

MEMORIA DE ACTIVIDADES 2025



Índice

1. SALUDA DEL PRESIDENTE	4
2. PROMOCIÓN	6
3. FORMACIÓN.....	18
4. INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN	25
5. MEJORA DE LA CALIDAD	28
6. OTRAS ACCIONES	32
6.1. ACCIONES REIVINDICATIVAS	32
6.2. ACCIONES DE INTERMEDIACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN.....	33
7. APROBACIÓN DE LA EXTENSIÓN DE NORMA.....	34
8. ANEXOS	35
ANEXO I: ASESORÍA TÉCNICA VETERINARIA	35
ANEXO II: DIFUSIÓN EN REDES SOCIALES	37



1 Saluda del Presidente

El ejercicio 2025 ha supuesto para la **A Asociación Interprofesional de la Carne de Caza Silvestre (ASICCAZA)** un año de consolidación en el que se han reforzado los principales ejes estratégicos del sector y se han sentado las bases para su desarrollo en los próximos años. En un contexto marcado por retos sanitarios, regulatorios y de mercado, la Interprofesional ha continuado avanzando en su labor de vertebración, impulso y valorización de la carne de caza.

Uno de los hitos más relevantes ha sido la **aprobación de la nueva Extensión de Norma para el periodo 2025–2029**, que garantiza la continuidad de las actuaciones conjuntas del sector en ámbitos clave como la promoción, la formación, la mejora de la calidad y la innovación. Esta herramienta refuerza la cohesión entre los distintos operadores y dota al sector de una mayor capacidad de planificación y actuación a medio plazo.

Paralelamente, 2025 ha consolidado el **Centro Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro (VENARI)** como una iniciativa estratégica de referencia. Impulsado por ASICCAZA junto a la Diputación de Ciudad Real, VENARI se ha posicionado como un instrumento fundamental para la formación, la innovación y el posicionamiento gastronómico de la carne de caza, contribuyendo a su proyección nacional e internacional.

Durante el ejercicio, ASICCAZA ha intensificado su actividad en el ámbito de la promoción, reforzando la presencia de la carne de caza en los principales escenarios gastronómicos y profesionales, así como su colaboración con chefs, entidades del sector y administraciones públicas. Estas acciones han contribuido a mejorar la percepción del producto, destacando su carácter sostenible, saludable y ligado al territorio.

Asimismo, la interprofesional ha mantenido una interlocución constante con las Administraciones públicas, participando activamente en la gestión de cuestiones estratégicas como la sanidad animal, el control de poblaciones cinegéticas o la adaptación a nuevos marcos normativos. En este sentido, se ha puesto de manifiesto el papel del sector como herramienta clave para la gestión del medio natural y el desarrollo del medio rural.

En conjunto, el año 2025 refleja la consolidación de un sector cada vez más estructurado, profesionalizado y orientado al futuro, en el que la cooperación entre los distintos eslabones de la cadena de valor y la colaboración público-privada resultan esenciales para su crecimiento y competitividad.



José María Gallardo Gil
Presidente de ASICCAZA

2 Promoción

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha desarrollado una intensa actividad de promoción orientada a consolidar el posicionamiento de la carne de caza en la alta gastronomía, reforzar su presencia en los principales foros profesionales y generar nuevas alianzas estratégicas que impulsen su valorización en el mercado.

2.1

IMPULSO A LA ALTA GASTRONOMÍA Y GENERACIÓN DE VALOR

Uno de los hitos más relevantes del ejercicio 2025 ha sido la organización del **Concurso Cocinero del Año – Edición Especial Carne de Caza 2025**, celebrado el 22 de octubre en el Centro Internacional de Gastronomía Cinegética VENARI, en Almagro. Este certamen, impulsado por ASICCAZA en colaboración con Grupo Caterdata y con el apoyo de la Diputación de Ciudad Real, ha supuesto un paso decisivo en la estrategia de posicionamiento de la carne de caza en la alta cocina española.



El concurso reunió a seis chefs finalistas de alto nivel, seleccionados entre cerca de 40 candidaturas presentadas a nivel nacional, reflejo del creciente interés del sector de la restauración por la cocina cinegética. Los participantes —procedentes de diferentes puntos del país y vinculados a restaurantes reconocidos en las principales guías gastronómicas— representaron una muestra significativa del talento emergente y consolidado de la cocina española.

Durante la jornada, los finalistas elaboraron en directo un menú completo compuesto por un aperitivo, un plato libre y un plato principal de caza mayor (ciervo o jabalí), poniendo de manifiesto la versatilidad, calidad y potencial creativo de la carne de caza en la gastronomía contemporánea.



El ganador del certamen fue el chef Jorge Asenjo, del restaurante Barro (Ávila), reconocido con una estrella Michelin y una Estrella Verde, quien además obtuvo los galardones al mejor aperitivo, mejor plato libre y mejor plato de caza mayor. Su propuesta destacó por la técnica, la creatividad y el respeto al producto, consolidándose como un referente en la nueva cocina cinegética.



El jurado del concurso estuvo compuesto por algunos de los nombres más relevantes de la gastronomía nacional, entre ellos Luis Alberto Lera, Presidente del jurado y uno de los máximos exponentes de la cocina de caza en España; junto a chefs de reconocido prestigio como Iván Cerdeño, Miguel Carretero o José Antonio Medina, así como destacados periodistas gastronómicos como José Carlos Capel y Julia Pérez.

Más allá de la competición, el evento se configuró como un **espacio de encuentro y reflexión en torno a la gastronomía cinegética**, con un programa paralelo que incluyó mesas redondas, ponencias y actividades divulgativas. Entre los contenidos abordados destacaron el presente y futuro de la cocina de caza, el papel de la mujer en la gastronomía cinegética y los beneficios nutricionales de este tipo de carne, reforzando el enfoque integral del evento.

La jornada congregó a más de 250 asistentes, entre profesionales del sector, restauradores, medios de comunicación y representantes institucionales, consolidándose como una cita de referencia en el ámbito gastronómico nacional. Asimismo, el evento fue retransmitido en *streaming*, ampliando su alcance y difusión a nivel nacional e internacional.

El éxito de esta primera edición refuerza la apuesta estratégica de ASICCAZA por este tipo de iniciativas, que permiten conectar el producto con la alta gastronomía, generar prescripción cualificada y abrir nuevas oportunidades de mercado. En este sentido, el certamen nace con vocación de continuidad, previéndose futuras ediciones que consoliden su posicionamiento como evento de referencia en el calendario gastronómico.



