



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

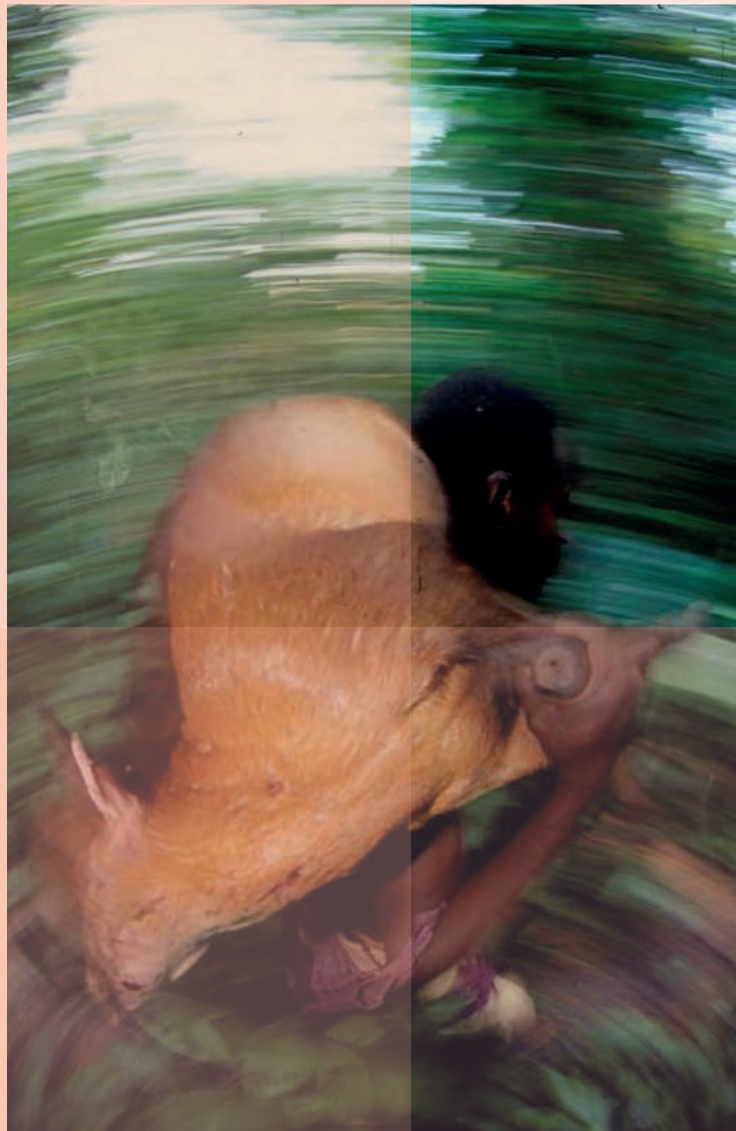
Federal Department of Home Affairs FDHA
Federal Food Safety and
Veterinary Office FSVO



Carne de animales silvestres

Guía de información e identificación

Una colaboración de la Oficina Federal de Seguridad Alimentaria y de Asuntos Veterinarios de la Confederación Suiza y Tengwood Organisation



Traducción al español, del texto original realizado para Suiza, por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente de España



Índice

1	Introducción.....	3
2	Objetivo de este folleto.....	5
3	Precauciones de seguridad.....	6
3.1	Protocolo y normas de higiene.....	6
3.2	Proceso para la manipulación higiénica y segura de carne de animales silvestres.....	7
4	Identificación de la carne de animales silvestres.....	8
4.1	La carne se importa desde países de ÁFRICA CENTRAL y OCCIDENTAL.....	8
4.2	La carne puede ser fresca o conservarse mediante ahumado (proceso por el cual la carne puede cocinarse o no por completo), secado o salazón.....	8
4.3	Existencia de una canal parcial o entera.....	9
4.4	Otras características identificativas de la carne de animales silvestres.....	9
4.5	Resumen de rasgos identificativos de la carne de animales silvestres.....	10
5	Las especies animales utilizadas más habitualmente en el comercio de carne de animales silvestres y ayuda para su identificación.....	11
5.1	Artiodáctilos (ungulados con número par de dedos en extremidades).....	11
5.1.1	Características identificativas.....	11
5.1.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Duiker o cefalofo.....	12
5.2	Primates (Monos).....	14
5.2.1	Características identificativas.....	14
5.2.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Primates.....	15
5.3	Pangolines.....	17
5.3.1	Características identificativas.....	17
5.3.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Pangolines.....	18
5.4	Roedores (no protegidos por CITES).....	19
5.4.1	Características identificativas.....	19
5.4.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Rata de las cañas.....	20
5.4.3	Ejemplos de carne de animales silvestres: Puercoespín.....	21
5.4.4	Diferencias entre las pieles del pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas.....	22
5.4.5	Diferencias entre el pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas: carne fresca y ahumada.....	23
5.4.6	Diferencias entre el pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas: características.....	24
5.5	Carnívoros (Felinos, cánidos salvajes y otros grupos).....	25
5.5.1	Características identificativas.....	25
5.5.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Carnívoros.....	26
5.6	Reptiles.....	27
5.6.1	Características identificativas.....	27
5.6.2	Ejemplos de carne de animales silvestres: Reptiles.....	28
5.7	“Carne de animales silvestres” de invertebrados.....	30
6	Cómo proceder tras detectar carne de animales silvestres.....	31
7	Referencias.....	32



1 Introducción

El término “carne de animales silvestres” hace referencia a aquella carne procedente de animales salvajes que se destina al consumo humano. Principalmente hace referencia a la carne procedente de África, aunque también puede emplearse para referirse a este tipo de carne procedente de Asia o Sudamérica.

