

Facoltà di Medicina Veterinaria - Università di Torino

**“ Ungulati selvatici in Italia: dalla penuria
all’abbondanza ”**

18 MARZO 2010

Evento n. 137 – 4854

SALONE POLIFUNZIONALE “S. GIOVANNI”

VIA MARTIRI DELLA LIBERTA’ – MORETTA (CN)



S.I.E.F.
Società Italiana
Ecopatologia
della Fauna

selvaggina cacciata: orientare il consumo responsabile

UNA ESPERIENZA IN EMILIA ROMAGNA

Mauro Ferri

AUSL di Modena – SerVet

m.ferri@ausl.mo.it

CONSUMO DI SELVAGINA CACCIATA

nuove situazioni

nuove norme

nuove opportunità

- I parte - **FORMAZIONE ed EDUCAZIONE**
- II parte - **CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE**



S.I.E.F.
Società Italiana
Ecopatologia
della Fauna

III CONVEGNO NAZIONALE DI ECOPATOLOGIA DELLA FAUNA SELVATICA

*TORINO, 15-17 ottobre 2009
Centro Incontri – Regione Piemonte*

THE TRAINED PERSON (HUNTER) TO CARRY OUT THE POST MORTEM EXAMINATION OF GAME

**REASONS AND OBJECTIVES OF TEACHING PROPOSALS SUBMITTED TO THE EMILIA-
ROMAGNA REGION AUTHORITY**

a cura di

M. Ferri¹ G. Poglayen² A. Brunori³ C. Fioravanti⁴ A. Marliani⁴ M.L. Zanni⁵

¹AUSL di Modena - ²Univ. Bologna - ³RER Servizio Veterinario ⁴Ausl di Bologna — ⁵RER Pianif.faunistica

RECEPIMENTO DEI REGOLAMENTI 852 - 853 - 854/2004/CE

1. accordi nn. 2470 - 2477 / 9.02.06 / Conf. perm. Stato-Regioni-ProvAut
2. recepimenti a livello locale

Regione Emilia Romagna
Deliberazione di Giunta n. 970/2007

enfasi sulla cessione diretta
1 capo/anno/cacciatore **grosso capo**
500 capi/anno/cacciatore **piccoli capi**

gruppo interdisciplinare
2007-2009
UffCaccia - AUSL- UniBO

Determ. 015856 del 29/11/2007 del Resp. Serv. Veterin. Ig. Alim. RER:
1 - autoconsumo
2 - cessione diretta e centri sosta o raccolta (frigo di caccia)
3 - commercializzazione Centri Lavorazione Selvaggina

IL GRUPPO TECNICO INTERDISCIPLINARE

- REGIONE E.R.: Servizio Veterinario - Pianificazione faunistica
- AUSL – SERV VETER: Modena – Bologna
- UNIV BO: Facoltà di Medicina Veterinaria

- n. 6 addetti, per:



- FAVORIRE L'INTEGRAZIONE FRA LE NORMATIVE FAUNISTICHE E SANITARIE

- ADEGUARE LA NORMATIVA FAUNISTICO VENATORIA

- SUGGERIRE UNA LINEA PER UNA STRATEGIA DI SETTORE

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 015856 DEL 29.11.2007

DEL SERVIZIO VETERINARIO ED IGIENE DEGLI ALIMENTI

**INDICAZIONI TECNICHE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI
CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA**

**EVIDENZIA LE POSSIBILI DESTINAZIONI DELLA
SELVAGGINA CACCIATA**

- **AUTOCONSUMO**
- **CESSIONE DIRETTA**
- **COMMERCIALIZZAZIONE**

STABILISCE LINEE GUIDA E SOLLECITA LA REALIZZAZIONE DI

1 - CENTRI DI SOSTA O RACCOLTA

**PER IL SOLLECITO RAFFREDDAMENTO DEI CAPI ABBATTUTI, per ogni fine di:
AUTOCONSUMO - CESSIONE DIRETTA - COMMERCIO**

2 - CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA

PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA

enfasi sugli aspetti concreti della filiera

EMILIA ROMAGNA
UN VENTENNIO IMPORTANTE
1989-2008

POPOLAMENTI & CARNIERI:

1 - TENUTA DELLA PICCOLA SELVAGGINA

2 - CRESCITA DEGLI UNGULATI

EVOLUZIONE DEL CARNIERE IN E.R.

1989

■	CINGHIALI	1.640
●	CAPRIOLI	-
●	DAINI	-
●	CERVI	-
●	MUFLONI	-

1.640 capi

2008

■	CINGHIALI	17.088
●	CAPRIOLI	18.834
●	DAINI	760
●	CERVI	284
●	MUFLONI	32

36.998 capi

PUNTI CRITICI QUANTITATIVI E QUALITATIVI

corretto utilizzo della selvaggina, valorizzazione della sua qualità

REALE ESIGENZA DI

PERSONE E CACCIATORI FORMATI

PER L'AVVIO DEI CAPI AI C.L.S.

COME PREVISTO

DAL REG. CE 853/2004, ALL. III, SEZ. IV, CAP. 1

COME INDIVIDUARE UN MODELLO FORMATIVO?

ESPERIENZE DIDATTICHE FORMATIVE DIVULGATIVE

- Corso del SerVet-AUSL per la Provincia di Modena, 2006
- Winkelmeyer et Al., Wildbret-direktvermarktung, 2007
- **, Il Corretto Trattamento Igienico – Sanitario delle carni di selvaggina, ProvBL-ASL-UniPD; 2007
- Winkelmayer et Al., Wildbret- Hygiene, 2008
- F.S.A., The Wild Game Guide, 2008
- Berzieri Mazzamurro, CACCIA DI SELEZIONE, ProvBO, 2008
- **, I rischi delle zoonosi, Regione Piemonte; 2008
- Percorsi formativi delle figure tecniche per la gestione degli ungulati (ex Regol Reg 2008 RER e precedenti)
- Aggiornamenti annuali dal Piano Regionale Monitoraggio Sanitario Fauna Selvatica, 2006-2008

RICCHEZZA DI ESPERIENZE

FONTI SPECIFICHE

CARETTERISTICHE DEL PERCORSO DIDATTICO

SUFFICIENTE

SEMPLICE

FLESSIBILE

per l'autoconsumo

IL CORRETTO TRATTAMENTO IGIENICO – SANITARIO DELLE CARNI DI SELVAGGINA

PROV. BELLUNO

ULSS n. 1 BELLUNO

UNIV PADOVA

file disponibile



Amministrazione provinciale di Belluno
Tutela e Gestione della Fauna e delle Risorse Idriche

in collaborazione con

Università degli Studi di Padova
Facoltà di Medicina Veterinaria

ULSS n. 1 Belluno
Dipartimento di Prevenzione, Servizi Veterinari

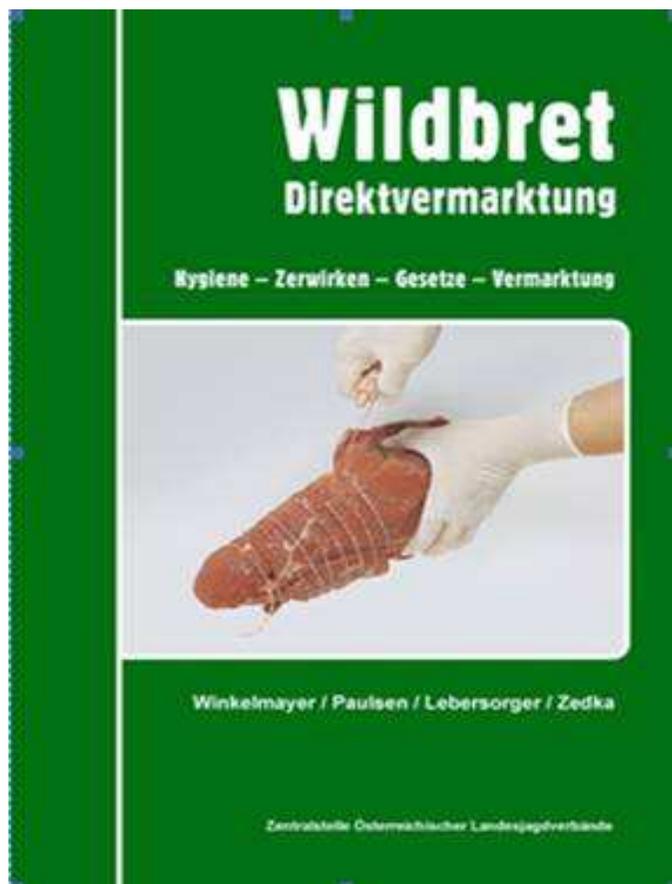
Il corretto trattamento igienico-sanitario delle carni di selvaggina