En esta misma línea de impulso a la alta cocina, ASICCAZA ha reforzado de manera decisiva su estrategia mediante la **firma de un acuerdo de colaboración con el chef Martín Berasategui**, el cocinero español con mayor número de estrellas Michelin y una de las figuras más influyentes de la gastronomía internacional. Esta alianza representa un salto cualitativo en el posicionamiento de la carne de caza, al vincularla directamente con los más altos estándares de excelencia culinaria y con uno de los principales prescriptores gastronómicos a nivel global.

El acuerdo contempla la implicación activa del chef en la promoción de la carne de caza a través de distintos canales, incluyendo su presencia en medios de comunicación, redes sociales y entornos profesionales, así como el asesoramiento gastronómico y el testado de productos en su propio restaurante. Esta colaboración permite trasladar al mercado un mensaje claro: la carne de caza es un producto de máxima calidad, plenamente integrado en la alta cocina contemporánea y alineado con los valores de sostenibilidad, origen y autenticidad.

Asimismo, la alianza con Martín Berasategui refuerza la credibilidad del sector ante el conjunto de la cadena gastronómica —desde cocineros y restauradores hasta distribuidores y consumidores—, facilitando su incorporación en cartas de restaurantes de alto nivel y contribuyendo a su normalización dentro de la oferta culinaria.

Desde una perspectiva estratégica, esta colaboración se enmarca en la **apuesta de ASICCAZA por generar prescriptores de alto impacto** que actúen como altavoces del producto, ampliando su visibilidad y mejorando su posicionamiento tanto en el ámbito nacional como internacional. En este sentido, la implicación de una figura de referencia como Martín Berasategui supone un elemento clave para acelerar este proceso y consolidar la carne de caza como un producto de prestigio dentro del panorama gastronómico.



Asimismo, durante el ejercicio se ha constatado el **creciente protagonismo de la carne de caza en la alta gastronomía española**, como refleja el reconocimiento obtenido en Madrid Fusión 2025, donde el chef Iván Anaya se alzó con el Campeonato de Tapas y Pinchos de España con una propuesta basada en este producto, evidenciando su versatilidad y su progresiva incorporación a la cocina contemporánea.



2.2

PRESENCIA EN FERIAS Y EVENTOS SECTORIALES

ASICCAZA ha mantenido una destacada presencia en ferias y encuentros profesionales de referencia, reforzando la visibilidad de la carne de caza en espacios estratégicos para su promoción.

En el **Salón Gourmets**, una de las ferias gastronómicas más importantes de Europa, la Interprofesional desarrolló diversas **acciones de promoción en torno al producto**, incluyendo degustaciones y presentaciones dirigidas a profesionales del sector. Este espacio permitió poner en valor la calidad de la carne de caza ante restauradores, distribuidores y prescriptores, reforzando su posicionamiento en el canal gastronómico.

En este contexto, se llevó a cabo además la **entrega del Premio ASICCAZA 2025 al presidente de la Diputación de Ciudad Real**, en un acto que sirvió para visibilizar el respaldo institucional al sector y destacar el papel estratégico de iniciativas como VENARI en la promoción y valorización de la carne de caza.



En este contexto, la participación en **FENAVIN 2025, Feria Nacional del Vino**, ha supuesto uno de los hitos estratégicos del ejercicio en materia de promoción y desarrollo de mercado. La **presencia de ASICCAZA en este evento** no solo ha permitido reforzar la visibilidad de la carne de caza en un entorno profesional de primer nivel, sino que ha marcado el inicio de una línea de trabajo orientada a la integración de este producto en el ámbito enogastronómico.



A través de su participación, articulada en torno al proyecto VENARI, se ha impulsado de forma decidida el maridaje entre carne de caza y vino como una propuesta gastronómica de alto valor añadido, basada en la complementariedad natural entre ambos productos. Esta aproximación estratégica responde a la necesidad de posicionar la carne de caza no solo como un ingrediente culinario, sino como parte de una experiencia gastronómica completa, capaz de generar nuevas oportunidades de consumo y diferenciación en el mercado.

Durante la feria, ASICCAZA mantuvo encuentros con denominaciones de origen, bodegas de referencia y profesionales del sector vitivinícola, sentando las bases para futuras colaboraciones en ámbitos como el desarrollo de experiencias enogastronómicas, la formación conjunta y la promoción integrada de ambos productos. Estas sinergias abren la puerta a una estrategia compartida que permita reforzar el posicionamiento de la carne de caza en mercados nacionales e internacionales, aprovechando la fortaleza y proyección del sector del vino español.

Asimismo, las acciones desarrolladas durante FENAVIN —incluyendo degustaciones gastronómicas y presentaciones dirigidas a profesionales— permitieron evidenciar la idoneidad de la carne de caza para su integración en propuestas de alta gastronomía vinculadas al vino, destacando su versatilidad, su riqueza organoléptica y su capacidad de maridaje.



Este primer paso en la **colaboración entre ambos sectores representa el inicio de una línea estratégica que ASICCAZA, a través de VENARI**, prevé consolidar en los próximos años, con el objetivo de posicionar conjuntamente vino y carne de caza como elementos clave de la identidad gastronómica española.



De igual manera, la presencia de ASICCAZA en **FERCATUR (Feria Nacional de la Caza, Pesca y Turismo de Ciudad Real)** ha constituido una acción relevante en el ámbito de la promoción directa al consumidor y la divulgación del producto en su entorno natural.

Durante la celebración de la feria, ASICCAZA desarrolló un conjunto de acciones orientadas a acercar la carne de caza a distintos públicos,

combinando actividades de carácter gastronómico, educativo y promocional. Entre ellas, destacó la realización de degustaciones dirigidas tanto al público general como a profesionales del sector turístico, en las que se puso en valor la calidad, versatilidad y potencial culinario de la carne de caza a través de elaboraciones adaptadas a formatos accesibles y atractivos.



Especial relevancia tuvo la **actividad desarrollada con público escolar**, en la que más de 400 niños y niñas participaron en talleres gastronómicos basados en la elaboración de mini hamburguesas de carne de ciervo. Esta acción permitió acercar el producto a las nuevas generaciones de una forma didáctica y experiencial, contribuyendo a mejorar su conocimiento y percepción desde edades tempranas.



Asimismo, ASICCAZA contó con un **espacio expositivo propio dentro de la feria**, que actuó como punto de encuentro para la difusión del trabajo de la interprofesional y la promoción del producto. En este entorno se desarrollaron acciones de comunicación, atención a visitantes y presentaciones, reforzando la visibilidad del sector en un evento de referencia a nivel nacional.



