



Universidad Pontificia de Comillas

# **La producción de la carne de caza: una carne desconsiderada**

Autor: Jorge Berenguer de la Peña  
Clave: 201604477  
Director: Manuel Francisco Morales

## 1. INTRODUCCIÓN

---

<b>1.1 JUSTIFICACIÓN DEL TEMA.....</b>	<b>P.6</b>
<b>1.2 OBJETIVOS.....</b>	<b>P.6</b>
<b>1.3 METODOLOGÍA.....</b>	<b>P.7</b>
<b>1.4 PARTES DEL TFG.....</b>	<b>P.9</b>

## 2. INDUSTRIA CÁRNICA ESPAÑOLA

---

<b>2.1 PRESENTACIÓN DE CIFRAS.....</b>	<b>P.10</b>
<b>2.2 INFORME NACIONAL DE CONSUMO ALIMENTARIO.....</b>	<b>P.10</b>
2.2.1 REPRESENTACIÓN DE LA CARNE DE CAZA EN EL INFORME.....	<b>P. 12</b>
<b>2.3 TENDENCIAS ESPAÑOLAS.....</b>	<b>P.13</b>
2.3.1 VEGGIES.....	<b>P.13</b>
2.3.2 CARNE SINTÉTICA.....	<b>P.14</b>
2.3.3 ENTREVISTAS CONSUMIDOR.....	<b>P.14</b>
2.3.4 ASPECTOS QUE COMPARTEN LAS TENDENCIAS .....	<b>P.16</b>
<b>2.4 LA CARNE DE CAZA NO ES LA SOLUCIÓN, PERO NO ES EL PROBLEMA....</b>	<b>P.17</b>
2.4.1 SOSTENIBILIDAD.....	<b>P.17</b>
2.4.2 SALUD.....	<b>P. 18</b>
2.4.3 RESPETO A LOS ANIMALES.....	<b>P.18</b>
2.4.4 TRAZABILIDAD.....	<b>P.19</b>

## 3. LA ACTIVIDAD CINEGÉTICA

---

<b>3.1 ACTIVIDAD CINEGÉTICA ESPAÑOLA.....</b>	<b>P.20</b>
3.1.1 DEFINICIONES.....	<b>P.20</b>
3.1.2 POPULARIDAD.....	<b>P.21</b>
3.1.3 TERRENOS CINEGÉTICOS.....	<b>P.22</b>
3.1.4 NORMATIVA GENERAL.....	<b>P.23</b>
<b>3.2 ACTIVIDAD CINEGÉTICA RESPONSABLE.....</b>	<b>P.24</b>
3.2.1 FUNDACIÓN ARTEMISAN.....	<b>P.26</b>
3.2.2 ASICCAZA.....	<b>P.26</b>

#### 4. EL APROVECHAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA

---

<b>4.1 EL APROVECHAMIENTO DE LA CARNE .....</b>	<b>P.27</b>
4.1.1 CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA CARNE DE CAZA.. .....	<b>P.28</b>
4.1.2 NORMATIVA DE LA CARNE DE CAZA.....	<b>P.29</b>
4.1.3 RECOGIDA DE CARNE.....	<b>P.30</b>
<b>4.2 CARNE DESTINADA A AUTOCONSUMO.....</b>	<b>P.32</b>
<b>4.3 CARNE DESTINADA A LA COMERCIALIZACIÓN.....</b>	<b>P.33</b>
4.3.1 JUNTAS DE CARNE .....	<b>P.34</b>
4.3.2 EXAMEN IN SITU.....	<b>P.35</b>
4.3.3 TRANSPORTE.....	<b>P.37</b>
4.3.4 LOCAL DE TRATAMIENTO.....	<b>P.38</b>
4.3.5 LA DEMANDA Y FIJACIÓN DE PRECIOS.....	<b>P.41</b>

#### 5. CONCLUSIÓN

---

#### 6. BIBLIOGRAFÍA

---

#### 7. ANEXOS

---

# 1) Introducción

## Resumen

La actividad cinegética y las actividades relacionadas, específicamente la comercialización y consumo de la carne de caza, están en el punto de mira en la sociedad actual. Mi objetivo es dar a entender que la carne de caza defiende muchos de los aspectos que sensibilizan al consumidor alternativo de carne. Además de cumplir las tendencias exigidas de la actualidad, es un recurso aprovechable que tiene gran impacto social y económico en España. Pienso que el escaso consumo de la carne de caza en España está ligado en buena medida a la desinformación y a un tratamiento generalizado injusto generado precisamente por esta desinformación. Por ello estudiaré y definiré en las siguientes páginas el proceso de producción y comercialización que acerca el producto al consumidor final. Me centraré en la carne de la caza mayor pues la carne de caza menor se orienta más al autoconsumo, la natural y autóctona, y aquella que se comercializa suele ser de granja desviándose de la razón de éste trabajo y eventualmente no presenta un proceso tan complejo en la comercialización. La evolución del deporte de la caza ha cambiado muchos desde principios del siglo XX a nuestros días. En 1900 los cazadores eran los propietarios de los cotos y la población de los pueblos colindantes eran ayudantes, ojeadores, batidores, perreros... que trabajaban al servicio del dueño del coto. Por supuesto entonces, no había comercialización de la carne caza y se quedaba para autoconsumo o alimentación de buitres y alimañas. En este aspecto, la comercialización, ha sido un proceso muy lento hasta llegar a nuestros días donde la venta de lo cazado es una práctica habitual en la que no se deja en el monte ni siquiera las vísceras de los animales. Más que una práctica comercial es una necesidad que viene impuesta por los gastos asociados al orgánico para realizar la actividad cinegética, que van desde el permiso para realizarla, el pago al veterinario y a la empresa que debe recoger los despojos, el pago de batidores y rehalas como mínimo. Hoy en día prácticamente cada pueblo tiene su coto de caza y la gran mayoría del pueblo es titular del coto del término municipal que generalmente contempla las dos modalidades de caza, mayor y menor. Con la menor es lo mismo que lo reflejado anteriormente, se queda para el autoconsumo, y con la mayor generalmente se comercializa para reducir gastos asociados

**Palabras clave: carne de caza, desinformación, tendencias de consumo, cinegética, ganadería, sostenibilidad, trazabilidad, veterinario, España.**

# Abstract

Hunting and related activities, specifically the commercialization and consumption of game meat, are in the spotlight in today's society. My aim is to make it clear that game meat defends many of the aspects that raise the awareness of the alternative meat consumers. In addition to complying with current demand trends, it is an exploitable resource that has a great social and economic impact in Spain. I believe that the low consumption of game meat in Spain is largely linked to misinformation and unfair generalized treatment generated precisely by this misinformation. I will therefore study and define in the following pages the production process that brings the product closer to the end consumer. I will focus on big game meat because small game meat is more oriented to self-consumption, the natural and native, and the one that is commercialized is usually farm-based, deviating from the reason for this work and eventually does not present such a complex process of production. The evolution of the sport of hunting has changed many since the beginning of the 20th century to the present day. In 1900 the hunters were the owners of the hunting grounds and the population of the surrounding villages were helpers in many ways... who worked at the service of the landowner. Of course at that time, there was no commercialization of game meat and it was left for self-consumption or feeding of vultures and vermins. In this aspect, the commercialization, has been a very slow process until arriving at our days where the sale of the hunted meat is a habitual practice in which not even the viscera of the animals are left in the mountain. More than a commercial practice, it is a necessity imposed by the costs associated with the organic to carry out the hunting activity, which includes from licences, the payment to the vet and to the company that has to collect the offal, payment for beaters, and lot more. Nowadays, practically every village has its own hunting reserve and the great majority of the village owns the municipal reserve, which generally includes the two types of hunting, big and small. With the smaller one it is the same as reflected previously, it stays for self-consumption, and with the larger one it is generally commercialized to reduce associated costs.

**Keywords: game meat, misinformation, consumption trends, hunting, livestock, sustainability, traceability, veterinary, Spain**

## 1.1 Justificación del tema

La elección de este tema para el Trabajo Fin de Grado se debe a un interés personal por la naturaleza y la gastronomía, mi deseo es acompañarlos de buenos criterios. He tenido la inmensa suerte de estar rodeado de Ingenieros de Montes, profesión digna de admiración ya que su incasable preocupación por la fauna y flora permite que terceros podamos disfrutar de la naturaleza adecuadamente. A quienes he conocido en dicha profesión ven en la caza una herramienta fundamental para mejorar la gestión medioambiental. También he estado en contacto con la caza rural en distintos cotos de pueblos de la geografía española, comprobando, in situ, que mantienen el mismo respeto y pasión que los ingenieros anteriormente citados Soy consumidor habitual de carne de caza y estoy convencido que antes o después ocupará el lugar que se merece en los hogares españoles, pero antes hay que acabar con todos los mitos que rodean al sector incluso dentro del círculo de un pequeño porcentaje de cazadores que no la consumen.

## 1.2 Objetivos

- Describir las tendencias alimenticias en relación con la carne
- Determinar las preocupaciones sobre la ingesta de esta
- Analizar la actividad cinegética y sus repercusiones
- Estudiar y detallar los procesos productivos de la carne de caza
- Evaluar los niveles de calidad y el grado de cumplimiento de la normativa del proceso de producción de este tipo de carne
- Promocionar la carne de caza
- Defender la imagen de los cazadores

## **1.3 Metodología**

Los contenidos implantados a lo largo del trabajo procederán principalmente de varios métodos con el fin de cumplir con los objetivos plasmados.

En primer lugar, la revisión de literatura académica, divulgativa e informes sectoriales, con el objetivo de desarrollar una amplia visión que de base a la construcción del trabajo. Un marco teórico que permitirá familiarizarme con los aspectos relevantes que proporcionaran el grueso de este y que además se apoyará de mi experiencia personal y observación directa.

Por otro lado, la parte empírica, se constituirá de un conjunto de entrevistas semiestructuradas, en los que participan, profesionales del sector y una muestra poblacional de los distintos tipos de consumidores alimenticios. Al ser cada perfil diferente, el guion de la entrevista no ha seguido un rumbo fijo, sino que ha sido flexible y de gran libertad conversacional garantizado un mensaje transparente.

### **Revisión de documentación**

En un principio, se efectuó una búsqueda general del sector cárnico para empaparme de conocimientos generales del sector y del marco de su entorno. Más adelante, con el objetivo de comprender las tendencias de consumo me ayude de fuentes publicadas por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Para acompañar a las tendencias y las razones que limitaban el consumo de carne, profundicé en publicaciones emitidas por instituciones de renombre que garantizan un criterio riguroso y científico ante su postura al consumo o no de carne.

Para apoyarme en el proceso de producción y comercialización de carne de caza no dudé en apoyarme en fuentes especializadas en la gestión cinegética y en sus aprovechamientos cárnicos. En la que fue de gran ayuda Laura Núñez, encargada de gestión de calidad de la empresa cárnica Dibes.

El criterio de selección de información de fuentes menos fiables, se fundamenta en la comparación de un abanico amplio de fuentes de manera que la selección del contenido no escape ni mucho menos de la realidad.

## **Observación Directa**

Me apoyaré también de la experiencia y conocimientos adquiridos durante estos años como aficionado al campo, del que me queda mucho por aprender y del que tengo unos grandiosos recuerdos. También me apoyo en mi entorno familiar y de amistades, la gran mayoría aficionados al campo y consumidores de carne de caza.

## **Entrevistas**

Para llegar a comprender las tendencias alimenticias de la sociedad y complementar la web research, llevaré a cabo varias entrevistas con técnica cualitativa orientada en profundizar sobre el consumo alimentario en relación con la carne. Además, constatar las razones por las que se rehúsa o acepta una dieta compuesta de carne de cualquier tipo.

Entre la muestra del público objetivo, encontramos diferentes perfiles. Los perfiles de los entrevistados: dos vegetarianos, una vegana, un flexitariano, un carnívoro y un carnívoro cazador. Se han elaborado dos modelos de entrevista, para reforzar las respuestas según que filosofía alimentaria tenga.

La muestra seleccionada para vegetarianos, es obtenida gracias a conocidos de amistades personales. Estas entrevistas se llevaron a cabo a través de video llamada. En el caso del perfil vegano, un familiar cercano. Para acceder a la muestra carnívora ha resultado fácil, me he acercado a la carnicería del supermercado y he podido observar el comportamiento que desarrolla el individuo a la hora de elegir los productos. Su lenguaje no verbal dice mucho, pero la información verbal ha resultado más enriquecedora.

Por último, el carnívoro cazador, desconocido, fue contactado a través de su blog gastronómico y cedió para someterse a unas preguntas.

A lo largo del trabajo, aludiré a entrevistas realizadas a diferentes personalidades del sector cárnico, entre ellos, Jaime Hurtado, gerente de Asiccaza (Asociación Interprofesional de la carne de caza) y Luis Delgado (propietario de Sierra Trade).

