Societat | Redacció | Actualitzat el 08/02/2016 a les 09:14

?Agricultura forma els caçadors en matèria de sanitat i higiene de la carn

Els mateixos caçadors podran certificar que els animals caçats poden entrar a la cadena de comercialització

Els caçadors, durant la sessió formativa a Rialp. Foto: Consell Comarcal Pallars Sobirà

El Departament d'Agricultura, amb el suport de l'Ajuntament de Rialp i el Consell Comarcal del Pallars Sobirà, ha organitzat aquest passat divendres una nova sessió del Curs sobre sanitat i higiene de carn silvestre de caça, impartit a l'Escola de Capacitació Agrària de Rialp. Aquest curs és previst en el Reglament de la Unió Europea 853/2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal, i permet que les peces de caça puguin entrar a la cadena de comercialització sempre que el caçador disposi de coneixements suficients. Han assistit a aquesta sessió un total de 45 alumnes.

La formació bàsica, especificada en el Reglament, permet disposar de coneixements per fer un examen sobre el terreny de l'animal caçat que identifiqui possibles riscos de malalties, i també sobre la producció i manipulació fins a arribar al lloc d'especejament. Aquesta formació no vol substituir els exàmens i les anàlisis a què se sotmeten els animals quan arriben als escorxadors i sales de tractament de carn realitzats pels veterinaris competents.

D'aquesta manera, però, l'animal pot ser traslladat sota regulació i amb acreditació des del lloc on ha estat caçat, i amb constància de la data, cosa que hi dóna una traçabilitat que d'altra manera no quedava assegurada. És el cas contrari als animals procedents d'explotacions ramaderes, en què la vida de cada animal queda enregistrada des del moment del seu naixement, cosa que amb els

animals silvestres és del tot impossible.

La carn de caça és un producte altament valorat per la gastronomia del nostre país. Malgrat això, les dificultats per assegurar garanties sanitàries han complicat fins ara que aquesta carn sigui trobada a comerços d'hostaleria i alimentació, ja siguin frescos o elaborats, a diferència d'altres països del nostre voltant, on aquests productes són consumits de diferents maneres i són a l'abast de tothom. Alemanya o França importen grans quantitats dels animals que es cacen a l'Estat espanyol per subministrar el consum intern.

Els animals de caça són considerats altament nutritius i destaquen per l'absència de cap tractament amb fàrmacs ni alimentació suplementària que no sigui natural, la qual cosa els assimila a la condició de ?carn ecològica'.

Entre les espècies de caça major, el senglar és la més abundant i ha assolit un nombre de captures de caça rècord durant la darrera temporada amb més de 35.000 exemplars caçats. Forma part de plats tradicionals de la cuina catalana, com ara el civet o l'estofat, però hom pot trobar-lo en forma d'embotits en alguns comerços. A més, cal afegir-hi l'isard, el cérvol, el cabirol i la cabra salvatge, entre d'altres cuinats i preparats de diferents maneres. Totes aquestes espècies són avui abundants a Catalunya.

Així mateix, la comercialització de les peces de caça posa en valor un producte els guanys del qual poden revertir en l'activitat cinegètica, que fins ara no tenia rendibilitat econòmica. Aquest fet, a més, pot afavorir la lluita contra els danys que produeixen certs animals a l'agricultura i la ramaderia, i els riscos en relació amb el trànsit (accidents per col·lisió).