En paralelo, se impulsaron iniciativas orientadas a la promoción conjunta con el sector turístico y gastronómico, incluyendo propuestas de maridaje y experiencias vinculadas al territorio, con el objetivo de integrar la carne de caza dentro de la oferta turística y gastronómica regional.

La participación en FERCATUR ha permitido, en definitiva, reforzar el posicionamiento de la carne de caza en su dimensión social y territorial, consolidando su papel como producto identitario del medio rural y favoreciendo su acercamiento tanto a consumidores finales como a prescriptores del ámbito turístico y gastronómico.

2.3

ALIANZAS ESTRATÉGICAS Y COLABORACIÓN SECTORIAL

A lo largo de 2025, ASICCAZA ha continuado **fortaleciendo su red de colaboración con entidades del ámbito gastronómico, institucional y profesional**, con el objetivo de impulsar el desarrollo del sector de manera coordinada.

En el ámbito de la colaboración con el sector de la restauración, ASICCAZA ha reforzado su estrategia mediante la firma de un **acuerdo con Euro-Toques Castilla-La Mancha**, una de las principales organizaciones de cocineros a nivel nacional e internacional.



Este acuerdo tiene como objetivo fortalecer los vínculos entre el sector cinegético y la restauración profesional, facilitando el acceso de los cocineros a la carne de caza y promoviendo su incorporación en las cartas de los establecimientos. A través de esta alianza, se establecen líneas de trabajo conjuntas en ámbitos como la formación especializada, la innovación gastronómica, la divulgación del producto y el desarrollo de proyectos con proyección nacional y europea.

La colaboración con Euro-Toques representa un paso estratégico para ASICCAZA, al permitir actuar directamente sobre el principal canal de consumo de carne de caza en España: la restauración. Asimismo, facilita la creación de una red de cocineros prescriptores que contribuyan a normalizar el uso del producto y a impulsar su presencia en la gastronomía contemporánea.

En el marco de esta colaboración, **ASICCAZA fue reconocida con el Premio ACCM 2025 otorgado por la Asociación de Cocineros de Castilla-La Mancha**, un reconocimiento que pone en valor la labor de la interprofesional en la promoción de la carne de caza, su contribución al desarrollo gastronómico y su papel como dinamizadora del sector.

Este galardón refuerza el posicionamiento de ASICCAZA dentro del ámbito de la restauración profesional y avala la estrategia desarrollada para acercar el producto a los cocineros y al conjunto del sector gastronómico.



Igualmente, la colaboración con la Diputación de Ciudad Real ha sido clave para el desarrollo de iniciativas estratégicas como VENARI, así como para la ejecución de acciones conjuntas de promoción y posicionamiento del producto.

Estas alianzas han permitido avanzar en la integración de la carne de caza en nuevos canales de consumo, reforzando su imagen como un producto de calidad y generando nuevas oportunidades para el conjunto del sector.

3 Formación

Durante el ejercicio 2025, la actividad formativa de ASICCAZA ha estado centrada en la **consolidación y desarrollo del Centro Internacional de Gastronomía Cinegética de Almagro (VENARI)**, como eje estratégico para la profesionalización del sector y el posicionamiento de la carne de caza en el ámbito gastronómico.

3.1

CONSOLIDACIÓN DE VENARI COMO CENTRO DE REFERENCIA

A lo largo del año, VENARI se ha consolidado como un proyecto de referencia en el ámbito de la formación gastronómica especializada, posicionándose como la **primera Escuela a nivel internacional dedicada en exclusiva a la carne de caza**. Este posicionamiento se ha visto reforzado por el reconocimiento recibido en distintos foros, entre los que destaca el **premio al Mejor Proyecto de Formación Gastronómica en los Premios Planes Gourmet de Mediaset**, así como su distinción como **"Empresa del Año" en los Premios Podenquero 2025**.

Estos reconocimientos avalan la apuesta de ASICCAZA por un modelo formativo innovador, orientado a la excelencia, la empleabilidad y la valorización del producto, y refuerzan el papel de VENARI como agente dinamizador del talento y del desarrollo gastronómico vinculado al territorio.



