

A HISTORIA DOS SUBPRODUTOS NON DESTINADOS AO CONSUMO HUMANO EN GALICIA

Dentro do termo de subprodutos cárnicos non destinados ao consumo humano englobanse as partes non comestíbeis dos animais sacrificados para o consumo humano, os cadáveres de animais procedentes de explotacións, cadáveres doutros animais domésticos ou non e alimentos cárnicos non aptos.

Galicia xera unhas 130.000 tm/ano de subprodutos cárnicos non destinados ao consumo humano.

A aparición da enfermidade coñecida como encefalopatía esponxiforme bovina, coñecida tamén como mal das vacas tolas, marcou un antes e un despois no tratamento e utilización dos subprodutos cárnicos.

O antes era o tratamento dos subprodutos de acordo co RD 2224/1998 e o destino dos materiais elaborados, fariñas e graxas, á nutrición animal. O despois foi que a partir de finais do ano 2000 aparece maior cantidade de materia prima a procesar e introdúcense importantísimos cambios legislativos: A clasificación dos métodos de procesamento segundo as categorías do subproduto e a eliminación fóra da cadea alimentaria dos produtos obtidos.

Moita foi a lexislación que apareceu a partir do ano 2000 pero realmente foi o Regulamento CE 1774/2002 o que marcou as directrices para o futuro da actividade.

Como resumo neste regulamento clasifícanse os subprodutos cárnicos en tres categorías, márcanse os procedementos para o procesamento e ordénanse os destinos permitidos dos produtos obtidos tras o procesamento. Todo iso levou a que cada categoría de subproduto poida ter unha industrialización e un destino do produto elaborado diferente. É dicir, tres clases de industrias diferentes, separadas e especializadas.

A prohibición de enterramento dos cadáveres de animais mortos nas explotacións gandeiras, recollida en Regulamento CE 999/2001, foi moi importante pola cantidade de novo subproduto a procesar e para o cambio dos hábitos das explotacións.