Dr. Patrizia Bragagna
Dr. Paolo Capovilla
Prof. Valerio Giaccone

A collage of six images related to wild game. The top row shows a sunset over mountains, a roe deer in a green field, and a chamois in a field. The bottom row shows a plate of cooked venison, a chamois in a snowy landscape, and a chamois in a field.

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

un manuale di buona pratica per ispettori ed operatori



Winkelmayer Paulsen Lebersorger Zedka

Wildbret-Direktvermarktung

Hygiene - Zerwirken - Gesetze - Vermarktung

2007

176 pag, 165 immagini a colori

ISBN 978-3-9501873-2-8

€ 16,00

**file con traduzione <capitolo REQUISITI>
da usarsi col testo a fronte**



CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA

un manuale di buona pratica per ispettori ed operatori

Winkelmayer Paulsen Lebersorger Zedka,

Wildbret- Hygiene

Das Buch zur Guten Hygienepaxis bei Wild

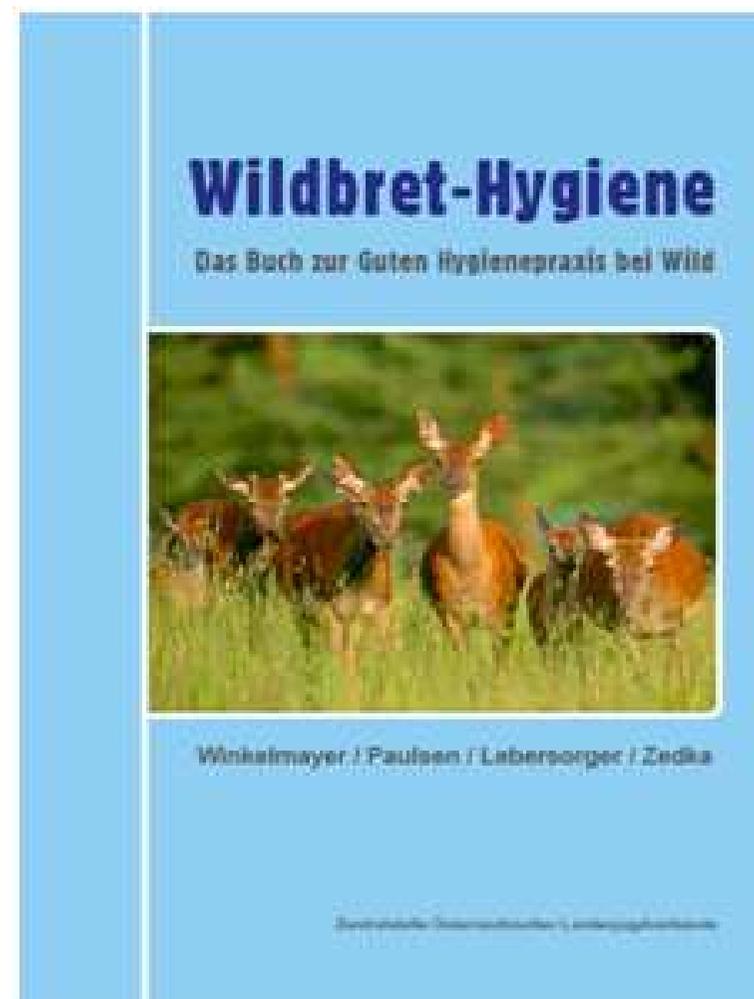
Zentralstelle Österr. Landesjagdverbände, Wien

2008

220 pagg., 207 immagini, 11 tavole

ISBN 978-3-9501873-3-5

**file con traduzione del testo
DA USARSI CON IL MANUALE**



F.S.A. THE WILD GAME GUIDE

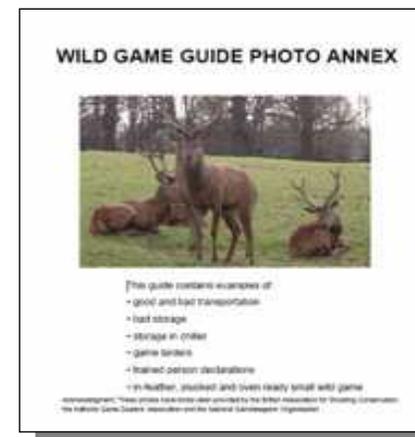
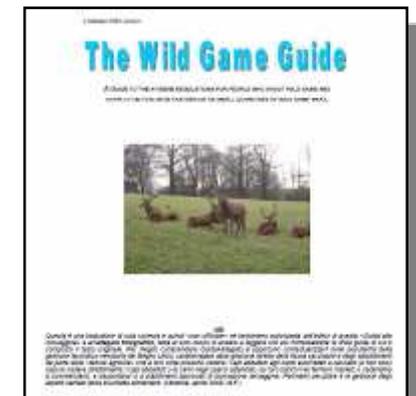
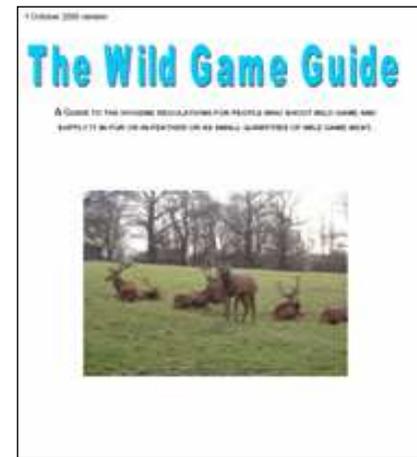
A GUIDE TO THE HYGIENE REGULATIONS FOR PEOPLE WHO SHOOT WILD GAME AND SUPPLY IT IN-FUR OR IN-FEATHER OR AS SMALL QUANTITIES OF WILD GAME MEAT

2008

**&
Allegati fotografici**

vedi i due file originali

Vedi i due file tradotti



per l'autoconsumo

Berzieri E. Mazzamurro G.