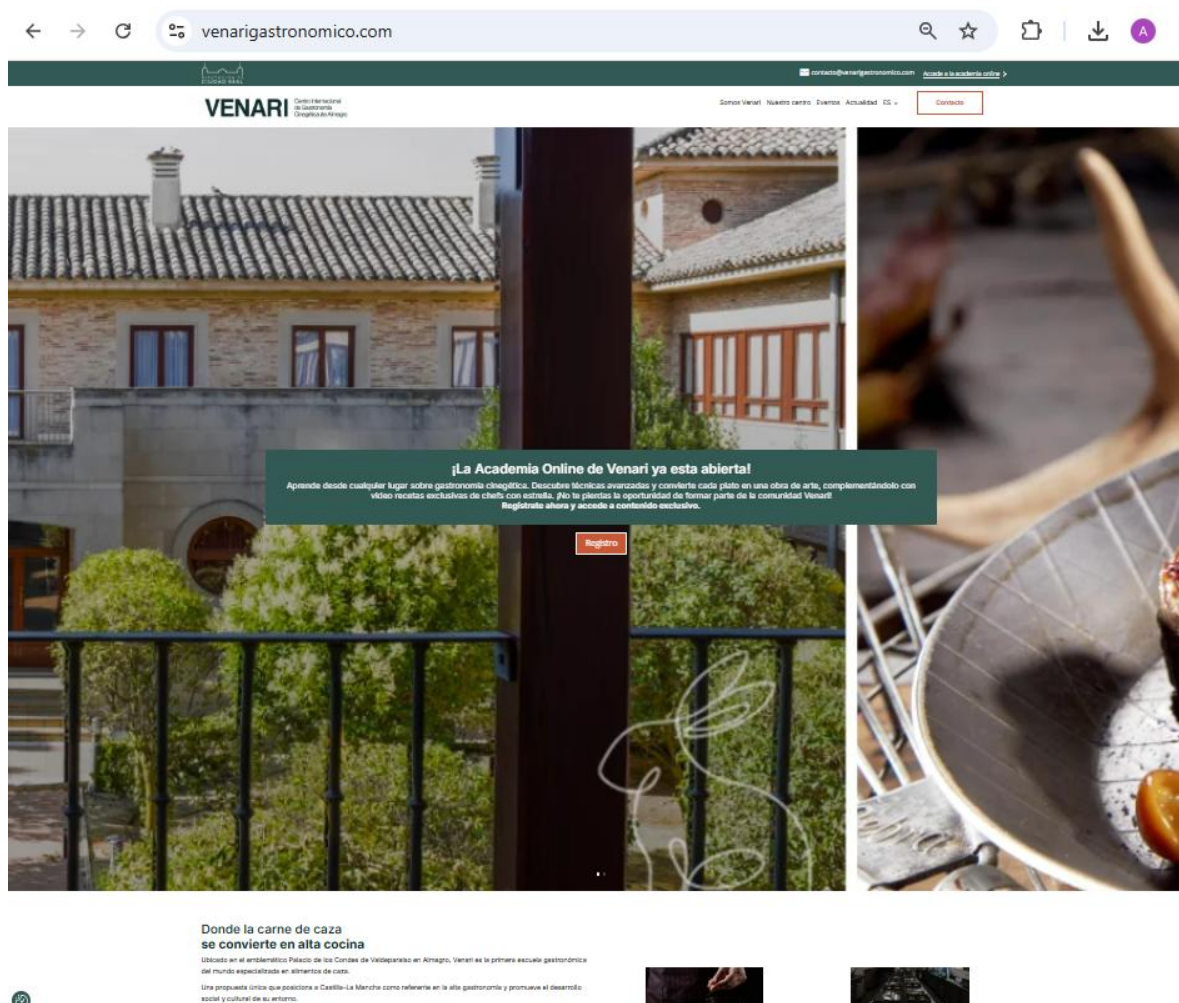


3.2

DESARROLLO DE LA OFERTA FORMATIVA

Durante 2025, VENARI ha experimentado un importante impulso en el desarrollo y consolidación de su oferta formativa, configurándose como un modelo innovador que combina formación presencial de alto nivel con herramientas digitales de alcance global.

El principal hito en este ámbito ha sido el **lanzamiento de la primera plataforma online especializada en gastronomía cinegética a nivel internacional**, un proyecto pionero que permite estructurar, profesionalizar y difundir el conocimiento en torno a la carne de caza desde una perspectiva técnica, cultural y culinaria.



← → ↻ 🌐 venarigastronomico.com 🔍 ☆ 📄 📄 A ⋮

VENARI Centro Internacional de Gastronomía Orgánica de Aragón

Inicio Venari | Nuestro centro | Eventos | Actualidad | ES | [Contacto](#)

¡La Academia Online de Venari ya está abierta!
 Aprende desde cualquier lugar sobre gastronomía cinegética. Descubre técnicas avanzadas y convierte cada plato en una obra de arte, complementándolo con vídeo recetas exclusivas de chefs con estrella. ¡No te pierdas la oportunidad de formar parte de la comunidad Venari! Regístrate ahora y accede a contenidos exclusivos.

[Regístrate](#)

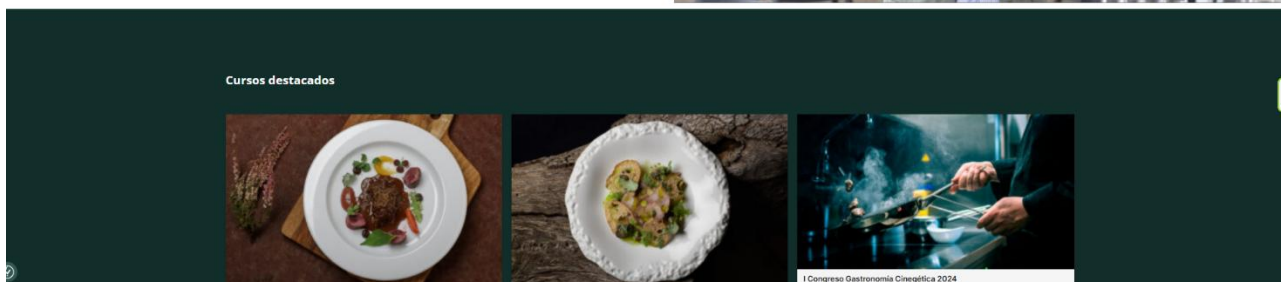
Donde la carne de caza se convierte en alta cocina
 Ubicada en el emblemático Palacio de los Condes de Valdeparaiso en Almagro, Venari es la primera escuela gastronómica del mundo especializada en alimentos de caza.
 Una propuesta única que posiciona a Castilla-La Mancha como referente en la alta gastronomía y promueve el desarrollo social y cultural de su entorno.

La plataforma formativa —accesible a través de [VENARI Plataforma Online](#)— se articula en torno a **dos grandes programas formativos diferenciados: caza mayor y caza menor**. En conjunto, estos programas integran 18 módulos temáticos que abordan desde aspectos introductorios —historia, cultura, sostenibilidad y características del producto— hasta contenidos específicos por especies, técnicas de elaboración y aplicaciones gastronómicas.



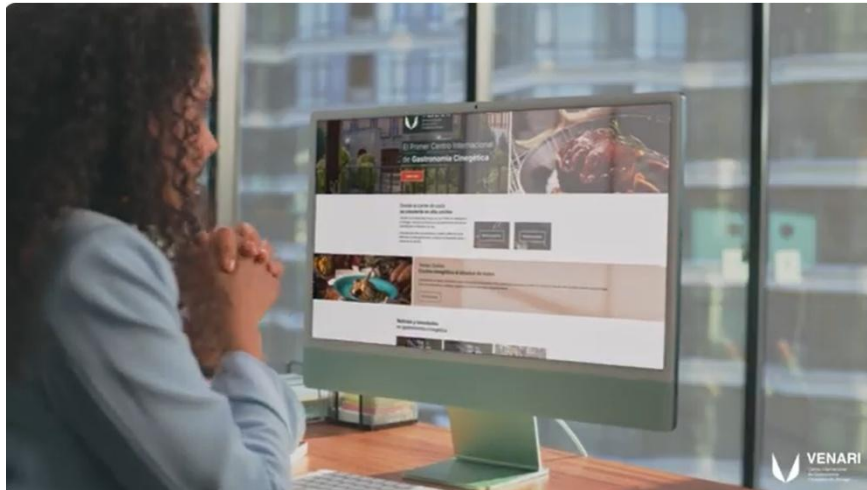
Bienvenidos a la Academia Online de Venari, el primer centro mundial dedicado exclusivamente a la formación en gastronomía cinegética. Ofrecemos cursos diseñados para profesionales interesados en la alta cocina de caza, combinando tradición, innovación y sostenibilidad. Explora nuestra oferta educativa y da el siguiente paso en la formación profesional.

