



UNION NACIONAL  
DE ASOCIACIONES  
DE CAZA



# LA CAZA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Antonio de José Prada

Felechosa, 1 de febrero de 2019

La CAZA es uno de los principales recursos naturales renovables (RNR)

La Caza como RNR

↳ medio natural

↳ escasa intervención humana

↳ excedente continuo de biomasa

↳ captado por el Hombre

↳ garantía de conservación del ecosistema

El RNR incluso podría llegar a deteriorarse y a generar desequilibrios ambientales en ausencia de captaciones.

La CAZA está considerada como un producto de producción primaria

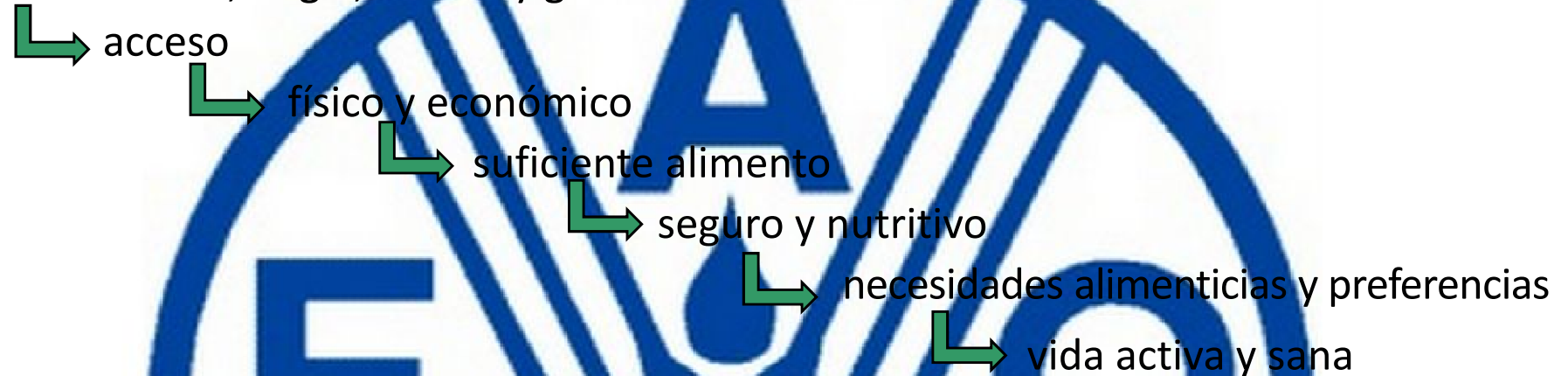
*Art. 3.17 del Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo*

La CARNE DE CAZA está contemplada en el Código Alimentario Español

*Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español*

La SEGURIDAD ALIMENTARIA está definida por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO)

A nivel individuo, hogar, nación y global



La SEGURIDAD ALIMENTARIA es un derecho reconocido:

- Declaración Universal de los Derechos Humanos (art. 25)
- Constitución Española (art. 43)

De acuerdo con la FAO, 4 son los pilares fundamentales de la SEGURIDAD ALIMENTARIA

- DISPONIBILIDAD
- ESTABILIDAD
- ACCESIBILIDAD
- BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

## DISPONIBILIDAD

La disponibilidad de la CARNE DE CAZA como producto primario está condicionada por:

- Especie
- Espacio
- Tiempo

Todas las especies declaradas cinegéticas pueden ser objeto de autoconsumo.

Solamente algunas especies cinegéticas pueden ser objeto de comercialización con destino al consumo humano.

*- Real Decreto 1118/1989, por el que se determinan las especies objeto de Caza y pesca comercializables y se dictan normas al respecto*

*- Normativa de rango inferior que prohíba la comercialización de alguna sp.*

Mamíferos: liebres, conejo, zorro, jabalí, ciervo, corzo, rebeco, gamo, cabra montés y muflón