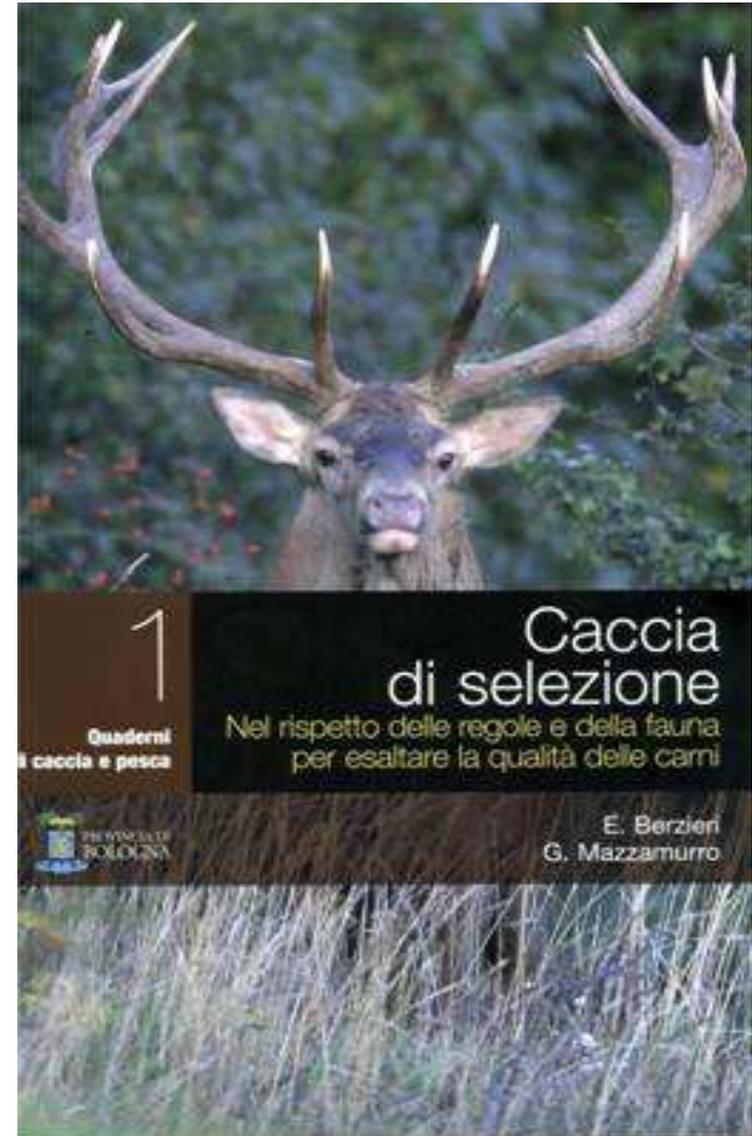
CACCIA DI SELEZIONE
*nel rispetto delle regole e della
fauna per esaltare la qualità delle
carni*

2008

pgg. 96

Provincia di Bologna

file disponibile ?



corso SERVET AUSL per <formati> della Prov Modena, 2006



ARGOMENTI: 2, 3 e 4

secondo il <pacchetto igiene>, pdf

**MACELLAZIONE DIDATTICA
CAPRIOLO e CINGHIALE**

PER AUTOCONSUMO, pdf



**ASPETTI PRATICI
del pacchetto formativo
proposto alla RER**

**CIRCA LE MODALITA' DI TRATTAZIONE DELLE 4 MATERIE
STABILITE DALLA UE**

Il Regolamento CE 853/2004 stabilisce che la formazione dovrebbe contemplare almeno le seguenti materie:

- **normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale** della selvaggina selvatica;
- **comportamenti anomali e modificazioni patologiche** riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
- **norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate** per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
- **disposizioni legislative ed amministrative** concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

ASPETTI PRATICI DEL CORSO

UK:

simile situazione
(cervo)

PER LA MATERIA N. 1

AUSTRIA:

Corso ufficiale x 1°
licenza, con argomenti
di sanità-igiene

Corso per <formati>

**normale quadro anatomico, fisiologico e
comportamentale della selvaggina selvatica**

durata: almeno 36 ORE COMPLESSIVE

**ESENTATI COLORO CHE HANNO LA QUALIFICA TECNICA DI <OPERATORE ABILITATO
AI CENSIMENTI> SECONDO LA D.G. RER N. 2659 DEL 20.12.2004**

UNA QUOTA IMPORTANTE (ca. 20%) DEI CACCIATORI HA GIA' TALE QUALIFICA

ISTRUTTORE ACCREDITABILE: PERSONA ABILITATA EX DG-RER N. 2659/2004

PER LE MATERIE

N. 2 - comportamenti anomali e modificazioni patol...

N. 3 - norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate ...

N. 4 - disposizioni legislative ed amministrative ...

**durata: almeno 6 ORE COMPLESSIVE
a modalità e condizioni raccomandate**

<IL PACCHETTO REGIONALE>

PER ABILITARE PERSONE FORMATE (CACCIATORI)

n. 6 ORE complessive

ACCREDITAMENTO AUSL del corso

REGISTRAZIONE presenze (max 40 p.)

ISTRUTTORI accreditati

MATERIALE DIDATTICO ufficiale

TEST entrata- uscita

VALUTAZIONE corso

DIPLOMA di abilitazione

ISTRUTTORI ACCREDITABILI:

- **MATERIE 2-3: VETERINARIO** abilitato all'esercizio della professione
- **MATERIA 4:** docente con **CURRICULUM ADEGUATO** al caso

il nuovo pacchetto formativo

Corso SerVet Ausl Modena, 2006, ampliato

7 file pdf, 237 slides

OBIETTIVO PRINCIPALE

- **Avere <formati> adatti alla ispezione post mortem per i capi da avviare ai Centri di Lavorazione finale**
- **EFFETTI COLLATERALI**
- **autoconsumo più consapevole**
- **cessione diretta responsabilizzata al consumatore finale**
- **educazione igienico sanitaria permanente di persone esposte alle **ZONOOSI RICREAZIONALI** (malattie riemergenti ed emergenti, vettori autocotoni ed alloctoni)**
- **valorizzazione di un consumo di nicchia, importante ed in crescita**
- **...formazione ed aggiornamento dei SerVet**

STRUMENTI DIDATTICI DI RIFERIMENTO



PER LE TRE MATERIE
CANONICHE



MACELLAZIONE
PER AUTOCONSUMO,
A SCOPO DIDATTICO



LETTURE CONSIGLIATE

7 file PDF, 273 slide

lezione a video

stampabili BN a 2-4 slide/pagina

Traccia minima **sufficiente**

Integrabile secondo esigenze
ed esperienza locali

STRUMENTI DIDATTICI UFFICIALI



PER LE TRE MATERIE
CANONICHE

LEZIONE

INTRODUZIONE

LEZIONE

COMPORTAMENTI ANOMALI

LEZIONE

MANIPOLAZIONE

INTRODUZIONE



**MOTIVI
E FINALITA'
DEL CORSO**

ARGOMENTO 2 (ex CE)



PRINCIPALI MALATTIE

- **VIRALI**
- **BATTERICHE**
- **PARASSITARIE**
- **PRIONICHE**

CONCETTO ZONOSI

CANI E VETTORI

BUONE PRATICHE PROFILAT

MONITORAGGIO REGIONALE

DATI EX MONITORAGGIO

CONTAMINAZIONI AMB.

slide esempio
ECOPATOLOGIA

Sanità umana e sanità animale

Un cacciatore, per il tipo di attività che svolge, ha maggiori possibilità di entrare in contatto con una zoonosi ad ecologia silvestre



Attenzione! Suino domestico e Cinghiale appartengono alla stessa specie (*Sus Scrofa*)²⁸

slide esempio
GESTIONE AUSILIARI

CANI, da caccia e non

- ISCRIZIONE ALL' **ANAGRAFE CANINA** NEL COMUNE DI RESIDENZA
- AGGIORNAMENTO IN CASO DI CESSIONE / ACQUISIZIONE
- **PASSAPORTO** E VACCINAZIONE **ANTIRABBICA**, PER **U.E.** E **CH**
- **PASSAPORTO**, **VACCINAZIONE** E **TEST SIEROLOGICO** ANTIRABBICO, TRATTAMENTO ANTIZECICHE E ANTIELMINTI PER **EI**, **UK**, **S**, **M**, **N** e **paesi europei ed extraeuropei con rabbia endemica**