Ver cursos disponibles



Cada uno de los módulos ha sido diseñado con una estructura didáctica clara y homogénea, que combina contenido teórico, recursos audiovisuales, material complementario y sistemas de autoevaluación, facilitando así un aprendizaje progresivo y accesible para distintos perfiles de usuario.

Uno de los elementos diferenciales de la plataforma es la **incorporación de video-recetas originales desarrolladas por chefs de reconocido prestigio**, que permiten trasladar el conocimiento a un plano práctico y aplicado. Estas elaboraciones, estructuradas en fases de preparación, ejecución y presentación, contribuyen a mejorar la comprensión del producto y a fomentar su correcta utilización en el ámbito profesional.



La plataforma está disponible en español e inglés, lo que refuerza la vocación internacional del proyecto y permite ampliar su alcance a profesionales y aficionados de distintos países, posicionando a VENARI como un referente global en la formación especializada en carne de caza.

Enlace a la plataforma formativa:



<https://venarigastronomico.com/iniciar-sesion/>

Este desarrollo supone un paso decisivo en la estrategia de ASICCAZA, al permitir escalar la formación más allá del ámbito presencial, generar comunidad en torno al producto y facilitar la transferencia de conocimiento a lo largo de toda la cadena de valor.

En conjunto, la oferta formativa de VENARI durante 2025 refleja una apuesta clara por la innovación, la digitalización y la excelencia, consolidando un modelo formativo único que combina tradición, técnica y proyección internacional.

3.3

FORMACIÓN PRÁCTICA Y CONEXIÓN CON EL SECTOR

Paralelamente, VENARI ha impulsado **acciones formativas presenciales orientadas a la aplicación práctica del conocimiento y a la conexión directa con el sector de la restauración**. Entre ellas, destacan las jornadas formativas desarrolladas en colaboración con profesionales de la hostelería y chefs especializados, que han permitido trasladar técnicas, elaboraciones y conceptos directamente a los operadores del sector.

En este marco, se ha desarrollado una colaboración con el Festival Internacional de Teatro Clásico de Almagro, a través de la cual se han impartido sesiones formativas dirigidas a restauradores locales, con el objetivo de incorporar la carne de caza en sus propuestas gastronómicas durante la celebración del evento. Esta iniciativa refuerza la integración entre cultura, gastronomía y territorio, y contribuye a la promoción del producto en contextos de alta afluencia turística.



VENARI comienza sus jornadas formativas con una clase magistral de Javier Chozas:



<https://www.youtube.com/watch?v=foUZ8g2GQAY&t>

3.4

VENARI COMO HERRAMIENTA ESTRATÉGICA DE FUTURO

Más allá de su dimensión formativa, VENARI se consolida como una herramienta estratégica para el conjunto del sector, al actuar como **punto de encuentro entre productores, industria, restauración e instituciones**. Su desarrollo permite avanzar en la generación de conocimiento, la innovación gastronómica y la creación de nuevas oportunidades de mercado para la carne de caza.

Asimismo, VENARI se configura como un instrumento clave para reforzar la imagen del producto, mejorar su percepción entre los consumidores y facilitar su incorporación en la alta cocina y en la oferta gastronómica contemporánea.

En este sentido, el proyecto continuará su desarrollo en los próximos años, ampliando su alcance formativo, fortaleciendo su proyección internacional y consolidando su papel como referencia en la gastronomía cinegética.

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha continuado desarrollando actuaciones orientadas a la mejora de la calidad de la carne de caza, entendida como un elemento clave para garantizar la seguridad alimentaria, la confianza del consumidor y la competitividad del sector.

4 Investigación e innovación

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha continuado impulsando iniciativas orientadas a la investigación aplicada y la innovación en el sector de la carne de caza, con el objetivo de desarrollar modelos que permitan mejorar la gestión de los recursos cinegéticos, garantizar la sostenibilidad y generar nuevas oportunidades de valorización del producto.

4.1

PROYECTO PILOTO DE CONTROL Y APROVECHAMIENTO DEL CONEJO SILVESTRE

En este ámbito, destaca el desarrollo del **proyecto piloto para el control de la sobrepoblación de conejo silvestre y su aprovechamiento para consumo humano**, llevado a cabo en colaboración con la Administración de Castilla-La Mancha.

Este proyecto ha permitido articular, por primera vez de forma integral, un modelo que abarca todo el proceso, desde la captura selectiva en campo hasta su transformación en la industria cárnica y su posterior incorporación a la restauración, garantizando en todo momento la trazabilidad, la seguridad alimentaria y el aprovechamiento sostenible del recurso.



Esta iniciativa responde a un doble objetivo: por un lado, **contribuir al control de una problemática ambiental y agraria derivada de la sobreabundancia de conejo en determinadas zonas**; y por otro, **transformar esta situación en una oportunidad económica para el sector**, generando valor añadido a través de la comercialización del producto.

El desarrollo del proyecto ha implicado la coordinación de distintos agentes — administración pública, gestores cinegéticos, huroneros profesionales, industria cárnica y sector gastronómico—, configurando un modelo de colaboración que permite abordar de manera eficaz y ordenada toda la cadena de valor.

Como parte de las acciones de divulgación y transferencia de conocimiento, se ha elaborado un material audiovisual específico que permite visualizar de forma clara todo el proceso, desde el campo hasta la mesa, facilitando su comprensión y sirviendo como herramienta de difusión técnica y promoción del modelo.



Proyecto piloto para la comercialización del conejo silvestre (ASICCAZA)



https://www.youtube.com/watch?v=SwyImAw1I_o

4.2

INNOVACIÓN APLICADA AL SECTOR

Este tipo de iniciativas reflejan la apuesta de ASICCAZA por la innovación como herramienta para **dar respuesta a los retos del sector**, desarrollando soluciones que integran la gestión del medio natural, la actividad económica y la seguridad alimentaria.

- El modelo generado a través de este proyecto piloto se presenta como una **experiencia replicable y escalable**, con potencial para su aplicación en otros territorios y especies, contribuyendo a mejorar la eficiencia del sector y a reforzar su papel en la gestión sostenible del territorio.

4.3

PERSPECTIVAS DE DESARROLLO

Los resultados obtenidos durante el ejercicio han permitido validar un enfoque de trabajo basado en la colaboración público-privada y en la integración de toda la cadena de valor, sentando las bases para su continuidad y ampliación en futuras campañas.