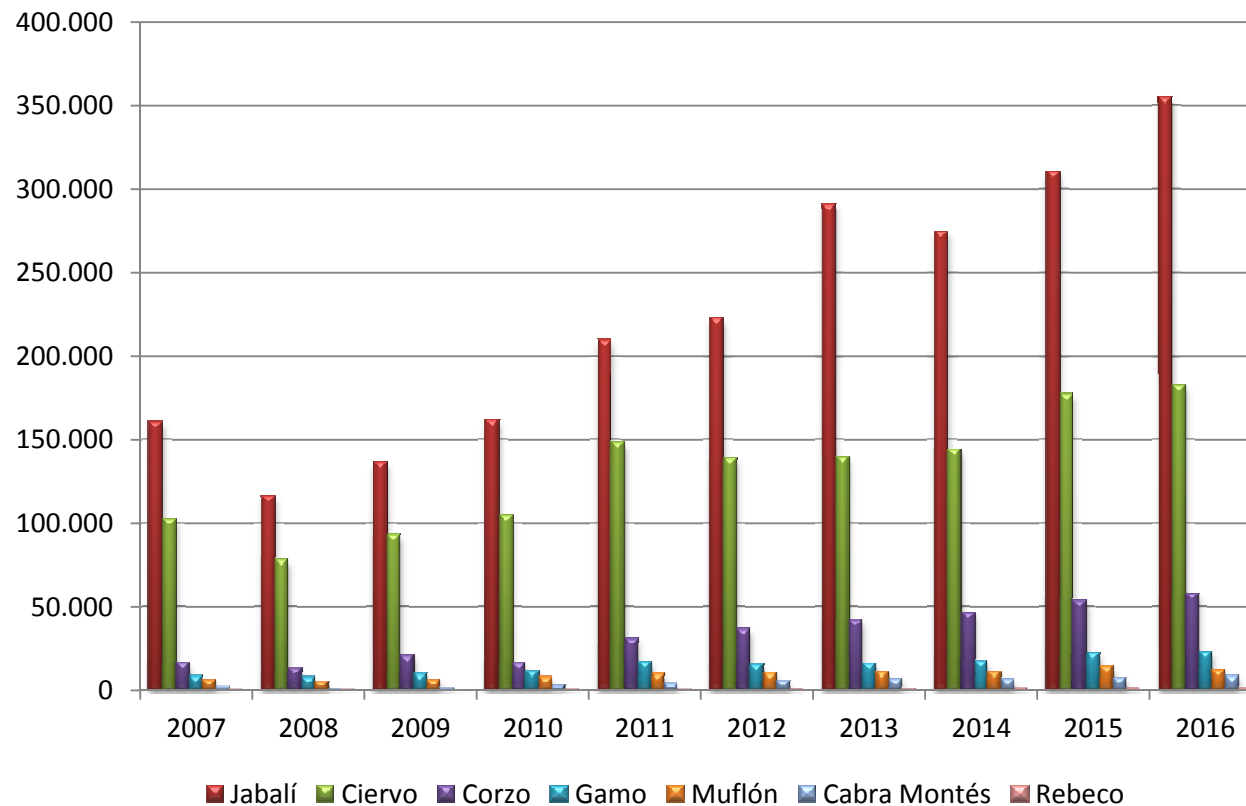
Aves: ánade azulón, perdiz roja, perdiz moruna, faisán y paloma torcaz

## ESTABILIDAD

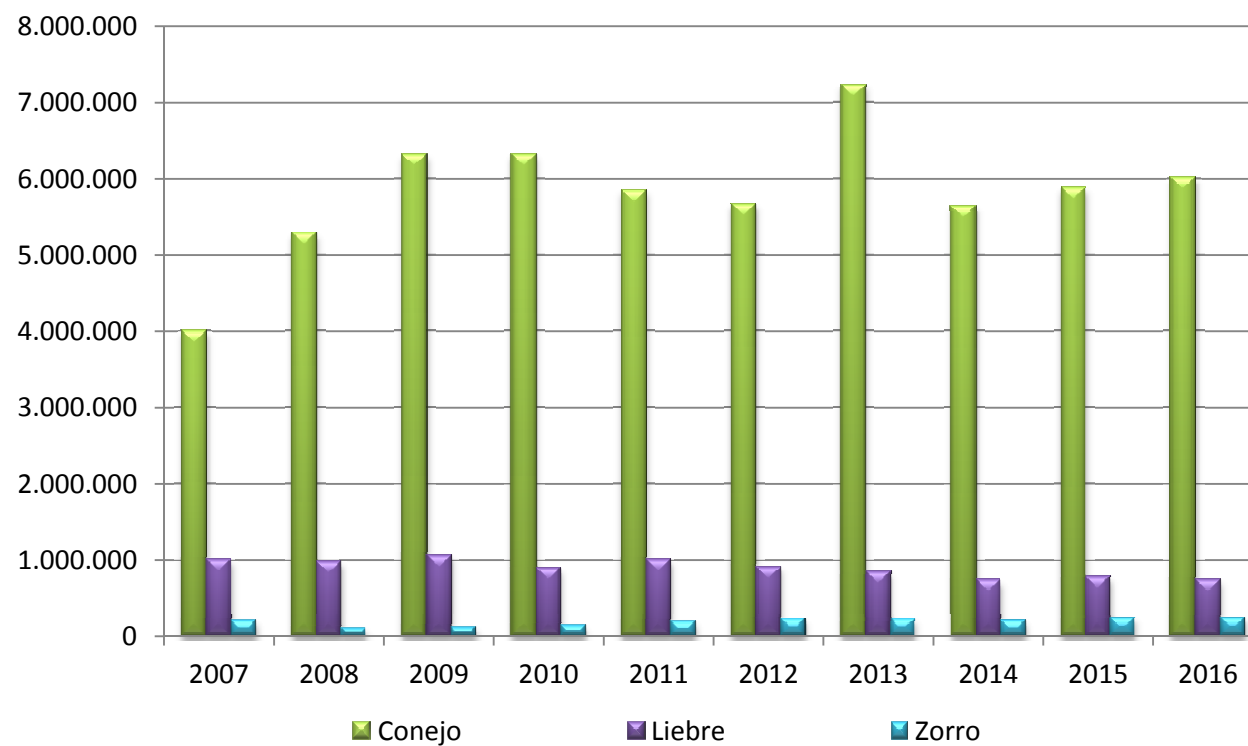
La estabilidad de la CARNE DE CAZA está condicionada por la evolución de las especies cinegéticas en el ecosistema.

Garantizada a través del manejo (ordenación + gestión) del RNR CAZA.