El consumo de carne de animales silvestres como tal, no es algo nuevo. No obstante, tanto la cantidad de carne como la distribución mundial de la carne de animales silvestres han aumentado de manera drástica. Existen diferentes factores y cambios que han contribuido al incremento de la cantidad de carne de animales silvestres, como el crecimiento de la población, una caza más eficaz mediante el uso de armas más sofisticadas y la accesibilidad a zonas forestales anteriormente consideradas aisladas o remotas. La elevada demanda en las zonas urbanas ha llevado al comercio de carne de animales silvestres a convertirse en un negocio lucrativo. En la actualidad, los alimentos típicos de cada región no solo se encuentran disponibles en el mercado local, sino que también pueden distribuirse y venderse en todo el mundo en cuestión de días. Lo que solía ser un medio de autosuficiencia y alimentación para la propia familia ahora se ha convertido en un mercado global con una demanda creciente.

El consumo de carne de animales silvestres no es sostenible de ningún modo: los pronósticos sugieren que la extracción de animales salvajes de la naturaleza en África es seis veces superior a lo que correspondería a un uso sostenibleⁱⁱⁱ. Existe un comercio de casi 5 millones de toneladas de carne de animales silvestres en África Central y Occidental^{iii, iv}.

Pero el comercio no se limita a África. Según un estudio, cada semana se transportan cinco toneladas de carne de animales silvestres a Francia a través de París. De estas cinco toneladas, se estima que un tercio lo conforman especies protegidas por el convenio CITES^v (Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre)^{vi}. En el Reino Unido, se confiscaron 25.000 lotes de carne de animales silvestres en la circulación de pasajeros^{vii} y se sabe que la carne de animales silvestres se vende abiertamente en mercados de Nueva York, Londres y París. Todo ello demuestra que la “crisis de la carne de animales silvestres” también nos afecta en Europa.

El comercio internacional de carne de animales silvestres resulta problemático por dos motivos principales:

1 Conservación de especies: El comercio y la demanda crecientes alimentan el consumo insostenible de animales salvajes. Esto pone en peligro la supervivencia de muchas especies y poblaciones animales en su hábitat natural. La extracción de animales de la naturaleza es una fuerza que impulsa a la pérdida de la biodiversidad^{viii}.

2 Riesgo de enfermedades: La importación de estos animales muertos conlleva un alto riesgo desde el punto de vista de las enfermedades infecciosas. Por ejemplo, existe una serie de enfermedades zoonóticas que pueden transmitirse al entrar en contacto con la carne de animales silvestres^{ix}.

Los sitios idóneos para la vigilancia y prohibición a la importación de carne de animales silvestres desde un tercer país, son los puestos de control fronterizos en los aeropuertos. El problema en estos casos es que la identificación de la carne de animales silvestres en función de su aspecto resulta muy complicada, a veces casi imposible. Por este motivo la carne de animales silvestres real a menudo se clasifica como “carne de terceros países” y no aparece en las estadísticas de importación de carne de animales silvestres. Además, existen diferentes precauciones relativas a la higiene que deben tomarse al manejar carne fresca de animales salvajes, sobre todo en lugares muy frecuentados como los aeropuertos.



Cazador cortando en piezas a un gorila (a la izquierda) y (a la derecha) la posibilidad de contraer una enfermedad transmisible por la exposición a la sangre es alta.



2 Objetivo de este folleto

El objetivo de este folleto es servir de ayuda y orientar al personal de aduanas, a la guardia fronteriza y a los inspectores de CITES o a cualquier otro personal que pueda estar en contacto con carne de animales silvestres, como guía y apoyo para su identificación. También tiene como objetivo la normalización de la higiene en su proceso y el aumento del índice de éxito relativo a su correcta identificación. Todo ello conducirá a un aumento de las normas de seguridad y a una reducción en la importación de carne de animales silvestres, y permitirá reunir información fiable sobre la importación de carne de animales silvestres.

Los empleados que trabajan en el aeropuerto y en puestos fronterizos juegan un papel muy importante en el proceso, ya que su trabajo y experiencia en el punto de inspección constituyen la medida más eficaz para combatir la importación ilegal de carne de animales silvestres.