- En este sentido, **ASICCAZA continuará trabajando en el desarrollo de nuevas líneas de innovación orientadas a mejorar la competitividad del sector**, optimizar el aprovechamiento de los recursos cinegéticos y fortalecer el posicionamiento de la carne de caza como un producto sostenible y de calidad.

5 Mejora de la calidad

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha desarrollado una intensa actividad orientada a la mejora de la calidad de la carne de caza, abordando de forma integral aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la aplicación de la normativa, la profesionalización del sector y el desarrollo de modelos operativos que permitan avanzar hacia una mayor estructuración de la actividad

5.1

ASESORAMIENTO TÉCNICO Y DESARROLLO NORMATIVO

La Interprofesional ha contado con el **apoyo continuo de la asesoría técnica veterinaria**, que ha desempeñado un papel clave en la interpretación, desarrollo y mejora del marco normativo aplicable al sector.

Durante el ejercicio, se han llevado a cabo numerosas actuaciones en materia de revisión normativa, elaboración de alegaciones y participación en consultas públicas relacionadas con la sanidad animal, la higiene de la carne de caza y su comercialización. Estas acciones han permitido trasladar a las Administraciones competentes la realidad operativa del sector, contribuyendo a la adaptación de la normativa a las necesidades reales de los operadores.

Asimismo, se han desarrollado **trabajos de análisis y revisión** en ámbitos como la trazabilidad, la comercialización de especies, la formación sanitaria de los cazadores y la aplicación de requisitos higiénico-sanitarios, reforzando el posicionamiento de ASICCAZA como interlocutor técnico de referencia.

5.2

INTERLOCUCIÓN TÉCNICA CON LAS ADMINISTRACIONES

En línea con lo anterior, ASICCAZA ha intensificado su interlocución con las Administraciones públicas a nivel estatal y autonómico, manteniendo reuniones técnicas y grupos de trabajo con distintas Direcciones Generales de Salud Pública y Sanidad Animal.

Estas actuaciones han permitido avanzar en aspectos clave como:

- la **aplicación homogénea de la normativa entre comunidades autónomas**
- el **control sanitario en campo**
- la adaptación de los requisitos a la realidad del sector
- la **mejora de los procedimientos de inspección y comercialización**

El trabajo desarrollado con comunidades autónomas como Andalucía, Extremadura, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Madrid, entre otras, ha contribuido a reforzar la coordinación institucional y a facilitar el cumplimiento normativo por parte de los operadores.

5.3

DIVULGACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS

Durante el ejercicio, ASICCAZA ha impulsado la difusión de buenas prácticas en el manejo de la carne de caza mediante la elaboración de contenidos audiovisuales y materiales técnicos dirigidos al sector.



Portada > Noticias actualidad

NICOLÁS URBANI Y FRANCISCO JAVIER MUÑOZ INTERVINIERON COMO PONENTES EN LA JORNADA ORGANIZADA CON ESTE MOTIVO

Los colegiados de Madrid actualizan sus conocimientos en inspección de carne de caza y matanzas domiciliarias en cerdos

09-11-2025



Ana Pérez en la presentación de los ponentes

Estas acciones han permitido trasladar recomendaciones claras en materia de higiene, manipulación, conservación y trazabilidad del producto, contribuyendo a mejorar la capacitación de los operadores y a reforzar la seguridad alimentaria en toda la cadena de valor.

5.4

DESARROLLO DE MODELOS OPERATIVOS: CENTROS DE RECOGIDA

En el ámbito de la mejora estructural del sector, ASICCAZA ha comenzado a trabajar en el desarrollo de modelos orientados a la implantación de centros de recogida de carne de caza en el conjunto del territorio nacional.

Como parte de este proceso, se llevó a cabo una **jornada técnica en la finca Castillo de Viñuelas**, en la que se visitaron instalaciones de referencia en la gestión y recogida sostenible de carne de caza mayor. Esta jornada permitió conocer de primera mano un modelo operativo avanzado, que sirve como base para el diseño de futuros centros de recogida adaptados a las necesidades del sector.

El encuentro contó con la participación de representantes de distintas administraciones y del sector, entre ellos responsables de gestión cinegética, federaciones de caza, industria cárnica y asesoría veterinaria, generando un espacio de intercambio técnico y reflexión sobre el potencial de este tipo de infraestructuras.

Esta iniciativa supone un primer paso en la estrategia de ASICCAZA para impulsar una red de centros de recogida que permita mejorar la trazabilidad, optimizar la gestión sanitaria y facilitar la comercialización del producto en condiciones adecuadas.

Como parte de esta jornada, se elaboró un material audiovisual que recoge los principales testimonios y conclusiones del encuentro, permitiendo visualizar el potencial de este modelo y su aplicación futura en el conjunto del sector:

Visita técnica al Castillo de Viñuelas – Centros de recogida de carne de caza



<https://www.youtube.com/watch?v=9zZeljHu8NY>

5.5 MEJORA CONTINUA DEL SECTOR

Las actuaciones desarrolladas durante 2025 reflejan el compromiso del sector con la mejora continua y su capacidad de adaptación a un entorno normativo cada vez más exigente.

La combinación de asesoramiento técnico, interlocución institucional, formación y desarrollo de nuevos modelos operativos permite avanzar hacia un sector más profesionalizado, estructurado y competitivo, reforzando la confianza del consumidor y garantizando la calidad de la carne de caza.

6

Otras acciones

6.1 ACCIONES REIVINDICATIVAS

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha desarrollado una **intensa labor de representación y defensa de los intereses del sector**, especialmente en relación con los retos derivados de la sanidad animal y su impacto sobre la actividad cinegética y la cadena de valor de la carne de caza.

Uno de los principales ámbitos de actuación ha sido la situación generada por la Peste Porcina Africana (PPA), ante la cual ASICCAZA, en coordinación con otras entidades del sector, ha trabajado activamente para trasladar a las administraciones públicas la necesidad de adoptar medidas urgentes, proporcionadas y adaptadas a la realidad operativa del sector.

En este contexto, ASICCAZA, junto con Real Federación Española de Caza y Fundación Artemisan, ha participado en la elaboración y traslado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de un paquete de **medidas orientadas a reforzar la lucha contra esta enfermedad**, poniendo de manifiesto el papel de la actividad cinegética como herramienta esencial en el control poblacional del jabalí y, por tanto, en la gestión sanitaria del territorio.

