

Els petits escorxadors es revelen una infraestructura imprescindible per al país

Els d'oví i cabrum lluiten per sobreviure mentre esperen una normativa que flexibilitzi els seus requeriments

Els petits escorxadors, molts d'ells de titularitat municipal, són infraestructures imprescindibles si volem una alimentació que sigui realment de quilòmetre zero. No té sentit que els ramaders s'hagin de desplaçar a comarques distants per sacrificar uns animals que després arribaran als taulells de les carnisseries com a producte de proximitat. El sector reclama que es mantinguin, que es fomentin i que s'adapti la normativa que han de seguir i que encara ara està pensada per a la gran indústria agroalimentària. Mentrestant, la idea d'escorxadors mòbils que es desplacin a peu de finca encara no té un prototip que la defensi.

TEXT: ALBA GROS. IMATGES, PER ORDRE: XAVIER COMA. COULEUR I MABEL AMBER A PIXABAY. FREEPIK.



L'Abel Peraire a la porta de l'escorxador de la seva granja

L'escorxador fix més petit de Catalunya es troba, ara com ara, a Prats de Lluçanès, a la comarca natural del Lluçanès, però oficialment a la comarca d'Osona. És un escorxador privat, de la finca el Soler de n'Hug, que s'ha construït prenent com a base una caixa de camió isotèrmic. És un model pilot, una prova que fa tres anys i mig que funciona i que gairebé va caldre aquest mateix temps per fer-la realitat. L'experiència ha servit per demostrar que és útil poder tenir aquesta infraestructura a tocar de la granja i que, a més, és viable.

El Soler de n'Hug és una explotació agrària familiar que s'ha anat traspasant

durant cinc generacions. Familiar, però no pas petita: dona feina a l'Abel Peraire, al seu pare, al seu oncle i a un pastor. Fa 25 anys, la mare de l'Abel va decidir agafar una carnisseries al poble i la producció es va reorientar per vendre directament a botigues, la pròpia i les d'altres. Ara tenen 25 truges reproductores i els porcs d'engreix, 60 vaques de munyir més els seus vedells per a engreix i 800 ovelles per a xai, a més de 70 hectàrees de cultius entre la terra del Soler i l'arrendada.

Si el sacrifici dels xais primer es feia a l'escorxador proper de Prats de Lluçanès, amb el pas del temps, la fa-

mília es va veure obligada a anar cada vegada més lluny. "Primer anàvem a matar a l'escorxador de Prats de Lluçanès, després al de Gironella, i vam acabar a Manlleu, on ja no ens ho podíem fer nosaltres, ho havíem de fer a maquila". A la feina d'anar i tornar amb el camió, s'hi havia de sumar la despesa cada vegada més important del combustible i, el més important: l'estona d'estrès que passava el bestiar, condició que repercuteix directament sobre la qualitat de la carn.

La seva situació no és insòlita. És el que està passant a molts ramaders de cabra i ovella especialment. Molts escorxadors municipals han tancat i altres de privats han tanquen línies i només sacrifiquen una sola espècie i, amb sort, dues. Si a més fas producció ecològica, el cercle s'estreny perquè els escorxadors han d'estar inscrits al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

En Pep Bover, de l'Espunyola (Berguedà), n'és un exemple. Els diumenges es desplaça fins a Castellbisbal (Valles

QUÈ ENTENEM PER A PETIT ESCORXADOR?

S'entén com a petit escorxador aquell que no sacrifica més de 40 unitats de bestiar major (UBM) per setmana (50 per a les Illes), amb un màxim de 2.000 l'any (2.500 per a les Illes).

Un xai o un cabrit que pesi menys de 15 quilos equival a 0,05 UBM. Per tant, 1 UBM vindrien a ser 20 xais o cabrits. Estem parlant, doncs, de 800 xais o cabrits per setmana d'aquest pes màxim a Catalunya.

Cronologia de la demanda d'ESCORXADORS adaptats al sector



Occidental, a noranta quilòmetres) per poder sacrificar els seus xais.

Amb aquest panorama, quan l'Abel va rebre la proposta de muntar un escorxador pilot a la seva finca, evidentment ho va acceptar. L'hi oferia en Ramon Bach, veterinari de l'Associació de Criadors de Ripollesa.

Es tractava de començar a treballar en el projecte d'un escorxador instal·lat a la mateixa finca que servís d'assaig per poder-ne fer molts altres arreu de Catalunya, dins un anunciat pla per a la recuperació del cabrum i de l'oví que el Departament d'Agricultura s'havia compromès a impulsar.

Van passar tres anys i mig fins que el petit escorxador no va ser una realitat. Què ho va dificultar tant? Va ser el poc interès del govern del moment, fa set anys enrere? Van ser les dificultats que hi veien els tècnics?