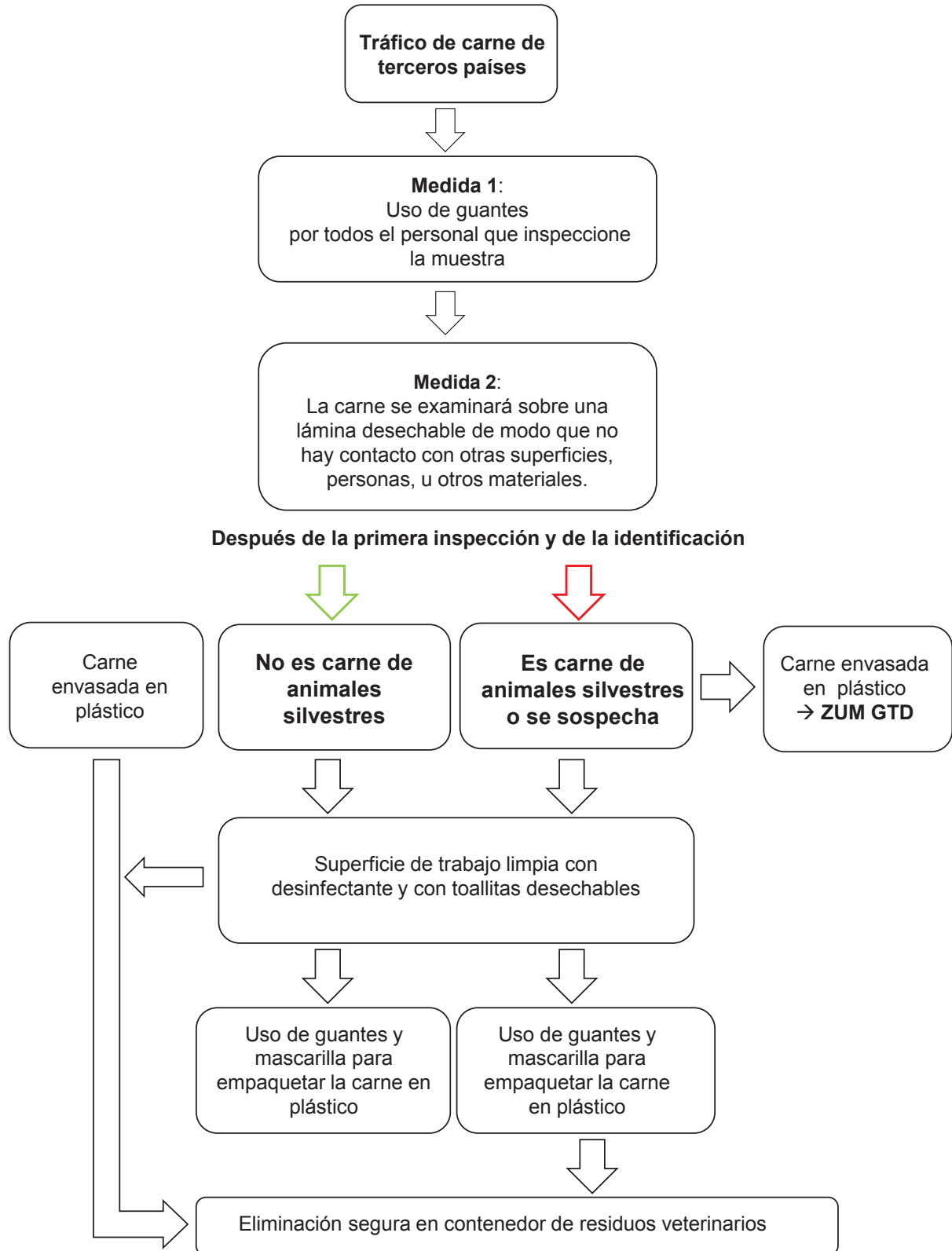


3 Precauciones de seguridad

3.1 Protocolo y normas de higiene

Aproximadamente el 75% de las nuevas enfermedades emergentes son zoonóticas, lo que significa que pueden transmitirse de los animales a los humanos (y viceversa). La mayoría de estas enfermedades tienen su origen en los animales salvajes. Es posible que algunas enfermedades infecciosas como el ébola, el SARS, el ántrax y el SIDA se hayan transmitido a los humanos a través del procesamiento y el consumo de carne de animales salvajes^{xi}. No obstante, la presencia de nuevas enfermedades no es solo una amenaza para los humanos; las enfermedades también pueden transmitirse a las especies animales domésticas (gripe aviar; gripe porcina). Puesto que este tipo de carne se importa de forma ilegal, no existe un mecanismo de control implantado ni normativas que deban cumplirse antes de proceder a la importación de la carne. Y todo ello presenta un riesgo potencial. El número de personas que viajan, aumenta de manera constante, y con él también aumenta el riesgo de que se introduzcan nuevas enfermedades. Por lo tanto, es imprescindible ceñirse a algunas precauciones y directrices de seguridad para reducir el riesgo de transmisión de enfermedades en la mayor medida posible. Lo que sigue a continuación debería tomarse como guía dentro de este proceso.

3.2 Proceso para la manipulación higiénica y segura de carne de animales silvestres



4 Identificación de la carne de animales silvestres

En algunos casos, resulta relativamente fácil identificar la carne de animales silvestres. Por ejemplo, cuando se importa la canal entera y fresca del animal desde un país donde el consumo de carne de animales salvajes es una práctica común.

Sin embargo, en la mayoría de los casos, resulta complicado identificar la carne; por ejemplo, cuando la canal se presenta troceada o en piezas. Esta es cada vez la forma más frecuente de transportar la carne, ya que resulta más sencillo manejarla y dificulta más la identificación de la especie. No obstante, existen algunas características que podrían indicar si realmente se trata de carne de animales silvestres y a qué especie pertenece.