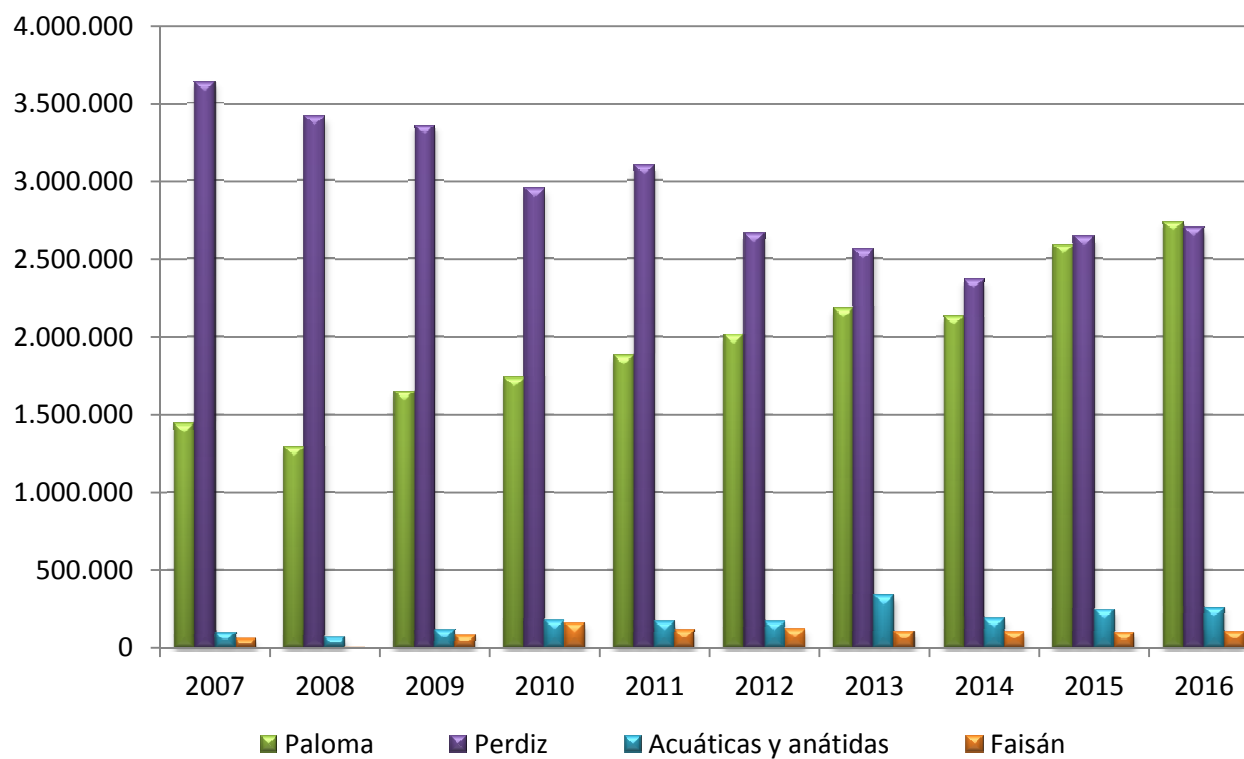
¿Cuál es la situación actual de las especies cinegéticas comercializables?



