

Manejo y precauciones del jabalí cazado



Gerardo Pajares Bernaldo de Quirós
Licenciado en Veterinaria
Presidente de la Asociación del Corzo Español

Una vez que llegamos al animal abatido debemos adquirir buenas costumbres como es el empleo de guantes de látex o vinilo para el manejo de la pieza. Debemos pensar que, si bien las especies silvestres padecen menos enfermedades que los animales domésticos, no es imposible que estos sean portadores de graves afecciones para nues-

tra salud. Por otra parte vamos a mantener contacto con materiales, como la sangre, las vísceras o el contenido digestivo de nuestras presas que albergan agentes patógenos, al menos en potencia. Es cada vez más frecuente que vayan apareciendo jabalíes portadores de enfermedades transmisibles, especialmente de tuberculosis, en zonas donde se emplea el cebado de la fauna con el fin de su caza.

Inicialmente realizaremos un examen pormenorizado del aspecto externo del animal, apreciaremos el estado general, la herida ocasionada por nuestro arma, y por supuesto el trofeo. Durante todo este proceso habremos mantenido nuestras manos aisladas mediante un par de guantes que impiden que nuestras heridas y las del animal entren en contacto. Igualmente evitan que los restos de tejidos, excrementos, sangre, etc.

queden en nuestras manos y podamos contaminarnos.

Una vez examinado el animal, deben tomarse el peso y las medidas corporales e iniciar, cuanto antes, le evisceración. La actual legislación exige que la extracción de las vísceras se realice "in situ", lo que lleva implícita la prohibición de circular con los jabalíes cazados con las vísceras en su interior. Es preciso recordar igualmente que la legislación estatal prohíbe la exhibición de los animales muertos, lo que incluye el paseo de los animales abatidos en las cacerías.

Si hemos realizado una valoración del alcance de la herida contaremos con una composición de lugar del estado en el que nos encontraremos las vísceras y tejidos. Hay dos posibilidades: realizar la evisceración con el animal tumbado o con él colgado. Ambas son válidas con tal de que se sepan realizar. En el caso de optar por hacerlo con el animal colgado será de gran ayuda contar con un pequeño gancho en "S" y una correa que se atará a cualquier árbol apropiado. Si el jabalí es grande será mejor contar con una percha de acero y una polea para izarlo. Se iniciará la extracción de las vísceras disecando el ano hasta poder tirar del recto y anudarlo de forma que evitemos que las heces contaminen la canal. Para ello, con un cuchillo o navaja bien afilado se realiza un corte circular alrededor del ano, separando perfectamente el final del tubo digestivo del resto de tejidos, tirando con firmeza pero sin brusquedad, hasta que veamos que el tubo está separado.

Una vez hecho esto, si se trata de un macho, retiraremos el pene y los testículos, mediante una sección de una amplio pliegue de piel. Aquí hay que tener especial cuidado. Contrariamente a la tradición el problema en el jabalí no se encuentra en sus testículos. Las hormonas masculinas ya habrán dejado su rastro en la carne durante la vida, y en la muerte, al cesar la corriente sanguínea, no es posible ninguna aportación suplementaria, de forma que esta tradición no tiene ningún interés higiénico ni organoléptico. No obstante, sí hay algo con lo que tener especial precaución: las glándulas prepuciales. Estas se encuentran en las inmediaciones del orificio urinario y contienen una secreción de un fuerte olor, que caracteriza a los machos de la especie. Por ello, cuando se proceda a abrir un jabalí hay que tener especial precaución procurando una retirada íntegra de estas glándulas sin salida de material a la canal.

En las hembras al separar el ano se procede a separar también la vulva, el



Previamente a la extracción de las vísceras hay que anudar el recto, de forma que evitemos que las heces contaminen la canal

aparato reproductor y urinario, de una sola vez.

Con posterioridad se incidirá entre las ramas de ambas mandíbulas inferiores de forma que extraigamos la lengua y cortemos los huesos de ambos lados de la lengua, continuando con una incisión en la cara ventral del cuello de forma que descubramos la tráquea y el esófago. Este último se anuda al igual que hicimos con el ano, de forma que se evite la salida del contenido gástrico. Al hacer este corte debe evitarse cortar el esófago. En el animal muerto está vacío y se sitúa detrás de la tráquea y algo hacia la izquierda.