A continuación, se muestran algunos criterios que pueden servir de ayuda en la identificación de la carne

4.1 La carne se importa desde países de **ÁFRICA CENTRAL** y **OCCIDENTAL**

La mayoría de la carne de animales silvestres procede de países de **ÁFRICA CENTRAL** y **OCCIDENTAL**, aunque también puede tener su origen en otras zonas de África (por ejemplo, África del Norte, Sudáfrica y África Oriental). Una parte de la carne de animales silvestres procede de países de **ASIA** y **LATINOAMÉRICA**. Todas estas regiones cuentan con grandes extensiones de bosques inalterados y presentan un problema conocido con respecto a la caza ilegal de carne de animales silvestres.



4.2 La carne puede ser fresca o conservarse mediante ahumado (proceso por el cual la carne puede cocinarse o no por completo), secado o salazón.

a) Carne fresca: La carne de animales silvestres suele adquirirse fresca, viaja en estrecha relación con el transporte de pasajeros, y se introduce de contrabando en Europa todavía fresca. Toda carne que no haya estado sometida a un proceso comercial y proceda de África como carne “fresca” puede ser carne de animales silvestres.

La carne de animales silvestres fresca puede presentarse como una pieza completa, como una canal fresca, en piezas troceadas y en cortes similares a filetes.

b) Carne ahumada: El ahumado es la técnica de conservación más habitual para la carne en África, incluida la carne de animales silvestres.

Es muy probable que toda carne procedente de África que se encuentre ahumada (por ejemplo, con un aspecto ennegrecido/carbonizado en la superficie) sea carne de animales silvestres. Las canales pueden haberse sometido a un proceso rápido de ahumado a altas temperaturas para eliminar el pelo y conservar parcialmente la carne (la carne del interior de estas canales se conserva aún parcialmente fresca). Las canales pueden haberse ahumado a altas temperaturas durante prolongados periodos de tiempo para secar y conservar la carne.

4.3 Existencia de una canal parcial o entera

La presencia de una canal parcial o entera de una especie animal en un equipaje de pasajeros es indicativa de carne de animales silvestres. La canal parcial se correspondería con una parte del cuerpo de un animal que incluya algunas características identificativas que en ocasiones permiten reconocer la especie.

- a) **Una cabeza reconocible** - Si la cabeza o parte de la cabeza o características faciales (como los dientes, los ojos, etc.) están presentes, es probable que se trate de carne de animales silvestres.
- b) **Extremidades o partes del cuerpo reconocibles** - Las extremidades (como brazos/manos, piernas/pies, pezuñas, patas, garras/uñas, cola, etc.) generalmente no se encuentran presentes en trozos de carne preparados de forma comercial. Cualquier parte reconocible conectada a un trozo de carne indica que existen muchas posibilidades de que se trate de carne de animales silvestres.

4.4 Otras características identificativas de la carne de animales silvestres

- a) **Piel o pelo en la carne troceada** - La piel o el pelo todavía presentes en un trozo de carne son indicativos de carne de animales silvestres. Las pieles se obtienen normalmente a partir de un animal durante el procesamiento de la carne comercial y se conservan a través de un proceso de curtido mediante la limpieza de resto de carne o tejidos.
- b) **La piel o el cuero está presente en la carne troceada** - En la mayoría de trozos de carne de animales silvestres, el cuero/la piel se encuentra todavía presente en los trozos de carne, incluso tras el proceso de ahumado. En la mayoría de carnes procesadas de manera comercial, el cuero/la piel generalmente se eliminan (a excepción de la carne de aves de corral y algunos tipos de carnes procesadas especializadas, como cerdos/jamón).
- c) **La carne contiene huesos** - La carne de animales silvestres a menudo contiene numerosos huesos o trozos de huesos presentes/visibles. En la mayoría de procesamientos comerciales de carne, los huesos son retirados.
- d) **Desprende un olor desagradable** - La carne de animales silvestres a menudo desprende un olor muy desagradable. Es habitual que desprenda un “hedor” característico a rancio o podrido.
- e) **Se observa moho u otros indicios de envejecimiento/maduración** - La carne de animales silvestres realiza largos viajes hasta llegar a su destino - Los animales se sacrifican en el bosque, viajando a los mercados donde se venden. Allí los compradores los adquieren y los transportan en vuelos domésticos e internacionales. Las técnicas de conservación de la carne de animales silvestres son, por lo general, muy rudimentarias. Como resultado, la carne puede mostrar signos de envejecimiento, como moho o gusanos. También puede mostrar otros signos de maduración, como carne que aparenta estar muy seca o deshidratada o presentar un color grisáceo.

4.5 Resumen de rasgos identificativos de la carne de animales silvestres

- 1.- Procede de un país de África Central u Occidental
- 2.- Se presenta fresca o ahumada (color carbonizado/ennegrecido)
- 3.- Cuando se importa como una canal entera o parcial, pueden presentar las siguientes características:
 - a) Cabeza o rasgos faciales (dientes, boca, ojos)
 - b) Extremidades (brazos/manos, piernas/pies, pezuñas, patas, garras/uñas, etc.)
- 4.- Cuando se importa a trozos pero alguna de las siguientes características se encuentra presente:
 - a) Pelo/ cuero
 - b) Piel
 - c) Huesos
 - d) Olor desagradable
 - e) Moho u otros indicios de envejecimiento de la carne (como color grisáceo)

Algunas especies del comercio de carne de animales silvestres son muy costosas y codiciadas (por ejemplo, primates y grandes felinos). Es muy probable que la carne de estas especies destinadas al mercado de lujo muestren menos indicios de los mencionados anteriormente y se importen como carne fresca y procesada cuyo aspecto se asemeja más a un “filete”. En estos casos, es necesario llevar a cabo un análisis de ADN para identificar la especie.



