambientales que la rodean y muy adaptadas a las mismas. Podemos hablar de un ajuste perfecto entre los aportes climáticos y orográficos y las necesidades de las reses.

Las madres presentan un primer parto a una edad tardía con respecto a lo que ocurre con una raza carnífera, ya que al menos hasta los 3-3,5 años no se produce la primera cría. Alargándose mucho el intervalo entre partos (>14 meses).

Tras un parto sencillo, se obtiene un ternero de 14-28 Kg. (6-7 por 100 del peso materno) que está muy condicionado por la alimentación y reservas corporales de la madre, sobre todo en minerales y vitaminas.

El periodo de amamantamiento es largo (6-12 meses) con una producción media diaria de leche de 3-4 Kg. con el 4-6 por 100 de grasa. Al destete, el animal llega con 100-150 Kg. A partir de este momento comienza un proceso largo de formación del animal encaminado a fomentar sus características morfológicas y su bravura.

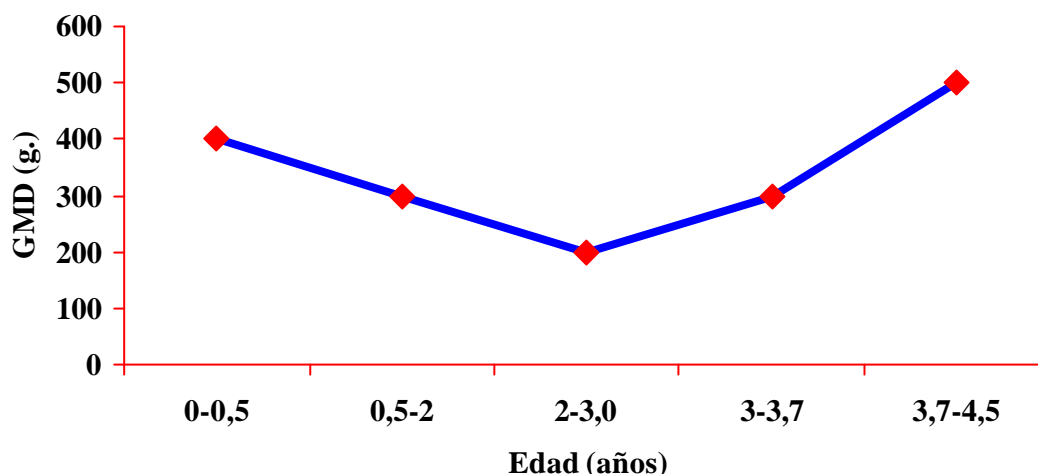
La raza de lidia es en general de crecimiento lento, provocando un alargamiento de su ciclo productivo que genera un mayor desarrollo muscular, aunque podemos hablar de dos tipos de animales según procedencia (ENCASTE):

- a. PRECOZ: presentan el cuello corto, el tronco cilíndrico y las extremidades cortas.
- b. TARDÍO: presentan un predominio del tercio anterior sobre el posterior (aleonado), con el cuello y las extremidades más largas.

Tras el destete y hasta la edad de lidia con 4-4,5 años la res tiene que aumentar considerablemente su peso hasta llegar a los 450-600 Kg., prefiriéndose especialmente pesos elevados para la lidia. Sin embargo, a veces es un tanto contradictorio el formato más bien reducido de esta raza frente a estos pesos tan elevados.

Por otra parte, el crecimiento de los toros no es homogéneo (Gráfico 1). Las ganancias medias diarias de estos animales descienden de 400 a 180 g./día en los 2-3 primeros años de vida, para luego recuperar peso hasta los 4-4,5 años consiguiéndose en la parte final incrementos medios de hasta 500 g./día.

Gráfico 1.: Ganancias medias diarias de peso en el toro bravo



Producción teórica de carne en una ganadería brava

Considerando una ganadería de 120 vacas (Cuadro1), podríamos obtener una producción teórica de carne de 19.020 Kg. de los cuales casi el 50 por 100 proviene de los toros lidiados y el resto se distribuye en partes iguales entre los otros grupos de animales de la explotación (Cuadro 2). Estas cifras dan una idea del potencial económico que pueden mover las ganaderías bravas, sobre todo si tenemos en cuenta que existen más de 100.000 reproductoras distribuidas en casi mil explotaciones.

Cuadro 1: Producción teórica de carne en la explotación (I)

Nº vacas	Eralas a tiente	% Reposición	Corridas de toros	Novilladas	Vacas matadero	Eralas matadero
120	42	10	2-4	1-3	12	30

Cuadro 2: Producción teórica de carne en la explotación (II)

Tipo de Animal	Nº Cabezas	Peso vivo (Kg.)	Peso canal (Kg.)	Total (Kg.)
Vacas	12	400	240	2.880
Eralas	30	150	90	2.700
Toros	28	500	300	8.400
Novillos	21	400	240	5.040
TOTAL	133			19.020

Factores que condicionan la producción de carne de toro de lidia

a. Transporte de los animales

El transporte de los animales desde la ganadería hasta la plaza es una de las circunstancias más importantes para la consecución y acondicionamiento de la producción de carne de toro bravo.