## **1.4 Partes del TFG**

A continuación, se explica cómo se ha decidido estructurar el trabajo. En primer lugar, se realiza un estudio de la industria cárnica española, en el que se llevará a cabo un análisis de las tendencias de consumo. Los resultados darán pie a mi preocupación por la desacreditación del consumo de carne de caza.

En segundo lugar, se presentará la actividad que engloba la producción de carne silvestre, la actividad cinegética. Se justificará la importancia social y económica que trae consigo el desarrollo de la actividad en España.

En tercer lugar y último, se representará el aprovechamiento de la carne de caza. Una breve explicación del autoconsumo y posteriormente me centraré en la producción de la carne destinada a la comercialización.

## **2) Industria Cárnica Española**

### **2.1 Presentación de cifras**

España tiene una gran tradición cárnica, siendo este sector a día de hoy el cuarto más potente y el más importante dentro del sector alimentación en el país. La producción conjunta del sector en España supera los veinte mil millones de euros. Representa un 4% de la facturación nacional y un 2% del PIB. La excelencia de nuestros productos es reconocida en el mundo entero, teniendo así una balanza comercial del 500%, de la que pocas industrias españolas pueden gozar dado la tradición deficitaria de España. No obstante, presenta caídas de consumo en los últimos años.

El ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación corrobora una caída del consumo general de carne, consumiendo menos carne fresca y más procesada. Las nuevas corrientes de consumo encadenan año tras año una delicada caída de su consumo. Según los datos de la ANICE (Asociación Nacional de las Industrias de Carne de España), son más de 3000 empresas dando empleo a 85.706 trabajadores, un 1/4 de la población ocupada del sector alimentario español.

### **2.2 Informe Nacional de Consumo Alimentario**

El informe nacional de consumo alimentario publicado por el Ministerio en 2019 sobre el consumo en 2018, indica un gasto promedio anual de 309€, por lo que presenta un ligero descenso de 0.8% respecto a 2017. En términos de kg, fueron 46 kg por persona, de los cuales 33 kg eran carne fresca y 13 kg de carne transformada.

Consideramos carne fresca, según la definición del Reglamento 853/2004<sup>1</sup>: “Carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la

1 Reglamento (CE) N° 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas generales para los operadores de empresa alimentaria sobre higiene de los productos alimenticios.

congelación o la ultra congelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada”.

Por otro lado, la sección de carne transformada, definida por la OMS (2015) como “la carne que ha sido transformada a través del salazón, el curado, fermentación, ahumado u otros procesos para mejorar su sabor y preservar o su conservación”.

2

	<b>Consumo per capita en Kg</b>	
	<b>Año 2017</b>	<b>Año 2018</b>
<b>carne fresca</b>	<b>34,93</b>	<b>33,48</b>
Vacuno	5,19	4,9
Pollo	12,99	12,57
Ovino/caprino	1,49	1,36
Cerdo(no incluye jabalí)	10,23	9,99
Conejo	1,16	0,97
Despojos	0,93	0,89
Otras carnes	2,95	2,81
<b>carne transformada</b>	<b>11,44</b>	<b>12,61</b>
Jamón y paleta cocida	1,21	1,22
Jamón y paleta curada normal	1,72	1,79
Jamón y paleta ibérica	0,32	0,32
Lomo embuchado	0,26	0,28
Tocino y manteca	0,3	0,32
Chorizos	0,92	0,96
Salchichón/Salami	0,42	0,41
Fuet/Longanizas	0,67	0,67
Fiambres	2,56	2,56
Resto de carnes transformadas	3,05	3,09

La carne fresca incluye diferentes tipos, en términos de volumen, el pollo encabeza y le siguen en orden descendente el cerdo, vacuno, ovino/caprino, conejo, despojos y otras carnes sin especificación. Por otro lado, los más representativos en materia de valor, sería el cerdo, seguido del pollo, vacuno, conejo, etc. La carne fresca en su totalidad representa un gasto anual por persona de 203€.

La carne transformada, en cuestión de volumen, la lidera la fiambre, seguida del jamón curado y paleta, del jamón cocido... En lo que concierne al valor económico total, el jamón curado y la paleta son líderes. El gasto anual por persona en este tipo de carne es de 100€. No mencionó las posiciones del resto de carnes transformadas (chorizos, tocino, manteca...), pero ciertamente, están incluidas en el gasto anual.

<sup>2</sup> Elaboración propia, datos recogidos del Informe del Consumo Alimentario 2018 del Ministerio de Agricultura

En resumidas cuentas, constatamos un ligero aumento del consumo de carne transformada y una caída en el consumo de carne fresca. Sin tener en cuenta el tipo de carne (fresca o transformada), la producción porcina es la líder del sector español. En la que España ocupa el cuarto puesto de producción mundial.

### 2.2.1 Representación carne de caza en los informes de consumo.

En el informe analizado, en el apartado de carne fresca, no se atribuye representación al consumo de carne de caza silvestre. No siendo esta aclaración una crítica, sino una realidad de nuestro consumo.

Posiblemente ocupe un ínfimo porcentaje dentro de la carne de conejo y del apartado “otras carnes frescas”. En lo que tenía esperanza, es en que la carne de jabalí estuviese incluida en la sección de cerdo, pero al no ser así la representación de carne de caza es muy reducida en nuestro consumo.

Respecto a la carne transformada, al no especificar la especie no puedo corroborar su procedencia. Concluyo que la carne de caza se incluye en esta ya que el 25% de la carne de la caza comercializada se transforma en embutidos según fuentes de Asiccaza.

En definitiva, los datos aportados por el Anuario de Consumo Alimentario reflejan la escasa presencia del consumo de carne de caza en los hogares españoles.

## 2.3 Tendencias españolas

Los últimos años, la preocupación alimentaria ha crecido enormemente, especialmente en el sector cárnico. Los perfiles de consumo han variado, se suman al consumidor tradicional o mainstream de carne muchos perfiles diferentes: los veggies y una tendencia futura con aspiración a reducir la carne natural, la carne sintética.

### 2.3.1 Veggies

“The Green Revolution”, es un estudio realizado por la consultora Lantern España. El primer estudio se publicó en 2017, dos años más tarde se actualiza el estudio con las tendencias del 2019.

En el encabezado del informe dedican un apartado a la imparcialidad de su posición alimentaria. “Es importante subrayar que Lantern, con este estudio, no pretende dar una opinión sobre la bondad o no de ningún tipo de dieta” (Lantern, 2019)

En 2017, el resultado del estudio concluyó que un 7,8% de la población adulta mantenía alimentación basada esencialmente en vegetales, también conocidos como veggies. En este porcentaje incluimos tres tipos de consumidores, vegetarianos, veganos y flexitarianos. Esta última, es la corriente más numerosa con un consumo puntual de carne o pescado. Los vegetarianos se basan en una dieta de origen vegetal, pero consumen productos de origen animal. Los únicos que erradican completamente el origen animal son los veganos, una abstención completa, no se trata de una dieta sino más allá, un estilo de vida que incluye vestimenta, transporte...

Transcurren dos años y Lantern realiza por segunda vez el estudio. Apreciamos la consolidación del movimiento veggie, ya son el 9,9% de la población española los que orientan su consumo a esta firme tendencia. Lo que representa casi a 4 millones de españoles. Importante recalcar que el flexitariano acapara el 79% de los 4 millones, lo que también explica que no es fácil erradicar el consumo de carne.

A pesar de la dificultad de erradicar totalmente el consumo de carne, un informe en 2018, esta vez elaborado por la reconocida agencia IPSOS Global Advisor confirma con su propio título la adopción de las nuevas tendencias: “Los españoles estamos cada vez más abiertos a reducir el consumo de carne”. Según Mario Arqued (2018), experto en tendencias de consumo de la agencia “el animalismo como tendencia cada vez más mayoritaria es uno de los factores que está ayudando a dar más peso a esta corriente lo que se traduce en un respeto mayor global hacia estas opciones”.

### 2.3.2 Carne sintética

A estas tendencias se suma también un nuevo tipo de carne, la carne sintética, de laboratorio. La doctora en Física y fundadora de Biotech, Mercedes Vila, nos comenta que no seremos capaces de suplir la demanda de carne en 2060. Su empresa ofrece una carne en la que no es necesario el animal, se basa en una tecnología de ingeniería de tejidos que permite ofrecer una carne artificial que logra suministrar proteína de alto valor biológico. El producto final no está listo para su comercialización, pero ya son muchos los que esperan con ansia para adquirir este producto que desde luego no será barato en sus inicios, se estima 10\$ por una hamburguesa. ¿Podemos llamar carne a un producto sintético o vegetal?

Winston Churchill ya dijo en 1931: “Debemos escapar de lo absurdo que es criar un pollo entero para comer la pechuga o el ala, y sustituirlo por el crecimiento de estas partes por separado en un medio adecuado”, dando por hecho que la comida artificial tendrá un impacto en nuestros días.

### 2.3.3 Entrevistas consumidor

La primera entrevista es realizada por video llamada, al ser el entrevistado residente en la Región de Murcia. Pablo Mas, tiene 56 años, lleva una dieta vegetariana desde hace unos 10 años. El motivo principal de tomar esta decisión en su alimentación fue originado por motivos ecológicos. El cambio climático ha sido el detonante que ha consolidado su estilo dietético. Otro punto al que hace referencia explícita es no estar de acuerdo con las formas de producción de la ganadería intensiva. Respecto a la dificultad de ser vegetariano, no

tiene problemas en su día a día, a cada lugar que va siempre es posible cumplir con su filosofía alimenticia y ya no tiene tentaciones como si tuvo en su iniciación.

La segunda entrevista también es por video llamada, la entrevistada se localiza en Barcelona. Ángela de Puig, tiene 45 años, mantiene una dieta vegetariana pero antes fue vegana. Su posición al vegetarianismo es motivo de salud, su principal preocupación es la cantidad de grasas encontradas en la carne, sobre todo en la carne transformada. También hace mención al alto desconocimiento de la procedencia de muchos productos cárnicos que consumimos, por lo que corta de raíz con el consumo para evitar el consumo de animales maltratados.

La tercera entrevistada reside en Madrid, se desarrolla en un restaurante vegano con el objetivo de conocer un poco mejor la tendencia, observar la variedad y además comprobar la dificultad que tuvo la anterior entrevistada en adoptar la dieta vegana. Marcela Zamora, 29 años, vegana en varios ámbitos, alimentación y vestimenta. El gran dilema que encuentra en la producción de alimentos es el respeto hacia los animales. Con el fin de reducir el maltrato animal también adopta el veganismo con la ropa, nada puede tener origen o haber sido probado por animales, en el caso de los cosméticos. Un punto interesante obtenido es que tiene dos hijos pequeños a los que no impide comer carne u otro tipo de productos de origen animal, pero siempre verificando la procedencia de estos. Confirma sobre la dificultad de adaptación, aunque una vez cogió la rutina no supuso grandes dificultades para ella.

El siguiente entrevistado es flexitariano. Carlos Pinedo, 22 años, mantiene una dieta reducida en carne y pescado. Esporádicamente consume productos de origen animal con el fin de equilibrar las aportaciones vitamínicas. Mantiene una actividad física intensa lo que le “obliga” al consumo puntual, de no ser así su consumo de productos de origen animal tendería a reducirse aún más, aunque resalte que disfruta comiendo carne.

Federico, 34 años, carnívoro. Persona desconocida que acepta responder unas preguntas cerca del mostrador de la carnicería. Hace una compra de alimentos con productos muy variados. Muestra respeto hacia los diferentes tipos de consumidores, no ve nada malo en no comer carne, pero él se declara carnívoro moderado. Constato en su intercambio con el carnicero que tiene claro lo que quiere, su cesta de alimentos cárnicos no suele variar.

Aprovecho para charlar con el carnicero, el resultado que obtengo es que la gran mayoría de sus clientes no salen del listado típico de productos habitual y que hay un gran número de clientes que no saben diferenciar entre las variedades.

El último entrevistado, Iván Moreno. Su edad no la sé, pero rondará los 55 años. Es miembro de la Academia Madrileña de Gastronomía. Contacto con él a través de su blog y me cede un rato de su tiempo en su oficina. No se dedica a la gastronomía, pero su interés es desmesurado. Es a través de su cuenta de Instagram que comparte con sus seguidores sus aficiones del momento “la caza y la comida”. Entre sus seguidores hay cazadores, pero la mayoría no lo son. En palabras de Iván (2020), su intención es “enseñar públicamente el proceso del campo a la cazuela, mostrando que los cazadores no son tan malos como parece”. En algunas fotos muestra el despiece de una res de caza para elaborar su cocinado, ante publicaciones de este estilo tiene comentarios violentos. Iván opina que no sería igual si fuese el despiece de un pescado. La carne que consume la ha visto crecer hasta hacerse mayor y no ha sido sometida a inyecciones hormonales u otro tipo de proceso artificial, conoce la historia detrás de cada bocado.