Montón de carne de animales silvestres ahumada en un mercado en Nigeria. Entre los animales que se aprecian en la foto se incluyen un puercoespín de cola de pincel africano (*Atherurus africanus*), duikers, antílopes y otros artiodáctilos, un mandrill (*Mandrillus leucophaeus*) y otras especies sin identificar.



5 Las especies animales utilizadas más habitualmente en el comercio de carne de animales silvestres y ayuda para su identificación

Las especies utilizadas más frecuentemente en el comercio de carne de animales silvestres son endémicas de los bosques tropicales del África occidental. Sin embargo, existen también especies en otras regiones que se encuentran amenazadas por el comercio de carne de animales silvestres. Ejemplos de esto se dan en Asia, donde se cazan muchas especies para consumir su carne. La siguiente sección presenta una visión global de las especies utilizadas más habitualmente en el comercio de carne de animales silvestres, con una descripción e imágenes para su identificación.

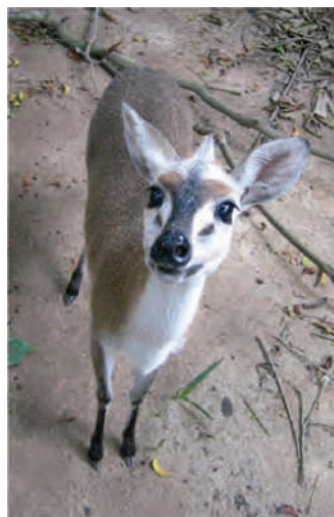
5.1 Artiodáctilos (ungulados con número par de dedos en extremidades)

- Duiker o Cefalofos (**CITES**: Apéndice I, II y aquellos no incluidos en **CITES**)
- Otros antílopes (algunos de **CITES**)
- Jabalírojo o potamoquero rojo (*Potamochoerus porcus*) y jabalí de río o potamoquero de río (*Potamochoerus larvatus*)
- Hipopótamo (**CITES**: Apéndice II)
- Antílope sitatunga (*Tragelaphus spekii*) - no incluido en **CITES**



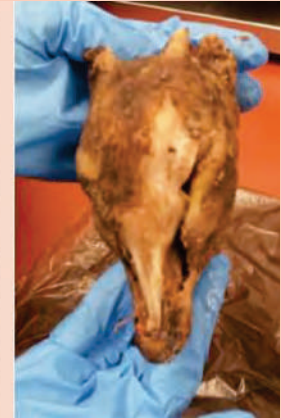
5.1.1 Características identificativas

- Gran tamaño corporal, por lo que habitualmente se presentan en múltiples trozos en una confiscación
- Pezuñas/huesos/huesos largos/cavidades torácicas se suelen presentar en trozos
- La carne puede presentar un color más claro en algunas especies
- Pueden existir largas fibras musculares en la carne
- Aspecto similar a la ternera de vacas domésticas

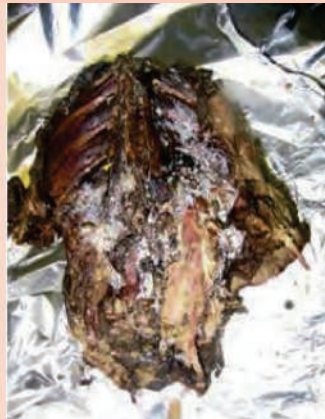




5.1.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Duiker o cefalofo



CABEZA



COSTILLAR



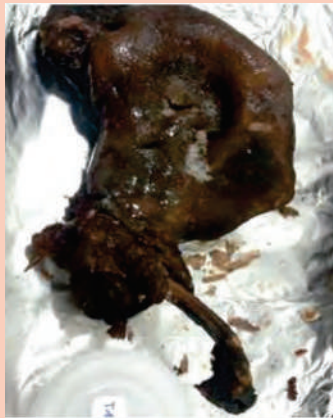
VARIAS PIEZAS



TROZOS CON PIEL



Más ejemplos de duikers: Trozos de carne más pequeños



5.2 Primates (Monos)

Todos los primates y monos se encuentran incluidos en los Apéndices de CITES (I o II)
Los más comunes como carne de animales silvestres:

- Cercopitecos (Especies de Cercopithecus)
- Mangabeys
- Colobos
- Babuinos, mandriles, drilles
- Hominoides
- Otros primates

5.2.1 Características identificativas

- Puede que se presente la canal completa
- Presencia de brazos/manos con un pulgar oponible visible (solo los primates tienen pulgar)
- Cola larga
- Cortes de carne similares a filetes de calidad superior, de especies costosas. ¡Cuidado con la carne con “buen” aspecto procedente de países de alto riesgo!