Entre las principales propuestas trasladadas destacan la necesidad de establecer ayudas directas que permitan mantener los niveles de extracción necesarios, la financiación de la gestión de subproductos (SANDACH), el reconocimiento del sector como parte activa en los planes oficiales de control de la enfermedad y la adopción de medidas de apoyo al mercado que eviten distorsiones económicas derivadas de la crisis sanitaria.

Asimismo, ASICCAZA ha defendido la importancia de garantizar un marco de actuación estable que permita compatibilizar las exigencias sanitarias con la viabilidad económica del sector, evitando la paralización de la actividad y asegurando la continuidad de las operaciones necesarias para el control de poblaciones.

Estas actuaciones reflejan el **compromiso de la interprofesional con la defensa del sector en un contexto complejo**, así como su papel como interlocutor válido ante las administraciones públicas, trasladando propuestas constructivas que contribuyan a una gestión eficaz, sostenible y coordinada de los retos sanitarios.

6.2

ACCIONES DE INTERMEDIACIÓN CON LA ADMINISTRACIÓN

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha reforzado su papel como interlocutor entre el sector de la carne de caza y las administraciones públicas, desarrollando una **labor continua de intermediación orientada a trasladar las necesidades del sector, facilitar la coordinación institucional y promover soluciones** adaptadas a la realidad operativa de la actividad.

En este contexto, la interprofesional ha mantenido una relación constante con distintas Administraciones a nivel estatal y autonómico, participando en reuniones técnicas y encuentros de trabajo en los que se han abordado cuestiones clave como la sanidad animal, la aplicación de la normativa vigente, la comercialización de productos y la gestión de recursos cinegéticos.

Entre las actuaciones desarrolladas, destaca la colaboración con Administraciones autonómicas en el impulso de iniciativas orientadas a la valorización de la carne de caza, así como el trabajo conjunto en el desarrollo de modelos que permitan mejorar la integración del producto en el mercado bajo criterios de calidad, trazabilidad y seguridad alimentaria.

Asimismo, ASICCAZA ha participado en reuniones técnicas con la Subdirección General de Sanidad e Higiene Animal y Trazabilidad, en las que se han tratado aspectos relacionados con la situación sanitaria del sector, especialmente en el contexto de la Peste Porcina Africana. Estas reuniones han permitido clarificar criterios sobre la comercialización de productos, las condiciones aplicables en función del origen de la carne y la necesidad de reforzar las medidas de bioseguridad.

En conjunto, estas actuaciones han permitido consolidar a ASICCAZA como un interlocutor técnico de referencia, capaz de canalizar las demandas del sector y contribuir al desarrollo de un marco normativo más coherente, aplicable y adaptado a las necesidades reales de los operadores.

7

Aprobación de la Extensión de Norma

El ejercicio 2025 ha estado marcado por la aprobación de **la nueva Extensión de Norma de la Asociación Interprofesional de la Carne de Caza Silvestre (ASICCAZA) para el periodo 2025–2029**, constituyendo uno de los hitos más relevantes para el conjunto del sector.

Esta aprobación, respaldada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, supone la consolidación de un modelo de trabajo basado en la colaboración entre los distintos operadores de la cadena de valor, garantizando la financiación y continuidad de las actuaciones colectivas en ámbitos estratégicos como la promoción, la formación, la mejora de la calidad, la innovación y el conocimiento del mercado.

La nueva Extensión de Norma establece un marco estable de actuación durante cinco anualidades, permitiendo planificar a medio plazo las acciones necesarias para reforzar la competitividad del sector y mejorar el posicionamiento de la carne de caza tanto en el mercado nacional como internacional.

Texto completo disponible en el BOE - Orden APA/1276/2025 en el BOE:



https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2025-22844

Asimismo, esta herramienta **refuerza la cohesión del sector**, al implicar de forma directa a productores y comercializadores en la financiación de las actividades comunes, bajo un sistema de gestión transparente y sujeto a mecanismos de control y seguimiento. El plan de actuaciones asociado a la Extensión de Norma contempla iniciativas orientadas a mejorar la trazabilidad y la seguridad alimentaria, fomentar la formación y la cualificación de los operadores, impulsar la innovación y el desarrollo tecnológico, y reforzar las acciones de promoción dirigidas a aumentar el conocimiento y la valoración del producto por parte de los consumidores.

Desde una perspectiva estratégica, la aprobación de esta nueva etapa supone un respaldo institucional al trabajo desarrollado por ASICCAZA y al conjunto del sector, consolidando a la interprofesional como instrumento clave para la vertebración, representación y desarrollo de la carne de caza en España.

En este sentido, la Extensión de Norma 2025–2029 se configura como una herramienta fundamental para afrontar los retos actuales del sector y aprovechar las oportunidades de crecimiento, contribuyendo al desarrollo económico del medio rural y a la valorización de un producto sostenible, natural y de alta calidad.

ANEXO I: ASESORÍA TÉCNICA VETERINARIA

Durante el ejercicio 2025, ASICCAZA ha contado con el apoyo de la asesoría técnica veterinaria, que ha desarrollado una labor clave en el ámbito de la sanidad animal, la seguridad alimentaria y la aplicación normativa en el sector de la carne de caza.

1. Apoyo normativo y elaboración de alegaciones

- Elaboración de alegaciones a normativa autonómica y estatal en materia de control sanitario de la carne de caza.
- Participación en consultas públicas relacionadas con la higiene y comercialización de productos alimentarios.
- Revisión y aportaciones a proyectos normativos sobre inspección de carne de caza y formación sanitaria de cazadores.

2. Asesoramiento técnico al sector

- Interpretación y aplicación de normativa higiénico-sanitaria.
- Resolución de consultas técnicas de operadores y empresas del sector.
- Apoyo a industrias cárnicas en cuestiones relacionadas con la comercialización y requisitos sanitarios.
- Revisión de aspectos técnicos relacionados con especies cinegéticas (zorzal, becada, perdiz roja, etc.).

3. Trazabilidad y mejora de procesos

- Revisión de propuestas de trazabilidad digital en la carne de caza.
- Análisis de modelos de comercialización y propuestas de mejora en distintos territorios.
- Evaluación de informes técnicos elaborados por administraciones públicas.

4. Interlocución con administraciones públicas

- Participación en reuniones técnicas con administraciones autonómicas (Castilla-La Mancha, Castilla y León, Madrid, Andalucía, entre otras).
- Colaboración en procesos de adaptación normativa y mejora de su aplicación práctica.
- Coordinación en proyectos relacionados con sanidad animal, higiene y comercialización.

