

"GUÍA DE
INSPECCIÓN
DE CARNE Y
SUBPRODUCTOS
PROCEDENTES
DE ACTIVIDADES
CINEGÉTICAS
DE CAZA MAYOR"

—
**SINGULARIDAD
DE LESIONES POR
TUBERCULOSIS ANIMAL**



"GUÍA DE
INSPECCIÓN
DE CARNE Y
SUBPRODUCTOS
PROCEDENTES
DE ACTIVIDADES
CINEGÉTICAS
DE CAZA MAYOR"

—

**SINGULARIDAD
DE LESIONES POR
TUBERCULOSIS ANIMAL**

AUTORES:

Jaime Hurtado Ceña (Gerente Asociación Interprofesional de la Carne de Caza- ASICCAZA)

Patricia Barroso Seano (Instituto de Investigación en Recursos Cinegéticos - IREC)

Jorge Paniagua Risueño (Grupo de Investigación en Sanidad Animal y Zoonosis. Departamento de Sanidad Animal. Facultad Veterinaria Universidad de Córdoba)

Nicolás Vicente Urbani Barrios (asesor veterinario de Real Federación Española de Caza, Federación Aragonesa de Caza, Federación Navarra de Caza y ARRECAL)

DISEÑO Y MAQUETACIÓN: Beta Comunicación S.L.

COPYRIGHT FOTOS E ILUSTRACIONES: ASICCAZA, Christian Gortazar y Jorge Paniagua Risueño.

DEPÓSITO LEGAL: CR 376-2021

AGRADECIMIENTOS:

Christian Gortazar (Catedrático UCLM e investigador IREC), por la colaboración en el maquetado y revisión del contenido del presente documento.

Santiago Malpica (Subdirector de Seguridad Alimentaria y Salud Ambiental de la Junta de Extremadura)
José Ramon Caballero (Presidente Colegio Oficial Veterinarios de Ciudad Real) por la participación en el Curso online Inspección Veterinaria de carnes de caza mayor organizado por GOSTU, en el que parte de sus conclusiones han servido para la elaboración de esta guía.

LOGOS E INFORMACIÓN: GOSTU

JUNIO 2021

Publicación financiada con cargo al Proyecto para la aplicación de medidas innovadoras en el diagnóstico precoz y control eficaz de tuberculosis en ganadería extensiva y fauna silvestre desarrollado por el Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis (GOSTU) cofinanciado al 80% con fondos FEADER y un importe total de 444.167,73 €.

ÍNDICE

PREÁMBULO	6 - 7
RECOMENDACIONES DE REQUISITOS MÍNIMOS PARA ZONA DE FAENADO-EVISCERADO	8 - 9
CRITERIOS DE INSPECCIÓN. CUESTIONES PRÁCTICAS	10 - 11
LA SINGULARIDAD DE LA TUBERCULOSIS EN LA INSPECCIÓN DE PIEZAS DE CAZA MAYOR	16 - 17
CATEGORIZACIÓN Y GESTIÓN SANDACH DE CAZA MAYOR	20 - 21
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	28 - 29



«EL APROVECHAMIENTO
CÁRNICO DE LAS ESPECIES
CINEGÉTICAS ES EJEMPLO
PARADIGMÁTICO DE
SOSTENIBILIDAD
ECONÓMICA, SOCIAL
Y AMBIENTAL»

The image features a light beige background with several overlapping organic shapes. A large, light orange shape is at the top. Below it, a darker orange shape overlaps the left side. A white, wavy line loops through the center, crossing over itself and the other shapes. At the bottom, a dark red shape overlaps the white line and the light orange shape. The text 'PREÁMBULO' is written in white, uppercase letters in the upper left area.

PREÁMBULO

En España se capturan en torno a 640.000 piezas de caza mayor, principalmente jabalí, ciervo, corzo y gamo (con crecimiento anual sostenido según los datos de anuario estadístico forestal del MAPA). De las cuales, unas 400.000 entran en los canales comerciales que generan un volumen de negocio de aproximadamente 100 mll € (según datos de la interprofesional de la carne de caza - ASICCAZA).

El aprovechamiento cárnico de las especies cinegéticas es ejemplo paradigmático de sostenibilidad económica, social y ambiental; para ello se deben tener en cuenta la singularidad de esta producción (métodos tradicionales, condicionantes geográficos, requisitos estructurales...) al tiempo que se garantiza la higiene alimentaria y la salud pública de forma armonizada.

