



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

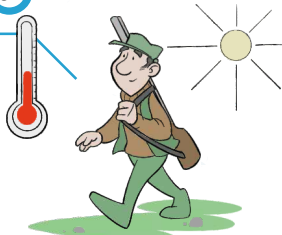


## RECOMENDACIONES para los organizadores de MONTERÍAS Y BATIDAS

### 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.



04

### RECOGIDA CANALES CON RAPIDEZ

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



06

### EVISCARACIÓN CUANTO ANTES

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



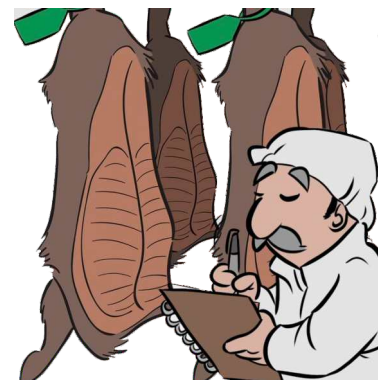
### CUIDAR LAS PUBLICACIONES EN RRSS

08

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

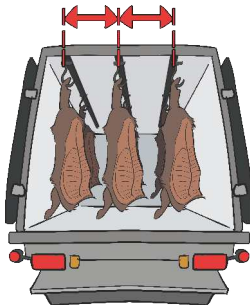
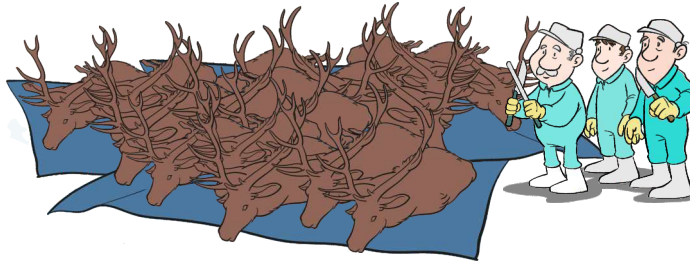


# RECOMENDACIONES para las INDUSTRIAS CÁRNICAS



## CARNICEROS SUFICIENTES 01

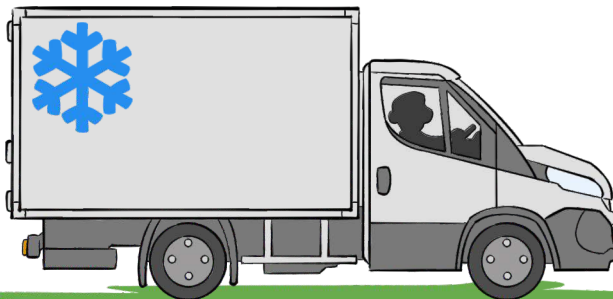
Enviar a la recogida los  
carniceros suficientes  
para agilizar la  
evisceración de las canales



02

## CAMIONES CON CORRECTA CAPACIDAD

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

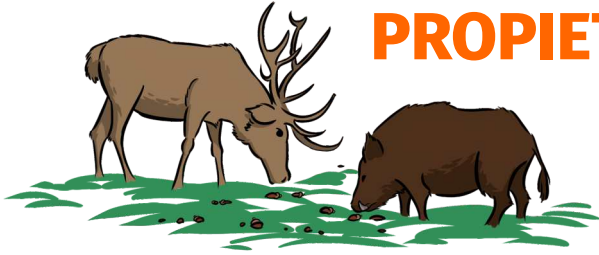


## VEHÍCULOS REFRIGERADOS

03

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

# RECOMENDACIONES para los PROPIETARIOS DE FINCAS

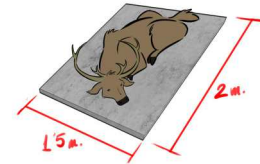


## LOCAL DE EISCERACIÓN recipientes estancos para subproductos 01

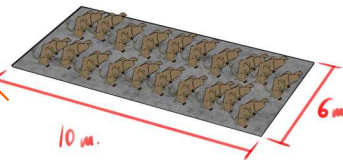
Deberán contar con un local de evisceración cumpliendo la normativa con suelo de hormigón, luz artificial para hacer el primer examen, recipientes estancos para los subproductos y agua con calidad y presión suficiente.



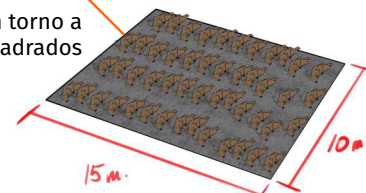
## 02 ADEMÁS DE ESPACIO SUFICIENTE PARA FAENAR LAS CANALES EN BASE A LO ABATIDO EN ANTERIORES TEMPORADAS



**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

