



## La carne de caza es segura

*El riesgo toxicológico por plomo derivado del consumo de carnes de caza es tolerable, recomendándose potenciar el consumo de este tipo de carnes por la población general.*

Los autores de esta nota somos un grupo multidisciplinar de investigadores de la Universidad de Córdoba que llevamos varios años estudiando el riesgo alimentario por consumo de carne de caza. Los estudios se han realizado en el marco de un proyecto financiado por la Junta de Andalucía, y cuyos objetivos son determinar la cantidad de metales pesados presentes en la carne y vísceras de las principales especies de caza (mayor y menor) y realizar una estimación del riesgo alimentario en la población por ingesta de metales pesados, especialmente plomo y cadmio. Así pues, disponemos datos globales de metales pesados y de consumo de carne de estas especies; algunos de estos datos ya se han publicado y otros se encuentran pendientes de publicación. Entre otros aspectos, nuestros estudios señalan que el consumo de carne de caza es muy desigual entre la población, resultando relativamente bajo si lo comparamos con otros países centroeuropeos. Así mismo, se confirma un consumo significativamente mayor en la población de cazadores frente a los no cazadores; entre los primeros es muy frecuente el autoabastecimiento o autoconsumo, por lo que la distribución natural de las especies cinegéticas influye de manera determinante en la distribución geográfica de su consumo. Por ejemplo, en Sierra Morena se come significativamente más ciervo que en la Campiña, donde se ingiere más conejo. Otro aspecto interesante es que la mayoría de la caza mayor suele ser inspeccionada por los Servicios Veterinarios Oficiales mientras que la caza menor, al tener más autoconsumo, apenas es controlada sanitariamente. Por este motivo es necesario, tal



como recomienda el “Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el riesgo asociado a la presencia de plomo en carne de caza silvestre en España”, promover campañas de información dirigidas a los consumidores de carne de caza silvestre.

Otras publicaciones han concluido que el riesgo toxicológico por metales pesados, especialmente plomo, en la carne de caza mayor (ciervo y jabalí) es bajo cuando se considera el consumo de la población media investigada. Los niveles de plomo encontrados en estos estudios (menores de 1,5 mg/Kg) se encuentran por debajo de los indicados por el Informe de la EFSA (EFSA, 2010. European Food Safety Authority. Scientific Opinion on Lead in Food), que considera razonablemente seguros 3 mg/Kg. Por tanto, utilizando herramientas probabilísticas de evaluación de riesgo, la población no cazadora (que mantiene un consumo de carne de caza más bajo que la población cazadora) tendría un aporte menor del 1% de la Ingesta Semanal Tolerable Provisional (PTWI) establecida por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Los niveles de exposición fueron algo más elevados en la población cazadora, pero sólo en casos excepcionales (fundamentalmente cuando se consume muy asiduamente carne de jabalí) y con una muy baja probabilidad de ocurrencia (inferiores al 4 por mil), estos valores superaron los niveles recomendado por la OMS. Esto puede ser porque la carne de jabalí contiene casi cuatro veces más plomo que la de ciervo, aunque ambas especies son cazadas de manera muy similar, lo que sugiere que el plomo de la munición podría no ser determinante en los niveles hallados.

En el caso de la caza menor la evaluación del riesgo alimentario de la carne y las vísceras de conejo y perdiz, indica que pueden considerarse alimentos razonablemente seguros en cuanto a su aporte de metales pesados. No obstante, el plomo debe ser tenido en cuenta como elemento de riesgo en poblaciones que consumen muy asiduamente estos productos.



No tenemos constancia, a nivel mundial, de intoxicación por plomo en humanos por consumo de carne de caza, hecho que corroboraría en gran medida nuestras aseveraciones.

Teniendo en cuenta estos resultados, el consumo de carne de caza debería potenciarse en nuestro país, ya que se trata de un producto natural, en general sanitariamente seguro, y con un elevado valor gastronómico, bromatológico y nutricional. Es una carne con un alto contenido en proteínas, bajo en grasa y colesterol y con un moderado aporte calórico; además es una buena fuente de diferentes minerales y oligoelementos y libre de contaminantes artificiales (hormonas, medicamentos, etc.). Se trata, asimismo, de productos asociados a un modelo productivo rural y altamente sostenible, procedente de animales que aprovechan los recursos existentes en nuestro monte autóctono, al que ayudan a conservar y al que además, aportan un elevado valor socioeconómico. En efecto, además de fijar la población al campo, constituyen el principal motor de desarrollo de amplias zonas, donde otras fuentes económicas alternativas que generen renta y empleo son escasas, cuando no ausentes.

Firmado:

- Antonio Arenas Casas, Catedrático de Sanidad Animal, Universidad de Córdoba. Colegio Europeo de Salud Pública Veterinaria (ECVPH).
- Manuel Ángel Amaro López, Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.
- Rafael Moreno Rojas, Catedrático de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.
- Fernando Pérez Rodríguez, Profesor Sustituto Interino, Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.



- Jesús Sevillano Morales, Titulado Superior Apoyo a la Docencia e Investigación, Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Universidad de Córdoba.