

CONTROL SANITARIO DE LAS PIEZAS DE CAZA SILVESTRE EN EXTREMADURA

Guía práctica sobre el nuevo DECRETO 159/2025



“Por una caza segura, responsable y saludable”

Resumen. ¿Para qué sirve este nuevo decreto?

Mayor seguridad alimentaria y más facilidad para el cazador.

Objeto: regula el control sanitario de las piezas de caza silvestre en Extremadura.

Sustituye al Decreto 230/2005 (obsoleto tras 20 años de vigencia).

Finalidad:

- Adaptar la normativa a las disposiciones europeas.
- Favorecer el aprovechamiento de piezas de **caza mayor abatidas en modalidades sin designación previa de COV.**

Novedades clave:

- Creación de los **LICA (Locales de Inspección de Caza)** para inspección y obtención de carne.
- Posibilidad de **suministro directo** al consumidor final o comercio minorista desde un LICA.
- Entrega directa del cazador a industria, previa inspección post-mortem.
- Refuerzo de las **condiciones higiénicas** y regulación de **plazos de evisceración.**
- Locales de Evisceración (LE) definitivos y con posibilidad de refrigeración.

Principales novedades:

Modalidades

Nuevo criterio: definición actualizada de modalidades según normativa cinegética.

Modificación de la clasificación de **modalidades sometidas a**

DESIGNACIÓN PREVIA DE CONTROL OFICIAL VETERINARIO (COV)

CON

DESIGNACIÓN PREVIA

- Montería, gancho, batida.
- Ojeo y suelta con destino a comercialización.
- **Recechos de gestión** con ≥ 5 animales/jornada.



Obligación de que el coto cuente con un **Lugar de Evisceración (LE)**, donde realizar la evisceración y primer examen. Puede hacerse en un coto colindante con autorización

SIN

DESIGNACIÓN PREVIA

- Jabalí al salto, aguardos, rondas.
- **Recechos ordinarios**
- **Recechos de gestión** con < 5 animales/jornada.
- **Ojeos y sueltas sin destino comercial.**
- **Resto de caza menor** (voluntario para autoconsumo)



CON

DESIGNACIÓN PREVIA

COV

SIN

DESIGNACIÓN PREVIA

SOLICITUD

- Obligatorio el uso de medios electrónicos para personas jurídicas (certificado digital)
- Plazo reducido: solicitud con al menos **10 días de antelación**.
- Resolución con **2 días hábiles** de antelación mínima.
- Flexibilidad sólo en el caso de suspensiones por circunstancias excepcionales.
- Informar del abatimiento a los Servicios de COV de la Zona de Salud el mismo día o antes de las 10:00 del día siguiente.
- El COV inspeccionará las piezas en un máximo de **24 horas** desde la comunicación.

PROCEDIMIENTO

- Presentar piezas enteras y sin eviscerar al LE.
- Extracción de estómagos e intestinos en un **máximo de 30 minutos** tras la llegada al LE.
- En **recechos de gestión**, con **refrigeración y suspensión**, el COV **hasta 3 días** desde el abatimiento.
- Se permite **sangrado y eviscerado** previo; canal y vísceras deben presentarse juntos.
- Si se envían a LE o LICA con **refrigeración y suspensión**, el COV **hasta 3 días** desde el abatimiento.

Posibilidad de decomisos parciales.

Especies susceptibles a triquina: serán analizadas todas las piezas analizadas antes del consumo; permanecen bajo custodia y queda prohibida su distribución, cesión, comercialización o consumo hasta dictamen favorable.

TRANSPORTE Y DESTINO DE LAS PIEZAS

CAZA MAYOR:

- Establecimiento de manipulación
- Autoconsumo

CAZA MENOR:

- Establecimiento de manipulación
- Otros que establezca la legislación

CAZA MAYOR:

- Recogida por la industria
- Autoconsumo
- **Entrega directa por cazador a industria**
- **Suministro directo al consumidor final o comercio minorista (desde un LICA)**

"Suministro directo de pequeñas cantidades de carne de caza mayor silvestre al consumidor final o a minoristas que la vendan directamente a éste."

- Solo se admiten piezas de caza de modalidades **sin designación previa de COV**.
- Deben llevarse a un **LICA** para control oficial y faenado.
- **Límites de entrega:** máximo 2 piezas de caza mayor por semana y cazador; no superar 50 piezas/semana ni 1400 piezas/año en un mismo LICA.
- La comercialización está permitida **solo en Extremadura**.
- Los **canales y despieces** deben estar identificados como "Venta Local" y mantener **trazabilidad** (documentos de entrega, registro de ventas, etc.).

Lugar de evisceración (LE)



- Superficie móvil o fija para evisceración y primer examen de piezas en condiciones higiénicas. Pueden contar con **sistemas de refrigeración**.
- Superficie **mínima de 10 m²**, considerando **1,5 m² por pieza abatida** (últimas 5 temporadas).
- Para inspecciones reforzadas, los animales se faenan y presentan izados o sobre plataformas.
- **Autorizaciones indefinidas**; los establecimientos existentes tienen 6 meses para adaptarse a la norma.

Local de inspección de caza (LICA)



- Instalación fija o móvil donde se inspeccionan piezas y obtiene carne destinada al consumidor final, comercio minorista o autoconsumo.
- Similar a una carnicería; permite **faenar animales en suspensión** y dispone de **equipo de frío** si hay almacenamiento o venta a terceros (no necesario para autoconsumo).
- Autorizaciones indefinidas; existe una **persona responsable del LICA**

Trofeos/ Taxidermias



- El **responsable de la actividad cinegética** debe completar el **documento de traslado** revisado y firmado por el Servicio Veterinario Oficial.
- Para talleres de taxidermia, **tanto taller como vehículo deben estar registrados**.
- El COV verifica el **precintado** de los trofeos.
- Trofeos de animales susceptibles a triquina sin diagnóstico se **custodian como material SANDACH C1**.
- Trofeos de animales no aptos para consumo: **sólo se retiran colmillos/jabalí y astas unidas al cráneo/rumiantes**

¿Puede el cazador entregar a industria?



- **Solo para piezas de actividades sin designación** previa de COV.
- Requiere **inspección post mortem** inicial por el COV antes de su traslado a industria.
- Máximo **2 piezas/día** por cazador.