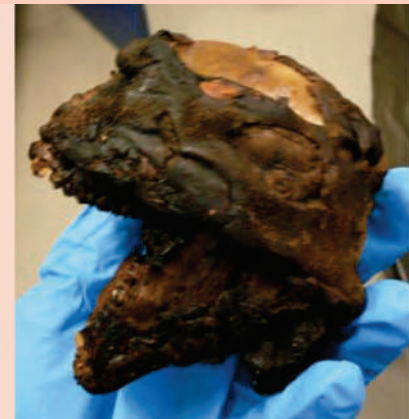
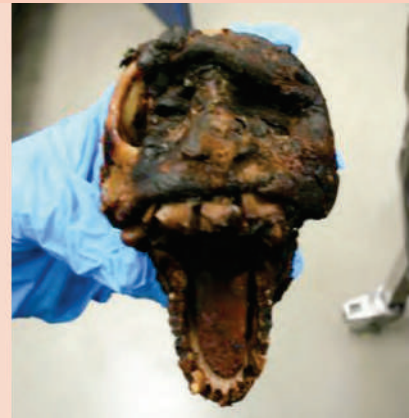


5.2.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Primates

FRESCA



AHUMADA





Ejemplos de carne de animales silvestres: Primates



CANAL ENTERA



MANO CON PULGAR
OPONIBLE



VARIOS TROZOS



UNA CANAL ENTERA TROCEADA
EL PELO SE HA ELIMINADO
MEDIANTE CALOR
CARNE FRESCA



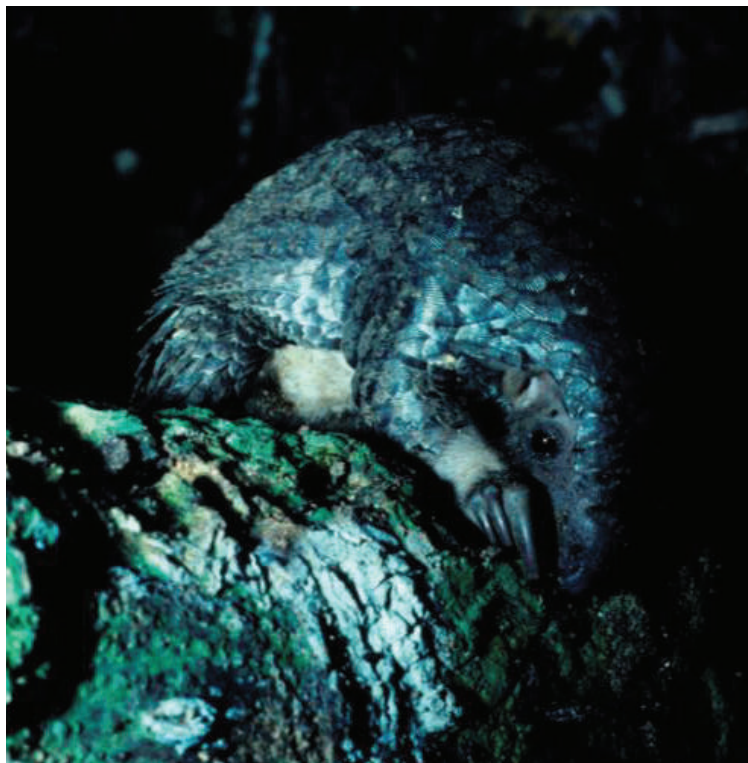
5.3 Pangolines

Las 8 especies aparecen incluidas en el Apéndice I del convenio CITES

- Pangolines africanos (4 especies)
- Pangolines asiáticos (4 especies)

5.3.1 Características identificativas

- Cuerpo entero cubierto de escamas
- Apariencia característica de piel desescamada - patrón con forma de diamante
- La longitud de la cola y la presencia/extensión de escamas en las patas pueden ayudar a identificar la especie
- Hocico largo y estrecho
- Las patas delanteras presentan garras largas y fuertes para excavar
- También se comercia con las escamas (para la medicina tradicional china)
- Carne de animales silvestres: Fresca o ahumada; animal troceado o entero



5.3.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Pangolines

FRESCA



AHUMADA



CANAL ENTERA



CABEZA



PIEZA



CARNE TROCEADA



5.4 Roedores (no protegidos por CITES)

Los más utilizados en el comercio de carne de animales silvestres son:

- Puercoespín
- Ratas de las cañas (*Thryonomys sp.*)
- Otros roedores (ratas gigantes, rata de Gambia (*Cricetomys gambianus*), ardillas, etc.)

5.4.1 Características identificativas

- A menudo se presentan las canales secas o frescas enteras
- Habitual en “preparados”/sopas con especias/verduras
- La piel del puercoespín muestra un patrón único con forma de “diamante”, parecido al de los pangolines - La piel de la Rata de las cañas es más parecida a la piel del pollo
- La “cola de pincel” del puercoespín es muy característica -
- Largos dientes delanteros - más planos/anchos en las ratas de la caña que en los puercoespines
- Rata de las cañas: El pie delantero posee tres dedos centrales bien desarrollados, el primer y el quinto dedo son más pequeños y casi no son funcionales. El pie trasero con dedos más largos, ausencia de primer dedo.
- Puercoespín del Cabo o sudafricano: 5 dedos en el pie delantero, el primer pie se reduce a un pequeño muñón sin garras. 5 dedos en los pies traseros, cada uno con una garra.