La normativa vigente de aplicación es extensa y multisectorial (asociada a sanidad animal, higiene alimentaria, comercialización, actividad cinegética, etc...); entre la que destacan el REGLAMENTO (CE) Nº 853/2004, el Real Decreto 50/2018 y el Real Decreto 1086/2020... Además, es necesario tener en cuenta diversas normativas autonómicas; algunas de ellas más restrictivas que las citadas, como las propias de Extremadura, Andalucía y Castilla La Mancha; por la singular prevalencia de tuberculosis animal en estos territorios.

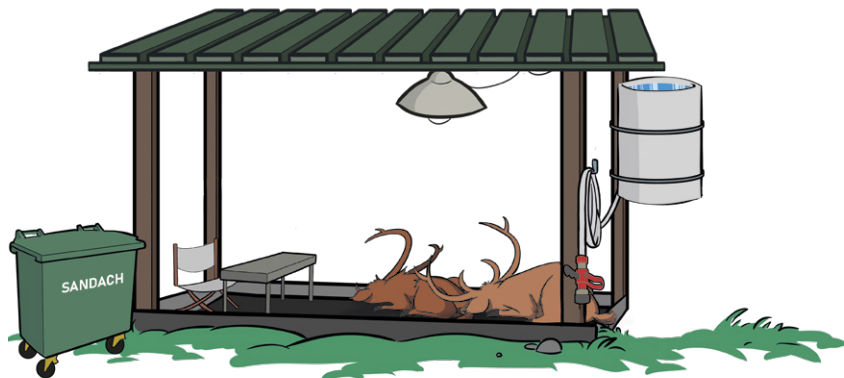
Por ello desde el Grupo Operativo Supraautonómico Tuberculosis – GOSTU, se viene a elaborar este novedoso documento práctico y orientativo respecto a los criterios de inspección de carne y subproductos procedentes de actividades cinegéticas de caza mayor; con especial atención a la tuberculosis como enfermedad compartida con importantes implicaciones en sanidad animal, salud pública así como la conservación de la fauna silvestre.



RECOMENDACIONES
DE REQUISITOS
MÍNIMOS PARA ZONA DE
FAENADO-EVISCERADO

En función de la normativa autonómica, esta instalación puede encontrarse en el propio terreno cinegético (“junta de carnes”) o en local autorizado al efecto en municipio donde se ubica dicho acotado o en municipios próximos; y para lo cual sería muy importante disponer de al menos:

- Suelo, techo y, en su caso, paredes de fácil limpieza y desinfección
- Iluminación suficiente (teniendo en cuenta horarios de faenado de las piezas abatidas para, en su caso, contar con sistema artificial)
- Ventilación suficiente
- Agua potable con presión suficiente (de la propia red o en depósitos habilitados al efecto)
- Contenedores para “Subproductos Animales No Destinados a Consumo Humano” -SANDACH (conforme al sistema de gestión, cantidades, estanques, impermeables, de fácil limpieza y desinfección y con cierre que evite el acceso de animales)
- En su caso (por número de reses abatidas o experiencia de personas que realizan el faenado), sistema de suspensión de canales
- Utensilios de faenado: cuchillos, afiladores, guantes cota de malla, mascarillas, sistemas para su limpieza y desinfección adecuada...
- Sistema frigorífico de almacenaje y/o transporte de piezas abatidas con capacidad suficiente
- Personal suficiente para el faenado y manipulación de las piezas abatidas para que dichos procesos se realicen en un tiempo adecuado.
- Mesa y silla (para trámites administrativos)





CRITERIOS DE
INSPECCIÓN.
CUESTIONES
PRÁCTICAS

El **objetivo principal** de la primera inspección post-mortem de las piezas de caza es garantizar que la carne de los animales abatidos está exenta de riesgos para la sanidad animal y la salud pública, tratando de detectar cuadros compatibles con diferentes procesos infectocontagiosos y otras alteraciones que no las hagan adecuadas para su consumo

En el procedimiento de inspección es imprescindible garantizar que se pueda asociar en todo momento las canales con los subproductos de cada animal y prepararlos para su revisión (adecuando velocidad de faenado de carniceros, sistema de trabajo sistemático, etc.).

- De forma general, en la **práctica de la inspección *post-mortem*** se procederá del modo siguiente:
 - 1.** Registro de un comportamiento anormal del animal vivo, según las indicaciones del cazador. (Foto 1)
 - 2.** Inspección visual del aspecto externo del animal abatido y de sus órganos; palpación e incisión de los órganos que se estimen necesarios, especialmente (y en relación con la tuberculosis): los ganglios submandibulares en el caso del jabalí; el ganglio mesentérico y válvula ileocecal en el ciervo; y en gamo, ganglios torácicos y pulmón. (Foto 2, 3 y 4)



Foto 1: Jabali bermejo (entre 7 y 12 meses de edad) con marcado adelgazamiento, tambaleo y pérdida de instinto de huida. Sintomatología compatible con enfermedad de Aujeszky



