

MANIPULACIÓN HIGIENICA DE PIEZAS DE CAZA

El aprovechamiento para el consumo humano es el destino más habitual de las piezas de caza abatidas en las actividades cinegéticas.

La manipulación de las piezas de caza con unas correctas medidas higiénico sanitarias va a permitir obtener carnes seguras para el consumo humano y de calidad. La forma en que se traten las piezas tras ser abatidas, y los tiempos empleados en ello, influyen en las carnes de ellas obtenidas y condicionan el que puedan destinarse a consumo humano o deban ser eliminadas.

Existen normas sanitarias que establecen determinados requisitos estructurales y de manipulación. Son normas de obligado cumplimiento cuando se quieren aprovechar las carnes para el consumo humano. Su incumplimiento determina que la carne deba eliminarse.

La legislación aplicable en la Comunidad de Madrid en la obtención de la carne de caza silvestre es:

- *Orden 2139/1996, de 25 de septiembre, de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, por la que se regula el control sanitario, transporte y comercialización de animales silvestres abatidos en cacerías y monterías.*
- *Reglamento 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.*
- *Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.*
- *Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor.*

REQUISITOS NORMATIVOS EN LA MANIPULACIÓN DE PIEZAS DE CAZA SILVESTRE

Lugar de evisceración

Debe existir un lugar de evisceración, que será una zona de fácil limpieza y desinfección que permita la realización del examen de los animales abatidos.

Extracción de estómagos e intestinos

Se realizará de manera higiénica lo antes posible tras la muerte del animal y en un tiempo máximo de treinta minutos desde su llegada al lugar de evisceración.

Subproductos no destinados al consumo humano

El lugar de evisceración dispondrá de uno o varios contenedores estancos, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y con cierre que evite el acceso de animales, para el almacenamiento de los subproductos no destinados al consumo humano de los animales abatidos.

Estos contenedores no serán necesarios si se cuenta, en el momento de la actividad cinegética, con un medio de transporte registrado con arreglo a la legislación vigente adecuado para la eliminación de los subproductos generados, de capacidad adecuada al volumen previsto para eliminar.

Se debe disponer de acreditación de compromiso de retirada de los subproductos con una empresa debidamente autorizada o registrada (excepto en los casos de enterramiento, o de alimentación de especies necrófagas de interés comunitario en muladares y en zonas de protección, que presentarán la debida autorización de la autoridad competente).

Inspección sanitaria efectuada en el lugar de la actividad cinegética

Según establece la Orden 2139/1996, en la Comunidad de Madrid es responsabilidad del Veterinario Colaborador autorizado.

Sistemática de la inspección sanitaria:

PIEZAS DE CAZA SILVESTRE DESTINADAS AL AUTOCONSUMO:

- La inspección sanitaria se llevará a cabo donde haya tenido lugar la actividad cinegética e inmediatamente después de finalizada ésta.
- Habrá de realizarse en condiciones que permitan preservar a las piezas de suciedad y contaminación, así como de animales indeseables, utilizándose dispositivos para colgar las piezas de caza, así como de un aprovisionamiento de agua potable.
- La inspección sanitaria consistirá en inspección macroscópica de canal y vísceras.
- El veterinario colaborador realizará un examen de triquinas en carne de jabalíes.
- El veterinario colaborador identificará la pieza mediante precinto color amarillo, y expedirá el Certificado Sanitario relativo a piezas enteras de caza silvestre para autoconsumo, según modelo que figura en el Anexo II de la Orden 2139/1996.

PIEZAS DE CAZA SILVESTRE DESTINADAS A COMERCIALIZACIÓN:

- Inspección macroscópica de las piezas y sus vísceras. El Veterinario Colaborador, es el responsable de la misma, realizándola en el lugar de evisceración. Si están afectadas por cualquier proceso que las haga no aptas para consumo humano (procesos patológicos, mordeduras, tiros, suciedad) indicará los expurgos y decomisos totales o parciales necesarios.
- Las piezas enteras de caza mayor silvestre han de ir acompañadas hasta el establecimiento de manipulación, de sus vísceras torácicas, así como del hígado y bazo. Si no se envían, en el Certificado Sanitario se debe reflejar el motivo para que el veterinario oficial que realice la inspección post mortem disponga de toda la información para poder dictaminar si las carnes son aptas para el consumo humano.
- Identificación de las piezas individualmente mediante precinto de color rojo. La colocación de los precintos garantizará su integridad y perdurabilidad.
- Certificado Sanitario. Todas las partidas o lotes de piezas enteras de caza silvestre han de ir amparadas por el correspondiente certificado sanitario relativo a piezas enteras de caza silvestre con destino a su comercialización, según modelo que figura en el Anexo III de la Orden 2139/1996. La emisión del certificado sanitario corresponde al Veterinario Colaborador.

- Tras la inspección sanitaria, las piezas se deben:
 - o Refrigerar en un plazo razonable después de la muerte, y alcanzar en toda la carne una temperatura no superior a 7°C. Si las condiciones climáticas lo permiten, no será obligatoria la refrigeración activa.
 - o Transportar lo antes posible, bien a un establecimiento de manipulación de caza, bien a un centro de recogida registrado o autorizado. Los animales se transportarán en condiciones higiénicas, evitando, en especial, el amontonamiento y apilado de las piezas.

Otros aspectos importantes

- El examen de triquinas en carne de jabalíes destinados a comercialización, se llevará a cabo en el establecimiento de manipulación de caza, por el Veterinario Oficial.
- Las piezas de caza mayor silvestre sin desollar, no se pueden congelar.
- En el caso de los jabalíes, por ser una especie propensa a la triquinosis, el cuerpo deberá ir acompañado hasta el establecimiento de manipulación de la cabeza (salvo colmillos) y el diafragma.
- Está prohibida la comercialización de piezas enteras, carnes frescas y productos cárnicos procedentes de caza silvestre que no se hayan obtenido en un establecimiento autorizado, entendiéndose asimismo como comercialización la cesión al detallista y/o comedores colectivos (bares, restaurantes, etcétera), por parte del cazador, de piezas de caza silvestre, independientemente de su número.

RECOMENDACIONES DE MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LAS PIEZAS DE CAZA

- Intentar acortar tiempos para poder eviscerar las canales lo antes posible. La recogida de las canales debe hacerse con rapidez.
- La rápida evisceración de los animales es crucial.
- El lugar de evisceración debe ser lo suficientemente amplio para permitir realizar las operaciones y la inspección del veterinario colaborador de las piezas abatidas.
- Realizar la manipulación en condiciones que permitan preservar a las piezas de suciedad y contaminación, así como de animales indeseables.
- Disponer de dispositivos para colgar las piezas de caza.
- Disponer de un aprovisionamiento de agua potable.
- Disponer de luz suficiente para garantizar la evisceración y la inspección.
- Los animales abatidos deben llegar íntegros al lugar de evisceración para que sean tratados por personal especializado.