



**MEMORIA**

---

**de actividades**

---

**2021**





# MEMORIA

## de actividades

# 2021

## Índice

1. SALUDA .....	5
2. PROMOCIÓN .....	6
3. INNOVACIÓN .....	9
4. FORMACIÓN .....	12
5. MEJORA DE LA CALIDAD .....	14
6. INVESTIGACIÓN .....	20
7. OTRAS ACCIONES.....	21
▶ Acciones de difusión de la actividad de ASICCAZA .....	21
▶ Acciones reivindicativas .....	25
▶ Acciones solidarias .....	27
▶ Acciones intermediación con la administración .....	29



## I Saluda



Florencio Rodríguez  
Presidente de ASICCAZA

Nos hemos enfrentado a un 2021 con un obstáculo principal, la pandemia. Una dificultad que para algunos aspectos ha sido insalvable. La crisis sanitaria ha obligado a ASICCAZA a cambiar la dinámica de trabajo y algunas estrategias planteadas para las acciones anuales previstas. Pero hemos sido resilientes, nos hemos adaptado a las nuevas circunstancias y la Interprofesional, lejos de paralizarse, ha buscado y puesto en marcha alternativas para continuar, con más ahínco que nunca, con su labor de promoción y apoyo a la carne de caza.

Las actividades presenciales se frenaron en seco. Como el programa europeo de promoción, que ha estado paralizado por la pandemia durante todo este 2021 y, afortunadamente, vemos como se reactiva con el inicio de 2022 ([www.carnesilvestreuropea.com](http://www.carnesilvestreuropea.com)). Sin embargo, durante este tiempo las tácticas de difusión informativa a través de las redes sociales y los medios de comunicación se han convertido en nuestros grandes aliados. Asimismo, hemos continuado con las acciones que ya contaban con un trabajo previo, de 2020; a lo que se ha seguido dedicando tiempo y recursos.

Además, este año se ha convertido en una oportunidad para trabajar y avanzar principalmente en el cumplimiento de los objetivos de la extensión de norma; una de las principales metas a medio plazo para la Asociación. De hecho, es un orgullo destacar que la gerencia y el personal administrativo de ASICCAZA no ha dejado de trabajar en la puesta en marcha, gestión y control de la extensión de norma en vigor, con la ayuda de la asesoría jurídica.

A continuación, y de forma más concreta, en la presente memoria se detalla las acciones llevadas a cabo en el transcurso de 2021. Se trata de iniciativas finalizadas y otras que se continúan ejecutando en la actualidad. Es más, en la web corporativa de ASICCAZA [www.asiccaza.org](http://www.asiccaza.org) están recogidas, de manera ordenada y actualizada, prácticamente la totalidad de las acciones llevadas a cabo durante la última campaña.

Con la aportación de la extensión de norma y el trabajo de todos nosotros contribuiremos a un mejor futuro para el sector.

Florencio Rodríguez  
Presidente de ASICCAZA

## 2 Promoción

### **ASICCAZA apuesta por el Salón Gourmets para poner en valor la carne de caza y llegar a los profesionales del sector HORECA.**

Esta feria de alimentación celebrada del 18 al 21 de octubre de 2021 en Madrid se convirtió en el mejor escaparate para promocionar la carne de caza. Presentamos un stand que fue el punto de referencia para hosteleros, restauradores y prescriptores, que pudieron conocer de primera mano las características singulares e la carne de caza. Se llevaron a cabo constantemente degustaciones de productos de caza en el stand institucional de Asiccaza, así como 'showcooking' con carne de caza en el escenario central de las manos de chef expertos en el tratamiento de este producto.

Además, tuvieron lugar los primeros Asiccaza 2021 que buscan el reconocimiento de personalidades, empresas o instituciones que apoyen la carne de caza sin complejos y que apuesten por un producto de cercanía, sostenible, saludable, y que fomenta la conservación y la biodiversidad, contribuyendo a la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible fijados por la ONU.