A la izquierda: Coipú (*Myocastor coypus*), un roedor de Sudamérica similar a la Rata de las cañas. A la derecha: Puercoespín del Cabo o sudafricano (*Hystrix africae australis*).



5.4.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Rata de las cañas

FRESCA



AHUMADA



CANAL ENTERA



PARTES DEL CUERPO



CARNE TROCEADA

5.4.3 Ejemplos de carne de animales silvestres: Puercoespín

FRESCA



AHUMADA



CANAL ENTERA



PARTES DEL CUERPO



PARTES DEL CUERPO



CARNE TROCEADA



5.4.4 Diferencias entre las pieles del pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas



Pangolín

La piel del pangolín presenta un patrón con forma de diamante después de retirar las escamas



Puercoespín

La piel del puercoespín es similar a la del pangolín, pero los diamantes no están tan marcados y poseen una forma dentada más hacia el interior con crestas menos robustas. Puede que se aprecien los orificios en la piel del puercoespín en los que se han arrancado las púas



Rata de las cañas

La piel de la rata de las cañas posee bultos diminutos y su apariencia es más parecida a la piel del pollo



5.4.5 Diferencias entre el pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas:
carne fresca y ahumada

Pangolín	Puercoespín	Rata de las cañas	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">FRESCA</p>  <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">AHUMADA</p>
			
			
			
			



5.4.6 Diferencias entre el pangolín, el puercoespín y la rata de las cañas: características

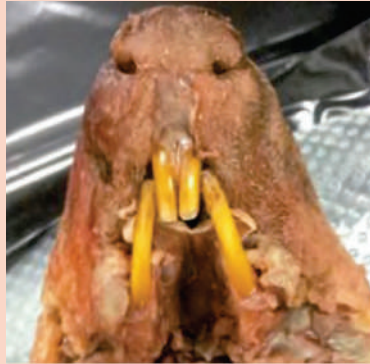
Pangolín



Los pangolines, como mamíferos que se alimentan de hormigas, carecen de dientes



Puercoespín



Rata de las cañas



Dientes

Patas delanteras

Patas traseras

Pies



5.5 Carnívoros (Felinos, cánidos salvajes y otros grupos)

Los más comunes como carne de animales silvestres:

- Civeta africana (*Civettictis civetta*) (**CITES III**)
- Jinetas (no incluidas en **CITES**)
- Civeta de las palmeras común, musang (*Paradoxurus hermaphroditus*) (**CITES III**)
- Especies de mangostas (algunas de **CITES**)
- Grandes felinos, como el león o el tigre (**CITES**)
- Nutrias (**CITES I, II** y no incluidos en **CITES**)
- Civeta africana de las palmeras (*Nandinia binotata*) (no **CITES**)

5.5.1 Características identificativas

- Aspecto/cuerpo parecido al del perro o el gato
- hocico largo con la nariz similar a la del perro o el gato
- Las patas pueden ser similares a las del perro o el gato
- Si conserva la piel, pueden ser visibles las manchas, las franjas u otros patrones
- Carne más costosa para el mercado de lujo, puede presentar un aspecto similar al de un filete → Sin presencia de características identificativas



5.5.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Carnívoros



Civeta africana de las palmeras

Otros carnívoros africanos pequeños detectados como carne de animales silvestres poseen un aspecto similar



Civeta africana de las palmeras

Ejemplo de hocico similar al de un perro



Ejemplo de patas de carnívoro: la Civeta africana de las palmeras vive en árboles y sus patas son parecidas a las de un gato y están adaptadas para trepar



Nutria sin garras o nutria de mejillas blancas (*Aonyx capensis*)

Por su dieta, las patas de la nutria se parecen a las manos de un primate y su piel es gruesa, adecuada al ambiente acuático en el que vive; la cavidad torácica resulta muy característica

ATENCIÓN:

La costosa y valiosa carne de animales silvestres procedente de grandes felinos (o también de primates) a menudo no presenta características típicas de la carne de animales silvestres y puede parecerse más a un filete normal de carne.



5.6 Reptiles

Los más comunes como carne de animales silvestres o partes de animales destinadas a la moda o a medicamentos:

- Tortugas (todas las tortugas están protegidas por el convenio **CITES**), tortugas marinas (todas enumeradas en el Apéndice I) y galápagos se encuentran protegidos por el convenio **CITES**
- Cocodrilos (Todos de **CITES**)
- Serpientes (Muchas de **CITES**)
- Lagartos (Muchos de **CITES**)

5.6.1 Características identificativas

- La piel puede presentar un patrón único
- La carne puede ser de un color más claro
- La piel puede tener escamas o parecerse a la piel del pescado
- Presencia de protuberancias óseas o escamas en la piel