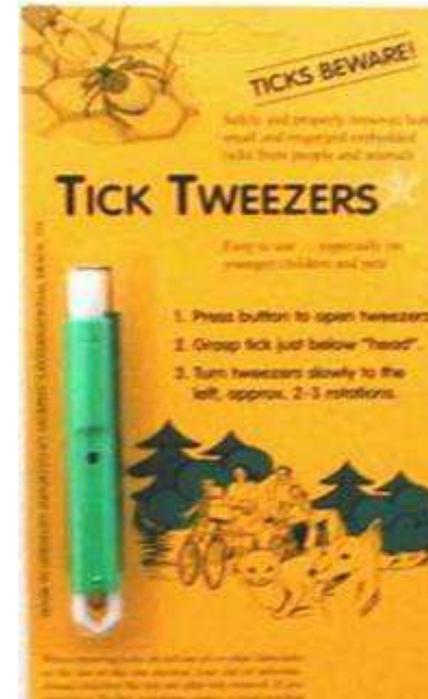
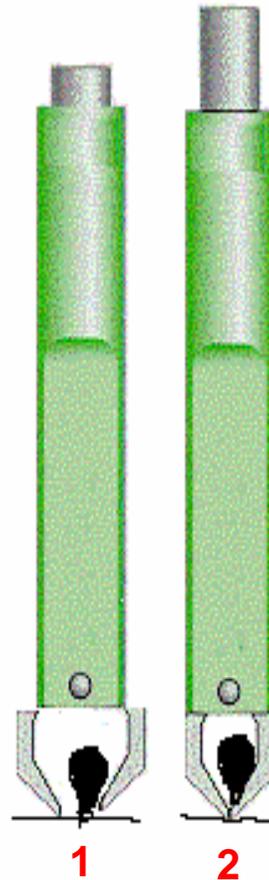
slide esempio
ZECHE E IGIENE

D **ETTE STACCAZECCHE** **corrette**

tick tweezers funziona come una penna. Premendo (1) la clip la tenaglia sta aperta e rilasciandola (2) tenendola aderente alla pelle stringe bene la testa della zecca (adulto o ninfa che sia). Un semplice strappo stacca la zecca dalla sua sede e ci permette di schiacciarla con un batuffolo di cotone prima di gettarla.

Sul punto di stacco usare solo un buon disinfettante, **NON COLORATO** !

NIENTE ANTIBIOTICI, neanche in pomata



Nota: questa procedura è corretta per le zone con rischio MdL. Se in zona prevale il rischio **TIBOLA** (o altre Rickettsiosi) questa procedura di stacco permette di conservare un buon campione di zecca da sottoporre alla identificazione da parte dello specialista che stabilirà come procedere con la terapia

LEISHMANIOSI

Malattia emergente nelle zone a microclima mediterraneo (in ER: zona pedecollinare)

- Parassita monocellulare con un ciclo complesso simile a quello della malaria
- Il parassita viene diffuso da cani malati a cani sani dai pappataci (flebotomi), piccoli insetti ematofagi.
- **ZONOSI**: l'uomo si ammala se è punto da pappataci che hanno punto cani ammalati
- **PREVENZIONE**: sui cani apporre un **collare anti pappataci**, trattare con insetticidi nella zona della cuccia, **test annuale** sul sangue dei cani (**tutte e tre le cose!**)
 - I flebotomi non sono bloccati dalle zanzariere (perché troppo piccoli: sono $\frac{1}{4}$ delle comuni zanzare!)

slide esempio
**MONITORAGGI
SANITARI**

**Monitoraggio sanitario della selvaggina
consuntivi 2008**

CAPRIOLO

Risultati degli esami sierologici eseguiti su caprioli abbattuti in Emilia-Romagna. Anno 2008

Prova	Tecnica	Esam	Pos	%
Blue Tongue	PCR	15	0	0%
Malattia di Lyme	IF	12	3	25%
Brucellosi	FdC	22	0	0%
Mycobacterium paratuberculosis	AGID	90	1	1%

Tab. 9 - Risultati degli esami batteriologici eseguiti su caprioli rinvenuti morti. Anno 2008

Prova	Tecnica	Esam	Pos	%
Brucella spp.	PCR	5	0	0%
Escherichia coli - Gene EAE	PCR	86	10	12%
Escherichia coli - Geni codificanti Verotossine	PCR	81	0	0%
Mycobacterium paratuberculosis	PCR	26	4	15%
Salmonella spp.	Microbiologica	111	2	2%
Yersinia enterocolitica	Microbiologica	107	9	8%

ARGOMENTO 3 (ex CE)



**CONCETTI ex PACCHETTO CE
MODIFICHE POST MORTEM
BUONE PRATICHE**

- **IUGULAZIONE**
- **EVISCERAZIONE**
- **TRASPORTO**
- **SCARTI**

ARGOMENTO 3 (ex CE)



CINGHIALE

MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO

- Sequenza fotografica
- Cenni anatomici
- Punti critici

slide esempio
**LAVORAZIONE PER
AUTOCONSUMO**



A PORTATA DI MANO

- acqua potabile
- arnesi da taglio igienizzati
- affilacoltelli
- seghetto igienizzato
- guanti monouso
- sacchi e sacchetti monouso
- contenitori chiudibili
- cordino

**con l'inizio della spellatura il
capo è destinato al solo
AUTOCONSUMO**



Controllare attentamente
l'aspetto dell'animale

- alterazioni del mantello
- danni inferti dal proiettile
- ferite fresche e/o cicatrizzate
- parassiti

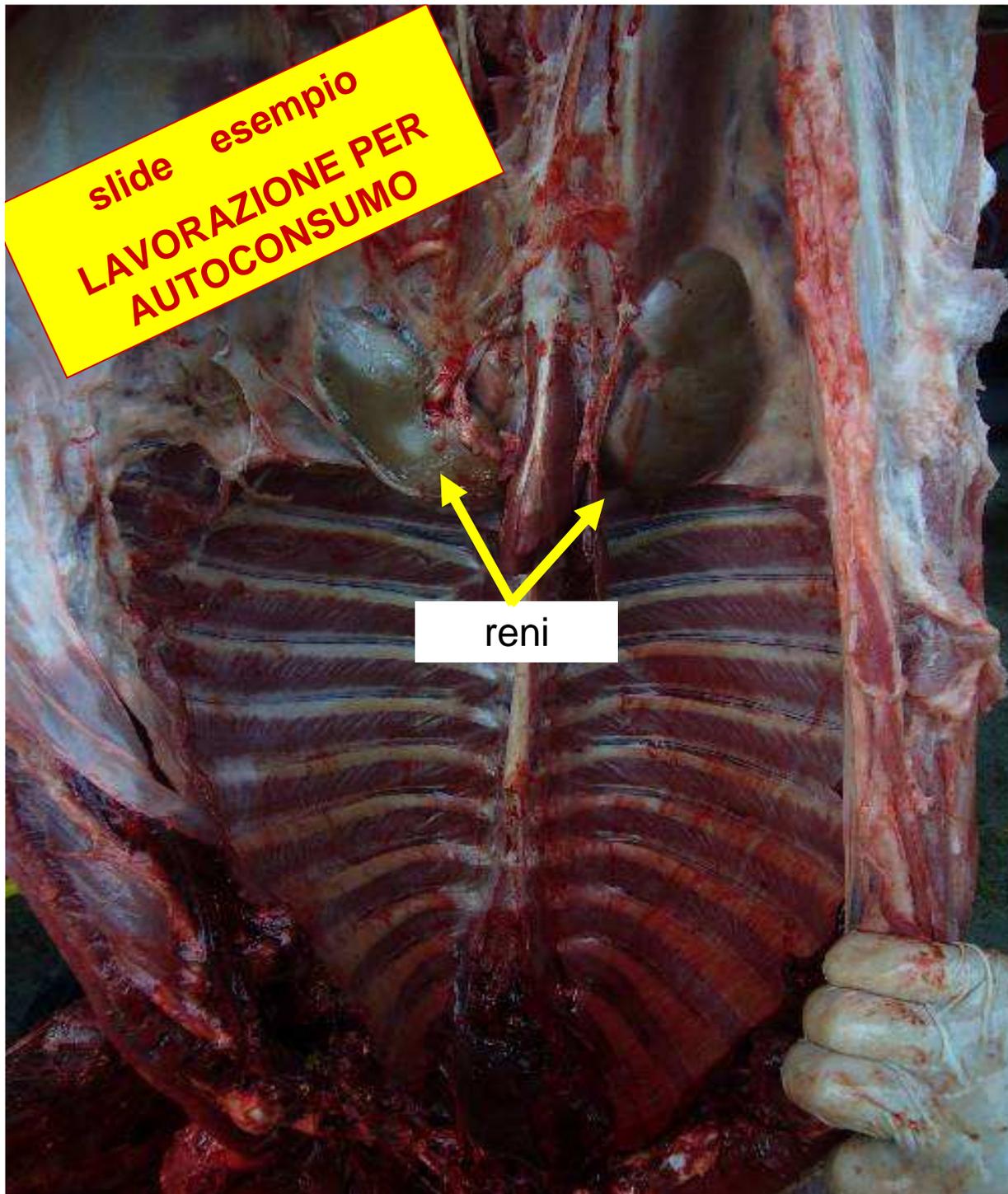
Forte infestazione da **zecche** della specie *Dermacentor variabilis*

