

Agama Informa

Nº: 6

Fecha: 17/03/09

1.-La revisión del Reglamento de subproductos animales podría contemplar mecanismos para la autorización de sistemas de almacenamiento de cadáveres de animales en las explotaciones.

Estos sistemas no están permitidos actualmente por el Reglamento 1774/2002

El pleno de la Comisión Nacional de Subproductos de Origen Animal No Destinados A Consumo Humano celebrado el pasado día 3 de marzo, incluyó en el orden del día un punto informativo sobre el progreso de la revisión del Reglamento 1774/2002 que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados al consumo humano.

Un aspecto del proyecto aún en discusión y que supondría, de aprobarse, una novedad con respecto al reglamento vigente es la inclusión de un mecanismo de autorización de sistemas de almacenamiento temporal de cadáveres en las explotaciones ganaderas que permitan reducir la frecuencia de retirada de los mismos para su envío a los establecimientos de procesamiento o destrucción.

Estos sistemas, en los que durante el almacenamiento se produce una hidrólisis de los cadáveres, **no están permitidos por el reglamento vigente.**

En relación con este tipo de instalaciones se han presentado a la Comisión Europea, desde España y otros países, varios proyectos realizados por diferentes equipos de investigación para su evaluación y autorización como método alternativo de tratamiento. Basándose en el preceptivo dictamen científico de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) la Comisión Europea las ha rechazado sistemáticamente.

La respuesta a la última solicitud enviada desde España respecto a un sistema de destrucción de cadáveres mediante la utilización del sistema de búnker fue

emitida por EFSA a mediados de febrero, concluyendo que en base a la documentación remitida no podía evaluarse la seguridad del proceso.

La novedad con respecto a anteriores dictámenes es que la Agencia concluye que el material hidrolizado obtenido en los búnkeres en las condiciones descritas en el proyecto, considerado como un “producto intermedio”, no presentaría riesgos adicionales siempre y cuando fuera procesado posteriormente de acuerdo con los requisitos para la Categoría 2 establecidos en el Reglamento 1774/2002.

Esta conclusión podría suponer que en un futuro se pueda autorizar el uso de estos sistemas de almacenamiento que permitirán mejorar las condiciones de bioseguridad de las explotaciones ganaderas, aunque previamente deberán desarrollarse los **requisitos necesarios para su autorización y control**, de modo que se garantice que todo el material extraído de estos contenedores recibe un tratamiento de acuerdo con los requisitos de la reglamentación sobre subproductos animales.

Fuente: www.sandach.com.es

2.- La carne de cordero y de cabrito podría tener un etiquetado voluntario.

El Ministerio de Medio Rural (MARM) está trabajando en un borrador de Orden para establecer las condiciones para la aplicación del etiquetado facultativo de carne de cordero y cabrito. Dicho borrador está siendo ahora debatido con las Comunidades Autónomas y el sector ganadero.

Este etiquetado facultativo se aplicaría a la carne fresca, refrigerada o congelada, de cordero o cabrito de edad inferior a 5 meses, que no tuviera acogida a una Denominación de Origen Protegida o Indicación Geográfica Protegida, ni a una Especialidad Tradicional Garantizada ni fuera de producción ecológica.

Más información en: <http://www.agrodigital.com/PIArtStd.asp?CodArt=62739>

.....