

DECÁLOGO DE BUENAS PRÁCTICAS EN PROVEEDORES DE CARNE DE CAZA MAYOR



AGEMCEX

Agrupación de Empresas Cárnicas Exportadoras

LAS CANALES DE CAZA MAYOR ABATIDAS EN ACCIONES CINEGÉTICAS DEBEN TRATARSE DE MANERA **HIGIÉNICO-SANITARIAMENTE** CORRECTA DESDE SU CAZA HASTA SER PROCESADAS EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA YA QUE SERÁN CONSUMIDAS POR PERSONAS.



CAZA



TRANSFORMACIÓN



ALIMENTO HUMANO

TRABAJO EN CAMPO

Ubicación y Acceso al Lugar de Evisceración:



- Necesitamos información precisa y detallada sobre cómo llegar al lugar de evisceración, evitando pérdidas de tiempo y retrasos.
- Recuerde que los camiones tienen mayor volumen y peso, con menor tracción que los vehículos de campo, por ello se atascan y patinan rápido.
- El acceso al lugar de evisceración para la carga de las canales, estas no pueden estar en contacto con suelos de tierra, barro o pasto. El suelo debe de ser firme y de fácil limpieza.
- En el caso de mal estado de caminos y accesos, la organización debe dotar de medios en el caso de atascos de los vehículos.
- Si el camión no puede acceder al lugar de evisceración, deberán sacar las canales al camión para su carga.

INSPECCIÓN VETERINARIA

- Es necesario contratar o solicitar un veterinario, para inspeccionar las canales, identificarlas y documentar su traslado. La cita con el veterinario, debe coincidir con la llegada de los carniceros para el inicio del faenado.
- El veterinario, es el máximo responsable de la inspección y faenado de las canales de caza en campo, realizando la primera inspección en el local de evisceración, indicando los expurgos y decomisos totales o parciales de las canales.
- El veterinario o personal de la organización serán los responsables del precintado de las canales abatidas.
- En la industria, se realizarán inspecciones de triquina y post mortem por parte de los Veterinarios Oficiales de cada Comunidad Autónoma
- Una vez desolladas y declaradas aptas al consumo, pasarán a la cadena productiva y al consumo humano.



PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES



El organizador de la actividad cinegética, es responsable de las Medidas Preventivas y de Señalización del local de evisceración en Materia Prevención de Riesgos Laborales. No se realizará la evisceración en suelos con lona de plástico, al estar prohibido por la normativa de riesgos laborales, dada su peligrosidad y fuente de accidentes de trabajo.



LOCAL Y TIEMPOS DE EVISCERACIÓN



El lugar de evisceración debe estar limpio y disponer de dimensiones suficientes a las piezas abatidas, además debe cumplir con los requisitos mínimos en materia higiénico- sanitaria acordes a la legislación vigente en cada autonomía: Autorización Sanitaria de local usado en el proceso, suelo firme y de fácil limpieza y desinfección, agua potable con presión y manguera para el lavado de canales y útiles, iluminación y ventilación suficiente, según el RD 1086/2020. No se realizará la evisceración directamente sobre un suelo de tierra o carente de la mínima higiene.

- El incumplimiento de estas medidas, pueden provocar decomisos de las partidas de caza, así como importantes sanciones por parte de las autoridades o veterinarios actuantes.
- La legislación (RD 1086/2020) requiere que la evisceración se realice en un tiempo máximo de 30 minutos, tras la llegada al local de evisceración.
- Las industrias cárnicas, compramos canales de caza para consumo humano, siendo fundamental una rápida evisceración de las canales y un tratamiento digno de las mismas.

Unas malas condiciones de faenado y el retraso de la evisceración, influyen negativamente en la bacteriología y la calidad de la carne de caza.

• Necesitamos una mejor calidad de carne para competir en mercados europeos.

Evitar fotos de plantel con ciervas, crías, carnes faenadas, sangre y restos de vísceras. La mejor foto es en hábitat del animal, siendo este el mejor recuerdo para el cazador.

• Es necesario mejorar la imagen de la carne de caza y garantizar su calidad, valores con los que Dibe y su equipo estamos comprometidos. Las imágenes que se muestran en las redes sociales a menudo son perjudiciales para la percepción de la caza y su carne, ya que presentan escenas desagradables e indecentes.

• La empresa cárnica no es responsable de la limpieza del local de evisceración, ni de la recogida y destrucción de las vísceras, expurgos o decomisos.

• La función del carnicero es eviscerar lo más rápido posible las canales abatidas. No es su obligación colocar los animales, cortar trofeos o preparar canales para autoconsumo. Los trofeos de cabeza, excepto la jeta de jabalí, serán cortados al ser eviscerados según el orden de faenado. Realizar esas funciones no entra en sus cometidos y depende de cada trabajador y las circunstancias del momento. Los carniceros también tienen prisa por acabar el faenado, volver a la industria para descargar las canales lo antes posible y marcharse a descansar.