Foto 2: lesiones con contenido purulento en ganglios submandibulares de jabali



Foto 3: granuloma mesentérico en ciervo

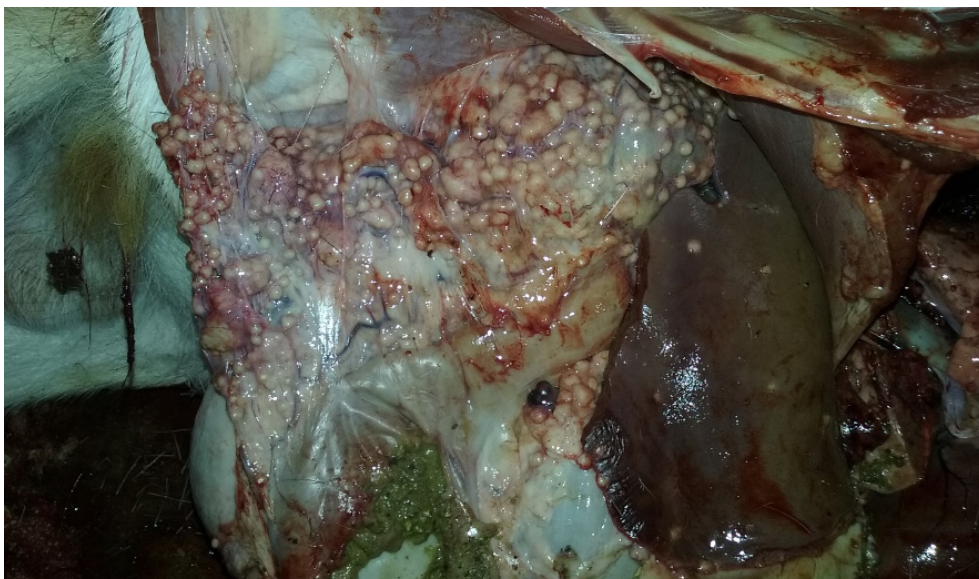


Foto 4: lesión compatible con tuberculosis en serosas de gamo

3. Búsqueda de anomalías de consistencia, color, olor...entre las que destacan conforme a la normativa comunitaria:

- Presencia generalizada de tumores o abscesos que afecten a diferentes órganos internos o músculos
- Artritis, orquitis, alteraciones patológicas del hígado o del bazo, inflamación de los intestinos o de la región umbilical
- Presencia de cuerpos extraños, no atribuibles a la acción de caza en la pieza abatida
- Presencia de diferentes procesos parasitarios
- Timpanización de las piezas por tiempo excesivo entre la caza y faenado: con presencia de gas en aparato digestivo, decoloraciones, autólisis...
- Anomalías significativas de color, de consistencia o de olor en el tejido muscular o los órganos
- Fracturas abiertas antiguas
- Emaciación o edema general o local
- Adherencias pleurales o peritoneales reciente
- Otras alteraciones extensas visibles, como la putrefacción

4. Toma de muestras y diagnósticos laboratoriales suplementarios para el dictamen (en su caso, asociado a las muestras legalmente obligatorias de triquina en suidos, o al Plan Nacional de Vigilancia Epidemiológica de Fauna Silvestre, etc.)

Durante la inspección y el faenado, deberán tomarse las debidas precauciones a fin de reducir al máximo el riesgo de contaminación de la carne por manipulaciones tales como la palpación, el corte o la incisión. Cuando sea necesario practicar una incisión, deberá hacerse en la medida de lo posible de una manera que evite todo riesgo de contaminación, ya sea de la carne, de los locales, del equipo o del personal. (Foto 5)

Como ha establecido el Informe científico-técnico para ASICCAZA y Fundación Artemisan sobre calidad microbiológica de la carne de ciervo procedente de la actividad cinegética, es especialmente importante, para optimizar la calidad microbiológica de las canales, realizar una evisceración inmediata tras la llegada de las reses a la “junta de carnes” o local de faenado (para ello es esencial, reducir el tiempo de espera ocasionado por la toma de fotografías del cazador con las reses abatidas o trofeos, buena coordinación de los veterinarios, operarios ,cazadores, así como un sistema adecuado y suficiente para el traslado de la piezas desde el lugar en que fueron abatidas hasta la junta de carnes).