Según explica Asiccaza, esta feria "será un revulsivo para posicionar esta joya gastronómica entre la alta restauración y ponerla en conocimiento de todo un sector profesional que debe incorporar este producto a sus cartas teniendo en cuenta que será, por sus características, la carne del futuro".



El ministro de agricultura visita el stand de ASICCAZA y brinda con el sector por el trabajo que está realizando la interprofesional.



ASICCAZA logra el compromiso del gobierno de Castilla-La Mancha para respaldar al sector cinegético y potenciar el consumo de carne de caza.



El chef Pepe Rodríguez, galardonado con el premio ASICCAZA 2021  
Pepe Rodríguez apuesta por la carne de caza en Gourmets.

Video resumen de la participación de ASICCAZA en el 34 Salón Gourmets.  
<https://www.youtube.com/watch?v=wdeI5bQE8RE&t=230s>

## ASICCAZA visita el plató de “Estando Contigo” para hablar de las bondades de la carne de caza y su diversidad

ASICCAZA visita el plató de **Estando Contigo** de Castilla la Mancha Media para hablarles a los castellano manchegos de las bondades de la carne de caza y su diversidad.

Pincha el enlace para ver el video (42 ´ 48”)

[http://www.cmmedia.es/programas/tv/estando-contigo/programas-completos/1\\_v8biucf4?pagina=3](http://www.cmmedia.es/programas/tv/estando-contigo/programas-completos/1_v8biucf4?pagina=3)



## Multitud de entrevistas en radio defendiendo y promocionando la carne de caza. (se adjunta ejemplo)

José Ángel Remírez, presidente de la FNC, y Jaime Hurtado, director gerente de Asiccaza hablan de las bondades de la carne de caza. Un producto de calidad, sostenible y de kilómetro cero. Una carne, además, que cada vez está más valorada entre los grandes cocineros.

<https://www.cope.es/directos/net1>

## 3 Innovación

**Durante el 2021 ha seguido activo el Grupo Operativo Supra autonómico Tuberculosis (GOSTU) donde se han seguido llevando a cabo acciones enfocadas a la innovación en la transmisión de la información sobre el control y la gestión de la tuberculosis entre ganadería y caza**

Todas las acciones pueden verse en la web corporativa del grupo:

<http://gostu.es/>

Incluimos algunas en este dossier:

1. El Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) ha publicado la Guía de inspección de carne y subproductos procedentes de actividades cinegéticas de caza mayor, en la que sintetiza de manera práctica todas las normativas sobre los requisitos de las zonas de faenado, y criterios generales de inspección de las piezas abatidas.

Enlace de la guía

<http://www.gostu.es/es/formacion/version-descargable-de-la-guia-de-inspeccion-de-carne-y-subproductos-procedentes-de>



**GOSTU**  
GRUPO OPERATIVO SUPRAAUTONÓMICO  
**TUBERCULOSIS**

El grupo operativo supra-autonómico tuberculosis (GOSTU) presenta dos manuales sobre bioseguridad en explotaciones ganaderas y fincas de caza.

Gostu ha presentado dos documentos novedosos, con un enfoque práctico que culminan la ejecución del Proyecto Innovador desarrollado por el Grupo. El pasado 8 de julio se presentaron en Madrid los Manuales para la actuación frente a la Tuberculosis Animal en Ganadería Extensiva y Fauna Silvestre. Estos documentos, elaborados por GOSTU en el marco del Proyecto para la ejecución de medidas innovadoras para el diagnóstico precoz y gestión integral de tuberculosis animal en ganadería extensiva y fauna silvestre, pretenden ser dos herramientas indispensables para ganaderos y gestores cinegéticos en la prevención y lucha frente a esta enfermedad desde un enfoque integral.



Se trata de dos publicaciones novedosas, no solo por su contenido, sino también por su maquetación y formato práctico en el que, de forma ordenada y esquemática, se evalúan los riesgos, se analizan los puntos críticos en cuanto a bioseguridad en fincas y cotos y, a continuación, se ofrecen los recursos necesarios para mejorar su gestión. Además, cada capítulo incluye también una revisión de los principales estudios científicos que avalan las medidas propuestas.