## ESTABILIDAD



## ESTABILIDAD

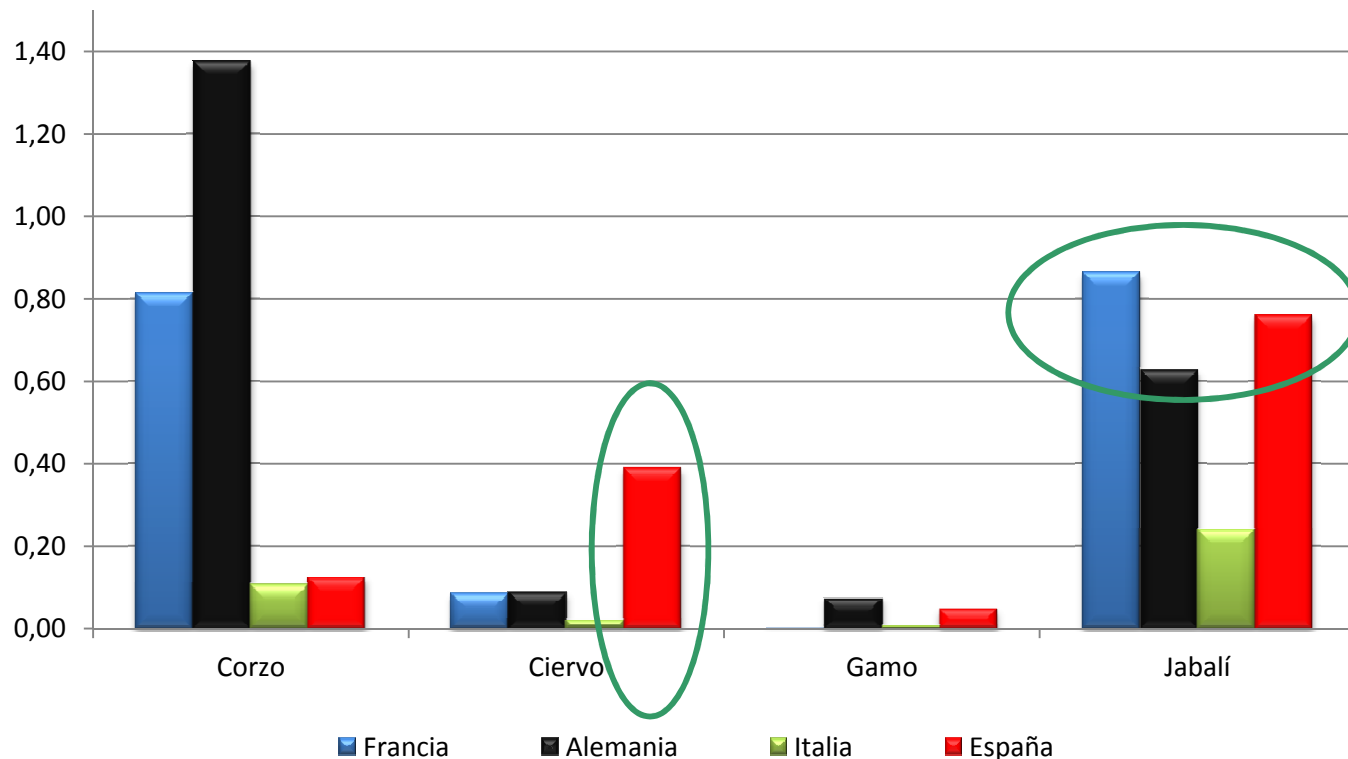


## ACCESIBILIDAD

La CARNE DE CAZA es un producto primario poco conocido y poco valorado.

En los últimos años, la aparición de asociaciones y empresas cárnicas especializadas están ayudando a dar a conocer el producto y a valorarlo correctamente.

España es uno de los países productores de CARNE DE CAZA más importante de Europa.





## ACCESIBILIDAD

España es el mayor exportador de CARNE DE CAZA del mundo.

Según la Cámara de Comercio de España, en el año 2017, se exportaron más de 4.000 toneladas de CARNE DE CAZA (80% de la carne de caza procesada) por un valor de más de 26.000.000 euros.

Alemania (41%), Francia (12%), Bélgica (10%), Países Bajos (6%), Italia (6%), Portugal (4%) y Austria (3%)

La CARNE DE CAZA debe ser un producto de proximidad o kilómetro cero.

- Beneficios ecológico
- Beneficios económico
- Beneficios sociales

Por qué apuesta la Comisión Europea:

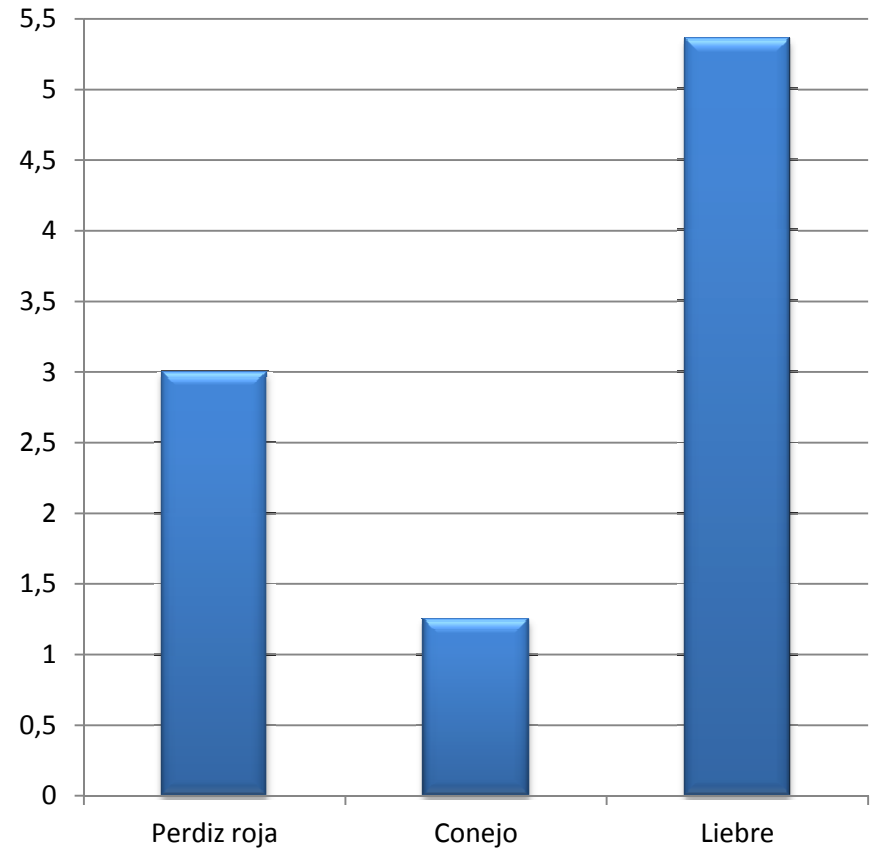
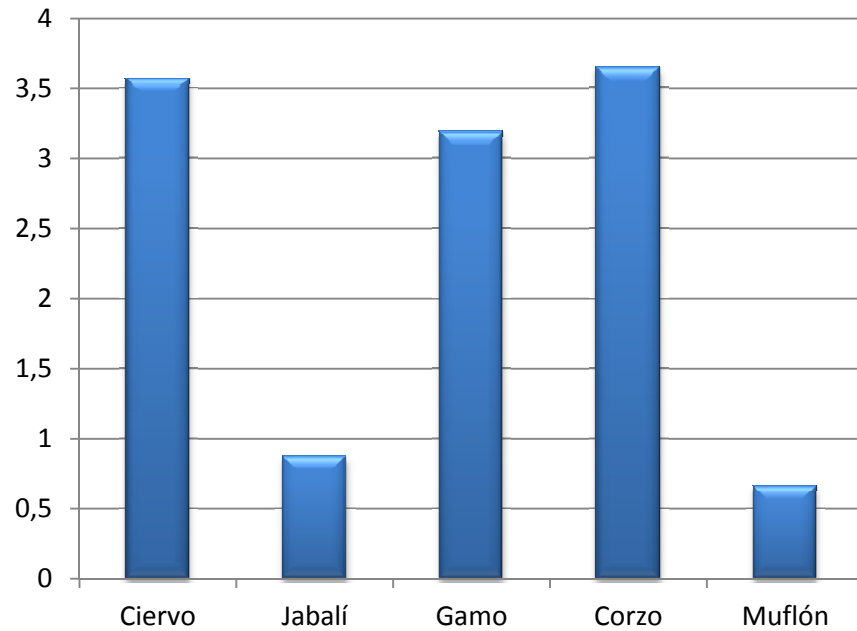
- Alimentos de calidad, frescos y locales
- Avala las cualidades de las explotaciones locales y las cadenas cortas