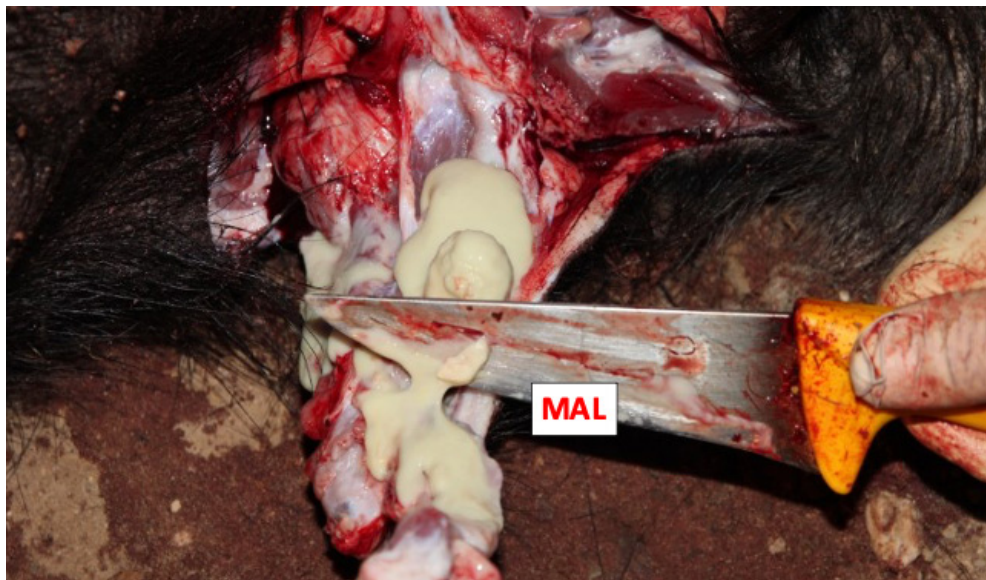


Foto 5: ejemplo mala praxis (incisión de absceso y contaminación)

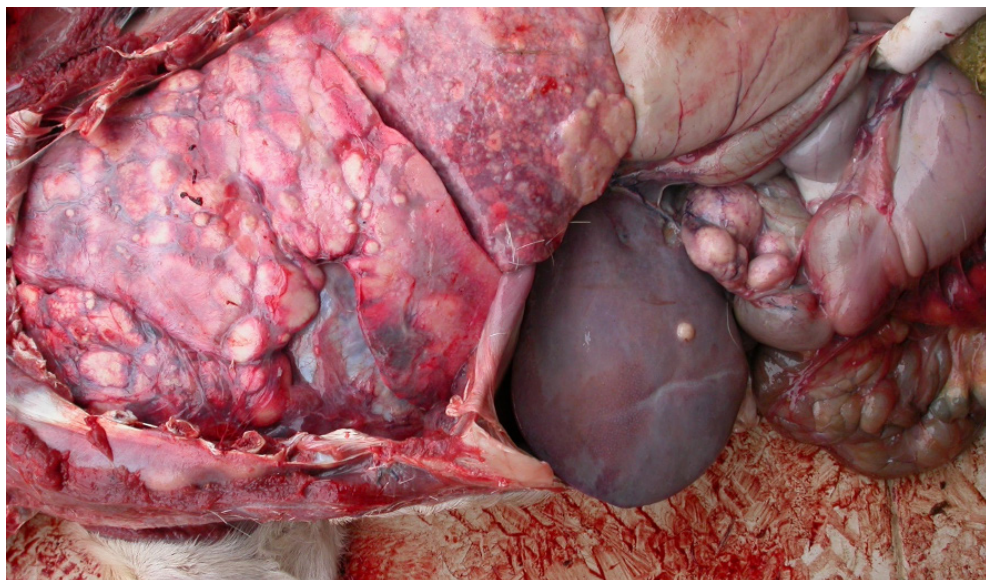


Foto 6: lesiones compatibles con tuberculosis generalizada en ciervo

LA SINGULARIDAD DE LA TUBERCULOSIS EN LA INSPECCIÓN DE PIEZAS DE CAZA MAYOR

La decisión sobre el destino de la carne de la canal y SANDACH afectados será adoptada en base a los hallazgos de inspección (sintomatología, signos y/o lesiones compatibles), conforme a los siguientes criterios orientativos, y el principio de precaución:

PROCESO GENERALIZADO

- Si se observa lesión purulenta/caseosa en “cabeza y cuello” y en canal y/o vísceras a nivel torácico y/o abdominal. También otro tipo de lesiones menos habituales como artritis, etc... (Foto 6 y 7)
- Decomiso total, carne no apta para consumo humano
- Canal y vísceras se categoriza SANDACH categoría 1

AFECCIÓN LOCALIZADA

- Si se observa lesión compatible con tuberculosis (de tipo purulenta, caseosa...) exclusivamente en “cabeza y cuello”
- Decomiso parcial de cabeza y cuello no apto para consumo humano. Resto de canal se posibilita su aptitud para el consumo pendiente de segunda inspección veterinaria en sala de tratamiento. En caso necesario, vísceras torácicas e hígado que acompañen a la canal de forma trazable para optimizar segunda inspección. (Foto 8)