Este hecho es importante porque el animal sale de su medio natural el día anterior al festejo y tras un recorrido más o menos largo es depositado en unos corrales que, habitualmente, están poco preparados para mantener ganado durante mucho tiempo. Aunque en otras ocasiones la res debe permanecer durante varias horas en el camión hasta la hora del comienzo del espectáculo.

Podemos hablar entonces de unos puntos críticos en el desplazamiento de los animales desde la finca al lugar del sacrificio, que pueden repercutir en la calidad de la carne y que son:

- a. Preparación de los bovinos: puede ser más o menos traumática para ellos según su situación en la explotación y la distancia hasta el embarcadero. Aunque su previo enlotado ayuda a que el proceso sea más sencillo.
- b. Embarque: la carga de los animales en el camión es otro problema, ya que éstos deben ser guiados por corrales de tamaño cada vez menor y estrechas mangas, hasta el túnel del embarcadero para tener acceso al cajón de transporte.
- c. Climatología: el periodo tradicional de celebración de festejos se asocia con los meses de primavera y verano, lo que provoca un aumento de la temperatura que repercute negativamente sobre el bienestar del animal (sensación de calor, fatiga y stress).
- d. Vehículo: sus características cualitativas redundaran en la comodidad del transporte, lo que se puede ver agravado por el nivel técnico del conductor y la calidad de la carretera.
- e. Duración del viaje: dependerá de la distancia a la plaza, pero en el transporte las reses pueden llegar a perder entre un 4-5 por 100 de su peso vivo.

b. Lugar del sacrificio

El lugar del sacrificio o matadero de estas reses es la plaza de toros, lo que supone un sistema incomparable con respecto al sacrificio de cualquier otra especie de abasto. Tras el viaje el animal espera hasta la llegada de la hora de la descarga, momento en que sufre una sensación de alerta y de alivio al mismo tiempo.

La entrada en los corrales provoca en el toro confusión y miedo y por tanto un mayor nivel de stress que de alguna forma tiene que repercutir en la calidad de la canal. Es necesaria la existencia de unas buenas instalaciones en el coso, para que la adaptación de las reses sea lo mejor posible. Los reconocimientos individuales y colectivos del ganado en ese ambiente hostil, dificultan aun mas su tranquilidad.

c. La lidia

Pero el factor que más influye en las características de la carne de toro es la propia lidia, que comienza desde su salida al ruedo hasta su muerte por estocada. Entre tanto la res sufre un desgaste calculado mediante la aplicación de dos tipos de castigo: la puya, aplicada por un picador mas o menos experto, que le provoca una herida dorsal que busca el desangrado de la res y las banderillas. Estos hierros provocan además destrozos en la musculatura.

Tras la estocada, el toro es apuntillado en el ruedo y posteriormente arrastrado hasta el desolladero de la plaza. Pero este no es un matadero y por tanto estas acciones condicionarán la calidad de la carne.

Tradicionalmente las canales de toros de lidia eran manipuladas en general en locales e instalaciones obsoletos, que originaban poca funcionalidad de manejo y que llevaban mucho riesgo de contaminación de las canales, sobre todo porque la manipulación de los operarios tenía poca calidad higiénica.

Estos desolladeros y locales de faenado de las reses, con la citada nueva ley, deberán cumplir unos requisitos mínimos (Cuadro 3) que permitan llevar a cabo los trabajos de manera higiénica.

Cuadro 3.: Condiciones mínimas de desolladeros y locales de faenado de las reses

DIMENSIONES: suficientes para un faenado higiénico
AGUA: debe ser corriente, potable, fría y caliente
PAREDES y TECHO: impermeables, fácil limpieza y desinfección
SUELO: antideslizante, fácil desinfección y limpieza. Con sumidero de sifón y rejilla
VENTILACIÓN e ILUMINACIÓN: las adecuadas
DISPOSITIVOS DE LAVADO Y EVACUACIÓN DE VISCERAS
TRÓCOLA DE SUSPENSIÓN Y DESCUARTIZACIÓN
LAVABO PARA ASEO DEL PERSONAL
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS, HACHAS Y SIERRAS
DEPÓSITO DE DECOMISOS: Recipiente estanco, cierre hermético y perfectamente identificado

La nueva normativa permite también sangrar únicamente las reses en la plaza y luego ser trasladadas a una sala autorizada de tratamiento de carnes de reses de lidia situada en la misma Comunidad Autónoma donde se celebra el festejo o en otra Comunidad cuando la distancia sea más corta. Una vez allí se desollará y eviscerará en un plazo máximo de 5 horas desde la muerte del animal.

Los traslados en ambos casos se realizarán en un plazo máximo de sesenta minutos, desde la finalización del espectáculo taurino, en un medio de transporte que garantice una temperatura de 0-4 °C en el interior del mismo.