Qué se potencia a nivel nacional (Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social):

“La autoridad competente de la C.A. puede autorizar, estableciendo los requisitos para ello, el suministro directo por parte de los cazadores de pequeñas cantidades de caza silvestre o de carne de caza al consumidor final o establecimientos locales de venta al por menor que suministran directamente al consumidor final” (RD 640/2006)

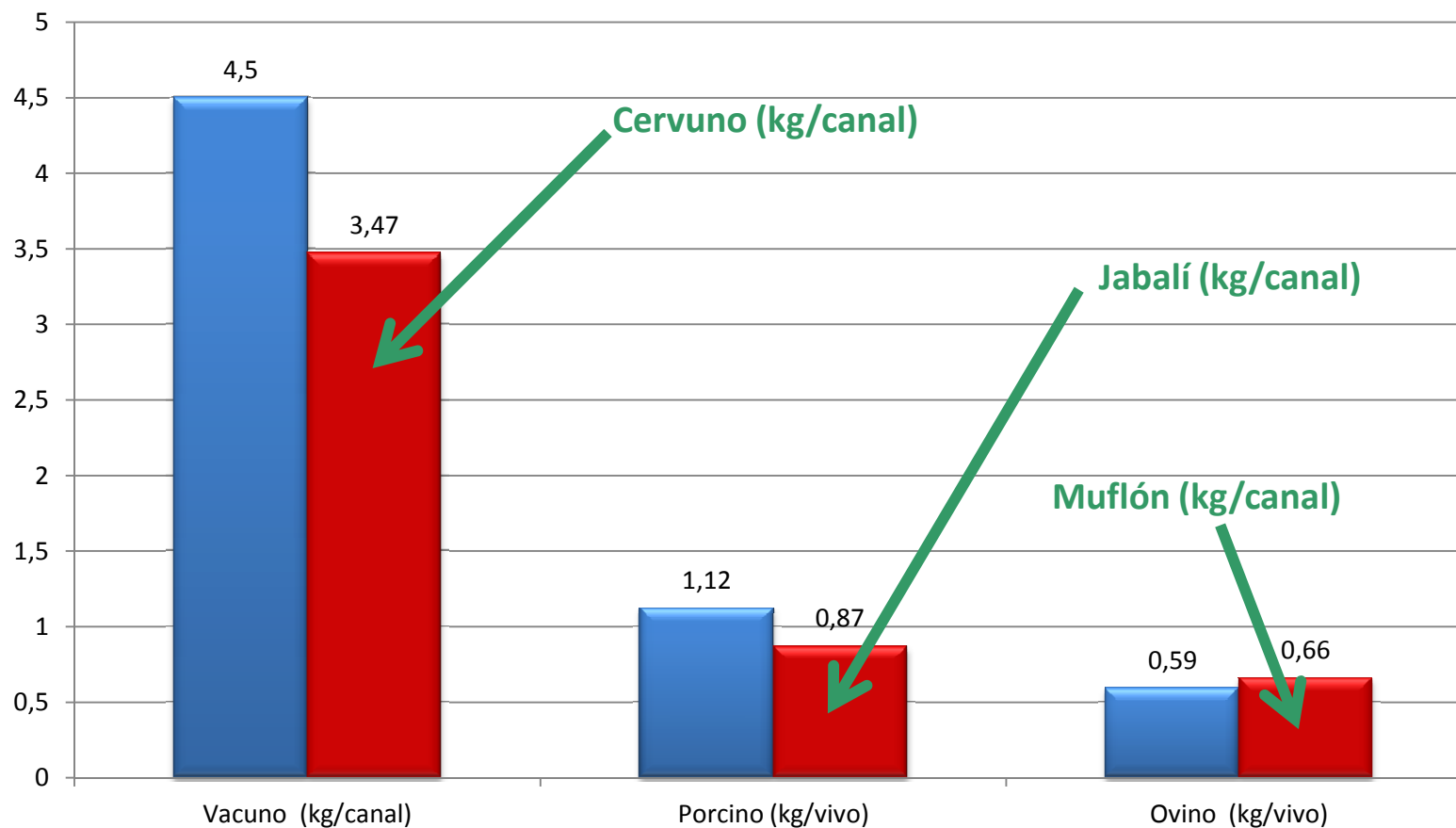
## ACCESIBILIDAD

El precio medio en lonja de la CARNE DE CAZA establecidos en la Mesa de la Carne de Caza  
(27/12/2017 – 23/01/2019)



## ACCESIBILIDAD

Comparando la CARNE DE CAZA con la carne procedente de ganadería y estableciendo unas vulgares equivalencia al objeto de poder comparar, resulta:



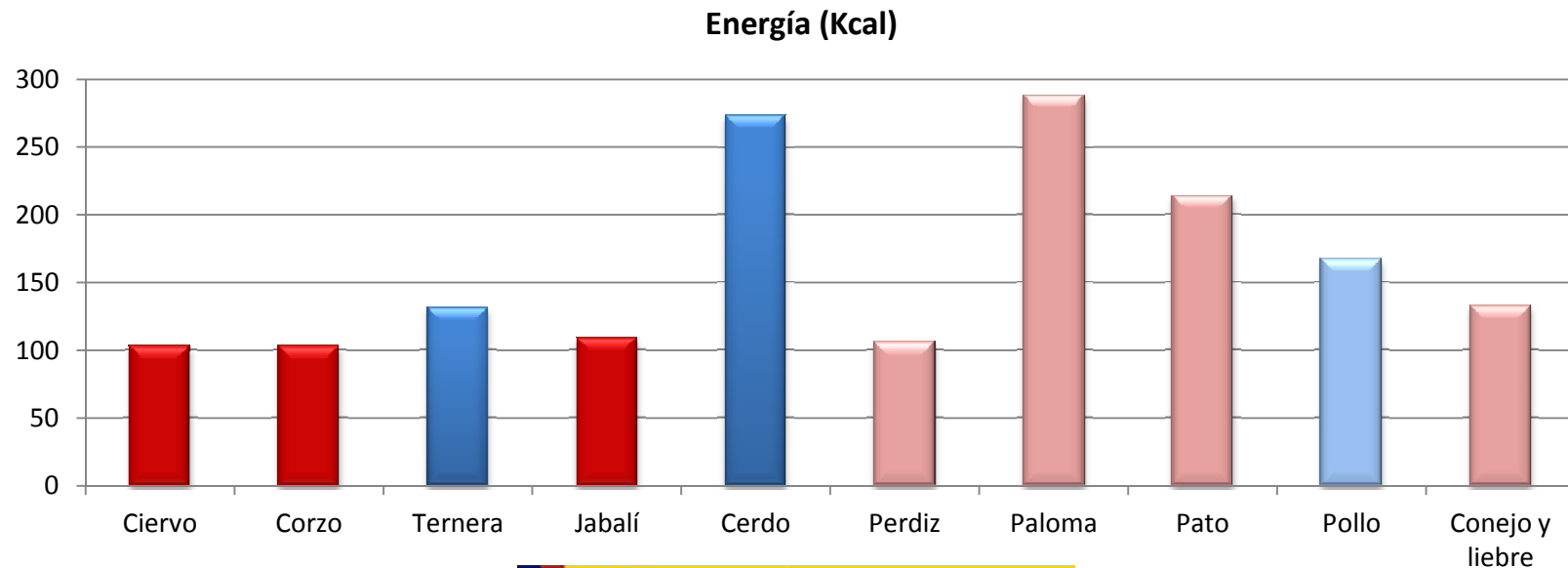
## BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

BUENA CALIDAD: el producto debe responder a las necesidades nutricionales.

La CARNE DE CAZA silvestre de España es reconocida como la mejor carne en el mundo:

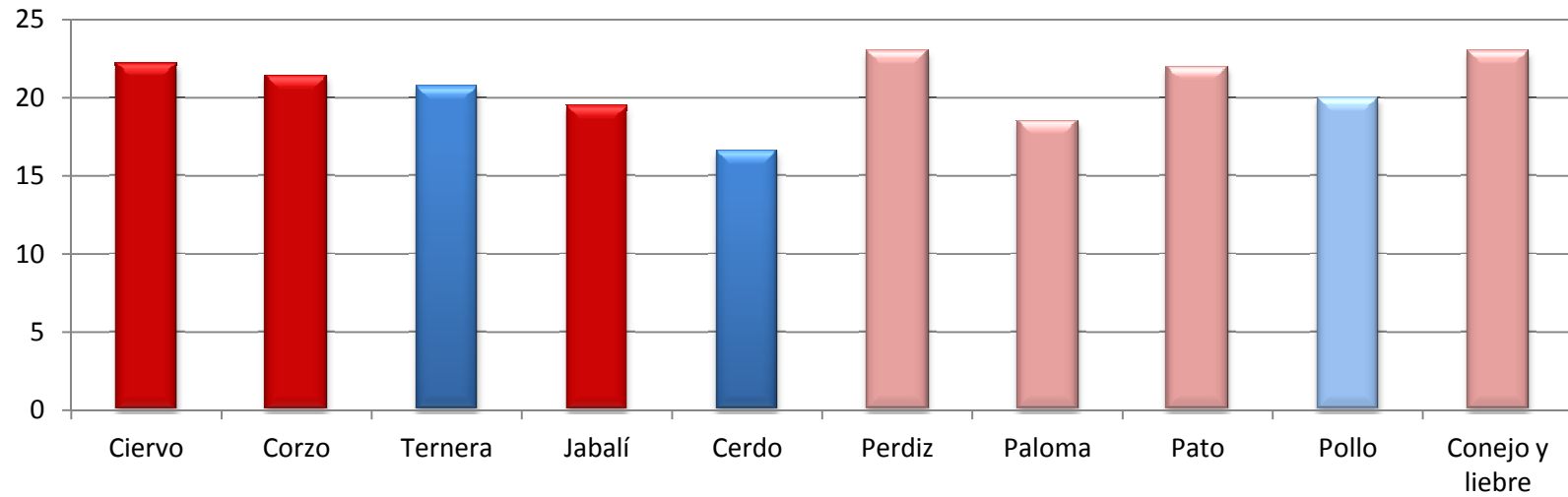
- Por sus condiciones de vida (origen natural)
- Por el medio en el que se desarrolla (ausencia de antibióticos, medicamentos,...)

