



**PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO
DE LA CARNE DE CAZA**

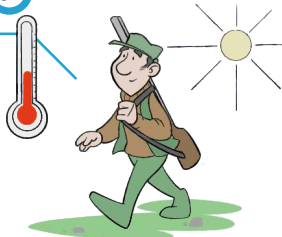


RECOMENDACIONES para los organizadores de MONTERÍAS Y BATIDAS

EVITAR CAZAR CON ALTAS TEMPERATURAS

01

Evitar cazar los primeros días de temporada donde la temperatura es elevada. La mejor calidad de la carne la conseguimos con temperaturas bajas



LA IMPORTANCIA DE ACORTAR TIEMPOS

02

Intentar acortar tiempos para acabar a buena hora y poder eviscerar las canales lo antes posible



SORTEAR EL DÍA ANTERIOR

03

Siempre que se pueda, sortear el día anterior y el día de la montería soltar los perros cuanto antes.



RECOGIDA CANALES CON RAPIDEZ

04

Disponer de suficientes mulas y sistemas de extracción para que la recogida de las canales se haga con rapidez

TRATAMIENTO CANALES POR PROFESIONALES

05

Los animales abatidos deben llegar íntegros al lugar de evisceración para que sean tratados por personal especializado



EVISCERACIÓN CUANTO ANTES

06

La rápida evisceración de los animales es crucial: La normativa obliga a que cada canal sea eviscerada en un máximo de 30 minutos desde la llegada al lugar de faenado

HACER LAS FOTOS EN EL PUESTO

07

Evitar perder tiempo con las fotos de los planteles antes de eviscerarlos. La mejor opción es que cada cazador haga esas fotos en el puesto o con los trofeos aparte de las canales



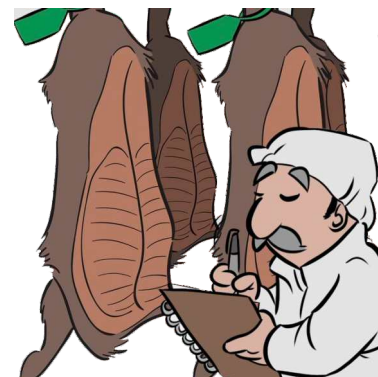
CUIDAR LAS PUBLICACIONES EN RRSS

08

Evitar la publicación en RRSS de imágenes inapropiadas hay mejores maneras de hacerlo bien

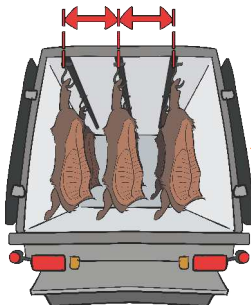
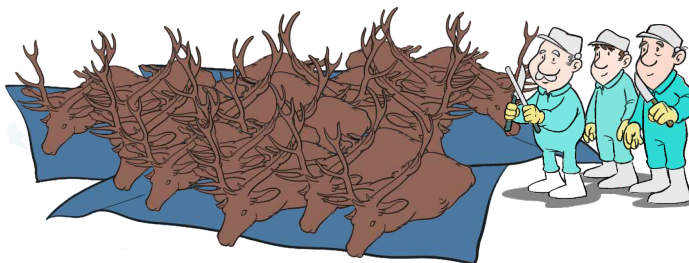


RECOMENDACIONES para las INDUSTRIAS CÁRNICAS



CARNICEROS SUFICIENTES 01

Enviar a la recogida los
carniceros suficientes
para agilizar la
evisceración de las canales



CAMIONES CON CORRECTA CAPACIDAD 02

Ajustar la capacidad
de los camiones frigoríficos
a los números reales de recogida
siendo recomendable lavar
las canales antes de introducirlas
en el camión



VEHÍCULOS REFRIGERADOS 03

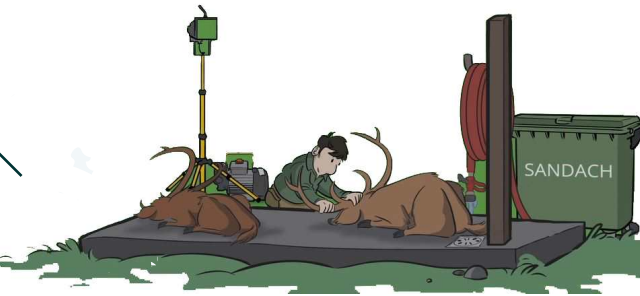
Contar con vehículos refrigerados
en perfectas condiciones
para el traslado de la carne

RECOMENDACIONES para los PROPIETARIOS DE FINCAS

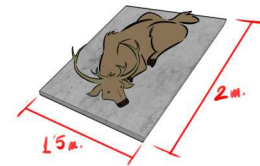


LOCAL DE EVISCERACIÓN 01

Deberán contar con un local de evisceración cumpliendo la normativa con suelo de hormigón, luz artificial para hacer el primer examen, agua con calidad y presión suficiente.

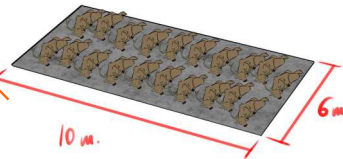


02 ADEMÁS DE ESPACIO SUFICIENTE PARA FAENAR LAS CANALES EN BASE A LO ABATIDO EN ANTERIORES TEMPORADAS



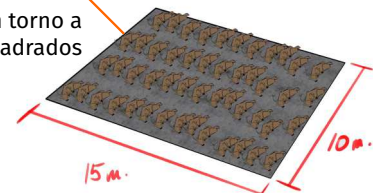
PARA 20 ANIMALES

las dimensiones mínimas
serán de 60 metros cuadrados



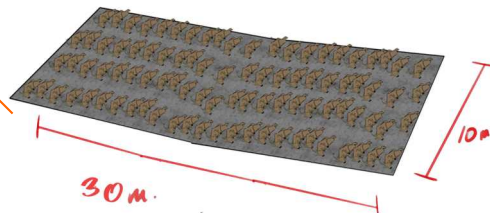
PARA 50 ANIMALES

en torno a
150 metros cuadrados



PARA 100 ANIMALES

en torno a
300 metros cuadrados



BUENAS PRÁCTICAS PARA EL CORRECTO TRATAMIENTO DE LA CARNE DE CAZA



ASIC CAZA

Asociación Interprofesional de la Carne de Caza