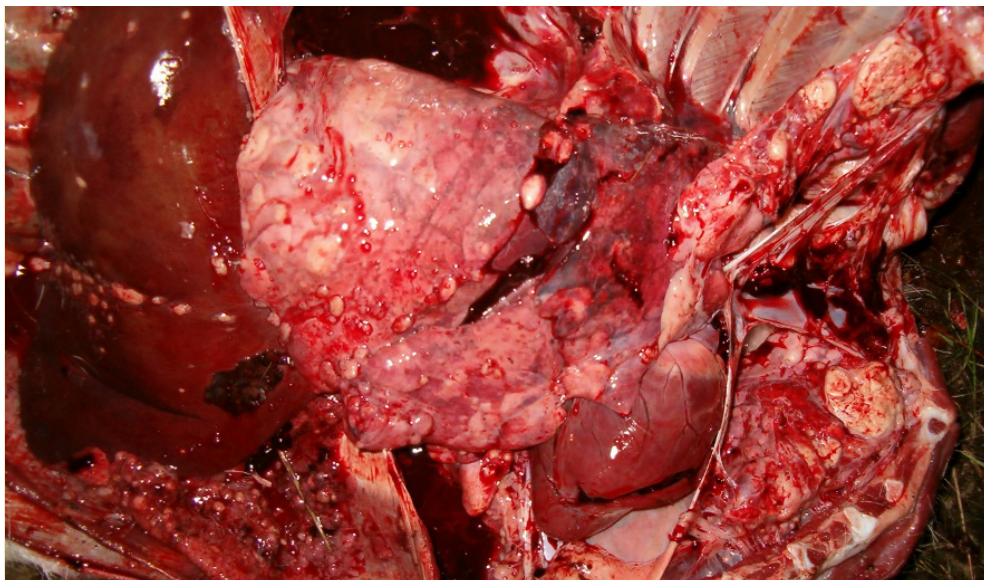


Foto 7: lesiones compatibles con tuberculosis generalizada en gamo



Foto 8: decomiso parcial por lesión compatible con tuberculosis circunscrita en jabalí

- El decomiso parcial realizado se gestiona como SANDACH categoría 1
- Es fundamental en el documento de primera inspección, indicar la identificación de la canal y el decomiso realizado

SINGULARIDADES POR ESPECIES DE CAZA MAYOR MÁS SUSCEPTIBLES

- **Jabalí** (*Sus scrofa*)

90 % de los jabalíes infectados presentan lesiones en linfonodos mandibulares (área anatómica de elección en la inspección durante la vigilancia sanitaria de tuberculosis)

La distribución generalizada es típica en aparato digestivo y pulmón.

- **Ciervo** (*Cervus elaphus*)

Lesiones típicas en linfonodos submaxilares y retrofaríngeos, mesentéricos y válvula ileocecal.

La distribución generalizada es típica en cabeza, cuello, cavidades torácica y abdominal con especial atención a pulmón, pleura costal e hígado.

- **Gamo** (*Dama dama*)

Lesiones típicas en pulmón y ganglios linfáticos torácicos.

CATEGORIZACIÓN Y GESTIÓN SANDACH DE CAZA MAYOR

Conforme al Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor. Se define:

Material de la categoría 1: todas las partes del cuerpo, incluidas pieles, vísceras, despojos y otros subproductos generados en las actividades objeto de regulación de este real decreto, procedentes de animales silvestres, cuando se sospeche que están infectados con enfermedades transmisibles a los seres humanos o a los animales. También se considerará material de categoría 1 las mezclas de éste con materiales de otras categorías.

En la práctica, cualquier decomiso parcial o total por motivos infecciosos o parasitarios.

Material de categoría 2: los subproductos animales procedentes de la caza, distintos del material de la categoría 1 o la categoría 3.

En la práctica, la mayoría de los residuos generados en la zona de faenado-eviscerado del terreno cinegético.

Material de categoría 3: los cuerpos o partes de animales abatidos en actividades cinegéticas de caza mayor, que sean aptos para el consumo humano con arreglo a la legislación comunitaria pero no se destinen a este fin por motivos comerciales.

En la práctica, canales que tras la segunda inspección veterinaria en el establecimiento de carne de caza; no se liberan a consumo por motivos comerciales, etc...