Las principales características nutricionales de acuerdo con el Observatorio de Buenas Prácticas sobre Alimentación del MAPA (valores por cada 100 gr de porción comestible).

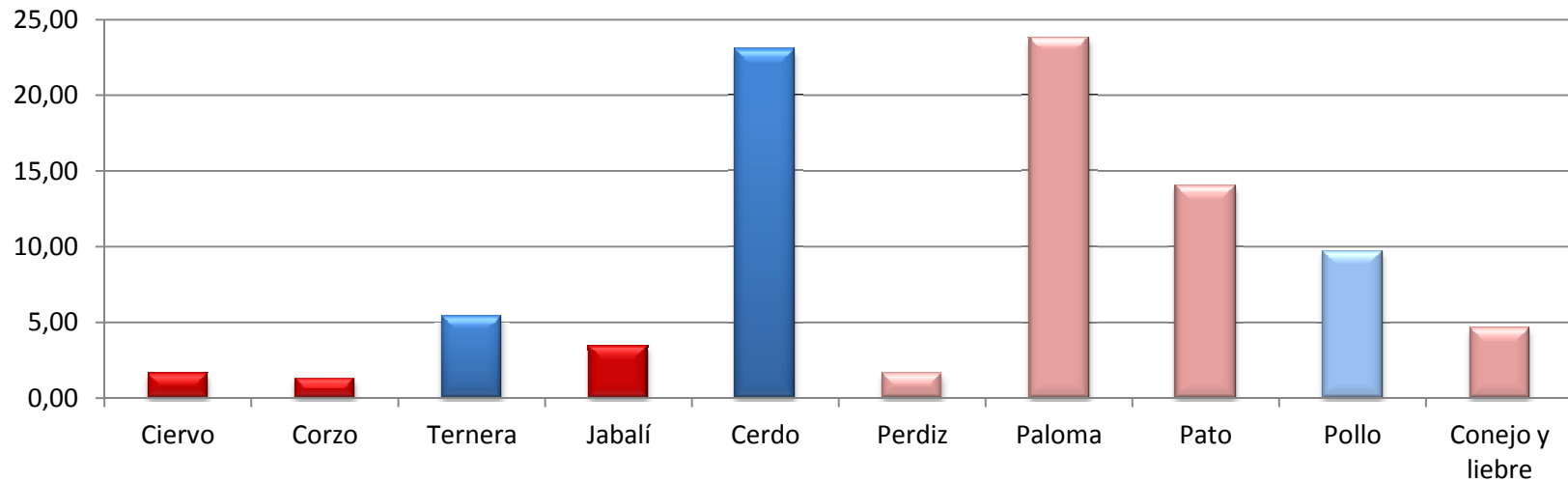


## BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

Proteínas (g)



Lípidos totales (g)



## BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

	Ciervo	Corzo	Ternera	Jabalí	Cerdo	Perdiz	Paloma	Pato	Pollo	Conejo y liebre
Calcio (mg)	5	5	8	—	8	46	12	10	13	22
Hierro (mg)	3,30	3,00	2,10	—	1,30	7,70	3,54	2,00	1,10	1,00
Yodo (µg)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Magnesio (mg)	25	24	18	—	18	36	22	15	22	25
Zinc (mg)	2,4	4,0	3,8	—	1,8	—	2,2	2,7	1,0	1,4
Sodio (mg)	55	60	61	94	760	40	54	80	64	67
Potasio (mg)	340	309	350	359	370	175	199	280	248	360
Fósforo (mg)	210	220	170	167	170	179	248	200	198	220
Selenio (µg)	9,7	—	3,0	14,0	14,0	16,6	13,3	12,4	6,0	17,0