¡¡NO SE DEBERÍA EVISCERAR EN ESTAS CONDICIONES!!



Estas canales,
deberían ser
decomisadas por el
veterinario, al no
cumplir la normativa
higiénico sanitaria
vigente.

CARNES NO APTAS PARA CONSUMO

CARNES DE CANALES CONTAMINADAS o ENFERMAS:

Tuberculosis, Triquina, Caquexia, Miasis u otras causas o enfermedades contagiosas

CARNES VERDOSAS, PUTREFACTAS, MORDIDAS o DAÑADAS DEL TIRO:

Para una carne de caza de calidad, es necesaria una rápida evisceración, y posteriormente ser lavadas y oreadas antes de su refrigeración en el camión frigorífico.

Retrasar la evisceración, provoca altos porcentajes de canales verdes y putrefactas, influyendo considerablemente en el incremento de la bacteriología de las carnes de caza, aparte de provocar mermas en el rendimiento y decomisos.

Toda canal que pase 5 horas sin ser eviscerada desde su caza, comienza el proceso de putrefacción y contaminación bacteriológica, por mucho frío que haga. La única manera de pararlo, es la evisceración, lavado y oreo en condiciones higiénicas.

La descomposición post mortem, debida a procesos de autólisis y a la proliferación de bacterias de putrefacción, aparece un día después del sacrificio y con la canal fría, no al realizar el eviscerado. En muchos casos, no se ve hasta que se desuella la canal.

Los carniceros deberán retirar de las canales, toda parte afectada por los tiros y mordeduras de perros

Los servicios Veterinarios Oficiales, en inspección post mortem, determinarán la aptitud para el consumo humano de todas las canales, una vez desolladas e inspeccionadas.

Toda canal decomisada, será destinada a destrucción como Sandach C1, siendo descontada de la liquidación.

CARNES NO APTAS PARA CONSUMO



La descomposición post mortem, debida a procesos de autolisis y a la proliferación de bacterias de putrefacción, aparece un día después del sacrificio y con la canal fría, no al realizar el eviscerado.

En la mayoría de casos, no se ve hasta que se desuella la canal.



FAENADO DE CANALES POR PERSONAL DEL COTO



- Eviscerar las canales rápidamente y dejar boca arriba o colgadas para su ordeo. No dejar nunca de lado o boca abajo, se cuecen con el propio calor de la canal.
- Retirar todos los restos de vísceras rojas y blancas, tráquea, mantecas y riñones. No tirar las vísceras rojas hasta ser inspeccionadas por el veterinario actuante, manteniendo su identificación con cada canal.
- En el caso de los ciervos, dejar el pene entero sin cortar con testículos en la canal. Las patas, el pene y cola, van con la canal incluidas en el precio de compra.
- Las canales de hembra, deben ir sin ubres, por la alta contaminación de la leche y la ubre.
- Se debe sanear y recortar las partes dañadas por tiros y mordeduras.
- Lavar la canal una vez eviscerada, para refrescar y retirar restos de suciedad, evitando contaminación bacteriológica.
- Después del ordeo, almacenar en cámara de refrigeración suspendidos y no amontonados, para una rápida refrigeración.
- Las canales deben conservarse en cámara de refrigeración entre 0 y 4°C.



EL PROVEEDOR DEBE:

- Contratar un veterinario, como responsable de la inspección y documentación de las canales de caza abatidas.
- Proporcionar previsiones reales de la actividad cinegética para adaptar la mejor provisión de carniceros y vehículos, evitando generar gastos innecesarios o disponer de menos medios de los necesarios. Si la previsión dada difiere significativamente durante la acción de caza, es importante avisar lo antes posible para tener margen de maniobra y poder adecuar los recursos.
- Cumplir con la normativa en materia de Prevención de Riesgos Laborales y materia higiénico-sanitaria vigente en cada autonomía en el local de evisceración. Permitir la rápida evisceración por parte del carnicero dotando a la actividad de un local de evisceración adecuado a la cantidad de reses abatidas, con mínimo 3 m² por res. Las reses deben estar debidamente colocadas y separadas para evitar la contaminación bacteriana durante el proceso de eviscerado, con espacio suficiente para almacenar las vísceras y realizar la inspección veterinaria.
- Es fundamental para garantizar una carne de caza de calidad.
- Contar con alta fiscal para la venta de carne de caza procedente de actividades cinegéticas.
- Ser embajador de la carne de caza, cuidando su imagen y calidad. La carne no es solo cuestión de precio en lonjas; con la imagen y calidad bacteriológica actuales, se devalúa respecto a otros países europeos, siendo la mejor carne de caza del mercado, por su sabor y textura.
- Motivar e incentivar el consumo de carne de caza en las actividades cinegéticas que se organicen. No hay mejor manera de dar a conocer sus bondades, siendo beneficioso y necesario para el sector cinegético.