Il trasporto di carniere senza contenitori sanificabili o usa e getta (vasche, sacchi in plastica robusta) può favorire l'infestazione di auto e pertinenze domestiche e quindi di persone, cani e gatti. In casi simili prestare particolare attenzione e lavorare nella massima pulizia e rapidità per smaltire la pelle, ben chiusa in un robusto sacco



EVISCERAZIONE

A lato della milza
appare il fegato
colore caratteristico
con la mano
controllarne i bordi



EVISCERAZIONE

reni ancora aderenti alla
volta addominale nella
loro capsula trasparente

afferrare e staccare i reni

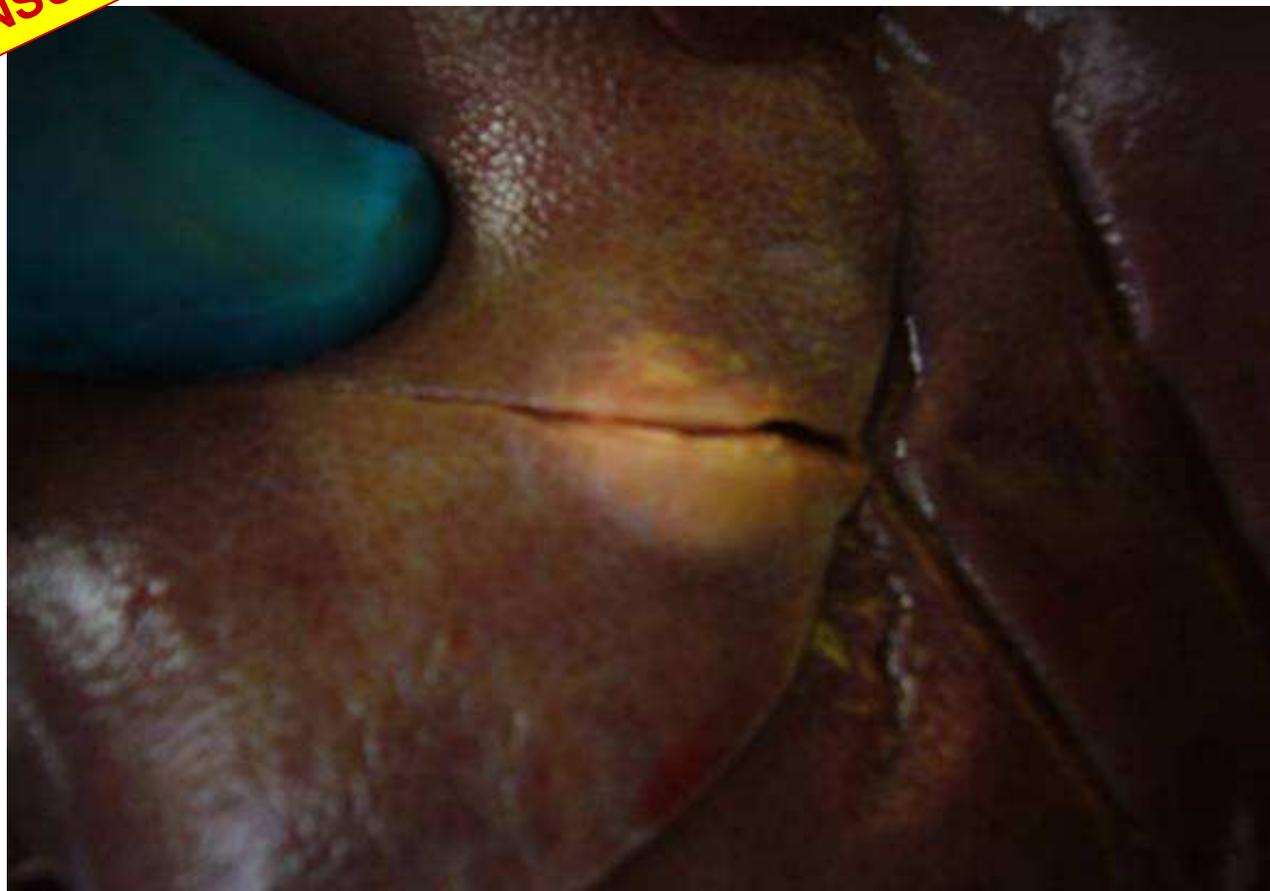
incidere le capsule
(vedi: capriolo)

controllare ogni rene

colore caratteristico
aspetto regolare

slide esempio
LAVORAZIONE PER
AUTOCONSUMO

FEGATO: CISTE DA PARASSITA
aspetto esterno e incisione



NON CONSUMARE !

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri addominali
NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

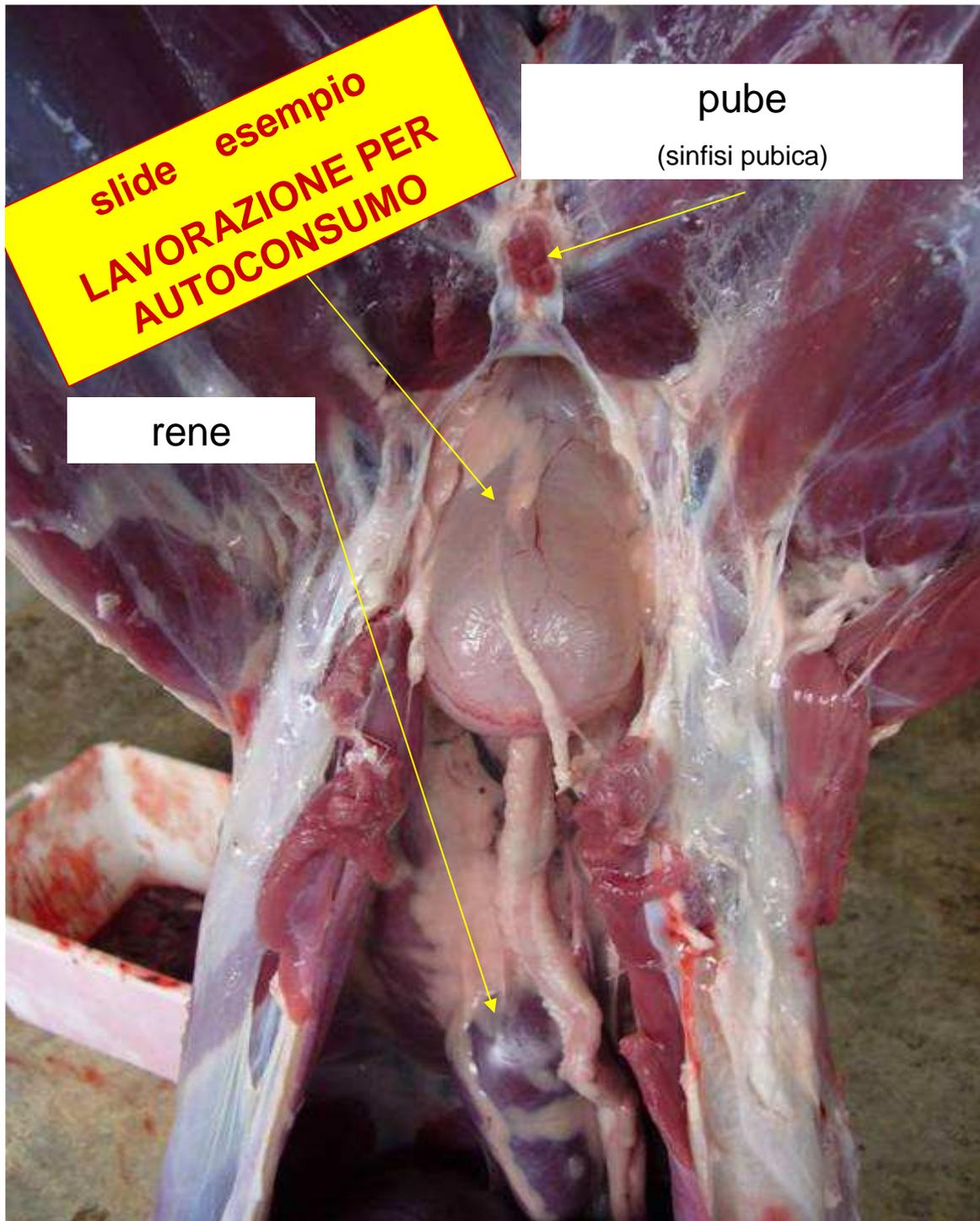
ARGOMENTO 3 (ex CE)