M  
I  
N  
E  
R  
A  
L  
E  
S

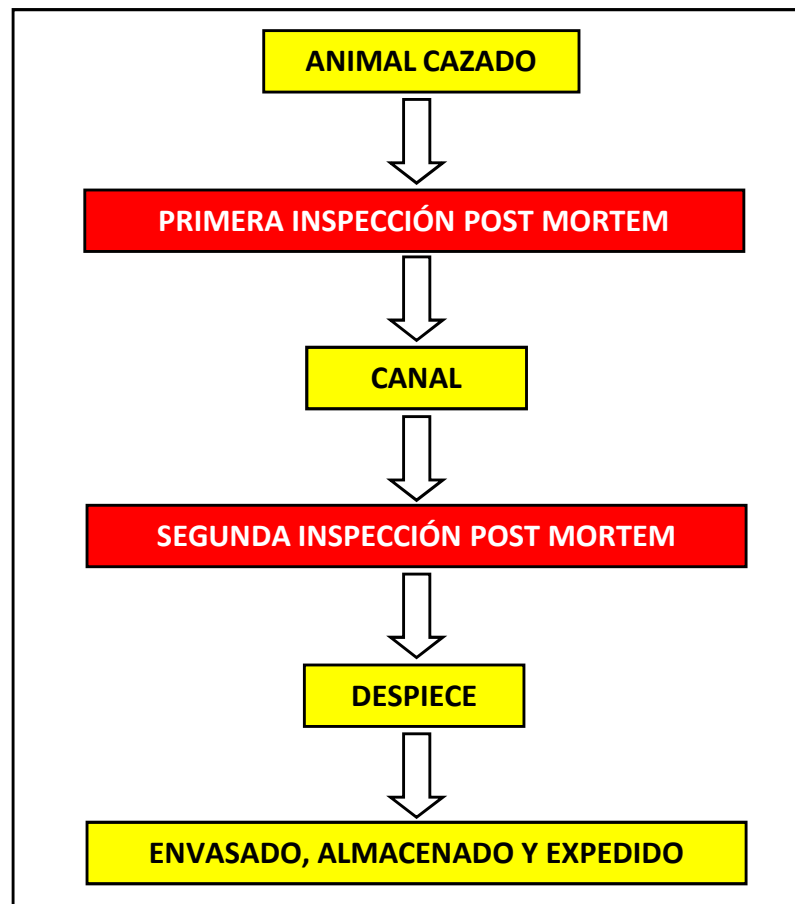
	Ciervo	Corzo	Ternera	Jabalí	Cerdo	Perdiz	Paloma	Pato	Pollo	Conejo y liebre
Tiamina (mg)	0,22	0,14	0,06	—	0,7	0,13	0,212	0,1	0,1	0,1
Riboflavina (mg)	0,48	0,25	0,22	—	0,2	0,17	0,244	0,3	0,15	0,19
Equivalentes niacina (mg)	6,37	—	8,1	—	7,6	6,9	6,046	6	10,4	12,5
Vitamina B <sub>6</sub> (mg)	0,37	0,32	0,32	—	0,33	0,67	0,41	0,34	0,3	0,5
Folatos (µg)	4,00	10	8	—	4	—	6	25	10	5
Vitamina B <sub>12</sub> (µg)	6,31	2	2	—	2	—	0,4	3	Tr	10
Vitamina C (mg)	0,00	0	0	—	0	—	5,2	3	0	—
Vitamina A: Eq. Retinol (µg)	0,00	20	Tr	—	Tr	Tr	73	24	Tr	—
Vitamina D (µg)	—	0	Tr	—	Tr	—	—	—	Tr	—
Vitamina E (mg)	0,20	1	0,15	—	0,01	—	—	0	—	0,13

V  
I  
T  
A  
M  
I  
N  
A  
S

## BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

INOCUIDAD: engloba todas aquellas acciones encaminadas a garantizar la máxima seguridad posible del producto.

La CARNE DE CAZA silvestre objeto de comercialización es una de las más seguras en cuanto a controles sanitarios.



## BUENA CALIDAD E INOCUIDAD

Actualmente la prueba más importante de obligado cumplimiento es la del análisis de triquina mediante el único método de referencia fijado por la Comunidad Europea, la digestión (*Reglamento de ejecución (UE) 2015/1375 de la Comisión, de 10 de agosto de 2015, por la que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinas en la carne*).

Cuando la carne de caza va destinada a autoconsumo, se han de tomar las mismas precauciones que si se comercializa, por lo que no se debe bajar la guardia y realizar un análisis veterinario que determine que la carne es apta para el consumo humano (obligatoriamente con el jabalí).



## CONCLUSIONES

Existe una enorme oportunidad para que el manejo sostenible de la vida silvestre a través del aprovechamiento cinegético contribuya a proporcionar alimentos de calidad, frescos y locales en una actividad bien administrada, cultural y económicamente apropiada.

El manejo sostenible del recurso natural renovable CAZA es multifuncional y debe cubrir la provisión de carne de caza, recreación, ingresos económicos, control de poblaciones y enfermedades, y conservación del ecosistema.

Existe una creciente necesidad de desarrollar innovaciones metodológicas e institucionales para gestionar la vida silvestre para múltiples propósitos (incluida la seguridad alimentaria), utilizando procesos de manejo adaptativo e involucrando a profesionales, instituciones gubernamentales e investigadores.

## CONCLUSIONES ¿QUÉ DEBEMOS POTENCIAR?

La importancia de la carne de caza silvestre y los factores que impulsan el consumo de la misma en un contexto de rápido cambio social y económico, para modelar los patrones de consumo del futuro. El desconocimiento de la sociedad, principalmente en el mundo urbano, y las falsas creencias hacia la carne de caza o la animadversión de una parte de la sociedad hacia la caza propiamente dicha, hacen que sea un producto primario de lenta aceptación social.

Cómo las perturbaciones del hábitat inducidas por el hombre conducen a un aumento de las zoonosis y la transmisión de enfermedades, a través de distancias crecientes. Potenciación de productos de proximidad o kilómetro 0.

La necesidad de desarrollar e implementar sistemas de monitoreo de la recolección de carne silvestre y el comercio (o autoconsumo) basado en la integración de entidades cinegéticas locales y conocimientos científicos. Informar y formar al colectivo de cazadores en buenas prácticas para el manejo de la carne de caza que garanticen su buena calidad e inocuidad.

## **CONCLUSIONES ¿QUÉ DEBEMOS POTENCIAR?**

El desarrollo de modelos apropiados para el manejo sostenible de la vida silvestre en diferentes condiciones ecológicas que integren compromisos ecológicos, económicos y culturales. La caza como modelo de gestión ha de ser bien vista por la sociedad que ha de reconocer la necesidad de la misma por su carácter multifuncional.

La identificación de las debilidades existentes en los marcos regulatorios para la formulación de recomendaciones de políticas y legislación que permitan enfoques innovadores en el manejo de las poblaciones cinegéticas y en el fomento de la carne de caza.



UNION NACIONAL  
DE ASOCIACIONES  
DE CAZA



***MUCHAS GRACIAS  
POR SU ATENCIÓN***