Con esta forma de actuación se persigue mejorar la calidad del producto y asegurar sus perfectas condiciones, ya que estas salas de tratamiento serán donde estas salas se declaran como aptas para el consumo humano.

La canal del toro de lidia

La canal de esta raza puede ser considerada como un subproducto de la actividad principal que es el espectáculo taurino y de la selección de las reses hacia la producción de bravura.

Son carnes oscuras (intenso color rojo), firmes y secas (DFD) como consecuencia del proceso anterior a la muerte del animal y por supuesto condicionadas por su alimentación y su edad de sacrificio. El defectuoso sangrado de la canal que comienza durante la lidia provoca a la carne una alta capacidad de retención de agua y un alto pH (>6), lo que dificulta su conservabilidad.

Con la nueva normativa se reducirá el peligro de contaminación de la canal, aunque los focos principales del origen de los gérmenes, como el propio animal (aparato digestivo y piel), el equipo y el ambiente del desolladero y la mano de obra, sigan existiendo.

Es necesario saber si la nueva normativa mejorará la calidad microbiológica de la canal del toro de lidia sobre todo en lo referente a aerobios mesófilos y enterobacteriáceas, ya que aunque está demostrado que el faenado de estas reses en mataderos industriales reduce la carga microbiana, habrá que comprobar que su paso previo por el desolladero no perjudica en gran medida su calidad.

Por otra parte, la gran diversidad de recintos taurinos existentes, el elevado número de festejos que se pueden acumular diariamente, el hecho de que estos espectáculos se celebren preferentemente en días festivos, el escaso todavía número de salas de tratamiento de carne de reses de lidia y los diferentes tipos de animales susceptibles de ser aprovechados, serán factores que sin duda alguna condicionarán los resultados de calidad de la canal, sobre todo en esta primera temporada de aplicación de la normativa.

Sin embargo la situación sanitaria del bovino de lidia es buena debido a que se explota en un ambiente sano y muy en contacto con el medio natural. Por otra parte la mejora del manejo, de la alimentación y sobre todo del aporte de agua en las ganaderías bravas ha llevado a repercutir muy positivamente en la calidad sanitaria de las reses.

La incidencia de enfermedades infecciosas que repercuten directamente en la calidad de canal no es muy elevada, aunque en su inspección sanitaria si se pueden encontrar algunas enfermedades infecciosas y parasitarias típicas (Cuadro 4).

Cuadro 4.: Enfermedades más frecuentes en ganado de lidia por su localización

LOCALIZACIÓN	ENFERMEDAD
Cabeza	Actinomicosis Cisticercosis Tuberculosis (ganglios)
Pulmones y paredes costales	Tuberculosis Hidatidosis Enfisemas
Traquea	Cisticercosis
Esófago	Sarcoporiidiosis
Hígado	Tuberculosis Distomatosis Dicrociliosis Hidatidosis
Intestino	Tuberculosis

Las campañas anuales de saneamiento del ganado bravo han repercutido muy positivamente sobre su situación. Por ejemplo, en el año 2000 solo el 2,4 por 100 de los animales controlados en Castilla-La Mancha han sido positivos en tuberculosis y menos aún en brucelosis (0,38 por 100) y en leucosis (0,3 por 100).

Comercialización

Considerando que las condiciones especiales de trato previo de las reses de lidia confieren a las carnes obtenidas de ellas características similares a las de caza, su producción y comercialización debe hacerse de una forma similar a la prevista en el RD 2044/1944 de 14 de octubre para estas carnes.

Esta nueva normativa (Real Decreto 260/2002 de 8 de marzo (BOE 15/3/2002)) deroga las normativas relativas a este tipo de carnes, vigentes algunas de ellas desde 1935, destacamos las siguientes:

- a. Capítulo X del Decreto de 21 de septiembre de 1967 sobre carnes de toro de lidia
- b. Orden del Ministerio de Agricultura de 10 de agosto de 1935
- c. Artículo 137 de la Orden del Ministerio de la Gobernación de 15 de marzo de 1962
- d. Orden de 21 de septiembre 1982 sobre el marcado de carnes de toro de lidia
- e. Orden de 29 de junio de 2001 sobre la prohibición cautelar de la carne de toros de lidia procedentes de espectáculos taurinos

Con la nueva normativa esta carne podrá comercializarse en fresco como se hacía tradicionalmente, pero se ha permitido así mismo que puedan salir al mercado de forma refrigerada y/o congelada, si realmente cumplen la reglamentación.

Se permitirá la venta al por menor de este producto, siempre que esté perfectamente identificada con la mención de “Carne de lidia” y separadas netamente de las otras carnes y del resto de los productos que se expendan en los mismos.

Sin embargo esta carne no se puede industrializar (transformación y preparados cárnicos) y ya por fin no se podrá picar.

La producción de este tipo de carnes en óptimas condiciones puede suponer la promoción de una marca de calidad de la Carne de Toro Bravo y por supuesto recuperar un recurso económico muy importante para el sector bovino de lidia.