Una vez realizadas estas operaciones estamos en disposición de iniciar la abertura propiamente dicha del animal. Debemos contar para ello con un material adecuado –cuchillo o navaja– que no precisa que sea de grandes dimensiones, pero siempre bien afilado. En el caso de emplear navaja, esta debería contar con un sistema de seguridad que impida que se cierre ocasionándonos cortes. En todo caso la hoja debe mantenerse siempre con el filo hacia fuera y en dirección opuesta a nuestro cuerpo. De haber algún ayudante, debemos colocarlo de manera que los movimientos del cuchillo no puedan ocasionarle daño alguno. En general, el manejo de una jabalina o bermejo no

precisa de grandes ayudas, siendo suficiente una sola persona para ejecutarlo con facilidad. Un macho adulto, especialmente al final del otoño o inicios del invierno, es otra cosa y quizás sea preciso contar con cierta ayuda. Durante el proceso debe evitarse cortar el paquete intestinal, el estómago y la vejiga de la orina. Para ello lo mejor es realizar una incisión a lo largo del tórax hasta el final del esternón por su parte media. En este momento debemos tener presente que podemos perforar las tripas, dando lugar a la salida de su contenido, lo que contaminará la carne. Para evitarlo de debe mantener el cuchillo o navaja con el filo hacia fuera, e introducir la punta entre los dedos índice y corazón de la otra mano de forma que se protejan las vísceras del borde cortante. Así se ejercerá una presión en sentido caudal hasta llegar al pubis. Se examinará el estado de las vísceras y la eventual presencia de signos de anomalía que revelen alteraciones en el estado sanitario de la pieza.

Es importante advertir que la mayoría de los animales salvajes presentan parasitaciones. En el jabalí no son infrecuentes las hidatidosis. Se revelan como bultos de contenido líquido situadas por lo general en el hígado. En su difusión participan los carnívoros y por ello durante esta fase deben mantenerse aleja-



Ramiro Asensio

Al cortar la musculatura abdominal se debe mantener el cuchillo o navaja con el filo hacia fuera, e introducir la punta entre los dedos índice y corazón de la otra mano, de forma que se protejan las vísceras del borde cortante

Una vez eviscerado el animal se impone la necesidad de enfriarlo cuanto antes. Es bueno permitir la circulación de aire por el interior de la canal y evitar que lleguen restos de barro, pelos, etc.

Si nuestra intención es comercializar el jabalí para su consumo debemos tener presente que la normativa exige que las vísceras sean conservadas para su inspección veterinaria. Para ello bastará con introducirlas en una bolsa de plástico estanca. Además es preciso proceder a refrigerar la canal a la mayor brevedad. La pieza deberá ser mantenida con la piel en todo momento. Las vísceras deben así mismo ser conservadas mediante la aplicación de frío.

A partir del 1 de enero de 2006 es de aplicación el Reglamento 853/2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. En dicha regulación se establece, entre otras cosas, que las personas que cacen animales de caza silvestre con vistas a su puesta en el mercado para el consumo humano deberán tener un conocimiento suficiente de la patología de la caza silvestre, así como de la producción y manipulación de la caza silvestre y de la carne de caza silvestre tras la caza, para poder someterla a un primer examen sobre el terreno. Estos conocimientos deberán estar validados mediante cursos que organizará u homologará la administración correspondiente.

Un aspecto novedoso es que la norma obliga, en las especies sensibles a triquinosis, a que la cabeza acompañe a la canal, exceptuando de ello tan sólo a los colmillos. Ello es para garantizar la extracción correcta de la muestra a analizar, que debe ser de los músculos maséteros –se encuentran en los carrillos-, base de la lengua, diafragma e intercostales. De forma habitual muchas de las muestras enviadas por cazadores no están bien recogidas y no es infrecuente encontrar punta de la lengua, mucosas, hígado o riñón, puntos ellos en los que no se encuentra la larva de la triquina.

Debemos ir pensando que el cuidado de las piezas cazadas es un aspecto importante. Se trata de un recurso alimenticio además de ser una alternativa de ocio, y del respeto a la pieza y de su aprovechamiento se derivará una mejor comprensión del entorno hacia la caza..■

dos los perros, tanto si contribuyeron como si no al cobro de la pieza. De encontrar quistes se deben recoger y eliminar convenientemente. El abandono de estas vísceras en el medio natural sólo contribuye al mantenimiento y extensión de estas afecciones.

Como hemos liberado tanto el aparato urogenital como el recto, las vísceras abdominales saldrán con facilidad. Para extraer las torácicas habrá que abrir el diafragma. Para ello siempre tendremos presente el riesgo de incidir en el estómago, generalmente lleno ya que el animal habrá estado comiendo toda la noche, y como hemos explicado debe evitarse a toda costa. Una vez abierto el diafragma, y si hemos liberado convenientemente el esófago y la tráquea es posible extraer todo el paquete visceral de una sola vez traccionando del conjunto en sentido posterior o caudal..