Trofeo de caza mayor: las astas y cuernas adheridas al cráneo o parte de él de las especies cinegéticas de caza mayor recogidas en la Ley 1/1970, de 4 de abril, de Caza, así como los colmillos y amoladeras del jabalí. También se considera parte del trofeo la piel necesaria para naturalizar los animales mediante la taxidermia correspondiente, hasta el pecho, libre de restos de carne, del esófago y de la tráquea. Requiere un control y gestión documental propio

Es fundamental tener en cuenta, que en esta guía se recogen los criterios generales incluidos en el Real Decreto 50/2018; pero la propia norma, en su ámbito de aplicación establece *“La autoridad competente en materia de sanidad animal podrá extender el ámbito de aplicación del presente real decreto a otras modalidades de caza mayor, independientemente del número de piezas cazadas o el número de puestos, en las comarcas de especial riesgo sanitario”*. Por tanto, se deberá tener especialmente en consideración, las obligaciones incluidas en la normativa autonómica de Extremadura, Andalucía y Castilla La Mancha (incluida en referencias bibliográficas del documento), más restrictivas que las que se indican en la guía de forma general.

Según establece de forma genérica, la norma estatal de aplicación, el transporte de los trofeos de caza por parte de sus propietarios de forma directa está exento del registro, así como los vehículos que realicen el transporte de los subproductos a muladares, a los puntos de alimentación o al lugar autorizado para el enterramiento dentro del acotado.

Esquema de gestión SANDACH de caza mayor conforme al Real Decreto (adaptación del esquema de la guía RD138/2020).

INCINERACIÓN O COINCINERACIÓN.

- Se permite para el material categoría 1,2 y 3
- Transporte en vehículos autorizados
- Se emite documento de acompañamiento comercial para el transporte de subproductos animales procedentes de cacerías. (Foto 9)

ENTERRAMIENTO.

- Se permite para el material categoría 2 y 3
- Con autorización previa
- Condicionado a garantizar la imposibilidad de acceso a animales carnívoros u omnívoros; procedimientos que no dañen el medio ambiente (riesgos para el agua, aire, suelo, plantas y animales, ruidos u olores) ni la salud pública; Los subproductos en la fosa, antes de ser enterrados, deberán ser cubiertos o impregnados con un desinfectante apropiado (cal, distribuida uniformemente entre capa y capa de subproductos, combinaciones de amonios cuaternarios con uno o varios aldehídos, agentes oxidantes a base de monosulfonatos de sodio y potasio, etc.); el responsable del enterramiento debe mantener registros de: fecha, lugar, cantidades... (Foto 10)

FABRICACIÓN DE ABONOS, BIOGAS O COMPOSTAJE.

- Se permite para el material categoría 2 y 3
- Transporte en vehículos autorizados
- Se emite documento de acompañamiento comercial para el transporte de subproductos animales procedentes de cacerías



Foto 9: depósito en contenedor SANDACH para transporte a incineración



Foto 10: enterramiento controlado de SANDACH de caza mayor



Foto 11: gestión SANDACH de caza mayor en muladar

ALIMENTACIÓN ANIMAL DE AVES NECRÓFAGAS.

EN LOS COTOS UBICADOS EN LAS ZONAS DE PROTECCIÓN DE AVES NECRÓFAGAS DE INTERÉS COMUNITARIO

- Se permite para el material categoría 2 y 3
- Puntos ubicados

1.º En espacios abiertos y con ausencia de vegetación arbórea o arbustiva.

2.º A una distancia superior a los 13.000 metros, de aeropuertos o aeródromos de uso público, incluidos los helipuertos, y fuera de la zona de servidumbres aeronáuticas, salvo coordinación expresa con el gestor o responsable de la infraestructura aeronáutica y, cuando proceda, sujeta a la aplicación de los procedimientos de identificación y gestión de riesgos por la realización de actividades humanas o usos del suelo en el entorno aeroportuario.

3.º A una distancia superior a los 4.000 metros del resto de los aeródromos, helipuertos incluidos.

4.º Fuera de cursos de agua o zonas con riesgo de contaminación de acuíferos.

5.º A una distancia superior a los 200 metros de los puntos de alimentación suplementaria de ganado y ungulados silvestres, de vallados propios de la explotación y de carreteras y caminos.

6.º A una distancia superior a los 500 metros de viviendas humanas y establos de animales.

7.º A una distancia superior a los 1.000 metros de tendidos eléctricos.

8.º A una distancia superior a los 4.000 metros de aerogeneradores.