Las publicaciones se pueden descargar en formato pdf de forma gratuita en los enlaces contenidos en estas noticias:

**<http://www.gostu.es/sites/default/files/archivos/formacion/Manual%20Tuberculosis%20-%20Ganadera%20web2pdf.pdf>**

**<http://www.gostu.es/sites/default/files/archivos/formacion/Manual%20Tuberculosis%20-%20Cinegetica%20web2.pdf>**

## Presentación grupo operativo PREVPA sobre la prevención frente a la peste porcina africana en España

Lunes 15 de Noviembre de 2021, se presenta en Madrid, en la sede de Asaja Nacional el Grupo Operativo PREVPA sobre la Prevención frente a la Peste Porcina Africana en España.

Un Proyecto financiado por Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (en el marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural 2014-2020, para el año 2019) y cofinanciado con un 80% por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural - Europa invierte en las zonas rurales-

Importe total de la ayuda 363.424,54 € euros.

Este grupo operativo supra-autonómico nace con la ambición de transferir herramientas innovadoras para la preparación del sector de la ganadería porcina y el subsector cinegético de España frente a la Peste Porcina Africana (PPA) a nivel nacional. El Grupo cuenta con entidades de ámbito nacional representantes del sector ganadero y del sector cinegético, entre las que se encuentra ASICCAZA constituyendo un equipo homogéneo y equilibrado que transferirá las medidas adecuadas a ambos sectores para lograr prevenir la entrada de la PPA en las explotaciones ganaderas y áreas naturales de España.



## 4 Formación

Aunque se han llevado acciones de formación en escuelas de hostelería estas se han ubicado dentro del apartado de promoción por haberse realizado dentro del marco de la campaña europea de promoción.

En este apartado de formación podemos destacar las acciones formativas que se han llevado a cabo mediante webinar y en varios cursos online dentro del Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) dentro del que está ASICCAZA como beneficiario y participando en cada una de las acciones llevadas a cabo y que se han desarrollado durante el 2020 y 2021.

Dentro de la VI Promoción de iniciativas emprendedoras, trabajo autónomo y economía social en el medio rural 2021: diversificación y adaptación mercado y recuperación post-covid19.

Se han llevado a cabo la producción de píldoras audiovisuales con el fin de formar a los futuros chefs e incentivar la cocina de carne de caza: se han desarrollado vídeos de gastronomía cinegética, oportunidades que brinda el medio rural para el desarrollo económico sostenible, producción y venta de carne de caza, etc., dando respuesta a las necesidades del sector en un contexto de crisis derivada de la imposibilidad de comercializar los productos perecederos en un mercado “cerrado” por el Covid-19, con la hostelería - tradicional comprador del producto - cerrada y con el mercado doméstico poco acostumbrado a comprar carne de caza en los supermercados o en el mercado de venta online.

Así, entre otros, se han desarrollado productos audiovisuales:

## Recetas de carne de caza: consejos de maestros de la cocina; descubriendo la carne de caza de la mano del Chef Miguel Carretero

1. Perdiz a la bordelesa
2. Pichón de paloma torcaz en dos cocciones con maíz y miso
3. Lomo de jabalí con anchoas, cerezas y flores de sauco
4. Carpaccio de lomo de gamo con vinagreta de anisados
5. Medallones de ciervo rellenos de setas
6. Arroz de conejo de monte, trompetas negras y ajo negro
7. Franckfurt de ciervo (ragout)
8. Croissant a la brasa con tartar de solomillo de ciervo



Disponible el video de la jornada sobre inspección de carnes de caza para veterinarios que organizamos desde GOSTU.

