

El Govern aprova el decret que regula la seguretat alimentària de la carn de caça

L'objectiu és facilitar la comercialització de carn silvestre destinada al consum, regulant-ne la recollida, transport i condicionament



Plats cuinats amb senglar. | ACN

El Govern ha aprovat un nou decret que regula els requisits a què se sotmet l'activitat cinegètica i de manipulació de carn de caça que es destina al consum humà. Elaborat conjuntament pel departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i el departament de Salut, aquest decret dona compliment a la normativa europea en matèria d'higiene dels productes alimentaris. L'objectiu principal és facilitar la comercialització de carn silvestre regulant la seva recollida, transport i condicionament i establint els circuits i les mesures per garantir al màxim la seguretat alimentària i la sanitat animal.

Aquest decret s'emmarca en el Pla de prevenció de danys i els riscos originats per la fauna cinegètica impulsat pel departament d'Agricultura, que desplega un pla d'actuacions per equilibrar l'ecosistema i controlar les sobrepoblacions de determinades espècies. El decret és una de les mesures que impliquen millores del marc legal i ha estat consensuat prèviament amb els sectors implicats. A més de regular la comercialització de la carn de caça, es vol valoritzar el recurs cinegètic per treure'n més rendiment i contribuir a fomentar una activitat econòmica lligada a la gastronomia i al territori.

El decret també té com a objectiu consolidar i organitzar les tasques que ja venien fent els caçadors, de manera que la seva actuació es simplifiqui i sigui més segura per a ells i per als consumidors de la carn de caça. Es tracta d'ampliar les mesures d'inspecció i control de les peces de caça silvestre per garantir la seguretat dels consumidors i conèixer l'estat sanitari de la fauna salvatge, per les seves implicacions en la salut dels animals domèstics i en l'activitat ramadera. Amb l'aprovació d'aquest decret, el Govern preveu reforçar el control sanitari per garantir la innocuïtat dels productes alimentaris que provenguin de les peces de caça silvestre. És per això que es fixen les condicions que han de complir els punts logístics de recollida de peces de caça i els establiments de manipulació de carn de caça.

Un nou circuit que millora la traçabilitat

El decret estableix el circuit i les condicions que han de seguir les peces de caça des del lloc de captura fins a l'establiment de manipulació de carn amb plena garantia dels requisits d'higiene i seguretat alimentàries i de sanitat animal. De fet, només es podran comercialitzar les peces de caça silvestre procedents d'activitats cinegètiques autoritzades que s'hagin sotmès a la inspecció d'un veterinari oficial i en establiments de manipulació de caça autoritzats.

Les peces de caça silvestre destinades a la comercialització s'hauran de transportar senceres, en el termini més curt possible, des del lloc de captura fins a un punt logístic de recollida de caça silvestre o fins a un establiment de manipulació de caça. D'aquesta manera s'evitarà la presència de despulles al medi natural, que pot afavorir el manteniment o increment de determinades malalties en animals domèstics o salvatges.

Segons recull la nova normativa, els punts logístics de caça han de garantir la presència d'una persona amb formació en matèria de sanitat i higiene i incloure els registres i la traçabilitat individual de cada peça de caça silvestre. A més, també fixa les condicions del trasllat als establiments de manipulació de caça.

Quant als establiments de manipulació de caça, queden regulats tots els requisits relatius a la higiene dels productes alimentaris determinats per la normativa europea, i es regulen els anomenats establiment de manipulació de caça de producció limitada, pels quals s'adapten els requisits de construcció, disseny i equipament.

Mesures de prevenció i control de la triquina

La nova normativa estableix mesures de prevenció i control de la triquina en relació amb el consum domèstic privat de carn de caça. Les carns de porc senglar destinades al consum domèstic privat s'han de sotmetre a un control analític previ per tal d'assegurar l'absència de triquines. Està previst que es portin a terme accions de difusió de bones pràctiques quant a la recollida i el condicionament de peces de caça silvestre destinades al consum domèstic privat. També es faran recomanacions d'educació sanitària pel que fa a la seguretat alimentària del consum de carn de caça silvestre.

El fet que totes les peces de caça passin a partir d'ara pels punts logístics o pels establiments de manipulació de caça representa un reforç en el mostreig de la vigilància sanitària de la fauna salvatge.