EN MULADARES AUTORIZADOS

- Se permite para el material categoría 2 y 3
- Deberán cumplir con las prescripciones técnicas previstas en el artículo 4 del Real Decreto 1632/2011, de 14 de diciembre, a cuyo efecto no podrán ubicarse en zona de servidumbres de los aeropuertos o aeródromos de uso público y a una distancia inferior a 4.000 m del resto de los aeródromos. Dichas prescripciones recogen que, para la concesión de la autorización, el comedero o muladar debe reunir, al menos, las siguientes condiciones:
 - a) Estar suficientemente alejado de zonas habitadas, y en todo caso a más de 500 metros de núcleos de población estable, y nunca ubicarse próximo a aeropuertos, cursos de agua superficial o a aguas subterráneas que pudieran ser contaminados.
 - b) Disponer de una zona acondicionada para la alimentación que esté delimitada y cuyo acceso esté restringido a los animales de la especie que se desea conservar, si fuera necesario por medio de vallas o por otros medios adecuados a las pautas de alimentación natural de esas especies.
 - c) Tener una superficie suficiente y estar situado en una zona despejada que permita el acceso y la huida de las especies necrófagas.
 - d) Contar con un único acceso para los vehículos de transporte y tener delimitada una zona en que depositar los subproductos animales. (Foto 11)

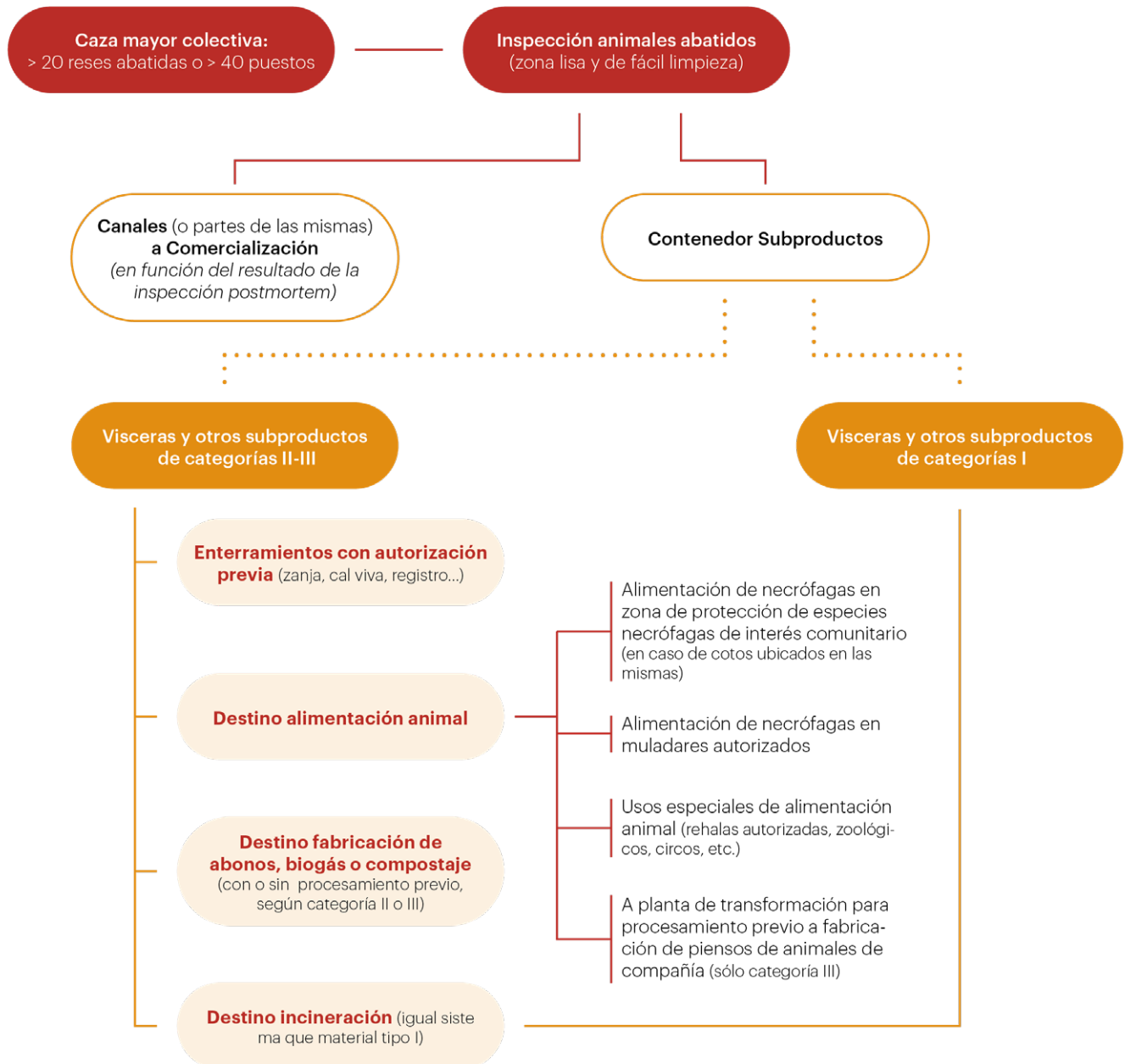
USOS ESPECIALES DE ALIMENTACIÓN ANIMAL.