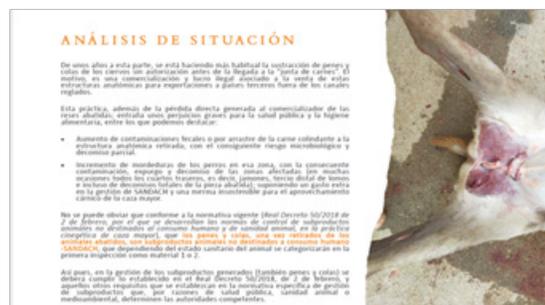
<https://www.youtube.com/watch?v=ed62Plw78Vo&t=502s>

## 5 Mejora de la calidad

ASICCAZA ha continuado con su trabajo ante las administraciones para trabajar en las modificaciones y correcciones de las normativas higiénico-sanitarias para la mejora de la calidad del producto enfocando principalmente su esfuerzo en la primera fase donde se produce el manejo de las canales recién abatidas en campo. En este sentido se ha hecho un intenso trabajo con ayuda de una necesaria asesoría veterinaria para hacer frente a estas cuestiones de máximo interés que afectan a la calidad final de nuestra carne de caza. Adjuntamos un breve resumen llevadas a cabo en este apartado:

### Elaboración de documentos técnicos

- ▶ Revisión técnica sobre proyectos de implantación de marcas de calidad diferenciada para “carne de caza” en España
- ▶ Redacción contenido técnico documento corte de penes y colas en ciervos: una práctica ilegal y sancionable
- ▶ Alegaciones previas a la Estrategia Nacional de la Caza (e interlocución TRAGSA para su inclusión en último borrador que se someta a exposición pública)
- ▶ Artículo divulgación en Jara y Sedal: Guía inspección carne de caza
- ▶ Dossier gráfico de algunos documentos



## Asistencia técnica en reuniones sectoriales y actividades vinculadas

- ▶ Generalitat de Cataluña: Proyecto Decreto Comercialización Carne de Caza.
- ▶ INTERPORC: Traslado de canales de jabalíes de zonas de riesgo de PPA.
- ▶ Consejería de Sanidad de Castilla La Mancha: armonización de criterios para traslado de piezas de caza sin desollar.
- ▶ Impartición de conferencia en AESAN ante autoridades competentes autonómicas de higiene alimentaria.
- ▶ Dossier gráfico de algunas de estas reuniones.



 MINISTERIO DE CONSUMO |  agencia española de seguridad alimentaria y nutrición

**HIGIENE Y FLEXIBILIDAD:  
TALLER SOBRE EL REAL DECRETO 1086/2020**

Fecha: 14 de diciembre de 2021  
Horario: 9.15-16.30 h

**BLOQUE II: APLICACIÓN PRÁCTICA DEL REAL DECRETO 1086/2020**

**11.30-12.15**  
 Aplicación práctica del Real Decreto en el sector de la caza

 **NICOLÁS URBANI. ASESOR VETERINARIO ASICCAZA**  
**JAIME HURTADO. GERENTE ASICCAZA**

## Otras consultas técnicas abordadas

- ▶ Revisión normativa SANDACH caza mayor Castilla y León.
- ▶ Documentación trazabilidad carne de caza en Navarra.
- ▶ Revisión Reglamento Delegado (UE) 2021/1374 de la comisión, de 12 de abril de 2021, que modifica el anexo III del Reglamento (CE) N.O 853/2004.
- ▶ Consulta gestión SANDACH en rececho corzo.
- ▶ Revisión Decreto 28/2021, de 21 de enero, por el que se adoptan medidas sobre el suministro directo de la caza mayor silvestre abatida en la comunidad autónoma de Galicia.
- ▶ Revisión Reglamento de ejecución (UE) 2021/605 de la comisión de 7 de abril de 2021 por el que se establecen medidas especiales de control de la peste.
- ▶ Asesoría sobre transporte de piezas de caza mayor sin desollar desde Portugal (revisión normativa comunitaria).
- ▶ Nota de prensa reunión AESAN: Guía de aplicación Real Decreto 1086/2020.