### 2.3.4 Aspectos que comparten las tendencias

Considerando los estudios realizados tanto por el Ministerio de Agricultura, como los informes publicados por las diferentes agencias y las constataciones obtenidas de las encuestas, determino que los movimientos alternativos al consumo de carne comparten aspectos comunes: la preocupación por la *sostenibilidad*, *la salud*, y *el respeto por los animales*. Añadiría también la importancia de la *trazabilidad*, aspecto que no debe dejar de lado la producción de cualquier tipo de alimento pues ayudará a conocer su procedencia y de esa manera la gente podrá orientar sus preocupaciones alimentarias a su consumo de forma justificada.

## 2.4 La carne de caza no es la solución, pero no es el problema

### 2.4.1 Sostenibilidad

El cambio climático es una realidad y detrás del consumo de carne hay emisiones de un conjunto de gases, principalmente CO<sub>2</sub>, Metano y los óxidos de Nitrógeno. En España, la ganadería por separado representa 7,65 % de los gases de efecto invernadero. Dentro de esta, el sector de la carne de vacuno tiene un 3,5% y el de leche 1%, la carne de cerdo un 1,9% y el de ovino/caprino un 1,1%. Mientras que la huella ambiental de la carne de caza es muy reducida, estos animales ayudan con su alimentación a la reducción del combustible vegetal emitido por la naturaleza.

Tras el informe del IPCC<sup>3</sup> (2019) de la ONU titulado “el Cambio Climático y la Tierra”, se incendiaron los medios con titulares alertando el consumo de carne, pero pocos aclararon que el informe incita a consumir *alimentos de origen animal* vinculados a un sistema de producción “*resiliente, sustentable y bajo en emisiones de gases de efecto invernadero*”, características que cumple a la perfección la carne de caza. La carne silvestre tiene origen en la libertad y el consumo natural de los animales, que gestionada correctamente es un beneficio para la preservación de la fauna y de la flora.

En una entrevista concedida por Jaime Hurtado en 2016 a la Federación extremeña de caza, en respuesta a la pregunta “¿Sabíais que producir un kg de carne tiene un coste ambiental para la sociedad importantísimo?” (FedEx 2016)

“Así un kg de ternera nos cuesta 15000 litros de agua o 1 kg de cerdo 1500 litros de agua. La carne de caza por el contrario a la sociedad no le cuesta absolutamente nada, pues se cría en total libertad consumiendo sólo lo que da el campo” (Jaime Hurtado, 2016)

## 2.4.2 Salud

¿Una dieta sin carne sería más saludable? Es una pregunta sin respuesta cierta, ambas dietas tienen sus cualidades y defectos. En cualquier caso, España es según el índice “World Healthiest Nations” (Bloomberg, 2019) el más sano del mundo, en el que tiene mucho peso el factor de la dieta mediterránea adoptada en España que incluye la ingesta de carne. La carne tiene un alto valor nutricional, pero esto no impide que sea conveniente equilibrar su consumo.

La carne silvestre de caza proporciona gran cantidad de vitaminas y nutrientes, además de tener poca grasa en comparación con la carne de granja, causa de las extensiones territoriales que tienen a su disposición para recorrer. Un aspecto a tener en cuenta en su consumo es la presencia de plomo, sobre todo en aves y pequeños animales.

La normativa sanitaria es muy exigente con la carne de caza, lo que garantiza su consumo de manera saludable y sin riesgo. Al fin y al cabo, se podría denominar carne ecológica, viven en libertad y en grandes espacios, en los que la intervención humana es limitada. Es la naturaleza quien marca su ritmo de vida y alimentación. Frente a una carne industrial o de granja sometida a procesos científicos que alteran completamente su desarrollo natural (antibióticos, hormonas, medicación...)

## 2.4.3 Respeto a los animales

“Un animal está en buenas condiciones de bienestar si está sano, cómodo, bien alimentado, en seguridad, puede expresar formas innatas de comportamiento y si no padece sensaciones desagradables de dolor, miedo o desasosiego”, definición del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la Organización Mundial de Sanidad Animal (2006)

“¿Quieres carne de animales felices? Come carne justa, libre y sana” (Jens Lubbadah, 2009).

El respeto por los animales suscita gran preocupación en el consumidor alternativo a la carne. Estamos acostumbrados a la carne industrial cuya producción no estima y valora las condiciones que más sensibiliza a la sociedad actual.

«A diferencia de la producción de carne convencional y orgánica, la de caza no se produce por razones económicas» (Wurster, 2009) Es un punto interesante, aunque la carne de caza se comercialice, no comparte la prioridad de lucro económico que si pueden tener muchas granjas industriales. No obstante remarcar que en España las prácticas abusivas están muy contraladas. Aun así, importamos carne del exterior que no cumple con la normativa que nuestros productos si deben cumplir.

## 2.4.4 Trazabilidad

El sector cárnico español ha puesto en marcha el lanzamiento de una etiqueta de bienestar sobre los productos. Un estudio elaborado por la AECOC, con la ayuda de Federación Empresarial de Carnes e Industrias Cárnicas (FECIC) afirma que en 2018 “el 35% de los consumidores dice que consumiría más carne si esta tuviese el sello de bienestar animal, y dos de cada tres pagarían más por este sello”. El estudio confirma que el consumidor final tiene escasa información sobre los productos. Una solución sería la carne de caza, esta asegura una trazabilidad ejemplar, su proceso de producción es transparente y sus controles sanitarios exigentes.

Una medida interesante que plantea Carrefour para aplicar al conjunto del sector cárnico, es la aplicación de un código QR a través de tecnología blockchain que detalle la información del animal desde la cría hasta el envasado. La transparencia vía blockchain de la carne de caza sobre la vida del animal es prácticamente imposible porque viven en libertad, pero si podría ser aplicable una vez abatido el animal para determinar el historial del proceso de preparación. Una medida que seguramente ayudaría a valorar la carne de procedencia silvestre.

En conclusión, es interés de todos, tanto productores como consumidores, que se lleve a cabo un proceso trazable, que penalice al que no respeta las preocupaciones y que gratifique al que adopta un proceso ejemplar.

## 3) La actividad cinegética

### 3.1 Actividad cinegética en España

La carne de caza deriva de la actividad cinegética. Una actividad predominante en España, siendo desde mucho tiempo una de las actividades motora de la economía rural y con gran impacto económico, no es simplemente una actividad recreativa de contacto con la naturaleza. La actividad cinegética o caza genera anualmente el 0,3 % del PIB y alrededor de 187 000 puestos de trabajos según los datos del informe “Impacto Económico y Social de la Caza en España” presentado por la Fundación Artemisan y Deloitte en 2016. Es importante resaltar la cantidad de dinero que mueve esta actividad y la cantidad de familias que dependen del sector.

#### 3.1.1 Definiciones

Definición de caza:

- Es acción de cazar la ejercida por las personas mediante el uso de artes, armas, animales o medios homologados apropiados para buscar, atraer, perseguir o acosar a los animales, con el fin de darles muerte, apropiarse de ellos o de facilitar su captura por una tercera, así como la ejecución de los actos preparatorios que resulten directamente necesarios para esos fines. Sólo podrán cazarse los animales declarados piezas de caza. (Art.2, Ley 2/2011, de 17 marzo)

En palabras del filósofo José Ortega y Gasset (s.f) “La caza es todo lo que se hace antes y después de la muerte del animal”. La caza no se reduce a matar, fuera de la percusión del disparo hay un proceso verdaderamente bonito, no tiene explicación específica pues no todos recopilamos las mismas emociones y sentimientos.

Definición de la caza mayor: La caza mayor es la caza de las especies legalmente clasificadas como tal, que en España son jabalíes, lobos, ciervos, gamos, corzos, rebecos, cabras montesas, muflones y arruís, más el boc balear (La Real Academia Española, s.f). Existen cuatro modalidades de caza mayor: montería, rececho, berrea y aguardo o espera.

### 3.1.2 Popularidad

Para resaltar la popularidad de esta actividad no hay más que fijarse en el último anuario de estadística forestal del año 2017 que muestra en el número de licencias expedidas por cada comunidad autónoma contando un total de 827.776 licencias expedidas de las generando una riqueza solo en licencias de 20.545.77€. Las licencias inter-autonómicas aparecen por primera vez en 2015 para facilitar la gestión, es un pack de varias comunidades autónomas para de alguna manera armonizar la regulación de licencias que hasta entonces había sido un poco caótica.

4

Comunidades autónomas	Caza: licencias expedidas
ANDALUCÍA	244.886
ARAGÓN	45.393
CANARIAS	13.131
CANTABRIA	10.394
CASTILLA-LA MANCHA	107.908
CASTILLA Y LEÓN	89.172
CATALUÑA	41.081
COMUNIDAD DE MADRID	17.615
COMUNIDAD FORAL DE NAVARRA	23.563
COMUNIDAD VALENCIANA	49.089
EXTREMADURA	34.506
GALICIA	42.407
ISLAS BALEARES	11.735
LA RIOJA	7.810
PAÍS VASCO	35.757
P. DE ASTURIAS (2016)	7.541
R. DE MURCIA	11.273
INTERAUTONÓMICAS	34.515
<b>TOTAL</b>	<b>827.776</b>

La caza es declarada actividad deportiva, es el tercer deporte con más federados del país detrás de fútbol y el baloncesto.

### 3.1.3 Terrenos cinegéticos

España se constituye de 42.748.775 hectáreas de espacios cinegéticos, un 85% del territorio nacional. “Son terrenos cinegéticos los terrenos de aprovechamiento común, las zonas de caza controlada, los cotos de caza y las zonas de adiestramiento de perros de caza y de actividades cinegéticas”<sup>5</sup>. (Art. 13, Ley 2/2011, de 17 marzo)

6

<i>Superficie en Hectáreas</i>		
OFERTA PRIVADA	COTO DEPORTIVO	6.472.783
	COTO MUNICIPAL	2.536.551
	COTO PRIVADO DE CAZA	28.770.655
	COTOS INTENSIVOS DE CAZA	534.907
OFERTA PÚBLICA	COTO REGIONAL O AUTONÓMICO	30.736
	COTO SOCIAL	1.758.964
	RESERVA DE CAZA	1.477.079
	ZONA DE CAZA CONTROLADA	801.519
CAZA PROHIBIDA O RESTRINGIDA	REFUGIO DE CAZA / FAUNA	7.950
	TERRENO CERCADO	78.284
	VEDADO DE CAZA	279.347
	ZONAS DE SEGURIDAD	
<b>Total terrenos cinegéticos</b>		<b>42.748.775</b>
<b>Superficie terrestre de España</b>		<b>50.000.000</b>
<b>% Terrenos cinegeticos sobre el total de superficie terrestre</b>		<b>85%</b>

La ley 30/2014 de Parques Nacionales decreta la prohibición de la actividad cinegética a partir del 5 de diciembre de 2020. Los parques nacionales están constituidos tanto de cotos públicos y privados.

“La declaración de un parque nacional tiene por objeto (...) y el desarrollo sostenible de las poblaciones implicadas, en coherencia con el mantenimiento de los valores culturales, del patrimonio inmaterial y de las actividades y usos tradicionales consustanciales al espacio” (Art.5. Ley 30/2014, de 3 de diciembre)<sup>7</sup>.

La medida de prohibición no cumple con los propios objetivos de los parques nacionales ya que no es una medida que proteja a los recursos naturales y personas de estas áreas. Una medida demoledora para las regiones rurales de la España vacía que dependen del turismo compuesto por cazadores. No obstante, se permitirá una caza denominada “control de poblaciones” que se resume en la contratación de cazadores profesionales para controlar las densidades a costa del erario público. Un gasto

<sup>5</sup> Clasificación de los terrenos a efectos de la caza Ley 2/2011

<sup>6</sup> Elaboración propia con datos recogidos del Anuario de Estadística forestal 2017

<sup>7</sup> Ley de Parques Nacionales

innecesario ya que los cazadores podrían invertir mucho dinero. Un dinero que podría invertirse en la propia conservación del parque nacional o destinado a cualquier gasto de verdad oportuno.

