

## **LA HISTORIA DE LOS SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO EN GALICIA**

Dentro del término de subproductos cárnicos no destinados al consumo humano se engloban las partes no comestibles de los animales sacrificados para el consumo humano, los cadáveres de animales procedentes de explotaciones, cadáveres de otros animales domésticos o no y alimentos cárnicos no aptos.

Galicia genera unas 130.000 tm/año de subproductos cárnicos no destinados al consumo humano.

La aparición de la enfermedad conocida como encefalopatía espongiforme bovina, conocida también como mal de las vacas locas, marcó un antes y un después en el tratamiento y utilización de los subproductos cárnicos.

El antes era el tratamiento de los subproductos de acuerdo con el RD 2224/1998 y el destino de los materiales elaborados harinas y grasas a la nutrición animal. El después ha sido que a partir de finales del año 2000 aparece mayor cantidad de materia prima a procesar y se introducen importantísimos cambios legislativos: La clasificación de los métodos de procesamiento según las categorías del subproducto y la eliminación fuera de la cadena alimentaria de los productos obtenidos.

Mucha ha sido la legislación que apareció a partir del año 2000 pero realmente fue el Reglamento CE 1774/2002 el que marcó las directrices para el futuro de la actividad.

Como resumen en éste reglamento se clasifican los subproductos cárnicos en tres categorías, se marcan los procedimientos para el procesamiento y se ordenan los destinos permitidos de los productos obtenidos tras el procesamiento. Todo ello ha llevado a que cada categoría de subproducto pueda tener una industrialización y un destino del producto elaborado diferente. Es decir tres clases de industrias diferentes, separadas y especializadas.

La prohibición de enterramiento de los cadáveres de animales muertos en las explotaciones ganaderas, recogida en Reglamento CE 999/2001, ha sido muy importante por la cantidad de nuevo subproducto a procesar y para el cambio de los hábitos de las explotaciones.