## Proyectos iniciados en 2021 y en desarrollo en 2022

- ▶ Elaboración y publicación con AESAN de Guía del sector de la carne de caza en España para el cumplimiento del 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. Para caza mayor y menor.
- ▶ Participación en grupo de trabajo de AESAN para armonizar figura del cazador formado en sanidad animal e higiene alimentaria.

- ▶ Desarrollo y mejora de decretos autonómicos sobre la comercialización de carne de caza.
- ▶ Armonización en la aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2021/1374 de la Comisión de 12 de abril de 2021 que modifica el Anexo III del Reglamento (CE) N.O 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre requisitos específicos de higiene de los alimentos de origen animal (centros de recogida de carne de caza y registros sanitarios).
- ▶ Estudios para valorización SANDACH de actividades cinegéticas.

Hemos seguido difundiendo nuestro material complementario para la concienciación del manejo de las canales en campo basado en los estudios científicos llevados a cabo con anterioridad por ASICCAZA. Este material se ha utilizado en las jornadas de formación y concienciación donde ha asistido la interprofesional.



**01 caza con frío**  
Intenta cazar los días de frío. Evita si puedes los primeros días de temporada dónde las temperaturas suelen ser altas. La carne de caza lo agradecerá

**02 si cazas con calor**  
Si prevés que habrá altas temperaturas el día de caza, es mejor madrugar y empezar temprano para que la carne esté recogida lo antes posible.

**03 recoge cuanto antes**  
Facilita la recogida de los animales en montería. El tiempo corre en tu contra. Para ello emplea bestias, coches y personal suficientes.

**04 como marca la ley**  
Asegura las buenas prácticas de faenado en campo. El local de evisceración debe cumplir los requisitos que dicta la normativa. Los plásticos en el suelo no están permitidos.

**05 NO pierdas el tiempo**  
Asegura siempre la rápida evisceración. ¡No lo demores! En las monterías se realizará en cuanto el animal llegue a la junta de carnes y en el mismo momento si se caza a rececho.

**06 en primera clase**  
Refrigera adecuadamente las canales. Es conveniente realizar un lavado previo de las mismas con agua abundante.

**consejos PARA MANTENER LA CARNE DE CAZA EN PERFECTO ESTADO**

**ASICCAZA**  
Asociación Interprofesional de la Carne de Caza

## GUÍA PARA MANTENER LA CARNE EN PERFECTO ESTADO

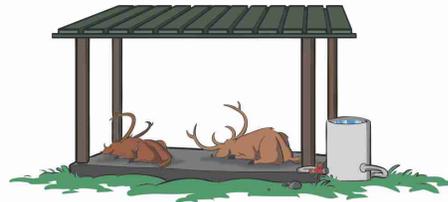
### CAZA CON FRÍO

Si quieres comercializar la carne, no escojas los días de mucho calor para tus monterías, ya que una climatología adversa perjudica su calidad. Mejor no cazar los primeros días de temporada.



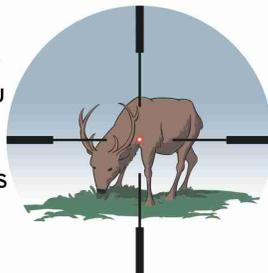
### COMO MARCA LA LEY

Asegura las buenas prácticas de faenado en campo. El local de evisceración debe cumplir los requisitos que dicta la normativa. Los plásticos en el suelo no están permitidos.



### APUNTA DONDE DEBES

Si puedes haz caza selectiva mediante rececho para realizar las extracciones de tu coto y elige bien la zona del tiro. Estas canales serán de más calidad.



### NO PIERDAS TIEMPO

Asegura siempre la rápida evisceración. ¡No lo demores! En las monterías se realizará en cuanto el animal llegue a la junta de carnes y en el mismo momento si se caza a rececho. Y desinfecta el cuchillo entre animal y animal.



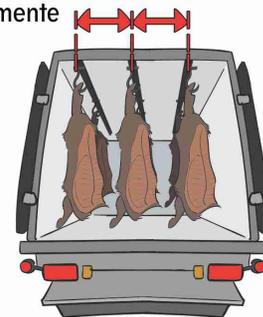
### RECOGE CUANTO ANTES

Facilita la recogida de los animales en montería. El tiempo corre en tu contra. Para ello emplea bestias, coches y personal suficientes.