CAPRIOLO

MACELLAZIONE PER AUTOCONSUMO

- Sequenza fotografica
- Cenni anatomici
- Punti critici



EVISCERAZIONE

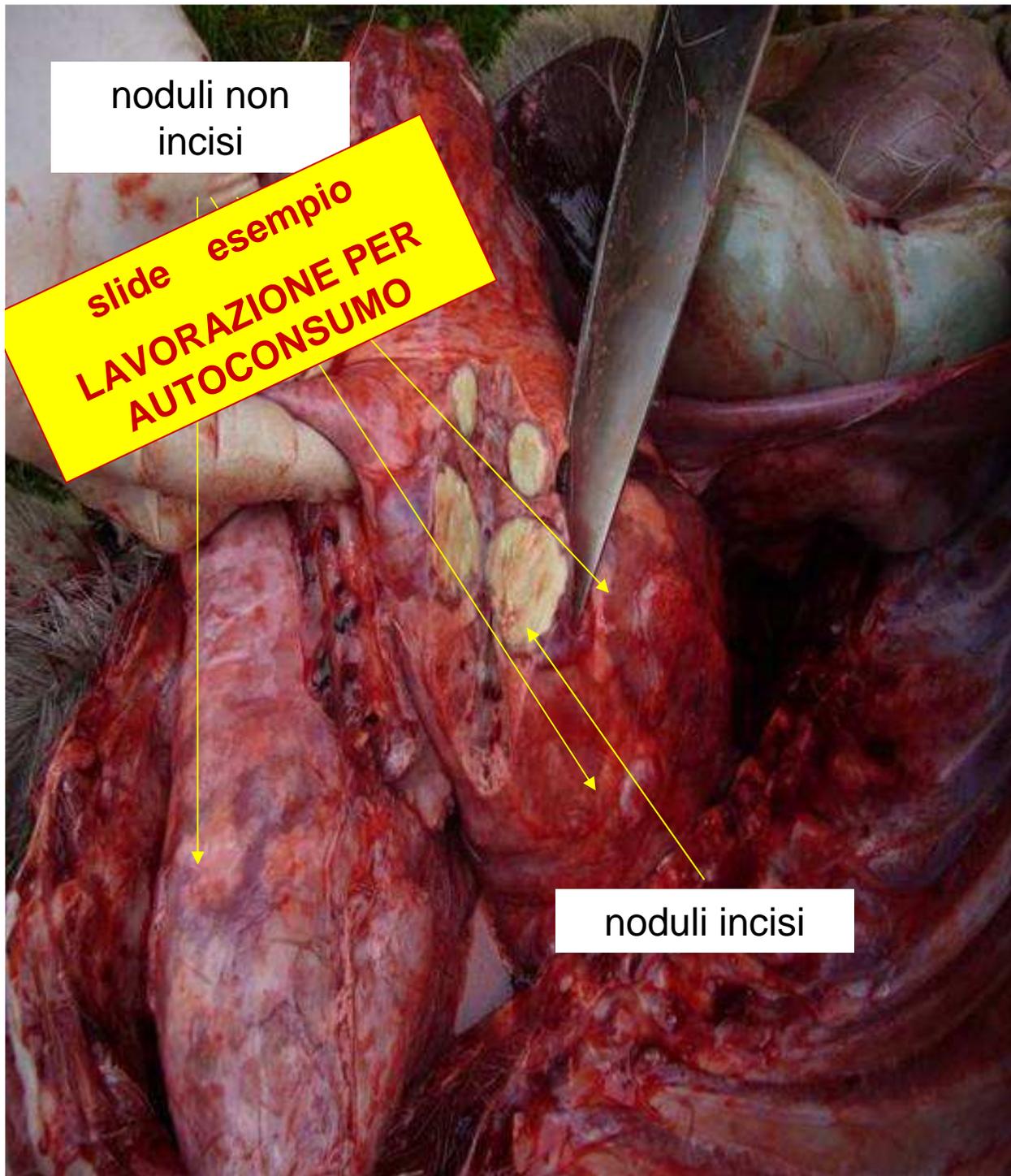
dopo l'apertura
dell'addome
accompagnare con le
mani il pacco
addominale all'esterno.

Nella cavità si notano la
vescica e i reni, avvolti in
capsule grasse



EVISCERAZIONE

A lato della milza
appare il fegato
colore caratteristico
con la mano
controllarne i bordi



POLMONI PATOLOGICI

**all'incisione i noduli
si rivelano ascessi**

**ESCLUDERE DAL CONSUMO
TUTTO L'ANIMALE**

ARGOMENTO 4 (ex CE)



PRINCIPALI NORME

1. FAUN-VENATORIE
2. SANITARIE
 - NAZIONALI
 - REGIONALI
 - LOCALI

LETTURE CONSIGLIATE ACCESSO AI TESTI



NORME REGIONALI: ... 2

MANUALI VENATORI: ... 2

TESTI SPECIALISTICI: ... 3

- **AUSTRIA:2**

- **U.K.:1**

slide esempio

DETERMINAZIONE N. 015856 DEL 29/11/2007

**INDICAZIONI TECNICHE PER LA
COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI DI
SELVAGGINA ABBATTUTA IN
ATTUAZIONE DELLA DG. 970/2007**