5. Participación en proyectos sectoriales

- Intervención en el desarrollo del proyecto piloto de aprovechamiento del conejo silvestre.
- Participación en la jornada técnica celebrada en Castillo de Viñuelas, orientada al análisis de modelos de centros de recogida.
- Mediación institucional en cuestiones relacionadas con normativa sanitaria y gestión cinegética.

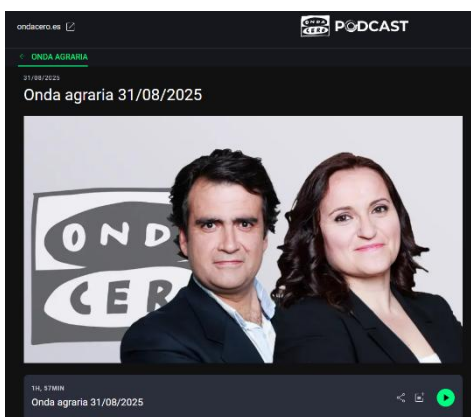
6. Formación y divulgación técnica

- Participación en jornadas técnicas y formativas dirigidas a profesionales del sector.
- Colaboración en la elaboración de contenidos técnicos y audiovisuales.
- Apoyo en iniciativas de transferencia de conocimiento y buenas prácticas.

7. Otros trabajos de asesoría y coordinación

- Seguimiento de cuestiones relacionadas con sanidad animal (incluyendo PPA).
- Revisión de informes técnicos y materiales divulgativos.
- Coordinación continua con ASICCAZA mediante reuniones, comunicaciones técnicas y apoyo estratégico.

ANEXO II: DIFUSIÓN EN REDES SOSICALES



Enlace:

https://www.ondacero.es/programas/onda-agraria/programas-completos/onda-agraria-31082025_2025083168b3e783fb354e4b3d283739.html



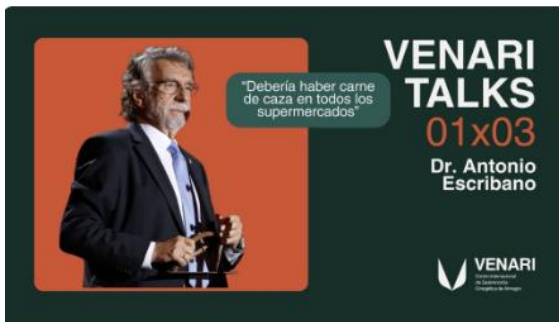
Enlace:

https://youtu.be/P96vO_JWfWg?is=0CFR-G9GsKjxwWiT

VENARI

1 like. "Venari Talks 01x02 - Jaime Hurtado | "La carne de caza es una joya gastronómica""

youtu.be



Enlace:

https://youtu.be/LQx9EILjhok?is=A2FZwbpA_ua3B7cM

VENARI
 1 like. "Venari Talks 01x03 - Dr. Escribano | "Debería haber carne de caza en todos los supermercados""
 youtu.be



Enlace:

<https://youtu.be/GZbVso2Ns2g?is=mbqeXN8Q8wzE fz5v>

VENARI
 1 like. "Venari Talks 01x01 - Martín Berasategui | "La carne de caza es un privilegio""
 youtu.be



23 likes, 1 comment, 2 shares

Le gusta a rfeccaza_of y otras personas

asiccaza La temporada de caza ha comenzado. Tradición y naturaleza, juntas de nuevo.



12 likes, 1 comment, 1 share

Le gusta a raul_el_de_la_bea y otras personas

asiccaza No se trata solo de comer bien, sino de saborear la autenticidad de la naturaleza.



asiccaza y 3 personas más

El pasado viernes, más de 400 niñ ...

Le gusta a torrecaza y 58 personas más



asiccaza y 3 personas más

El pasado viernes, más de 400 niñ ...

Le gusta a torrecaza y 58 personas más

venarigastronomico y 2 pers...
Ciudad Real



← Publicaciones

venarigastronomico Primer día de
@fercatur_ 2025... [más]

26 de septiembre de 2025

asiccaza y fercatur_
Pabellon de Ferias y Congresos de...



22

Le gusta a asiccaza y otras personas

fercatur_ 📸 👤 Aprendiendo y saboreando en FERCATUR... [más]

26 de septiembre de 2025

← Publicaciones

venarigastronomico y 3 pers...
Almagro, Ciudad Real



74 Q 2

Le gusta a asiccaza y otras personas venarigastronomico Ponemos el broche final al @festivaldealmagro 2025 con la celebración del segundo taller "Duelos y

venarigastronomico y asiccaza



Que debes de saber si...

vas a preparar codorniz

18 Q 1

Le gusta a asiccaza y otras personas venarigastronomico La codorniz es una pieza delicada que requiere at... [más]

← Reels



jabalí

venarigastronomico y asiccaza

Venari Talks - 01x01 | ...

venarigastronomico y 2 pers...
Almagro, Ciudad Real



76 Q

Le gusta a asiccaza y otras personas venarigastronomico "Don Repollo y Doña Berza: Clases de cocina en familia... [más]

21 de julio de 2025

← Publicaciones



Le gusta a asiccaza y otras personas

venarigastronomico Más allá del sabor, hay muchas razones por las que I... [más]

asiccaza
Castillo de Viñuelas, Madrid



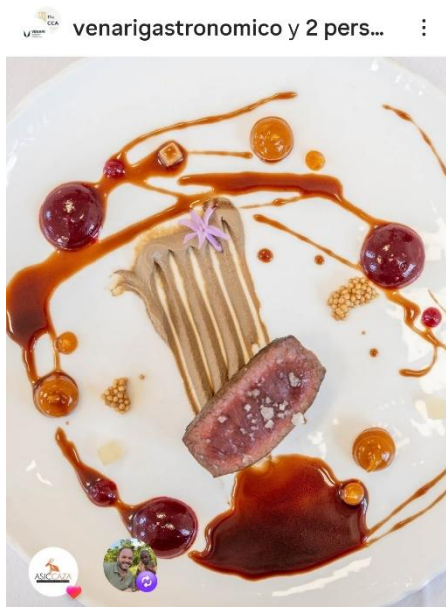
Le gusta a cristina_5_33 y otras personas





68 Q 2 4

akera_catering Javier Chozas participó en el showcooking organizado por ASICCAZA en el Salón Gourmets 2025, destacando las cualidades únicas de la carne silvestre.



81 Q 1 2 11

Le gusta a asiccaza y otras personas

venarigastronomico Estas son algunas de las destacadas elaboraciones... [más]
28 de octubre de 2025







MEMORIA
de actividades
2025