### EN PRIMERA CLASE

Refrigera adecuadamente las canales, no las amontones y deja suficiente espacio entre ellas en el camión frigorífico.



## ASICCAZA en Portugal: XII RUSI (gestión y sanidad de poblaciones de ungulados salvajes).

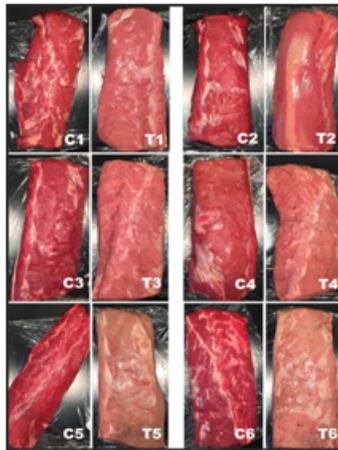


<b>Painel de Sanidade das populações</b> (Moderadores: Carlos Venâncio e Madalena Vieira-Pinto)	
14:00 – 14:40	Madalena Vieira-Pinto (UTAD) “Exame inicial de caça – Uma ferramenta de gestão sanitária – One Health approach”
	Jaime Hurtado Cena (ASIC CAZA) “Carne - Qualidade versus Quantidade – Um desafio futuro”



## 6 Investigación

Se entregan las conclusiones del estudio “Aplicación de Altas Presiones Hidrostáticas a la Carne de Caza. Efecto en su Calidad Microbiológica, Tecnológica, Sensorial y Estructura Muscular” llevado a cabo con el fin de aumentar la vida útil de la carne de caza, mediante la reducción de su carga microbiana, y sin detrimento de su calidad tecnológica y sensorial.



## 7 Otras acciones

### Acciones de difusión de la actividad de ASICCAZA

- ▶ En nuestra página web se han incorporado todas las acciones llevadas a cabo por ASICCAZA y especialmente las relativas a la extensión de noma. Se incluyen en un apartado específico para ello las recaudaciones de la misma y animales comercializados que se han controlado con la extensión de norma.
- ▶ Igualmente se publican las cotizaciones de las lonjas de Ciudad Real y Extremadura que son referencia de precios para toda España.
- ▶ A través de nuestra app y boletín informativo que siguen activos todos aquellos que lo deseen pueden tener información actualizada en todo momento de la labor de la interprofesional.
- ▶ Activa participación en RRSS contando la actualidad del sector mientras se ha estado promocionando la carne de caza.

*Algunos ejemplos de publicación:*



**Asiccaza - Asociación Interprofesional de la Carne de Caza**  
4 h · 🌐

La [#carnedecaza](#) no deja indiferente a nadie, su gran sabor hace que cualquier plato conquiste hasta los paladares más exquisitos.

¡Pruébala!



Conquista cualquier paladar



**Asiccaza - Asociación Interprofesional de la Carne de Caza**  
6 h · 🌐

Tienes muchos motivos para confiar en la [#carnedecaza](#).

¡Llena tus platos de sabor!... See More

¿Sabías que...



la carne de caza pasa exhaustivos controles antes de ser consumida?



¿Sabías que...



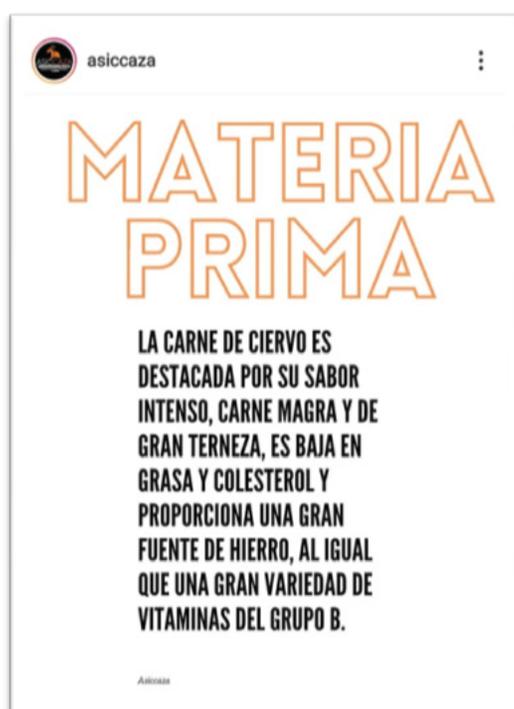
la producción de carne de caza no tiene coste medioambiental para la sociedad?