- Se permite material categoría 2 y 3
- Conforme al artículo 15.1 del Real Decreto 1528/2012, de 8 de noviembre: rehalas autorizadas, zoológicos, circos... (registrados como gestores SANDACH)
- Transporte en vehículo autorizado
- Se recomienda realizar tratamiento térmico previo.

PLANTA TRANSFORMACIÓN DE PROCESAMIENTO PREVIO PARA FABRICACIÓN DE PIENSOS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.

- Se permite material categoría 3
- Transporte en vehículo autorizado
- Se emite documento de acompañamiento comercial para el transporte de subproductos animales procedentes de cacerías

Se adjunta Diagrama resumen de Gestión SANDACH según R.D. 50/2018 de la *Guía de Aplicación para el sector cinegético del Real Decreto 138/2020, por el que se establece la normativa básica en materia de actuaciones sanitarias en especies cinegéticas que actúan como reservorio de la tuberculosis*, elaborado por RFEC, Fundación Artemisan, APROCA y MAPA. Se insiste en la necesidad de atender a las normativas autonómicas vigentes





REFERENCIAS
BIBLIOGRÁFICAS

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Diario Oficial de la Unión Europea, núm. 139, pp. 55-205.

Real Decreto 50/2018, de 2 de febrero, por el que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor. Boletín Oficial del Estado. Madrid, 12 de febrero de 2018, núm. 38, pp. 16714-16726.

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. Boletín Oficial del Estado. Madrid, 10 de diciembre de 2020, núm. 322, pp. 112779-112816.

Orden de 2 de mayo de 2012, conjunta de las Consejerías de Agricultura y Pesca y Medio Ambiente, por la que se desarrollan las normas de control de subproductos animales no destinados al consumo humano y de sanidad animal, en la práctica cinegética de caza mayor de Andalucía. Boletín Oficial de la Junta de Andalucía, núm. 98.

Decreto 149/2016, de 13 de septiembre, por el que se determinan medidas sanitarias de salvaguardia sobre los subproductos animales no destinados al consumo humano, los cadáveres y sus partes, de piezas de caza mayor, al objeto de controlar la tuberculosis bovina en la Comunidad Autónoma de Extremadura. Diario Oficial de Extremadura, núm. 180, pp. 24397-24411.

Orden 74/2021, de 27 de mayo, de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, por la que se desarrollan las medidas de control de subproductos animales no destinados a consumo humano en la práctica cinegética de caza mayor en Castilla-La Mancha. Diario Oficial de Castilla-La Mancha, núm. 105.

Martín-Hernando M.P., Torres M.J., Aznar J., Negro J.J., Gandía A., & Gortázar C (2010). Distribution of lesions in red and fallow deer naturally infected with M. bovis. J. Comp. Pathol. 142, 43-50.

Martín-Hernando, M. P., Höfle, U., Vicente, J., Ruiz-Fons, F., Vidal, D., Barral, M., ... & Gortazar, C. (2007). Lesions associated with Mycobacterium tuberculosis complex infection in the European wild boar. Tuberculosis, 87(4), 360-367.

Ministerio para la transición ecológica y el reto demográfico (2018). Anuario de estadística forestal 2018, 1-104. URL https://www.mapa.gob.es/es/desarrollo-rural/estadisticas/aef_2018_documento_completo_tcm30-543070.pdf

Soriano-Pérez, A., García-Ruiz, A. (2020). Calidad microbiológica de la carne de ciervo procedente de la actividad cinegética. 1-40 URL https://www.fundacionartemisan.com/wp-content/uploads/2020/05/Informe_cientifico_calidad_nutritiva_lomo_de_ciervo.pdf

Gortázar, C., Höfle, U. & Arnal, M.C. (2019). Guía de Vigilancia Sanitaria de Fauna Silvestre. Madrid, España. URL <https://www.irec.es/wp-content/uploads/2019/07/GUIA-VIGILANCIA-SANITARIA-FAUNA-SILVESTRE-DIN-A4.pdf>

RFEC, Fundación Artemisan, APROCA & MAPA (2020). Guía de Aplicación para el sector cinegético del Real Decreto 138/2020, por el que se establece la normativa básica en materia de actuaciones sanitarias en especies cinegéticas que actúan como reservorio de la tuberculosis







GRUPO OPERATIVO SUPRAAUTÓNOMICO
TUBERCULOSIS



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



PNDR
Programa Nacional
de Desarrollo Rural
2014-2020

Cofinanciación por la Unión Europea al 80%. Inversión total: 444.167,73 €

Beneficiarios



Colaboradores