### 3.1.4 Normativa General

La actividad cinegética española se basa principalmente en la normativa de la Ley de caza de 1970, cuya finalidad viene expresa en su primer artículo “La presente Ley regula la protección, conservación y fomento de la riqueza cinegética nacional y su ordenado aprovechamiento en armonía con los distintos intereses afectados”<sup>8</sup>. La normativa se respalda también en la Ley de Montes de 2003, la ley del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad de 2017. Todas las mencionadas anteriormente, leyes estatales. El ordenamiento jurídico europeo tendrá preferencia ante las leyes nacionales. El artículo 148 de la Constitución Española de 1978 en su primer artículo parte onceava dice así: “Las Comunidades Autónomas podrán asumir competencias en las siguientes materias: 11.<sup>a</sup> La pesca en aguas interiores, el marisqueo y la acuicultura, la caza y la pesca fluvial”

Cada región tiene sus peculiaridades, el traspaso de competencias permite gestionar eficazmente cada comunidad autónoma según sus necesidades cinegéticas. En España todas las comunidades autónomas, salvo Madrid y Cataluña, tienen su propia reglamentación autonómica en lo que respecta la caza

<sup>8</sup> Art.1, Ley 1/1970, de 4 abril

## 3.2 Actividad Cinegética Responsable

“La caza supone cuidar a las especies cinegéticas, sus áreas de descanso, refugio o alimentación; y su práctica ha de ser respetuosa, fruto de una planificación que parta de la plena conciencia de que, como el recurso natural renovable que es, la sobreexplotación puede llevar a su funesto agotamiento”. (José Guirado Romero, 2008).

La gestión de las especies dependerá en gran medida de los conocimientos del cazador y la colaboración de este con la administración tendrá enorme repercusión. Es el cazador quien conoce cada barranco, traviesa, cuerda... y las especies que se hospedan en sus parajes. Como presento anteriormente en la tabla de terrenos cinegéticos, la mayoría de los terrenos son de titularidad privada, por lo que los gestores o propietarios deben tener los suficientes conocimientos requeridos que conlleva ser responsable de estos.

“El seguimiento de las poblaciones cinegéticas es básico para su gestión, ya que ésta se basa en conocer el estado de las poblaciones existentes, para con ello calcular los cupos de capturas y posteriormente analizar cómo evolucionan las poblaciones aplicando dicha gestión”. (Javier Muñoz, 2000).

Cada terreno cinegético tiene la obligación de estar supervisado por un Doctor Ingeniero de Montes, encargado del estudio del censo poblacional y la elaboración del plan técnico de caza. “El plan técnico de caza o plan cinegético” es el instrumento básico para gestionar y evaluar el aprovechamiento cinegético de un coto de caza. Una vez elaborado por el Ingeniero de Montes, será la administración (Consejería de Medio Ambiente) la responsable para dar la aptitud del plan.

Es sustancial vigilar el estado sanitario de las especies, una densidad alta o baja de animal puede contribuir a la aparición de enfermedades en la especie, a la desaparición de otras especies con las que convive, migraciones hacia las ciudades por falta de alimentos.

En definitiva, la capacidad de acogida debe ser controlada para garantizar una mejora de las poblaciones cinegéticas, pues cada terreno y hábitat tiene sus limitaciones. A partir de

estos planes se determinará la cantidad de especies que se pueden capturar sin dañar al ecosistema sino mejorando el equilibrio poblacional.

Los precintos<sup>9</sup> permiten controlar las piezas que se abaten y combatir contra la actividad del furtivo que puede ocasionar alteraciones graves al ecosistema. Desgraciadamente, el código penal tiene sanciones leves hacia el furtivo.

Los precintos son expedidos cada temporada por la dirección general competente de la comunidad autónoma en cuestión y entregados al propietario del terreno cinegético. Cada animal que se mate debe ir marcado con el precinto (salvo el jabalí en algunas comunidades). Permite limitar la caza exclusivamente al número de precintos presentados en el plan cinegético. Además, permite identificar e informar sobre la fecha y lugar de abatimiento. El precinto tiene como caducidad el fin de la temporada por lo que, si no se utilizó durante la temporada indicada ya no se podrá utilizar, tendrás que esperar a la entrega de los próximos precintos. En cualquier caso, se presentarán anualmente los resultados obtenidos en la temporada para que el estudio poblacional sea lo más riguroso posible para las temporadas venideras.

Si el coto de caza incumple sus obligaciones legales le podrán invalidar los precintos o solicitar la retirada de estos, de manera que no se podrá cazar pues para cazar bajo el cumplimiento de la ley tendrás que llevar siempre al menos un precinto encima.

El precinto será distinto según el uso de la carne, si tiene objeto de comercialización se utilizará un precinto de color verde, y en el caso de autoconsumo, color amarillo. (Los colores pueden cambiar según comunidades

<sup>9</sup> Imagen precinto en el anexo del trabajo

### 3.2.1 Fundación Artemisan

La fundación Artemisan, es una organización sin ánimo de lucro que lucha por los intereses compartidos de la actividad cinegética. Se compone principalmente de profesionales del sector, cazadores federados, y múltiples particulares.

Todos ellos, con un objetivo común, la conservación de la biodiversidad. Sus tres métodos de actuación son la investigación, comunicación y la defensa jurídica. En lo que concierne a la investigación, están llevando a cabo muchos proyectos como la recuperación de la perdiz roja silvestre, la investigación de enfermedades como las mixomatosis o la lucha contra las actividades agrarias que perjudiquen a la conservación de la fauna y flora, entre otros muchos.

Respecto a la comunicación, dar a conocer y valorar la actividad en foros y congresaciones en representación de los cazadores. Y, por último, la defensa jurídica, no han sido pocos los ataques al sector, por lo que Artemisan comparece como representante y defensor de las libertades del cazador legal.

### 3.2.2 Asiccaza

La Asociación Interprofesional de la Carne de Caza, está compuesto por agrupaciones comerciales de carne silvestre y asociaciones de cazadores. Se trata de una asociación sin ánimo de lucro enfocada a los intereses de los productores de carne.

La normativa obliga a los productores de carne de caza a realizar una aportación económica para subvencionar las acciones realizadas por Asiccacaza, definidas en el Boletín Oficial del Estado como aquellas acciones:

“para realizar actividades de información y promoción del consumo, impulsar la investigación, el desarrollo y la innovación tecnológica, promover la calidad de los productos, mejorar el conocimiento, la eficiencia y la transparencia de los mercados, contribuir a la gestión responsable de los residuos y subproductos de la carne de caza y desarrollar acciones de formación y de mejora de la cualificación profesional de los

integrantes de la cadena, durante cinco temporadas cinegéticas”. (O. APM/109/2018, de 31 de enero)

## 4) El aprovechamiento de la carne de caza

### 4.1 El aprovechamiento de la carne

Tiempo atrás la caza se trataría de una actividad de supervivencia, de su éxito dependería la alimentación de los individuos. La domesticación de los animales y la huida masiva a las ciudades redujo considerablemente su actividad, no obstante, la caza sigue siendo una actividad imprescindible para mantener el ecosistema global, siendo además una fuente nutricional de la que podemos obtener muchos beneficios.

Distinguimos dos tipos de carne en la caza, la de caza mayor y la de caza menor. El patrón diferencial será el tamaño, utilizando como punto medio el zorro.

10

Especie	Número de capturas	Porcentaje del total	Peso medio (kg/ud)	Peso total (kg)	Precio medio (€/ud)	Valor económico (€/ud)
<b>Caza mayor</b>						
Arruí	193	0%	45	8.685	apenas se vende pero se puede sacar provecho gastronómico	
Cabra asilvestrada	3.618	1%				
Cabra Montés	12.934	2%	45	582.030	45	582.030
Ciervo/cierva	179.279	27%	80	14.342.320	170	30.477.430
Corzo	64.176	10%	25	1.604.400	75	4.813.200
Gamo	25.636	4%	51	1.307.436	100	2.563.600
Jabalí	370.770	55%	51	18.909.270	51	18.909.270
Lobo	110	0%				
Muflón	14.939	2%	35	522.865	25	373.475
Rebeco	1.773	0%				
<b>Total caza mayor</b>	<b>673.428</b>	<b>100%</b>		<b>37.277.006</b>		<b>57.719.005</b>

En esta tabla muestro el número de capturas que se realizaron en 2017 y el potencial económico que puede tener solo con la carne de caza mayor. La gran parte de los animales cazados se concentran en las especies de ciervo y jabalí, sumando el 80% de los animales abatidos. También son los que más abundan en el negocio de la venta de carne.

10 Elaboración propia, datos recogidos del Anuario Forestal 2017 publicado por el Ministerio de Agricultura

La caza tiene un gran vínculo con la gastronomía. En España, el número de capturas de la actividad cinegética en la modalidad de caza mayor es de 673 428 animales, en estas cifras se esconde un aprovechamiento cárnico de calidad.

### 4.1.1 Características gastronómicas de la carne de caza mayor

#### ❖ *Propiedades organolépticas*

Las características organolépticas más evidentes en la carne de caza mayor que permiten diferenciar la carne silvestre de la carne de granja son: el color, la dureza y la calidad.

El color de la carne silvestre se caracteriza por tener un color rojo oscuro, el cual se intensifica cuanto mayor edad tengo animal. Por lo general, el animal capturado alcanza una edad considerable pues el cazador debe asegurarse de no matar especies jóvenes.

La dureza también incrementará con la edad, siendo menos tierna, pero con un olor y sabor mucho más intenso. Por esa razón, no se recomienda consumirla recién capturada, es conveniente que pasen varios días con el objetivo de obtener una carne más blanda.

#### ❖ *Propiedades nutricionales*

La carne de caza al tener los músculos más desarrollados la cantidad proporcional de grasa es menor que los animales de granja. El nivel vitamínico del grupo B y A es superior en la carne de caza, conveniente para las personas anémicas. No obstante, el nivel proteínico es muy parecido. También es remarcable su alto contenido en sales minerales.

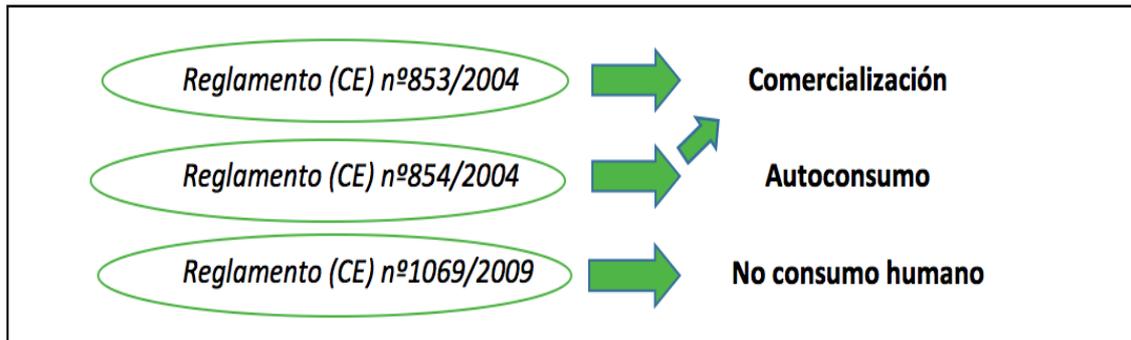
#### ❖ *Las especies más consideradas*

El ciervo es considerado gastronómicamente la mejor pieza. Los informes realizados por la Fundación Artemisan y Universidad de Castilla-la Mancha sobre las valiosas cualidades nutricionales de del ciervo han sido apoyados por grandes instituciones científicas como la reconocida revista Meat Science.

Detrás del ciervo encontraríamos la carne de corzo y posteriormente la carne de jabalí. La carne de corzo es más difícil de encontrar debido a una estacionalidad menos continua, pero su consumo es muy valorado.

#### 4.1.2 Normativa de la carne de caza

11



La carne obtenida de las jornadas de caza es aprovechada regularmente para el autoconsumo o la comercialización. Cuando esta tiene como aprovechamiento la comercialización, el proceso de inspección será más exhaustivo que el autoconsumo. En lo relativo a la comercialización la Unión Europea establece un reglamento específico básico para su comercio: el “reglamento (CE) nº853/2004” y el “reglamento (CE) nº854/2004” enfocado a los controles oficiales a efectuar por el veterinario oficial.

Para el autoconsumo, la vigilancia de su cumplimiento resulta complicada, pero es muy conveniente que se cumplan con las medidas mínimas obligatorias. Cada comunidad cuenta con su propia resolución administrativa en la que identifican los locales y condiciones para realizar la inspección sanitaria para el autoconsumo. Recordar que en España la caza es competencia de las Comunidades Autónomas y éstas cuentan en ocasiones con su propia normativa.

No olvidar, la notoriedad del cumplimiento del Reglamento (CE) nº1069/2009 aplicados a los subproductos que no estarán destinados al consumo humano.