vedi file



slide esempio

Delibera Giunta RER n. 751 del 27.05.2008

**REGOLAMENTO
PER LA GESTIONE DEGLI UNGULATI
IN EMILIA-ROMAGNA**

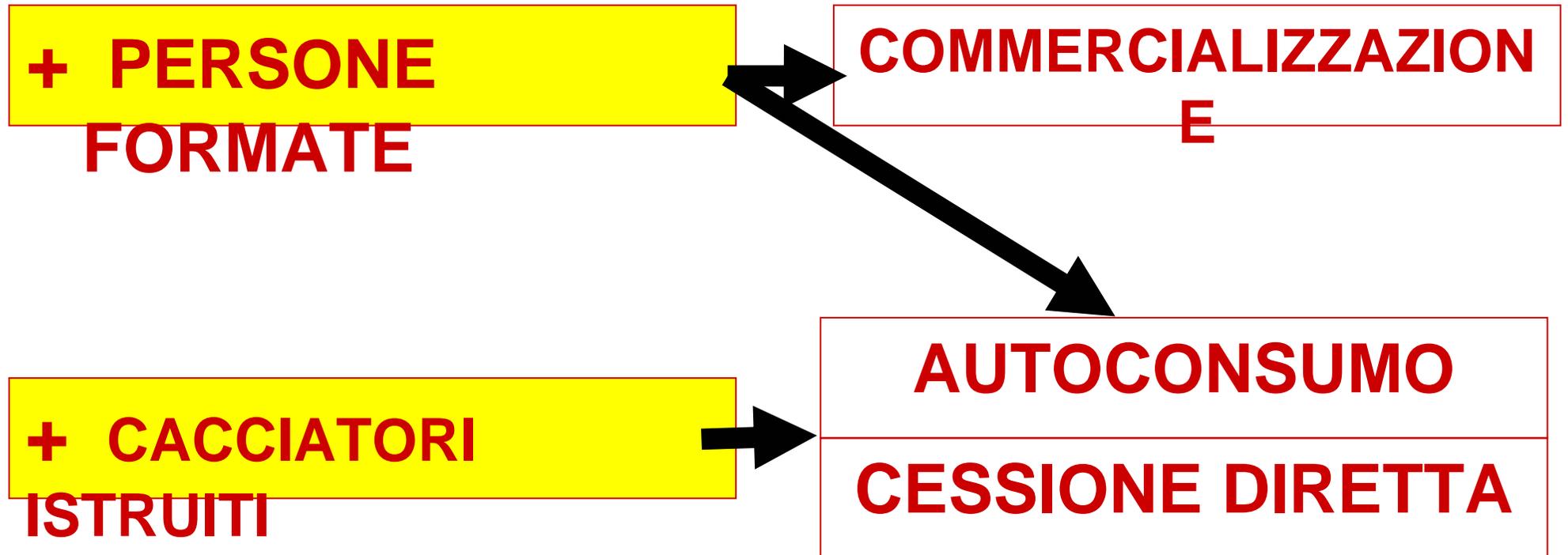
vedi file



NON E' UN INCISO ...

LA REALE POSSIBILITA' DI CESSIONE
DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE
DOVRA' NECESSARIAMENTE TENER
CONTO DI UNA ADEGUATA
ACCULTURAZIONE DEL CACCIATORE E
DELLA MESSA IN OPERA DI PROCEDURE
ADATTE E IN STRUTTURE ADEGUATE,
VERIFICABILI ANCHE PRESSO
L'UTILIZZATORE (RISTORANTE,
MACELLERIA, ...)

OBIETTIVO



PRIORITA' FORMATIVE

RACCOMANDATE

- **RILEVATORI BIOMETRICI** DEI CAPI ABBATTUTI IN CACCIA SELETTIVA
- **CAPISQUADRA DI BRACCATA, BATTUTA** E SOSTITUTI
- **CONDUTTORI DI GIRATA** E SOSTITUTI
- **DIRETTORI AFV-ATV** E SOSTITUTI

... localmente sono collocati in modo privilegiato per assicurare il servizio ispettivo, dato che per loro tramite transitano comunque TUTTI i capi abbattuti (con riferimento ai vari regimi autorizzativi)

possibili

EROGATORI DEL CORSO

- Province, Parchi, Riserve
- Ambiti di caccia (ATC)
- Associazioni (venatorie, agricole, ambientali)
- Aziende Faunistiche (AFV, ATV)

CHE COMUNICHINO PREVENTIVAMENTE ALLA USL-SerVet

- lezioni, docenti (curriculum), date, orari e sedi dei corsi
 - fascia oraria del corso, con limite massimo di 2 ore nelle fasce serali

E CHE RISPETTINO GLI ADEMPIMENTI CIRCA

- N° max iscritti, registrazioni docenze e presenze, programma, test personali di ingresso ed uscita, elenco abilitati

PER UNA FINALITA' PIU' AMPIA

educazione igienico-sanitaria del **cacciatore** e suo contributo nella prevenzione delle **ZOONOSI RICREAZIONISTICHE** rimergenti ed emergenti ... che interessano anche

»escursionisti

»pescatori

»fungai, trifolai

»birdwatchers

»...chiunque frequenti la Natura

QUINDI . libero accesso al <pacchetto formativo>

OLTRE LA COMMERCIALIZZAZIONE

- 1. AUTOCONSUMO CONSAPEVOLE**
- 2. CESSIONE DIRETTA RESPONSABILE**

FONDAMENTALE LA DISPONIBILITA' LOCALE DI

CENTRI DI SOSTA O RACCOLTA

PER IL SOLLECITO RAFFREDDAMENTO DEI CAPI ABBATTUTI, per ogni fine di:

AUTOCONSUMO - CESSIONE DIRETTA - COMMERCIO

OLTRE LA COMMERCIALIZZAZIONE

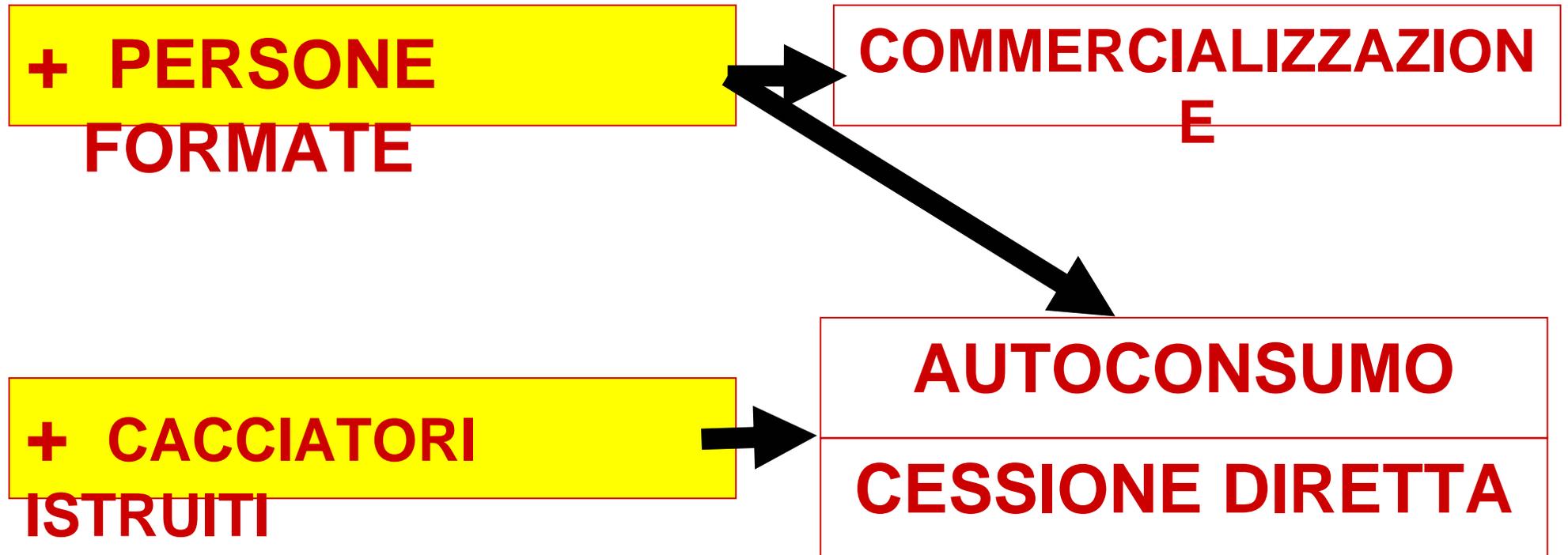
- 1. AUTOCONSUMO CONSAPEVOLE**
- 2. CESSIONE DIRETTA RESPONSABILE**

CENTRI DI SOSTA O RACCOLTA, MOLTI

MATERIALI INFORMATIVI DISPONIBILI

PER IL CACCIATORE E IL CITTADINO

OBIETTIVO



libero accesso <pacchetto formativo>



<http://www.sief.it>

percorso, dalla homepage, clicca su:

1. Vai al sito
2. Materiale sief
3. Ispezione delle carni di selvaggina
4. Materiali scaricabili: presentazioni del corso

...