Quan finalment l'Administració es va implicar en la nova infraestructura, l'escorxador ja estava dissenyat per utilitzar una caixa de camió isotèrmic de segona mà. "Al cap de vint-i-un anys perden la condició d'isotèrmia però no la d'infraestructura alimentària, i així ens podíem estalviar la burocràcia que comporta una construcció nova", recorda l'Abel. Van construir una base de formigó per instal·lar-lo, van fer-hi arribar una presa d'aigua potable i de corrent elèctric i es van dedicar a adaptar-lo seguint els APPCC (anàlisi de perills i punts de control crític) i el sentit

comú. Hi ha un espai per a l'atordiment, un per al sacrifici i l'obertura de la canal, i la cambra frigorífica on es guardaran fins al trasllat a les botigues. La inversió: 20.000 euros. Estalvi: 60 cèntims/quilo. Amortització: 5 anys. Tal com diria qualsevol pagès o pagesa: "Són faves comptades".

EL PAPER DELS SERVEIS VETERINARIS: UNA GARANTIA I UN ESCULL

Però és clar: en algun lloc o altre hi ha d'haver els inconvenients, si no així, a hores d'ara hi hauria altres petits escorxadors en finques. La dificultat és que en un escorxador hi intervé també el departament de Salut per a temes de registre i controls veterinaris, el departament de Consum per a temes de seguretat alimentària i s'ha de complir la normativa marcada també per Madrid. Una de les condicions és la presència d'un veterinari o veterinària del departament de Salut en el moment del sacrifici. La seva feina és observar que no hi ha cap símptoma en els animals que faci pensar que no estan sans i, un cop morts, inspeccionar les vísceres amb el mateix objectiu. És un requeriment que Salut té sobre la taula per estudiar i que limitarà segur l'expansió d'escorxadors com aquest o d'escorxadors mòbils, però, com és conegut per tothom, el Departament té altres urgències en temps de pandèmia.

Així i tot, l'Abel aconsegueix fer-hi anar el veterinari dos cops per setmana: cada dilluns i cada dijous sacrifica entre cinc i quinze xais. La cambra és la que limita la capacitat de l'escorxador, perquè quan les canals ja han arribat a la temperatura de conservació necessària, no se'n poden entrar de noves, ja que trencarien la cadena del fred. A la seva n'hi caben fins a quaranta. Totes són d'animals de la seva granja, perquè no pot sacrificar bestiar extern. "Aquesta ja és la gràcia, així se'n garanteix la traçabilitat, el quilòmetre zero al cent per cent", opina l'Abel.

Hi ha altres impediments que han impossibilitat l'extensió d'aquest tipus d'escorxadors de finca arreu de la geografia. L'Alba Piqué, tècnica d'ARCA (Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya), els coneix prou bé perquè hi ha estat indagant des del projecte BCN Smart Rural, juntament amb la Diputació de Barcelona. Una d'aquestes és la manca d'una legislació estatal adaptada. La normativa estatal pren la base marcada per la Unió Europea i l'ajusta a les seves necessitats. Aquest marc europeu permet una flexibilització segons les mides i la naturalesa (mòbils o fixes) de la infraestructura, i Madrid ho sap i hi està treballant. La pressió del sector per aconseguir-ho, si més no l'ecològic, s'ha fet sentir en més d'una ocasió. La darrera és la campanya de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica, engegada la darrera primavera.



LES DIFICULTATS DELS PETITS ESCORXADORS EN FUNCIONAMENT

A Catalunya hi ha entre cinquanta i seixanta escorxadors de petita capacitat, segons les primeres dades d'un estudi que està elaborant el Gremi de Xarcuters i Carnissers artesans de les comarques de Girona i la Fundació Pau Costa. El seu objectiu no és només quantificar-los i situar-los en el mapa català, sinó també estudiar eines que els donin viabilitat. Àngel Segarra, gerent del Gremi, és taxatiu quan diu: *“A Girona n’hi ha vuit i són viables i necessaris per mantenir la ramaderia extensiva”*. Segons ell, la variabilitat dels animals que creixen en extensiu fa que els escorxadors grans hagin d'adaptar la maquinària a cada exemplar, una feina a la qual no sempre estan disposats, mentre que en els escorxadors petits és més fàcil poder-la regular manualment i ajustar-la quan fa falta.

La majoria d'aquests equipaments afronten situacions econòmiques complicades i a més necessiten fer inversions per adaptar-se a nous procediments regulats per normativa, segons explica l'Alba Piqué. Per aquest motiu, l'aprovació per part de la Generalitat de Catalunya —durant el mes d'agost— d'un ajut destinat *“a la millora dels processos productius i de l'eficiència de l'activitat de petits escorxadors d'ungulats domèstics”* ha estat tan ben rebut pel sector ramader, segons la nota que va fer córrer Unió de Pagesos.