## 4.1.3 La recogida de carne

12

Comunidades	Especies caza mayor - carne roja							
	Ciervo	Gamo	Muflón	Jabalí	Cabra montés	Corzo	Sarrio	Lobo
Andalucía	12/10 - 9/2	12/10 - 9/2	12/10 - 9/2	12/10 - 9/2	12/10 - 26/4	1/3 - 15/4		
Aragón	15/10 - 23/2	15/10 - 23/2	15/10 - 23/2	15/10 - 23/2	6/10 - 31/5	15/9 - 23/2 & 1/4 - 15/11	8/9 - 15/12	
Cantabria	1/9 - 29/12			1/9 - 23/2		1/9 - 6/10 & 9/1 - 9/2		1/9 - 23/2
Castilla y León	1/10 - 23/2	1/10 - 23/2	22/9 - 23/2	22/9 - 23/2	15/9 - 15/12	1/9 - 10/10 & 1/1 - 23/2	1/9 - 15/11	22/9 - 23/2
Castilla - la mancha	8/10 - 21/2	8/10 - 21/2	8/10 - 21/2	8/10 - 21/2	15/11 - 15/1	1/9 - 30/9 & 1/4 - 31/7		
Cataluña	8/9 - 23/2	1/9 - 29/3	1/9 - 29/3	1/9 - 29/3	13/11 - 6/1 & 1/3 - 31/5	1/9 - 27/10 & 5/1 - 23/2	13/10 - 31/1	
Madrid	8/10 - 23/2	8/10 - 23/2	8/10 - 23/2	8/10 - 23/2	15/9 - 15/1 & 21/4 - 30/6	1/9 - 15/10 & 1/4 - 31/7		
Navarra	15/9 - 30/1	12/10 - 29/2		15/8 - 29/2 & 1/4 - 31/7		1/9 - 29/2 & 1/4 - 31/7		
C. Valenciana				1/9 - 29/2				
Extremadura	15/8 - 16/2	15/8 - 16/2	1/4 - 31/3	1/4 - 31/3	1/9 - 31/3	1/4-30/9		
Galicia	20/10 - 12/1	20/10 - 12/1	20/10 - 12/1	4/8 - 31/8 & 7/1 - 29/2	Prohibida	24/8 - 19/10 & 1/4 - 31/7	Prohibida	Prohibida
La Rioja	1/9 - 9/2			1/9 - 9/2		1/9 - 24/11 & 10/4 - 2/8		1/10 - 9/2
País Vasco	1/10 - 28/2			1/9 - 29/3		15/11 - 31/1 & 15/4 - 30/6		
Asturias	1/9 - 28/2	12/10 - 1/3		1/9 - 28/2		3/9 - 31/10 & 14/12 - 28/2	3/9 - 31/10 & 25/1 - 22/2	
R. Murcia	8/9 - 16/2	8/9 - 16/2	8/9 - 16/2 (+arrul)	8/9 - 16/2	12/10 - 16/2			
Baleares					*todo el año (cabra mallorquina)			
Canarias								

i) Fechas generales

ii) Las fechas expuestas son la suma de Las diferentes modalidades

iii) También incluye las fechas de machos y hembras

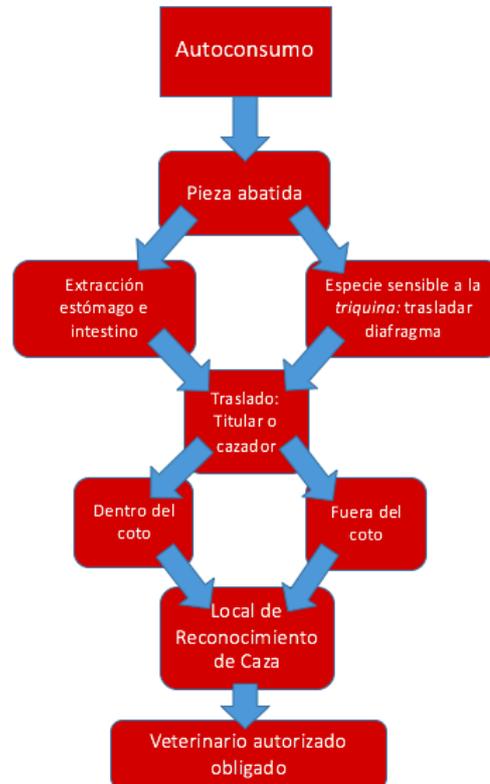
La recogida de carne coincide con la temporada de caza, tras recolectar la información sobre las vedas de cada especie en las diferentes regiones de España, podemos determinar que la época álgida de recolección de especies de carne de caza mayor es durante los meses comprendidos entre octubre y febrero. El calendario de la temporada varía cada año, pero por lo general las fechas son muy parecidas.

Temporada caza 19-20	Ciervo	Gamo	Muflón	Jabalí	Cabra montés	Corzo	Sarrio	Lobo
Temporada media por especie	Octubre - Febrero	Octubre - Febrero	Octubre - Febrero	Septiembre - Febrero	Octubre - Abril	Sept-Oct & Abril-Julio	Septiembre - Diciembre	Noviembre-Febrero

12 Ambas tablas, elaboración propia

## 4.2 Carne destinada para el autoconsumo

13



El *autoconsumo* es más característico cuando la modalidad de la caza alcanza un pequeño número de piezas abatidas. Entre las modalidades predominantes del autoconsumo se encuentra el aguardo y el rececho. Esta última sería la modalidad más pura y en la que el animal tiene más posibilidades de sobrevivir.

En el caso de finalizar la cacería con una pieza abatida, lo más conveniente es aprovechar la carne que te brinda el animal salvaje. No obstante, no siempre dispones de los medios para transportar el animal abatido, ya sea por las características del relieve y la inaccesibilidad del terreno o simplemente, por la limitación propia del cazador.

Si alguno de los factores puede condicionar que el aprovechamiento de la carne sea limitado, sería conveniente no abatir la pieza, pues malgastar la carne por el simple hecho de matar no cobraría el sentido que tiene esta actividad.

Una vez abatido el animal, para facilitar las maniobras de transporte será idóneo extraer el estómago e intestino. Estos se podrán depositar en el lugar de abatimiento. En el caso de ser una especie sensible a la triquina, importante trasladar consigo el diafragma, posiblemente extraído a la hora de destripar al animal. Por lo que en el caso de especies propicias a la triquina como lo es el jabalí, deberá acompañar el diafragma en todo momento hasta que se pueda examinar.

El traslado se realizará dentro o fuera del coto, según donde se encuentre el local de reconocimiento. En el caso de estar fuera el animal deberá ir señalado con un precinto y no podrá alejarse más de 100 km hasta que no se haga la inspección veterinaria.

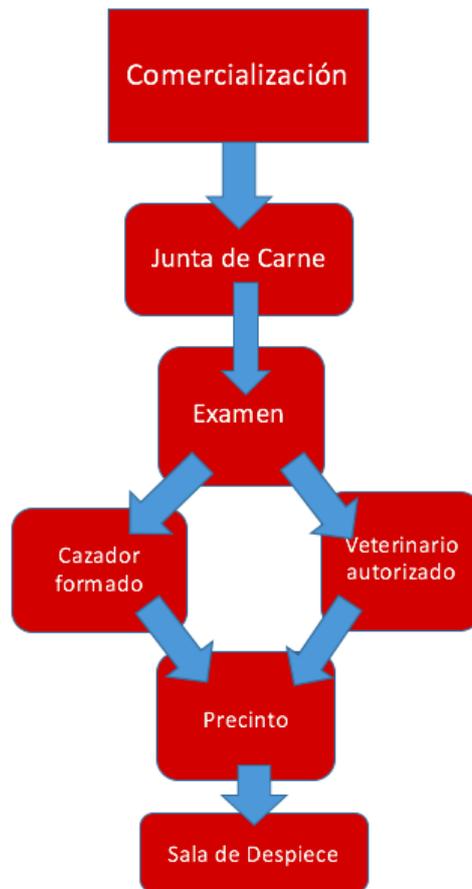
El local deberá cumplir con una serie de requisitos para cumplir una correcta práctica de higiene durante el despiece de la pieza. (Ejemplo: Esterilizador de cuchillos...). La presencia en el local de un veterinario acreditado en actividades cinegéticas será imprescindible para dar el visto bueno para el consumo. Cualquier especie de caza mayor se someterá a la inspección macroscópica de canal y vísceras.

Además, las especies con riesgo de padecer triquinosis serán examinadas con la muestra de diafragma a través del método de digestión artificial. Si la inspección macroscópica detecta anomalías o el laboratorio indica presencia de larvas de triquina en la musculatura (diafragma) del animal, el consumo no será apto y se procederá a la eliminación mediante incineración o el enterramiento en cal. En caso de aptitud ante las pruebas será permitido su consumo y deberá estar identificado como apto.

Prescindir de la verificación veterinaria es un consumo irresponsable. Aunque no sea frecuente la aparición de enfermedades, es muy recomendable y obligatorio someter a las piezas abatidas a las pruebas veterinarias para no acarrear ningún tipo de riesgo.

## 4.3 Carne destinada para la comercialización

14



“La *comercialización* de la carne de caza comienza con la contratación de una empresa cárnica que esté dispuesta a recoger la carne. Para que la empresa cárnica se acerque al terreno cinegético el cazador debe estimar o garantizar a la cárnica un número mínimo de piezas abatidas.” (Laura Núñez, Cárnica Dibes). Los criterios son diferentes para cada empresa (localización, precio carne, especies...) pero posiblemente no colaborarán con el cazador si el número de piezas cazadas es reducido pues los costes fijos son elevados. Además, contar que no siempre se pueden recoger todas las piezas abatidas del monte.

Por ello, la modalidad más común en la comercialización es la montería, donde más animales se obtienen.

Se reúnen todas las piezas abatidas en la misma zona para facilitar la labor de inspección sanitaria, obligatoria en todas las piezas abatidas. La normativa será diferente según el fin de la carne, no será el mismo proceso para el autoconsumo que para la comercialización.

### 4.3.1 Juntas carne

El lugar a donde se transporta las especies cazadas tras haberlas recogido del monte una vez finalizada la actividad se denomina la “*junta de carnes*”. La junta de carnes ha de cumplir con ciertos requisitos higiénicos y será obligatorio realizar la primera examinación en está.

En el caso de Andalucía, será obligatorio el cumplimiento del Decreto 165/2018<sup>15</sup>:

- a) El suelo será de hormigón<sup>16</sup> o material similar, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, con las dimensiones suficientes, según el número y especies cazadas con base en la memoria anual del Plan técnico de caza. El suelo tendrá inclinación suficiente para permitir la evacuación del agua de limpieza.
- b) Luz artificial o equipos de iluminación adecuados para la realización del primer examen.
- c) Disponibilidad de agua en cantidad y calidad suficiente para la limpieza. Manguera u otro dispositivo con presión suficiente que permita el arrastre de la suciedad.
- d) Recipientes estancos de cierre hermético para subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. (Art.7, Cap. 3, del Decreto 165/2018, 18 de septiembre)

Las demás comunidades no exigen el hormigón, pero en muchos casos obligan a poner por debajo de las reses un plástico impermeable que permita una adecuada recogida de los residuos generados.

<sup>15</sup> Decreto por el que se regulan las condiciones sanitarias de la carne de caza en Andalucía con destino a consumo humano

<sup>16</sup> Fotografía en el anexo

### 4.3.2 Examen in situ

En la modalidad de caza montería o batida será el veterinario el responsable del examen y en la modalidad de caza de rececho o aguardo se permitirá también la figura de un cazador formado para la primera examinación. Tanto el cazador formado como el veterinario autorizado, deberán poseer la formación competente en actividad cinegética.

Se comenzará con la evisceración (extraer vísceras) y el destripado (intestino y estómago) Acto seguido, se llevará a cabo la inspección de vísceras. Si la pieza cumple con los primeros requisitos se indicará la información (lugar, fecha y hora de la muerte) sobre el precinto colocado en la pieza y se subirá al vehículo junto con sus vísceras (también identificadas).

Será imprescindible una correcta diligencia de los residuos del animal (tripas, extremidades, cabezas sin cuerna...) para evitar que estos acaben en boca de otros carnívoros, por ello la importancia del recipiente hermético en el lugar de la *junta de caza* para almacenarlos hasta que se lleven a la entidad autorizada para su eliminación. Lo más común es que la empresa que compra la carne al cazador se encargue de su eliminación. En caso de no encargarse la empresa, el cazador puede optar a llevarlo el mismo a una empresa de eliminación, contratar a un especialista u optar por vías como el enterramiento o la alimentación de especies necrófagas en zonas específicamente autorizadas.

Es obligatorio tener el documento de acompañamiento comercial para el transporte de cadáveres animales y subproductos animales procedentes de caza mayor, según determina el artículo 5.3 del Decreto 68/2009<sup>17</sup> del 24 de marzo. Será indispensable que aparezcan identificados los datos del terreno y su titular, los datos del veterinario, datos del transportista, la especie del animal transportado y el peso aproximado, por último, la empresa gestora encargada de los servicios de eliminación.

En el caso de trofeos, si el cazador quiere llevarse los colmillos o cuerna deberá realizar

<sup>17</sup> Decreto 68/2009, de 24 de marzo, por el que se regulan las disposiciones específicas para la aplicación de la normativa comunitaria y estatal en materia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano

la petición al veterinario para que identifique la cuerna o colmillo a los animales cuyos cuerpos ya fueron identificados con los precintos. También será necesario un documento de acompañamiento del trofeo con destino la taxidermia.

