

Desechos animales sin riesgos

INSTITUCIONES Y EMPRESAS HAN ENDURECIDO LOS CONTROLES PARA EVITAR LOS PELIGROS SOBRE EL MEDIO AMBIENTE Y LA SALUD

La carne es uno de los alimentos básicos en la cesta de la compra de los consumidores. Según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el consumo de productos cárnicos en España en 2004 se situó en unos 53 kilogramos por habitante y año. El incremento en el consumo de carne que los países desarrollados experimentaron en la última mitad del siglo XX llevó a la utilización de métodos de cría intensiva con una gestión y eliminación de los residuos cárnicos en ocasiones inadecuadas, lo que favoreció la aparición de nuevos peligros para la salud entre mediados de los 80 y mediados de los 90, como el mal de las vacas locas, una enfermedad del sistema nervioso central del vacuno que acabó afectando

a los seres humanos, o las dioxinas, unas sustancias químicas con efectos cancerígenos. Una vez que se lograron controlar estos problemas alimentarios, los países con controles sanitarios rigurosos, entre ellos España, tomaron una serie de medidas para que no volvieran a producirse, como la prohibición del uso de las harinas cárnicas para la alimentación animal y de los enterramientos de los cadáveres de animales en las granjas, que hasta aquel momento se realizaba de manera habitual.

300.000 toneladas al año

Según la Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (Confecarne), no hay dato preciso de volumen de desechos,

puesto que no todos se eliminan como residuos y algunos subproductos, como la piel, pueden aprovecharse. Sin embargo, algunas estimaciones apuntan a que anualmente se generan en España alrededor de 300.000 toneladas de residuos. Su eliminación se controla mediante el Plan Nacional de Residuos de Mataderos, Decomisos, Subproductos Cárnicos y Animales Muertos 2000-2006, elaborado como complemento del Plan Nacional de Residuos Urbanos y adaptado a la Directiva sobre Normas Sanitarias Reguladoras de los Subproductos de la Unión Europea (UE).

La actual legislación prohíbe los enterramientos, por lo que se ha optado



por la incineración como método de eliminación de los residuos. Los despojos de animales son considerados residuos biodegradables y, por lo tanto, suponen un riesgo ambiental y sanitario, puesto que con su descomposición pueden contaminar el aire, el suelo y las aguas, tanto superficiales como subterráneas. Los cadáveres y residuos de los mataderos se transportan por personal autorizado en vehículos de medio tonelaje hasta el centro de tratamiento correspondiente, que debe contar con instalaciones y personal adecuado según el tipo de residuos. El gasto que supone destruir estos materiales lo pagan desde 2002 los consumidores en el precio final de los productos, tras un acuerdo entre responsables de las grandes superficies, operadores de los mataderos y la distribución mayorista del sector cárnico.

Desechos de comercios

Otro de los grandes focos de residuos cárnicos son los comercios, restaurantes y bares, comedores colectivos y hogares. Actualmente la mayoría de esos desechos se retiran a vertederos de basura. En ellos la carne se descompone y hace de caldo de cultivo para el crecimiento microbiano, que en última instancia puede acabar contaminando acuíferos. Debido a que no hay una gestión extendida de estos desechos, es difícil saber la cantidad que suponen y lo cierto es que su recogida y posterior gestión es un verdadero quebradero de cabeza. Aunque existe una normativa, su aplicación es algo laxa. En estos momentos se baraja la creación de un sistema integral de gestión (SIG) similar a los que actualmente se aplican en la recogida de envases y electrodomésticos.

Hornos crematorios

Hay empresas que ofrecen diferentes soluciones según el modo de realizar la combustión, capacidad de tratamiento, etc., por lo que se ofrecen desde pequeños hornos para animales de compañía, destinados a servicios zoonosanitarios, mataderos, etc. hasta instalaciones de gran capacidad. La tendencia actual es contar con dependencias de tipo medio o grande que sir-

van a varias provincias o, incluso, a comunidades autónomas, de modo que puedan ahorrarse costes.

Los hornos crematorios utilizan como combustible gasóleo C, gas natural o propano y contienen quemadores que alcanzan los 800°C. Mediante un cargador hidráulico, los animales son introducidos en el interior del horno. Las cenizas resultantes se retiran de forma automática y los gases se controlan mediante sistemas de medición de emisiones y son tratados para eliminar dioxinas, partículas sólidas y otros compuestos. En el caso de las instalaciones de mayor tamaño, cuentan además con una cámara frigorífica de grandes dimensiones para la conservación de los restos de animales hasta su cremación.

El negocio de la carne en España y la seguridad alimenticia

Según datos de Confecarne, en España se produjeron el año pasado 3,2 millones de toneladas de porcino, 1,3 millones de aves, fundamentalmente pollo, 714.000 toneladas de vacuno, 250.000 toneladas de ovino y caprino, 120.000 toneladas de conejo, y 1,2 millones de toneladas de productos elaborados.

Las crisis provocadas por las "vacas locas", la fiebre aftosa o la peste porcina impactaron de forma notable en el sector, aunque en la actualidad los productos cárnicos son uno de los alimentos que más grado de confianza ofrece. La gripe aviar, la última crisis que ha sacudido al sector cárnico, ha tenido por el momento, según los indicadores, un efecto limitado sobre el consumo. El hecho de que todavía no se haya detectado ningún caso de ave contaminada en España y el estricto sistema de cría aplicado en nuestro país han contribuido a ello. ◀

ALTERNATIVAS ECOLÓGICAS A LAS INCINERADORAS

Las organizaciones de productores y los ministerios de Agricultura, Medio Ambiente y Educación y Ciencia están estudiando sistemas alternativos a las grandes incineradoras para eliminar estos residuos. Una posible solución podría llegar con la instalación de mini-incineradoras en las propias explotaciones, pero los responsables del sector cárnico critican que las autoridades son muy exigentes a la hora de conceder licencias por las emisiones que pudieran generar. Otro método que cuenta con el apoyo de la mayoría del sector es el desarrollo de fosas estancas especiales en las que podrían eliminarse los restos de manera respetuosa con el medio ambiente.

Asociaciones como Ecologistas en Acción plantean alternativas a la incineración o el vertido, como la implantación de plantas de digestión anaeróbica de residuos de matadero y otros residuos orgánicos dentro de polígonos agroalimentarios. Estas organizaciones recuerdan que la UE exige el principio de autosuficiencia y proximidad en la gestión de los residuos. La digestión anaeróbica es un proceso que reduce el contenido orgánico de los residuos por la acción de microorganismos en ausencia de oxígeno. De éste se obtiene una mezcla de gases (biogás) y un lodo que puede ser utilizado como abono en agricultura.



DADO QUE LA LEGISLACIÓN PROHÍBE LOS ENTERRAMIENTOS, SE HA OPTADO POR LA INCINERACIÓN PARA TRATAR ESTOS RESIDUOS