Als escorxadors municipals petits, qui fa el sacrifici sol ser el ramader/a o bé el carnisser/a, que de vegades ja fa la feina per a més d'una carnisseria o restaurant. No hi ha una persona professional perquè són equipaments que en general només obren quan n'hi ha necessitat i d'acord amb el veterinari o la veterinària de Salut, que hi ha de ser present. Tampoc hi ha una persona que s'ocupi de la gestió genèrica de l'escorxador en el sentit d'impulsar-ne la part comercial. L'Àngel Segarra creu que l'aposta per a la professionalització de la gestió donaria més ales a aquests petits escorxadors: *“Caldria aconseguir que a més carnisseres i cuiners els interessés la carn que en surt, fins arribar a la màxima capacitat de la infraestructura; a més, es pot estudiar la possibilitat d'habilitar sales de desfer per servir directament a clients finals com restaurants, per exemple”*. No tothom podria ocupar aquest lloc de treball perquè, com a comercial, caldria que conegués totes les parts de les canals —no només les costelles!— i la manera com aprofitar-les: *“Hauria de conèixer la part ramadera i la part de restauració”*. A més, fent una gestió comercial conjunta, es pot equilibrar millor l'oferta del conjunt de ramaders i ramaderes amb la demanda.



De fet, no tots els escorxadors funcionen igual. Yas Recht, de la granja Circus, es lamenta que hi ha escorxadors que no tornen les pells, d'altres les fan pagar, d'altres les tornen gratis, i alguns pastors i pastores no tenen clar com funciona la traçabilitat per assegurar-se que les canals que recullen són les que han lliurat. De fet, a finals del 2019, ella, l'Emma Viñas del Turó de les Nou Cabres i la Sara Gutiérrez de 30 Cabres es van

Als escorxadors municipals petits, qui fa el sacrifici és la mateixa persona usuària, pocs estan professionalitzats

entrevistar amb la consellera Teresa Jordà per demanar, entre altres qüestions, que es fessin més transparents els drets i els deures dels escorxadors respecte dels seus clients.

NO NOMÉS VOLEM ESCORXADORS PETITS, TAMBÉ VOLEM ESCORXADORS MÒBILS

A Moià, l'associació ARCA està a punt de licitar el mòdul refrigerat d'un nou escorxador de baixa capacitat o petit escorxador (qui sap si ja estarà licitat quan es publiqui aquest article). Al poble es manté un escorxador que va tancar la línia d'ungulats fa cinc anys i no admeten cabrum, oví o boví. Amb el nou projecte es vol donar cobertura a una demanda social recollida en l'“Estudi prospectiu pel foment dels sistemes agroalimentaris locals en les comarques rurals de la demarcació de Barcelona”, dut a terme per la Diputació de Barcelona i després concretat en el projecte BCN Smart Rural com una de les mesures per implantar.

L'Ajuntament de Moià cedeix els terrenys al Consell Comarcal, que assumeix una part de l'equipament, i la gestió queda a mans de l'associació Som Pastura, constituïda per una quinzena de ramaders i ramaderes. Fran Molins, un dels components, és del parer que l'escorxador també ha d'estar disponible en pobles de fora del Moianès en la mesura de les seves possibilitats. Pel que fa a la gestió: *“S'ha de perfilar. En parlarem amb el Consell Comarcal del Moianès”*.

El que ja és clar és que l'escorxador de Moià no



serà un de fix típic com altres que han hagut de tancar arreu del territori. L'Alba Piqué explica que per al mòdul refrigerat s'utilitzarà un contenidor gran (12 metres de llargada x 2,5 m d'amplada aproximadament) per tenir l'opció de transportar-lo si convé: *“Per exemple si algun altre escorxador vol recuperar la línia d'oví i cabrum”*. No és tampoc un escorxador mòbil que vagi per les diferents finques a donar servei a ramaders i ramaderes. D'aquest tipus encara no hi ha ni un prototip de mostra, però el projecte BCN Smart Rural ha pres el compromís de tirar-ne un endavant, encara que sigui com a prova pilot. I és que la reclamació dels escorxadors mòbils per part de la petita pagesia ja té uns quants anys.

La primera pedra la va posar, el 2014, un estudi elaborat per la Neus Monllor i el Manolo Sánchez per al Consorci Ripollès Desenvolupament. Des d'aleshores se n'ha anat parlant en l'àmbit de pasturatge i ramaderia

Ja circula un esborrany de Reial Decret amb adaptacions dels reglaments de l'anomenat “paquet d'higiene” que s'aplica als escorxadors.

extensiva però no s'ha pogut concretar. Una de les principals dificultats és que la normativa estableix que les canals han de restar a la cambra de l'escorxador fins que la temperatura de l'interior de la carn no supera els 7°C. És a partir d'aquest moment que es poden traslladar a la cambra d'una carnisseria, a la cambra que tingui la masia o allà on convingui. Això obliga a mantenir l'escorxador mòbil en una mateixa finca durant moltes hores, i per tant en dificulta la viabilitat i el sentit.