- Ejemplo *de identificación individual* en la guía realizada por el veterinario para subir las piezas al vehículo con destino sala de tratamiento:

Los cazadores han presentado en la junta de carnes un total de 15 capturas. Siendo 10 de la especie jabalí y 5 de la especie ciervo. Tras la inspección de carne in situ (junta de carne), todos ha resultado aptos para el consumo, a falta de las pruebas de triquina en la sala de tratamiento. El peso rondará los 680 Kg, declarando 180 Kg de despojos que deben ser retirados por la empresa de eliminación con un número de registro certificado.

**Ciervos:** Cuatro ciervas y un macho con edades comprendidas entre los dos y los cinco años.

Código del precinto 1 GR10859. Peso canal: 70 Kg. Macho.

Código del precinto 2 GR10859. Peso canal: 60 Kg. Hembra.

Código del precinto 4 GR10859. Peso canal: 50 Kg. Hembra.

Código del precinto 10 GR10859. Peso canal: 60 Kg. Hembra.

Código del precinto 11 GR10859. Peso canal: 60 Kg. Hembra.

**Jabalí:** Cinco machos y cinco hembras de entre tres y cinco años.

Código del precinto 5 GR10859. Peso canal: 40 Kg. Macho

Código del precinto 6 GR10859. Peso canal: 40 Kg. Macho

Código del precinto 7 GR10859. Peso canal: 40 Kg. Macho

Código del precinto 8 GR10859. Peso canal: 30 Kg. Hembra

Código del precinto 9 GR10859. Peso canal: 30 Kg. Hembra

Código del precinto 12 GR10859. Peso canal: 30 Kg. Hembra

Código del precinto 13 GR10859. Peso canal: 50 Kg. Macho

Código del precinto 14 GR10859. Peso canal: 50 Kg. Macho

Código del precinto 15 GR10859. Peso canal: 40 Kg. Hembra

Código del precinto 16 GR10859. Peso canal: 30 Kg. Hembra

### 4.3.3 Transporte

Una vez los animales han pasado la primera examinación se colgarán en los ganchos del camión en canal.

“Una res en canal es el cuerpo del animal sacrificado, sangrado, desollado, eviscerado, sin cabeza ni extremidades. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado. La canal es un continente cuyo contenido es variable y su calidad depende fundamentalmente de sus proporciones relativas en términos de hueso, músculo y grasa” (Instituto Nacional de Carnes, 2012)

Las extremidades y cabezas irán al centro de eliminación, salvo la cabeza del jabalí. Los animales colgados verticalmente deben evitar tocarse entre ellos y estar separados del suelo y paredes.<sup>18</sup>

Antes de que el camión se dirija a la sala de tratamiento, este debe ser precintado ya que estará prohibida su apertura hasta que llegue a la sala de tratamiento, garantizando así que las piezas lleguen sin alteraciones y que no haya posibilidad de añadir más piezas al lote después del visto bueno del veterinario. Será obligatorio que el transporte se efectúe en vehículos con sistema de refrigeración. El Real Decreto 1376/2003<sup>19</sup>, decreta que la carne de caza mayor tiene que mantenerse a una temperatura media de 7°C.

El documento de traslado<sup>20</sup> de piezas al establecimiento de manipulación (Local de tratamiento) deberá certificar que los canales salieron del terreno cinegético en un camión o furgoneta isoterma cuyas puertas fueron precintadas con el precinto X y con el destino previamente identificado. Este documento será completado por el veterinario autorizado o la persona con formación en materia de caza.

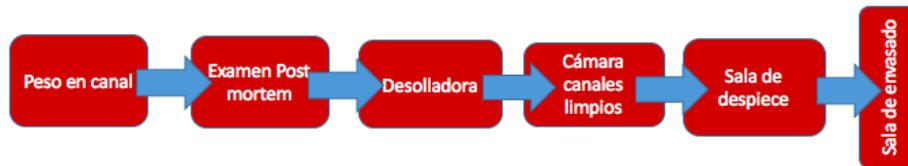
<sup>18</sup> Fotografía del transporte de animales en el anexo

<sup>19</sup> Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas.

<sup>20</sup> Documento de traslado en el anexo del trabajo

### 4.3.4 Local de tratamiento

21



El local de tratamiento es el establecimiento donde se manipula la carne, es el equivalente al matadero de los animales de granja. El paso por esta sala es obligatorio si su objetivo es comercializar.

A la llegada al establecimiento se almacenarán por lotes de procedencia y se les pondrá el mismo código a todas las piezas del lote para que a la hora de pasar por los lectores se pueda analizar diferentes variables (peso por animal, peso aprovechable...) Posteriormente se pesará en canal con piel para determinar el precio a pagar al cazador<sup>22</sup>. Ya que el peso que determinó el veterinario en la guía de los animales transportados era aproximativo para que el cazador tuviese constancia y evitar posteriores malentendidos.

“Quizás sea conveniente aclarar al respecto que cuando se habla de peso total, en el supuesto de caza mayor, se refiere al peso en canal” (Rodolfo Bernabéu Cañete, 2002). Después, se desarrollará un *examen “post-mortem”*, que consiste en una inspección más detallada con el objetivo de detectar cualquier tipo de anomalías que no permitan su consumo y la prueba de digestión artificial para la triquina. La piel sirve de protector hasta que se finalicen todas las muestras. Si el resultado de las muestras no detecta síntomas negativos se diagnosticará carne apta para la comercialización.

Las piezas aptas se llevarán a una cámara específica donde solo se encuentra la carne sin riesgo. Aquí esperarán hasta que se envíen a la *desolladora* donde se les quitará la piel, sin piel se podrá ver el estado de la carne (daños del impacto de bala, mordidas de perro...). Las piezas esperarán en la *cámara de canales limpios* hasta que se envíen a la

<sup>21</sup> Elaboración propia, diagrama de flujo local de tratamiento

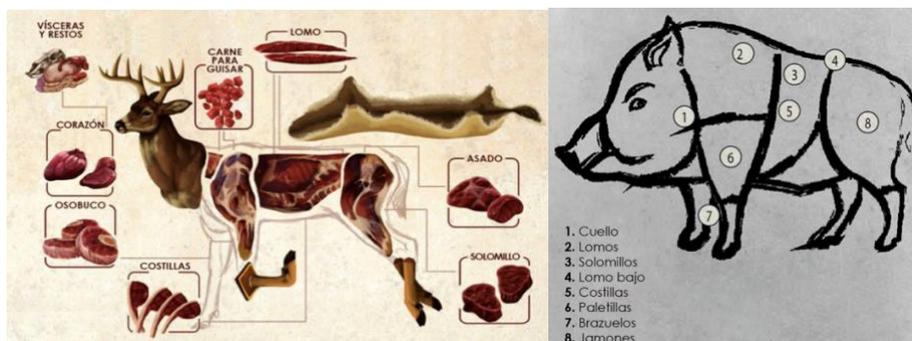
<sup>22</sup> Ejemplar de factura en el anexo del trabajo

*sala de despiece*. Antes del despiece se pasará por el lector de código para calcular el rendimiento de las piezas finales. En la sala de despiece hay diferentes mesas de trabajo según las partes del animal para agilizar los cortes a realizar.

Los cortes deben ser óptimos para que su aprovechamiento sea lo más provechoso posible. Para realizar un buen corte será necesario tomar las herramientas adecuadas (variedad de cuchillos, colgantes,) La dureza de la carne dependerá de la condición en las que se abatió al animal. La fase previa al hallazgo será determinante para la calidad y dureza de la carne. En ese sentido la carne de caza al ser una actividad que permite una gran libertad al animal, no se verá tan afectada como la carne de granjas industriales en lo que los animales están sometidos a un alto nivel de estrés.

“El sexo, la raza, la edad, la genética, si están castrados, el manejo en granja (...) Son muchos los factores que otorgan un bagaje psicológico al animal que revierte, a su vez, en su sensibilidad al estrés. Por otro lado, aunque la res haya sido cuidada con esmero, si el transporte y la matanza son inapropiados el trabajo de años puede acabar echándose por tierra” (María del Carmen Oliván, investigadora del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario de Asturias, 2018)

23



Los cortes de la caza mayor se asemejan entre las distintas especies por su homogénea distribución cárnica. Las muestras de lomo obtenidas del portal web de la cárnica Dibes demuestran el gran parecido en el corte a pesar de sus diferencias de tamaño y sabor.

			
<b>Lomo de Jabalí</b> 15,00€/Unidad	<b>Lomo de Ciervo</b> 45,00€/Unidad	<b>Cinta de lomo de Corzo.</b> 47,14€/Unidad	<b>Cinta de lomo de Muflón</b> 54,89€/Unidad
(+/-) 1-1.5 kg	1-1.5kg	500gr-900gr	800gr-1.7kg

De ahora en adelante se almacenarán las piezas en función de las partes de carne para facilitar la tarea en la *sala de envasado*. El envasado protegerá la carne de posibles infecciones bacterianas, reducirá su contacto con el oxígeno, garantizará su sabor y reducirá los olores. El envasado al vacío será el método más eficiente.

Los productos podemos encontrarlos de varias formas: transformados y frescos. La carne fresca la encontraremos de dos tipos, refrigerada o congelada. Los productos refrigerados estarán disponibles durante la temporada de caza (octubre - febrero) y se mantendrá apta para el consumo durante 3 semanas desde su envasado, pero se deberá respetar la temperatura media de 4°C. Por otro lado, los congelados deberán someterse a una temperatura de -18°C. Este método permite que la fecha de caducidad se alargue 3 años desde su envasado.

### 4.3.5 La demanda y la fijación de precios

25

Precio máx. cotizado en Lonja (€/Kg)					
Fechas	Ciervo	Jabalí	Gamo	Corzo	Muflón
31/7/19	2.95	1	2.5	3	0.6
29/8/19	3.05	1	2.5	3	1
20/9/19	0	0	0	0	0
6/11/19	3	1.1	2.5	2.7	0.6
18/12/19	3	1.1	2.5	2.7	0.6
8/1/20	2.8	1.1	2.3	2.7	0.8
29/1/20	2.85	1.15	2.4	2.7	0.8

La lonja de Ciudad Real determina la referencia de los precios de la carne de caza del país. No se trata de un precio fijo, pero permite orientar la fijación de precios del mercado. Una vez al mes durante la temporada de caza se reúnen las empresas cárnicas junto con los cazadores profesionales, también conocidos como orgánicos de caza. Estos se dedican a la organización de cacerías.

Para calcular el precio que debe pagar la empresa cárnica al cazador, se calcula el peso del animal en canal y se aplica el precio pactado por kg (Peso animal en canal x precio/kg). Generalmente la empresa cárnica estima el precio total que va a pagar al cazador en el momento de la recogida, al conocer el peso del camión sin carga y posteriormente con ella (Peso bruto – Tara = Peso Neto). No obstante, como vimos anteriormente el precio a pagar puede variar considerablemente ya que ocasiones puede haber trozos de carne dañados o no aptos al consumo.

Por lo que el precio exacto de la carne recogida se determinará en la local de tratamiento donde tiene lugar la inspección *post-mortem*. En el caso de no aptitud de alguna pieza, se deberá ajustar en la factura un desglose con el valor de la carne no aceptada. El valor de la carne apta menos el valor de la carne no apta concluirá con el precio definitivo a pagar.

### ❖ *Factores que afectan a los precios*

Al no tratarse de un precio fijo el de la Lonja de Ciudad Real, el precio puede oscilar dependiendo de muchos factores. Tienen mucho protagonismo *las grandes salas cárnicas*, entre las que destacamos: Carnicaza, Manuel Salados Ríos y Dibes. Solo estas tres acaparan más de la mitad de la cuota de mercado del sector. Estos grandes tienen capacidad de maniobra y pueden jugar con los precios de manera que las medianas y pequeñas empresas tengan que verse obligados a cambiar sus tarifas.

Hablando con Luis Delgado, actual gerente de Sierra Trade, llego a la conclusión de que el negocio de la carne de caza ha dejado de ser tan rentable como lo fue años atrás para su negocio. La competencia era mucho menor, eran pocas las salas de tratamiento. En la actualidad según al registro de la interprofesional hay 45 salas de tratamiento y la competencia existente en palabras de Luis es desleal.

La carne de caza española tiene como destino en el 90% de los casos el extranjero. La mayoría de las exportaciones tienen como destino el centro de Europa, en este continente los principales destinatarios son Alemania, Austria y Francia.

Según Jaime Hurtado (2015): “No estamos acostumbrados a ella. Nos sacan del pollo, el cerdo y la ternera y nos perdemos. Cuando la mejor ternera es un venado criado en extensivo, el mejor cerdo ibérico es un jabalí alimentado con las bellotas de nuestras dehesas”.

Por ello dependemos en gran parte de la *demanda exterior*, los traders europeos serán el eje principal de la fijación de precios.