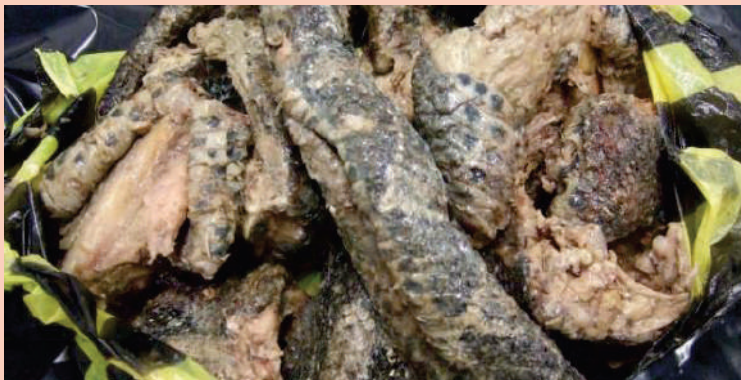




5.6.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Reptiles



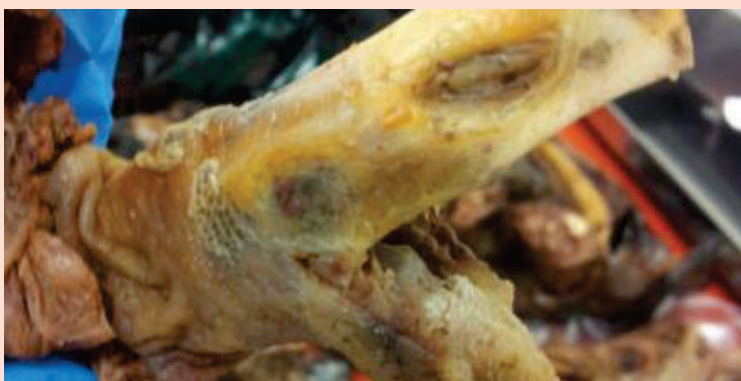
Ejemplo de carne de serpiente troceada



Las serpientes poseen patrones característicos en la piel que pueden ser visibles en la carne



Ejemplo de carne de tortuga troceada



La forma de la cabeza de tortugas y galápagos es muy característica



5.6.2 Ejemplos de carne de animales silvestres: Reptiles



Pata delantera con escamas duras de queratina que forman espolones óseos



Pata trasera: Sin doblar, a diferencia de la pata delantera



Cola de tortuga



5.7 “Carne de animales silvestres” de invertebrados

El consumo de animales invertebrados es una práctica habitual en África y en Asia. Aunque a menudo no se encuentran protegidos por el convenio **CITES**, también existen especies que se importan habitualmente a Suiza.

5.7.1 Ejemplos de carne de animales silvestres: invertebrados



Caracol gigante africano (no incluido en **CITES**) (*Especie exótica invasora en España**)



Larvas de insectos desconocidos (no incluidas en **CITES**)



Larvas de mariposa (no incluidas en **CITES**)



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Federal Department of Home Affairs FDHA
**Federal Food Safety and
Veterinary Office FSVO**



6 Cómo proceder tras detectar carne de animales silvestres

Si tiene alguna pregunta, y como contacto general para casos de detección de carne de animales silvestres, puede ponerse en contacto con la Subdirección General de Medio Natural del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente de España o con la Dirección General de Comercio Internacional e Inversiones del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad que tiene asignadas las competencias como Autoridad Administrativa principal, de conformidad con lo establecido en el artículo IX del Convenio CITES. Durante el horario de oficina siempre puede ponerse en contacto en el: 0034 91 597 60 00 o en el 0034 91 349 37 71. Si tiene alguna duda, puede enviar fotografías para facilitar la identificación a:

buzon-sgb@magrama.es
cites.sccc@comercio.mineco.es.

Con el objetivo de reunir información sobre la importación de carne de animales silvestres en España, es importante que se denuncien todos los casos de importación de especies protegidas por el convenio CITES o la legislación internacional y nacional.



7 Referencias

Crédito de fotografía: En caso de no indicarse (a continuación): **Kathy L. Wood/ Bruno Tenger, Tengwood Organisation**. Dibujos: **www.cites.org**

-
- ⁱ Wildlife Conservation Society / Working paper 38: An Analysis of Socioeconomics of Bushmeat Hunting at Major Hunting Sites in Uganda
- ⁱⁱ Barnett, R. (2000) Food for Thought: The Utilisation of Wild Meat in Eastern and Southern Africa. TRAFFIC/WWF/IUCN, Nairobi, Kenya
- ⁱⁱⁱ Wilkie, D.S., Carpenter, J.F. (1999) Bushmeat hunting in the Congo Basin: An assessment of impacts and options for migration. *Biodiversity and Conservation* 8: 927-955.
- ^{iv} Wilkie, D.S., Carpenter, J.F. (1999) Bushmeat hunting in the Congo Basin: An assessment of impacts and options for migration. *Biodiversity and Conservation* 8: 927-955.
- ^v El Convenio sobre el Comercio Internacional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestre (1973).
- ^{vi} Chaber, A.-L. et al. (2010) The scale of illegal meat importation from Africa to Europe via Paris. *Conservation Letters*, 00-1-7
- ^{vii} www.cites.org
- ^{viii} Redmond I, Aldred T, Jedamzik K, Westwood M. 2006. Recipes for survival: controlling the bushmeat trade. Ape Alliance Report
- ^{ix} Definición: Enfermedades transmisibles de los animales a los seres humanos y viceversa
- Bilder: Karl Ammann, "Consuming Nature"
- ^{xi} Smith *et al.* (2012) Zoonotic Viruses associated with illegally imported wildlife products, PLoS ONE
- Bilder: Blaumaulmeerkatze (*Cercopithecus cephus*) Karl Ammann "Consuming Nature"