Si cada español comiera 300 gramos de carne de caza al año, no sería necesario exportarla.

¿ASUMES EL RETO?







## Acciones reivindicativas

- ▶ ASICCAZA a principios de año se ha movilizado ante la falta de ayudas al sector de la carne de caza con motivo la crisis de la COVID-19. Se le pidió al Gobierno la inclusión de las industrias cárnicas y empresas productoras en las medidas extraordinarias de apoyo a la solvencia empresarial iniciando un trabajo intenso con las CCAA de toda España para conseguir que las Administraciones aprueben una línea de ayudas para las empresas productoras y comercializadoras del sector, con el fin de hacer más llevadera la complicada situación por la que pasaba el sector. En el caso de los comercializadores ASICCAZA explicaba que aunque se trata de una industria cárnica, sus características singulares hacen que sea enormemente dependiente del canal HORECA, con una cadena de valor vinculada a la restauración y al turismo. “De hecho, es totalmente anecdótico la carne de caza que se vende en supermercados o tiendas de alimentación al consumidor español al contrario de lo que ocurre con otras industrias cárnicas”.

Finalmente las empresas dedicadas a la producción y comercialización de carne de caza pudieron ser receptoras de estas ayudas. Muchas empresas han podido optar a estos fondos y salvar la comprometida situación de mejor manera.



- ▶ **ASICCAZA exige una rectificación del ministro Alberto Garzón tras su irresponsable ataque contra el sector cárnico.** La Asociación interprofesional de la carne de Caza, ASICCAZA, considera que el ataque del ministro de Consumo Alberto Garzón, al sector cárnico es una irresponsabilidad que, además, se basa en datos manipulados, por lo que le reclama que rectifique. Así, este ministro ha apostado por reducir el consumo de carne en nuestro país, sin tener en cuenta el daño que estas palabras podría hacer a un sector del que dependen miles de familias.

## Noticias

### ASICCAZA exige una rectificación del ministro Alberto Garzón tras su irresponsable ataque contra el sector

**A**siccaza exige una rectificación del ministro Alberto Garzón tras su irresponsable ataque contra el sector cárnico

La Asociación Interprofesional de la carne de Caza, ASICCAZA, considera que el ataque del ministro de Consumo Alberto Garzón, al sector cárnico es una irresponsabilidad que, además, se basa en datos manipulados, por lo que le reclama que rectifique. Así, este ministro ha apostado por reducir el consumo de carne en nuestro país, sin tener en cuenta el daño que estas palabras podría hacer a un sector del que dependen miles de familias.

ASICCAZA explica que Garzón ha utilizado datos "sacados de contexto" y que en ningún caso son aplicables al conjunto del sector para atacar a toda una actividad productiva esencial en España. En este sentido, más del 80 % de España es terreno cinegético donde se ubican en torno a 30.000 cotos de caza donde la producción de los animales de caza solo utiliza la denominada agua verde, procedente de la lluvia.

Por otra parte, habría que recordar al ministro que los datos del propio Gobierno señalan que la actividad global de caza representa el 3,66%

desarrollado por ASICCAZA en colaboración con investigadores de la Universidad de Castilla-La Mancha y Arremisan. Este estudio señalaba que la carne de ciervo ofrece un alto contenido de proteínas, de zinc y de vitamina B12, un bajo contenido de grasa y de sodio/hal y es, además, fuente de fósforo, hierro y cobre, y de vitaminas B2 y B3.