Además, la oferta tiene un papel fundamental, no todas las temporadas ofrecen la misma *cantidad ni calidad de piezas*. Por lo general cuando hay sobreproducción de jabalí es consecuente una bajada de precio del mismo. En el caso del ciervo, la sobreproducción apenas afecta pues la demanda del ciervo es continua. También tendrá impacto en el precio la época del año, tiende a aumentar en las épocas frías por una demanda mucho mayor que se incrementa en las fechas navideñas. En cuanto a la calidad el sector está muy condicionado al clima, las lluvias en primavera y otoño darán pastos más ricos y no

será necesario alimentar a los animales artificialmente, desarrollando éstos mejor cuerna o colmillos y pesos más altos. De un año a otro según sea húmedo o seco el peso de un ciervo en canal puede variar entorno a los diez kilos.

Tras mi conversación con Pepe Delgado, antiguo socio de *Sierra Trade (Empresa cárnica de caza)* me comenta que un factor también determinante a tener muy en cuenta es la entrada de carne de ciervo proveniente de *Nueva Zelanda*, mayor productor de carne de ciervo del mundo. En definitiva, cuanto más llegue al continente europeo de Oceanía menos protagonismo obtendrá la carne española. La llegada de los barcos de Nueva Zelanda dependerá a su vez de *China*, quien ve un atractivo medicinal en la cuerna del ciervo por lo que Nueva Zelanda mantiene vivos a los ciervos hasta que la cuerna cese su desarrollo. No obstante, la producción neozelandesa no es producción salvaje, esta producción se lleva a cabo en granjas, por lo que pierde el sabor de monte de la carne de caza. Aunque el aspecto de esta carne estabulada sea mejor, la calidad no es semejable, prueba de ello la alimentación del animal.

#### ❖ *¿A quienes se vende la carne de caza?*

Como hemos visto, la gran parte de la producción de carne se exporta. El 10% restante se queda en España, a nivel nacional se vende sobre todo a restauración y empresas de alimentación especializadas o empresas de distribución de embutidos.

Desgraciadamente la presencia en supermercados es muy escasa. La labor que están haciendo la Fundación Artemisán y Asiccaza es promocionar su consumo y acercarlo a los lineales de los supermercados. Ha llegado al El Corte Inglés y Carrefour bajo la etiqueta gourmet, pero siguen siendo la mayoría de supermercados los que no confían aún en el producto. En el extranjero es común encontrarlo en los grandes supermercados, empresas como Tesco (Inglaterra) son grandes importadores de nuestros productos.

#### ❖ *El Covid-19 y la carne de caza*

Los tres meses de parón han reducido exponencialmente la demanda de carne de caza. El cierre de los restaurantes, bares y hoteles ha provocado el colapso de carne en los almacenes. Las empresas cárnicas han tenido que replantear la forma de conservación,

la mayoría de los productos refrigerados han tenido que ser sometidos a la congelación para evitar su malgasto a la espera de que la demanda deje de ser nula. Otro dilema, las grandes compañías alimenticias no comprarán más carne hasta que no acaben con su acumulado stock, a no ser que el precio ofrecido por las cárnicas sea muy inferior al del mercado. Un segundo rebrote que las fuentes científicas prevén para otoño podría afectar gravemente al sector con el comienzo truncado de la temporada de caza.

Tras una conversación telefónica con Jaime Hurtado, le pregunto: ¿Qué soluciones tienes pensado para que no se venga a pique el sector hasta que todo vuelva a la normalidad? Su respuesta: “tenemos un problema y es que tenemos los huevos en la misma cesta, desde Asiccaza tenemos que posicionar el producto en supermercado y potenciar la venta en plataformas online para llegar directamente a los hogares. Estamos empezando a ver la luz del túnel después de estos meses de incertidumbre, hay esperanza”

A día 22 de junio el ministro de agricultura, Luis Planas, ha acordado un plan de ayudas de 25 millones para el sector de la agricultura y ganadería, en el que no se incluye al sector de la carne de caza que tiene en los almacenes un tercio (3 millones de kg) de su producción anual. El sector ha solicitado sin éxito ayudas fiscales que si han tenido otros sectores.

Subrayar la importante labor social que ha ofrecido bajo la sombra el sector de la carne de caza, mediante donaciones económicas y carne para los más necesitados durante la crisis.

## 5) Conclusión

En este epígrafe se presentará las ideas y conclusiones extraídas a lo largo de este trabajo de investigación. Además, se explicarán las distintas limitaciones a la investigación.

En el comienzo del trabajo se estudió el sector cárnico con el fin de detectar las tendencias del consumo, destacando la escasa presencia de la carne de caza en el día a día del consumidor nacional. Asimismo, los informes publicados por los reconocidos organismos me han permitido detectar una preocupación evidente en el consumo alimentos cárnicos. El repositorio de las entrevistas semiestructuradas me ha facilitado el conocimiento detallado de las preocupaciones, los cuatro dilemas generales que plantea el consumo de carne son: la sostenibilidad, la salud, el respeto por los animales y, por último, la trazabilidad. Cada una de ellas, analizada desde el punto de vista de la carne de caza y concluyendo que esta carne cumple los requisitos de las preocupaciones, pero sigue sin representar el consumo de los hogares españoles. En España el nivel de consumo de carne de caza es mucho inferior que en otros países europeos que si aprecian nuestro producto.

En la segunda parte del trabajo, se ha expuesto la importancia que trae consigo la actividad cinegética. Para justificar dicha relevancia, se han presentado las cifras del sector que demuestran su aporte beneficioso al país, apoyándome en las aportaciones que trae consigo la actividad y evidenciando la preocupación por la biodiversidad de parte de los cazadores. Concluyó que la caza es una gran fuente de riqueza en el mundo rural cada vez más necesitado, es un importante generador de empleo y, sobre todo una herramienta fundamental de gestión y conservación de la fauna salvaje española.

Para promocionar el producto, se han expuesto las características gastronómicas generales y los distintos procesos de producción, tanto el autoconsumo como la comercialización. Se ha expuesto el proceso en detalle para informar sobre la importante labor que trae consigo comercializar el producto. Obteniendo como resultado un proceso transparente gracias a la figura del veterinario, quien se encargará de verificar y documentar debidamente la carne para consumo. Tan solo con el detalle y cuidado ofrecido en cada parte del proceso de producción, deberían sobrar razones para

su consumo. Un proceso que justifica en cada paso la minuciosidad e interés empleada por los stakeholders desde la recogida del monte.

Con el objetivo de conseguir más adeptos a la actividad cinegética como al consumo del notable producto cárnico que poseemos en España, espero haber transmitido con claridad los tres pilares del trabajo: las tendencias, la actividad cinegética y aprovechamiento de la carne de caza. Aunque, me conformo con el respeto de actividad cinegética y el respeto hacia sus costumbres, como es el aprovechamiento de la carne.

Evidentemente y creo que así lo he expresado durante todo el trabajo soy un defensor tanto de la caza como de su consumo, y por lo tanto no he sido todo lo objetivo que debería haber sido y evidentemente el trabajo está realizado desde una perspectiva favorable al sector cinegético y todo lo que lo rodea, pero lo he hecho firmemente convencido de que es una alternativa que debería empezar a imponerse o al menos igualarse con el consumo de “carne convencional”. No ha sido fácil la elección de información ya que es un tema que genera mucha crispación.

“Amo la naturaleza porque soy un cazador. Soy un cazador porque amo la naturaleza. Son las dos cosas. Además, no sólo soy un cazador, soy proteccionista; miro con simpatía todo lo que sea proteger a las especies”. Miguel Delibes.

## 6) Bibliografía

- AECOC. (s.f). Reducción de antibióticos, bienestar animal y carne sintética: retos actuales para el sector cárnico. Recuperado de: <https://www.aecoc.es/articulos/reduccion-de-antibioticos-bienestar-animal-y-carne-sintetica-retos-actuales-para-el-sector-carnico/>
- Alimente (2018) De la jaula al paladar: la carne de los animales con estrés es (y sabe) peor. Recuperado de: [https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2018-05-13/carne-animalesestresados-peor-calidad\\_1489543/](https://www.alimente.elconfidencial.com/nutricion/2018-05-13/carne-animalesestresados-peor-calidad_1489543/)
- Anexo I, Cap.2 del Real Decreto 1376/2003, de 7 de noviembre, por el que se establecen las condiciones sanitarias de producción, almacenamiento y comercialización de las carnes frescas. Boletín Oficial del Estado, de 14 de noviembre de 2003, pp. 40094 a 40101, núm. 273. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2003-20838>
- Anexo I de la Resolución de 21/10/2013, de la Dirección General de Salud Pública, Drogodependencias y Consumo, por la que se publican los locales para realizar la inspección de la caza de autoconsumo y se establecen las condiciones para la realización de la inspección de piezas de caza destinadas al autoconsumo en Castilla-La Mancha. Diario Oficial de Castilla La-Mancha
- Anexo I de la Resolución de 21/10/2013, de la Dirección General de Salud Pública, Drogodependencias y Consumo, por la que se publican los locales para realizar la inspección de la caza de autoconsumo y se establecen las condiciones para la realización de la inspección de piezas de caza destinadas al autoconsumo en Castilla-La Mancha. Diario Oficial de Castilla La-Mancha. Recuperado de: <https://www.iberley.es/legislacion/resolucion-21-oct-2013-c-mancha-publican-locales-inspeccion-caza-autoconsumo-establecen-condiciones-realizacion-inspeccion-piezas-caza-destinadas-autoconsumo-12543979>
- Art. 5, Ley 30/2014, de 3 de diciembre, de Parques Nacionales. Boletín Oficial del Estado, 4 de diciembre de 2014. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2014-12588>
- Art.1, Ley 1/1970, de 4 abril, de caza. Boletín Oficial del Estado, 6 de abril de 1970. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-1970-369>
- Art.148.11, de 31 de octubre. Constitución Española de 1978. Recuperado de: <https://app.congreso.es/consti/constitucion/indice/titulos/articulos.jsp>

Art.7, del cap. 3, del Decreto 165/2018, de 18 de septiembre, por el que se regulan las condiciones sanitarias de la carne de caza en Andalucía con destino a consumo humano. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, 24 de septiembre de 2018, núm. 185. Recuperado de: <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2018/185/5>

Art 5.1 Decreto 68/2009, de 24 de marzo, por el que se regulan las disposiciones específicas para la aplicación de la normativa comunitaria y estatal en materia de subproductos de origen animal no destinados a consumo humano. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, de 6 de abril de 2009, núm. 66. Recuperado de: <https://www.juntadeandalucia.es/boja/2009/66/2>

Artemonte. (s.f) Fotografía. Recuperado de: <https://artemonte.com/blog/tipos-corte-carne-caza/>

Asiccaza. (s.f). ¿Qué es ASICCAZA? Recuperado de:<https://www.asiccaza.org/index.php/asiccaza/que-es-asiccaza>

Asiccaza. (s.f). Lonja. Recuperado de: <https://www.asiccaza.org/index.php/lonja-carne-de-caza>

Asociación Nacional de Industrias de la Carne. (2020). El sector cárnico español. Recuperado de: [https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol\\_213\\_1\\_ap.html](https://www.anice.es/industrias/area-de-prensa/el-sector-carnico-espanol_213_1_ap.html)

BBC. (2018). Carne in vitro: la empresa que produce pollo sin matar un solo animal. Recuperado de: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-45897953>

Benítez, C. (s.f) Más del 90 % de la carne de caza que se produce en España es exportada. QCOM. 24 de junio de 2020. Recuperado de: [http://www.qcom.es/alimentacion/reportajes/mas-del-90--de-la-carne-de-caza-que-se-produce-en-espana-esexportada\\_25334\\_2\\_27273\\_in.html](http://www.qcom.es/alimentacion/reportajes/mas-del-90--de-la-carne-de-caza-que-se-produce-en-espana-esexportada_25334_2_27273_in.html)

Bloomberg. (2019). These Are the World's Healthiest Nations. Recuperado de: <https://www.bloombergquint.com/onweb/spain-tops-italy-as-world-s-healthiest-nation-while-u-s-slips>

Carnes Dibes. (s.f). Productos carne salvaje. Recuperado de: <https://www.carnicasdibe.com/es/ciervo>

CazaWorld. (2018) Una nutricionista describe los beneficios de la carne de caza y sus propiedades. Recuperado de: <https://cazaworld.com/blog/una-nutricionista-describe-los-beneficios-de-la-carne-de-caza-y-sus-propiedades/>

Carrefour España lanza la plataforma de seguimiento de alimentos blockchain para aves de corral. (2018, noviembre 26). Recuperado de: <http://ganadosycarnes.com/carrefour-espana-lanza-la-plataforma-de-seguimiento-de-alimentos-blockchain-para-aves-de-corral/>

Cerrillo, A. (2019) La ONU alerta: salvar la Tierra exige poner a dieta al ser humano. La Vanguardia. Recuperado de: <https://www.lavanguardia.com/natural/cambio-climatico/20190808/463940919759/onu-ipcc-dieta-salvar-tierra-vegetales-informe.html>

Consejería de Medio Ambiente. (s.f). Gestión Cinegética en los Ecosistemas Mediterráneos, p.6. Recuperado de: [https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal\\_web/servicios\\_generales/doc\\_tecnicos/2009/gestion\\_cinegetica\\_espacios\\_mediterraneos/Volumen\\_I.pdf](https://www.juntadeandalucia.es/medioambiente/portal_web/servicios_generales/doc_tecnicos/2009/gestion_cinegetica_espacios_mediterraneos/Volumen_I.pdf)

De Puig, A. (2020). Video llamada. Marzo de 2020.

