RESUMEN NO TECNICO

Taller de TAXIDERMIA Casas de Don Pedro (Badajoz)

Promotor: D. Álvaro Esperalta Fuentes

NIF: 80061640 C

C/ Fco. Pizarro 29. Casas de Don Pedro. (Badajoz)

ANGEL MANUEL GARCIA BARRERA

Ingeniero Técnico Agrícola. Cgdo. nº 467.

COITA DE CÁCERES

angelm.garcia.barrera@gmail.com

INTRODUCCIÓN.

Se redacta el presente documento que acompaña al Proyecto de Actividad de Taller de Taxidermia descrito a continuación, con el fin de resumir el contenido a efectos de información en los términos establecidos por la Consejería competente de la Junta de Extremadura.

TITULAR DE LA ACTIVIDAD.

El encargo del trabajo lo realiza **D. Álvaro Esperalta Fuentes**, con **NIF: 80061640 C**, vecino de Casas de Don Pedro.

La actividad se desarrollará en el local habilitado al efecto situado en la Calle Fco. Pizazrro 29, en Casas de Don Pedro (Badajoz).

TÉCNICO REDACTOR.

D. ANGEL MANUEL GARCÍA BARRERA, Ingeniero Técnico Agrícola, colegiado nº 467 en el C.O.I.T.A. de Cáceres, con DNI 28.958.971 Q y con domicilio en C/ Antonio Floriano Cumbreño 3, 6º C de Cáceres.

RESUMEN DE LA ACTIVIDAD

Epígrafe 495.9. Fabricación de otros artículos n.c.o.p. (descrito según IAE)

Nota: Este epígrafe comprende la fabricación de objetos tales como artículos religiosos; artículos de marfil, ámbar, hueso, cuerno, nácar, coral, etc.; artículos en cera, parafina, pastas de modelar y similares; artículos para fumador; pantallas para lámparas; estatuas, figurines, maniquíes, etc.; artículos de lujo para adorno; talleres de taxidermia, naturalistas, de disecar, preparaciones anatómicas y otras industrias manufactureras diversas no especificadas anteriormente.

Preparación de Piezas de Caza:

Desollado de la cabeza.

Se realiza el salado y curtido de la piel.

Se hierve la cabeza del animal para separar la carne de los huesos. Únicamente se usa agua hirviendo.

Secado al sol para su posterior montado.

Pulido de los huesos y astas para ser destinados al montado en peana o bien a la elaboración de piezas de artesanía.

Montado de la piel en su peana o molde artificial. Cuando se termina de secar se retoca y finaliza la taxidermia para su entrega al propietario.

a) Tratamiento y gestión de los subproductos animales

En la instalación industrial se generarán subproductos animales no destinados a consumo humano de la categoría 2, según la clasificación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del parlamento europeo y del consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

En este caso, los materiales de Categoría 2 más característicos serán subproductos procendentes de la preparación de los trofeos de caza, materiales separados de las aguas residuales, sólidos procedentes de los trofeos, y en general productos no aptos para consumo humano.

Secuencia resumida de las actuaciones dirigidas a gestiona los productos recibidos y procesados hasta su eliminación en una empresa autorizada para tal efecto:

- 1. Recepción de materia prima (cabezas, restos de cadáveres, etc)
- 2. Cocción en agua hirviendo, sin adición de ningún producto químico.
- 3. Descarnado manual de los trofeos (con ayuda de cuchillos o herramientas manuales)
- 4. Envasado en sacos cerrados y congelación en un arcón doméstico (no es instalación frigorífica industrial)
- Traslado en vehículos isotermos cerrados habilitados para tal efecto hasta centros especial dedicado a la incineración de restos de cadáveres de animales y mascotas (empresa por derterminar por el promotor)

b) Medidas de protección y control de la contaminación atmosférica

Este taller de taxidermia producirá 1 único foco de emisión significativo de contaminantes a la atmósfera. Se detalla en la siguiente tabla tanto el foco de emisión como las medidas de minimización de contaminación de que se dispone en la industria:

Foco de emisión	Tipo de foco	Clasificación RD 100/2011: grupo y código	Proceso asociado	Sistema de minimización de la contaminación atmosférica
Chimenea asociada a los vapores emitidos durante la cocción de los trofeos.	Confinado y sistemático	04 06 17 04	Actividad asimilable al procesado de productos de origen animal con capacidad inferior a 4.000 Tm/año.	Empleo de campana* extractora con filtros de carbón activo

RESUMEN NO TECNICO. TALLER DE TAXIDERMIA

TRATAMIENTO Y GESTIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS ANIMALES

En la instalación industrial se generarán subproductos animales no destinados a consumo humano

de la categoría 2, según la clasificación del Reglamento (CE) n.º 1069/2009 del parlamento europeo y del

consejo de 21 de octubre de 2009 por el que se establecen las normas sanitarias aplicables a los

subproductos animales y los productos derivados no destinados al consumo humano y por el que se deroga el

Reglamento (CE) n.º 1774/2002 (Reglamento sobre subproductos animales).

En este caso, los materiales de Categoría 2 más característicos serán subproductos procendentes

de la preparación de los trofeos de caza, materiales separados de las aguas residuales, sólidos procedentes de

los trofeos, y en general productos no aptos para consumo humano.

SECUENCIA RESUMIDA DE LAS ACTUACIONES DIRIGIDAS A GESTIONA LOS PRODUCTOS recibidos y

procesados hasta su eliminación en una empresa autorizada para tal efecto:

6. Recepción de materia prima (cabezas, restos de cadáveres, etc)

7. Cocción en agua hirviendo, sin adición de ningún producto químico.

8. Descarnado manual de los trofeos (con ayuda de cuchillos o herramientas manuales)

9. Envasado en sacos cerrados y congelación en un arcón doméstico (no es instalación frigorífica

industrial)

10. Traslado en vehículos isotermos cerrados habilitados para tal efecto hasta centros especial dedicado

a la incineración de restos de cadáveres de animales y mascotas (empresa por derterminar por el

promotor.

Firmado en Cáceres, a 20 de febrero de 2017

Angel Manuel García Barrera Ingeniero Técnico Agrícola

Cgdo. 467 de Cáceres

ANGEL MANUEL GARCIA BARRERA

3