LA EMPRESA CÁRNICA DEBE:

- ◆ **Cumplir la normativa laboral vigente en Centros de Trabajo Externos, así como de Prevención de Riesgos Laborales, (Art. 24 de la Ley 31/95 y RD 171/2004).**
- ◆ **Dotar a sus trabajadores de la formación necesaria, así como de Epi´s necesarios para su labor.**
- ◆ **Contar con medios humanos, logísticos y técnicos, acorde a la actividad cinegética contratada.**
- ◆ **Contar con vehículos frigoríficos con ATP, capacidad de carga y refrigeración acordes al volumen de animales .**
- ◆ **Realizar el faenado y la retirada de canales con personal cualificado, de forma rápida y, ordenada, cumpliendo con la normativa higiénico-sanitaria vigente en cada autonomía.**
- ◆ **Expurgar y sanear las partes dañadas por la acción de caza, no las que carezcan de valor comercial, siguiendo las indicaciones y directrices del veterinario actuante en campo.**
- ◆ **Realizar el pesaje y romaneo en la industria, contando con básculas calibradas y certificadas,**
- ◆ **aportando los certificados al proveedor en caso de solicitarlo.**

¿Quien es Agemcex?



AGEMCEX Se constituye el 28 de junio de 2000. Uno de los objetivos que nos propusimos la nueva Junta Directiva de la Agrupación de Empresas Cárnicas Exportadoras de España (AGEMCEX) es ayudar a resolver la problemática particular y concreta a la que día a día se enfrentan nuestras empresas asociadas.

-Forma parte, entre otras, de la Junta Directiva, Asamblea General y Comisiones Delegadas de la Interprofesional de la carne de caza silvestre (ASICCAZA), de la Interprofesional del Cerdo de Capa Blanca (INTERPORC), de la Interprofesional del Ovino y Caprino (INTEROVIC) y de la Interprofesional del Vacuno (PROVACUNO).

-Forma parte y firma el Convenio Colectivo Laboral a nivel Nacional de Empresas Cárnicas.

-AGEMCEX es miembro del Comité Organizador de la Meat Attraction de Madrid

Nuestros asociados que se distribuyen por toda la geografía española, tienen en AGEMCEX el mejor interlocutor y “embajador” ante los distintos organismos oficiales y administraciones públicas.

Este tratamiento, atención y servicio individualizado a nuestros asociados es algo que tenemos muy interiorizado, y que, por nuestra idiosincrasia, hace que los problemas de nuestras empresas asociadas se conviertan, automáticamente, en nuestros problemas.

Entendemos que una Asociación Profesional como la nuestra, tiene que tener un objetivo claro: Ser útil a todos los asociados por igual. Esto que parece tan obvio, a menudo se olvida, y en algunos casos, se da la circunstancia que algunas asociaciones solo trabajan y funcionan para unos pocos...normalmente para “los grandes, olvidándose de los más pequeños”.

Objetivos de Agemcex:



A.- La defensa y promoción de los intereses de sus asociados, así como el fomento y control del nivel de calidad de los mismos, a través de la ordenación de estudios, asesoramiento y/o gestión conjunta, bien subsidiaria, de aquellas actividades y acciones tendentes a procurar el funcionamiento e información que se estime de interés para el sector cárnico español-

B.- Establecer conciertos con la Administración o Entidades públicas y privadas; solicitar apoyos económicos o de otra índole y/o subvenciones externas dirigidas al buen funcionamiento de la asociación, y, en general, todas aquellas realizaciones que contribuyan a la estabilidad y progreso de las Salas de Despiece y Empresas Cárnicas, así como de sus actividades complementarias.

C.- El desarrollo profesional y mejora de la cualificación de los agricultores, de los ganaderos y de los activos que desarrollen otras actividades profesionales ligadas al medio rural y a la conservación de los recursos naturales.

D.-Constituirse en interlocutor válido de todos aquellos eventos relacionados con la actividad de Exportación, entendiéndose con tal la salida de mercancías de carne y/o productos cárnicos fuera del territorio nacional, llevando a cabo acciones de promoción, comerciales, de exportación, de divulgación, formación e información al público en general, y al consumidor en particular del sector cárnico. La actuación exportadora de la Asociación se extenderá desde el territorio del Estado español

Principales Asociados de Caza

ARTEMONTE

BOORNOQUE

CÁRNICAS DIBE

CÁRNICAS EL ALCAZAR

CÁRNICAS TORRECAZA

CÁRNICAS VALMORISCO

CONSERVAS HUERTAS MUÑOZ

CATEDRAL DE LA CAZA

CHACINERIAS EXTREMEÑAS

EL CANITO PRODUCTOS DE
LA CAZA Y CERDO.

INCAECOL

JAIME HERRERA

CABANILLAS

LOGISTICA CAPO

MANULE ROSA

NORTECAZA

VENCAZA



AGEMCEX

Agrupación de Empresas Cárnicas Exportadoras

Paseo de la Castellana 191 1ºD 28046 MADRID (ESPAÑA)

agemcex@agemcex.org <https://agemcex.org> + 34 629350898