Se trata de un producto que cumple las recomendaciones lanzadas por Naciones Unidas para luchar contra el cambio climático por su carácter natural y sostenible. En este sentido, la carne silvestre cuenta con animales que se alimentan de forma natural y que, por lo tanto, provocan un escaso impacto en el medio. A esto se suma que es un producto libre de residuos de fármacos y que tiene propiedades saludables.

Así mismo, ASICCAZA destaca que la carne de caza silvestre es un producto único, 100% natural por su proceso de producción en extensivo y con unas condiciones de bienestar animal inigualables, en total libertad, que fomenta el desarrollo rural de las zonas más desfavorecidas y favorece la biodiversidad animal. Los animales que se consumen han tenido la mejor calidad de vida, expresando formas innatas de comportamiento y alimentándose de manera natural de lo que ofrece el campo destacando las hierbas silvestres y frutos del bosque como las bellotas.

*Desde esta fecha, hasta por la cantidad...*



## Acciones solidarias

- ▶ Hemos continuado con el **Proyecto Solidario Carne de Caza**. Toda la información en <https://carnedecazasolidaria.com/>.

Video de la campaña: [https://www.youtube.com/watch?time\\_continue=94&v=K-aHTXwM5c&feature=emb\\_logo](https://www.youtube.com/watch?time_continue=94&v=K-aHTXwM5c&feature=emb_logo)

Se han donado más de 15.000 raciones de carne de caza en colaboración con la Federación Española de Bancos de Alimentos.



Además, la campaña “Carne de caza solidaria” ha sido premiada en la gala Todomontería en reconocimiento al papel solidario que una vez más ha desempeñado la caza y los cazadores en tiempos difíciles, hemos querido entregar en nuestra GALA TODOMONTERÍA 2021 nuestro máximo reconocimiento a una CAMPAÑA de recogida de alimentos que ha distribuido por comedores sociales, banco de Alimentos, centros de acogida y hospitales de Andalucía, Castilla La Mancha y Madrid más de 3.500 kg de carne de caza donada por propietarios de fincas, empresas y particulares, además de importantes cantidades de dinero en metálico que han atendido necesidades de familias sin recursos e instituciones benéficas.



Durante el 2021 se gestó el proyecto de colaboración entre la marca rifles Bergara y ASICCAZA consistente en un nuevo proyecto de Responsabilidad Social Corporativa y promoción de la carne de caza que se llevará a cabo a lo largo de 2022 y que se inició con una donación en Navidad y que posteriormente llegará a numerosas escuelas de hostelería de toda España.



*Acto de entrega en la Fundación Madrina.*

VIDEO PROYECTO SOLIDARIO CARNE DE CAZA

<https://youtu.be/SbPGzh7Fixg>

## Acciones intermediación con la administración:

- ▶ Asiccaza se reúne con la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición para abordar las novedades legislativas sobre la producción y comercialización de la carne de caza. **La Interprofesional elaborará la Guía de aplicación práctica del Real Decreto 1086/2020, un documento pionero que apuesta por la armonización normativa y la seguridad jurídica.** Destaca que en este reciente Real Decreto, y como se cita en su literalidad, “se regulan los requisitos para la evisceración de las piezas de caza silvestre en el campo y la posterior obtención de su carne en establecimientos de manipulación de caza, teniendo en cuenta que la correcta gestión de los animales abatidos facilitará la obtención posterior de una carne en mejores condiciones sanitarias y que, además, la correcta gestión de los subproductos tendrá una incidencia directa en el control de enfermedades que afectan a los animales y a las personas.
- ▶ Gestión con el Área de Exportación Animal de la Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera del Ministerio de Agricultura sobre el **acuerdo del nuevo modelo de certificado de exportación de huevos y astas de ciervo a China (ASE-2649).**
- ▶ Colaboración activa en el proceso para conseguir declarar la montería como Bien de Interés Cultural en Extremadura.

**MEMORIA**  
*de actividades*  
**2021**