Però per sort hi ha bones expectatives: ja circula un esborrany de Reial Decret amb adaptacions dels reglaments de l'anomenat “paquet d'higiene” que s'aplica als escorxadors. És el que s'està donant a conèixer com el futur decret de flexibilització, que podria quedar aprovat a finals d'any. Si aquest esborrany s'acaba aprovant, es permetran els transports de canals d'ungulats de la sala de l'escorxador a un espai extern abans que arribi als 7°C, ja sigui una sala d'especejament o una carnisseria que compti amb les instal·lacions de refrigeració adequades. El transport s'haurà de fer en vehicle

refrigerat i serà d'un temps màxim de trenta minuts. D'aquesta manera, els escorxadors podrien anar de granja a granja facilitant a ramaders i ramaderes el sacrifici dels animals. Després, cadascú podria escollir el destí que els dona segons les seves opcions de comercialització.

Laltre punt que dificulta l'establiment del escorxadors mòbils és el requeriment d'un veterinari del departament de Salut en el moment del sacrifici. Sanitat s'haurà de pronunciar tard o d'hora sobre aquesta exigència, però de moment no ha transcendit per on podria apuntar la solució.

UNA INFRAESTRUCTURA PER REVITALITZAR EL SECTOR

Per a tots els agents implicats en el sector ramader i en la dinamització rural, els escorxadors petits i els futurs escorxadors mòbils són infraestructures necessàries per mantenir el teixit productiu, especialment d'oví i cabrum. Els escorxadors privats, grans, prioritzen els resultats econòmics, i és per aquest motiu que molts han anat tancant la línia destinada a aquest subsector. A més, en casos en què exporten una part de la producció, es troben que les normatives d'alguns països tercers —com per exemple la Xina— els exigeixen que l'escorxador treballi amb una sola espècie. És un dels motius pels quals MAFRICA, a tocar de Manresa, va optar per sacrificar només porcí. *“Va ser una decisió molt meditada, de caire empresarial, en la qual l'exigència que ens arribava d'alguns països va ser un factor important”*, segons aclareix Montserrat Torra, responsable de comunicació de l'empresa.

Aquest tipus d'escorxadors s'adapten perfectament a la producció ramadera integrada, aquella en què el pagès posa les instal·lacions,

continua a la pàgina següent >>

el personal i en gestiona els subproductes, i una empresa externa hi posa les racions, els animals per engreixar i paga un tant per a cada un que arriba al sacrifici. També resulten de gran utilitat per a aquells ramaders que s'ocupen només de l'engreix, sense estar integrats, i que ja tenen prou feina per haver d'ocupar-se també de la comercialització.

En el fons hi rau el canvi de model de finques agrícoles dels darrers decennis, que van deixant de ser d'estructura familiar per passar a recaure tot sobre una sola persona que no es pot ocupar de producció i de comercialització. El més fàcil, en aquestes situacions, és contactar amb un marxant de bestiar o comercial que vingui a buscar els animals i s'ocupi de portar-los a l'escorxador i de col·locar la carn en el circuit.

“No pot ser que un que tingui vint xais per sacrificar, hagi de fer cent quilòmetres”

Però hi ha un model de finca agrària que està recollint nous adeptes entre les persones més joves. És aquell que busca una producció ecològica o molt sostenible, lligada a la producció agrícola i amb un vincle més proper a les carnisseries o als consumidors i consumidores finals. I per fer-lo viable els escorxadors petits són imprescindibles.

En Jordi Armengol, responsable del sector ramader de la comissió permanent nacional d'Unió de Pagesos, és un ramader que té una granja sota producció integrada però a qui no se li escapa la necessitat i la utilitat dels escorxadors de petites dimensions: *“Tenim un sistema de grans explotacions amb un preu de la carn gairebé intervingut. Qui vol canviar de model, li costa entrar en escorxadors grans als quals no els agrada acceptar, per exemple, vint xais per setmana. Per això és molt important tenir una xarxa d'escorxadors petits: per donar un producte diferenciat, amb valor afegit. Aquestes infraestructures poden donar una sortida més a la ramaderia, la que opti per un circuit curt. I no pot ser que un que tingui vint xais per sacrificar, hagi de fer cent quilòmetres”*. ❀



Pep Salsetes:
“Les varietats locals necessiten que els productors creguin en el seu valor”