Delgado, L. (2020). Conversación telefónica. Abril de 2020.

Delgado, P. (2020). Conversación telefónica. Abril de 2020.

F. Artemisan (2020) ¿Qué efectos tiene la prohibición de la caza en los parques nacionales? El Mundo, 10 de abril 2020. Recuperado de: <https://www.elmundo.es/promociones/native/2020/04/10fa/#:~:text=A%20partir%20del%205%20de,caza%20tanto%20deportiva%20com%20comercial.>

Federico. (2020). Comunicación personal. Marzo de 2020.

Fundación Artemisan. (s.f). Fundación. Recuperado de: <https://www.fundacionartemisan.com/fundacion/que-es-artemisan/>

Fundación Artemisan. (s.f). Investigación. Recuperado de: <https://www.fundacionartemisan.com/investigacion/>

Fundación Artemisan. (s.f). Comunicación. Recuperado de: <https://www.fundacionartemisan.com/comunicacion/>

Fundación Artemisan. (s.f). Defensa Jurídica. Recuperado de: <https://www.fundacionartemisan.com/defensa-juridica/>

- Fundación Artemisan & Deloitte. (2016). Evolución del Impacto Social y Económico de la Caza en España. Recuperado de: <https://www.fundacionartemisan.com/wp-content/uploads/2018/05/ESTUDIO-COMPLETO-ESPA%C3%91A.pdf>
- Heraldo. (2019). El futuro de la carne y sus alternativas. Recuperado de: <https://www.heraldo.es/noticias/ocio-y-cultura/2019/11/15/el-futuro-de-la-carne-y-sus-alternativas1344144.html>
- Hurtado, J. (2016). Entrevista Jaime Hurtado, director-gerente de Asiccaza. 5 julio 2016. Recuperado de: <https://www.fedexcaza.com/entrevista-jaime-hurtado-director-gerente-de-asiccaza/>
- Hurtado, J. (2020). Conversación telefónica. Abril de 2020.
- Instituto Nacional de Carnes. (2012). Dirección de Control y Desarrollo de Calidad. Recuperado de: [https://www.inac.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas\\_definiciones\\_practicas.pdf](https://www.inac.uy/innovaportal/file/6351/1/algunas_definiciones_practicas.pdf)
- IPSOS Global Advisor (2018). Los españoles cada vez más abiertos a reducir el consumo de carne. Recuperado de: <https://www.ipsos.com/es-es/los-espanoles-cada-vez-mas-abiertos-reducir-el-consumo-decarne>
- Jara y Sedal. (2017). Greenpeace defiende la carne de caza y reconoce que es "justa, libre y sana". Recuperado de: <https://revistajaraysedal.es/greenpeace-defiende-la-carnedecaza>
- Lantern. (2017). The Green Revolution. Recuperado de: <https://uploadssl.webflow.com>
- Lantern. (2019). The Green Revolution. Recuperado de: [https://uploadssl.webflow.com/5a6862c39aae84000168e84d/5d7f57eccad5177b48cf66ff\\_Low\\_TheGreenRevolution.pdf](https://uploadssl.webflow.com/5a6862c39aae84000168e84d/5d7f57eccad5177b48cf66ff_Low_TheGreenRevolution.pdf)
- Ley 2/2011, de 17 marzo, de caza. Boletín Oficial del Estado, 13 de abril de 2011, núm. 88, p.8. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-6648-consolidado.pdf>
- Ley 2/2011, de 17 marzo, de caza. Boletín Oficial del Estado, 13 de abril de 2011, núm. 88, p.9. Recuperado de: <https://www.boe.es/buscar/pdf/2011/BOE-A-2011-6648-consolidado.pdf>
- Lubbadeh, J. (2009). Fair, frei und gesund. Greenpeace, página 17. Recuperado de: [https://www.jagdverband.de/sites/default/files/wildbretartikelgreenpeace6\\_11\\_0.pdf](https://www.jagdverband.de/sites/default/files/wildbretartikelgreenpeace6_11_0.pdf)

- Manzano, C. (2019). La caza. Andalucía Información, 14 mayo 2019. Recuperado de: <https://andaluciainformacion.es/malaga/825787/la-caza/>
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2019). Anuario de Estadística Forestal 2017. Recuperado de: [https://www.mapa.gob.es/es/desarrollorural/estadisticas/aef2017\\_completo\\_web\\_tcm30-521533.pdf](https://www.mapa.gob.es/es/desarrollorural/estadisticas/aef2017_completo_web_tcm30-521533.pdf)
- Mas, P. (2020). Video llamada. Marzo de 2020.
- Muñoz, J. (2000). Gestión y Conservación de la Fauna Salvaje Euro mediterránea, p.13.
- Moreno, I. (2020). Comunicación personal. Marzo de 2020.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. (2019). Informe del consumo alimentario en España 2018. Recuperado de: [https://www.mapa.gob.es/images/es/20190807\\_informe de consumo2018pdf\\_tcm30-512256.pdf](https://www.mapa.gob.es/images/es/20190807_informe_de_consumo2018pdf_tcm30-512256.pdf)
- Mundial de la Salud. (2015). Carcinogenicidad del consumo de carne roja y de la carne procesada. Recuperado de <https://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>
- Núñez, L. (2020). Conversación telefónica. Abril de 2020.
- ONU IPCC. (2019). El Cambio climático y la Tierra. Recuperado de: [https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/4.SPM\\_Approved\\_Microsite\\_FINAL.pdf](https://www.ipcc.ch/site/assets/uploads/2019/08/4.SPM_Approved_Microsite_FINAL.pdf)
- Organización Mundial de Sanidad Animal. (2019). Código Sanitario para los Animales Terrestres. Recuperado de: <https://www.oie.int/doc/ged/D6435.PDF>
- Real Academia Española. (s.f). Definición Caza mayor. Recuperado de: <https://dej.rae.es/lema/caza-mayor>
- Reglamento (CE) N° 853/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas generales para los operadores de empresa alimentaria sobre higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea, 30 de abril 2004, Anexo 1.10. Recuperado de <https://www.boe.es/doue/2004/139/L00055-00205.pdf>

Reglamento (CE) nº 854/2004, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas para la organización de controles oficiales de los productos de origen animal destinados al consumo humano. Diario Oficial de la Unión Europea, de 30 de abril de 2004, pp. 206 - 320. Recuperado de: [https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-200481037#:~:text=Reglamento%20\(CE\)%20n%C2%BA%20854%2F,animal%20destinados%20al%20consumo%20humano.](https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=DOUE-L-200481037#:~:text=Reglamento%20(CE)%20n%C2%BA%20854%2F,animal%20destinados%20al%20consumo%20humano.)

Todo Montería (2019) Fotografía. Recuperado de: <https://todomonteria.com/nuevos-criterios-requisitos-clasificacion-afectaran-al-precio-la-carne-caza/>

Zamora, M. (2020). Comunicación personal. Marzo de 2020.

## 7) Anexo

### Anexo I – Imagen Precinto



### Anexo II – Fotografía tomada en Granada



Hormigón obligatorio (Art.7, Cap. 3, del Decreto 165/2018, 18 de septiembre)

### Anexo III – Fotografía transporte en vehículo



Artemonte. (s.f) Fotografía. Recuperado de: <https://artemonte.com/blog/tipos-corte-carne-caza/>

# Anexo IV – Documento de Traslado

(Página 1 de 2)

**JUNTA DE ANDALUCÍA**

CONSEJERÍA DE SALUD

**DOCUMENTO DE TRASLADO DE PIEZAS DE CAZA A ESTABLECIMIENTO DE MANIPULACIÓN DE CAZA**  
(Código procedimiento: 16062)

Nº DE DOCUMENTO: \_\_\_\_\_

Decreto: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de \_\_\_\_ (BOJA nº \_\_\_\_ de fecha \_\_\_\_)

**PERSONA VETERINARIA AUTORIZADA/PERSONA CON FORMACIÓN EN MATERIA DE CAZA**



<b>1 DATOS DE LA PERSONA VETERINARIA AUTORIZADA EN ACTIVIDADES CINEGÉTICAS</b> (en su caso)		
APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: _____ SEXO: <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> M DNI/NIE/NIF: _____		
TELÉFONOS: _____	MÓVIL: _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____	
<b>2 DATOS DE LA PERSONA CON FORMACIÓN EN MATERIA DE CAZA</b> (en su caso)		
APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL: _____ SEXO: <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> M DNI/NIE/NIF: _____		
TELÉFONOS: _____	MÓVIL: _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____	
<b>3 PROCEDENCIA DE LAS PIEZAS</b>		
DENOMINACIÓN DEL COTO: _____ MATRÍCULA DEL COTO: _____		
DOMICILIO: _____		
TIPO VÍA: _____	NOMBRE VÍA: _____	
NÚMERO: _____	LETRA: _____ KM. EN LA VÍA: _____ BLOQUE: _____ PORTAL: _____ ESCALERA: _____ PLANTA: _____ PUERTA: _____	
ENTIDAD DE POBLACIÓN: _____	MUNICIPIO: _____ PROVINCIA: _____ PAÍS: _____ C. POSTAL: _____	
ACTIVIDAD CINEGÉTICA: _____	FECHA: _____	
APELLIDOS Y NOMBRE DE LA PERSONA RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD CINEGÉTICA: _____ SEXO: <input type="checkbox"/> H <input type="checkbox"/> M DNI/NIE/NIF: _____		
TELÉFONOS: _____	MÓVIL: _____ CORREO ELECTRÓNICO: _____	
<b>4 IDENTIFICACIÓN DE LAS PIEZAS</b>		
ESPECIE CINEGÉTICA	Nº DE PIEZAS	Nº DE IDENTIFICACIÓN (Indice (Código de prenta))
<b>5 DESTINO DE LAS PIEZAS</b>		
DENOMINACIÓN DEL COTO: _____ Nº REGISTRO: _____		
DOMICILIO: _____		
TIPO VÍA: _____	NOMBRE VÍA: _____	
NÚMERO: _____	LETRA: _____ KM. EN LA VÍA: _____ BLOQUE: _____ PORTAL: _____ ESCALERA: _____ PLANTA: _____ PUERTA: _____	
ENTIDAD DE POBLACIÓN: _____	MUNICIPIO: _____ PROVINCIA: _____ PAÍS: _____ C. POSTAL: _____	
ACTIVIDAD CINEGÉTICA: _____	FECHA: _____	
<b>6 DECLARACIÓN DEL PRIMER EXAMEN</b>		
FECHA DE LA MUERTE: _____	HORA: _____	
TRAS REALIZAR EL PRIMER EXAMEN DEL CUERPO, Y EN SU CASO, DE LAS VISCERAS EXTRAÍDAS, DECLARO QUE: Comportamiento anómalo antes de cobrar la pieza:		
<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI (describir): _____		
Sospecha de contaminación ambiental:		
<input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI (describir): _____		

Documento personal

## Anexo V – Ejemplar factura

EMPRESA CÁRNICA "X,"  
 Profesor Waksman, 14 P. Oficinas - 1º  
 28036 Madrid  
 C.I.F. B81803066

Fecha: 7 de noviembre de 2019

FACTURA N°: 182/2019

CONCEPTO: Carne "Un terreno cinegético X"

- Cervuno (13)	637,30 Kg.	2,90 €/Kg.	1.848,17 €
- Jabalí (7)	146,00 Kg.	1,00 €/Kg.	146,00 €
<b>SUBTOTAL</b> .....			<b>1.994,17 €</b>
<b>I.V.A. 10%</b> .....			<b>199,42 €</b>
Aportación extensión de norma			<b>-12,11 €</b>
<b>TOTAL</b> .....			<b>2.181,47 €</b>

TIPO DE ANIMAL	Nº animales	Cuántia por animal	Aportación extensión de norma
Ciervo	13	0,63	8,19 €
Jabalí	7	0,26	1,82 €
<b>SUMA APORTACION</b>			<b>10,01 €</b>
<b>IVA 21%</b>			<b>2,10 €</b>
<b>TOTAL APORTACIÓN</b>			<b>12,11 €</b>

Documento solicitado a Sierra Trade