Scarica da qui

i 7 file del <pacchetto formativo>

In tutto: < 4 Mb

ARGOMENTO	AUTORI	FORMATO
1 Introduzione	<i>A. Brunori; M. Ferri; C. Fioravanti; A. Mariani; G. Poglayen; M.L. Zanni con la collaborazione di L. Bettucci, A. Gelati, A. Imperiale</i>	.pdf (146 Kb)
2 Comportamenti anomali e modificazioni patologiche conseguenti a malattie - contaminazioni ambientali - altri fattori che possano incidere sulla salute umana dopo il consumo		.pdf (1.1 Mb)
3A Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per manipolazione - trasporto - eviscerazione		.pdf (197 Kb)
3B Manipolazione capriolo abbattuto ai soli fini di autoconsumo		.pdf (1.6 Mb)
3C Manipolazione, cinghiale abbattuto, ai soli fini di autoconsumo		.pdf (1.3 Mb)
3D per il cacciatore, la persona formata e per l'ispezione Letture consigliate		.pdf (279 Kb)
4 disposizioni legislative ed amministrative sanità - igiene pubblica - animali commercializzazione		.pdf (270 Kb)

libero accesso <pacchetto formativo>

http://www.vet.unibo.it/Medicina+Veterinaria/Eventi/2009/06/ev_ispezione_carni_selvaggina.htm

FACOLTÀ DI
MEDICINA VETERINARIA

Multicampus Bologna Cesena Forlì Ravenna Rimini

mercoledì 27 gennaio 2010

Download | Supporto | Rubrica Persone | Rubrica Strutture | La mia e-mail | UniboSearch | UniboMappe | Login

Dipartimenti | Ricerca scientifica | Segreteria studenti | WebMail

Sei in: Home > Eventi > 2009 > giugno > Ispezione delle carni di selvaggina: problemi

Ispezione delle carni di selvaggina: problemi??

24 giugno 2009
Luogo: Aula Messieri, Facoltà di Medicina Veterinaria

Mercoledì **24 giugno 2009 dalle ore 9,00** si terrà in aula Messieri della Facoltà di Medicina Veterinaria il seminario

Ispezione delle carni di selvaggina: problemi??

PROGRAMMA

- 9.00 Indirizzo di benvenuto del Preside, Prof. S. Prosperini
- 9.30 G. Poglayen - Attività venatoria e zoonosi: rischi per l'uomo
- 10.00 V. Giaccone - Metodi di caccia e qualità della carne
- 10.30 M.L. Zanni - Composizione del carniere
- 11.00 M. Ferri - Formazione del cacciatore.
- 11.30 Discussione & coffee break
- 12.00 R. Winkelmaier - Esperienze mitteleuropee
- 13.00 Discussione & pausa pranzo
- 15.00 A. Scari - Aspetti legislativi
- 15.30 S. Gavaudan - Lesioni anatomiche patologiche di più frequente riscontro
- 16.00 G. Lama - La voce della grande distribuzione
- 16.20 Discussione & conclusioni

Stampa

Manda a un amico

Previdenza

[Materiale didattico](#)

Allegati

[Locandina Evento](#)
[68 KB]

Download

Scarica da qui
i 7 file del <pacchetto formativo>
Le letture consigliate

**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE**



CONSUMO DI SELVAGINA CACCIATA

nuove situazioni

nuove norme

nuove opportunità

- I parte - **FORMAZIONE** ed **EDUCAZIONE**
- II parte - **CESSIONE DIRETTA AL
CONSUMATORE**

**L'INTRODUZIONE IN RISTORANTE
DELLA SELVAGGINA CACCIATA
CEDUTA DIRETTAMENTE
DAL CACCIATORE
AL CONSUMATORE FINALE**

una opportunità nuova da gestire
razionalmente

*Maurizio Ferraresi
Mauro Ferri*

UN TEST: CAPRIOLO in CESSIONE DIRETTA



12 RISTORATORI

traghettati dal RAGU'

al **CARPACCIO, ROASTBEEF, TAGLIATA,
NODINI, STRACCETTI**

(prep. a crudo, cotture da 3 a 10 min)



Importanza dei controlli sanitari sulla selvaggina cacciata

- per la popolazione animale selvatica
- per la popolazione animale domestica
- per la salute dell'uomo:
 - Zoonosi: MALATTIE TRASMISSIBILI TRA ANIMALI E UOMO
 - Tossinfezioni alimentari: INTOSSICAZIONI e INFEZIONI trasmesse all'uomo con alimenti contaminati o infetti, malpreparati o malconservati)
- Sono obbligatori solo nei casi in cui le carni o prodotti di queste vengano commercializzate (Regolamenti n. 852/2004/CE, 853/2004/CE, 854/2004/CE)

Importanza dei controlli sanitari le norme

**Tale importanza è dimostrata anche dai nuovi
Regolamenti CE:**

- **852/04** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **853/04** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **854/04** che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

destinazione dei selvatici abbattuti nell'esercizio della attività venatoria

- ❑ **AUTOCONSUMO** da parte del cacciatore
- ❑ **COMMERCIALIZZAZIONE**, previo inoltro ad un <centro di lavorazione>
- ❑ **CESSIONE DIRETTA** al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale

destinazione dei selvatici abbattuti
nell'esercizio della attività venatoria

AUTOCONSUMO

da parte del cacciatore e i suoi familiari

destinazione dei selvatici abbattuti nell'esercizio della attività venatoria

COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un <centro di lavorazione della selvaggina> riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004,

dove il capo abbattuto è sottoposto ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. CE 854/2004 e conseguente bollatura sanitaria (bollo CE).

destinazione dei selvatici abbattuti nell'esercizio della attività venatoria

accordi della Conferenza Stato Regioni e ProvvAutonome
Rep. nn. 2470 e 2477 del 9.2.2007

CESSIONE DIRETTA

- al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, di **500 capi di piccola selvaggina** e di **un capo di selvaggina di grossa taglia** (ungulati), per cacciatore/anno. I capi ceduti devono essere **INTERI**, in pelle/penne, privati di stomaco e intestino ed accompagnati dai visceri. Per i **cinghiali** (completi di testa) obbligo di documentare la **negatività per la Trichinellosi**. Le parti non utilizzate seguono le norme di smaltimento applicabili nel singolo caso (famiglia, laboratorio, negozio, ristorante)

obbligo di documentarne la provenienza con una dichiarazione scritta (**Mod. 1**) recante generalità ed indirizzo del cacciatore, data e luogo di origine (obbligo di tracciabilità e sicurezza per l'esercente...)

ATTENZIONE !!!

Un cacciatore può direttamente
CEDERE AL CONSUMATORE FINALE
ma deve rilasciare una dichiarazione scritta, che
accompagna la selvaggina, detta

MOD. 1

questa dichiarazione contiene informazioni su
CHI E' che cede, **COSA**, da **DOVE**, **QUANDO** e **A CHI** cede

MOD. 1

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità.

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto abbattitore.....

residente (indirizzo completo)

data dell'abbattimento.....ora dell'abbattimento.....

comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattuta di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:

specie grossan° fascetta (se dovuto).....

specie piccola....., n°

specie piccola n°

Cede il/i suddetto/i capo/i al consumatore finale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di somministrazione :

.....

.....

Firma dell'abbattitore.....

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione

NOVITA' ASSOLUTA

IL **CACCIATORE ACCOMPAGNA** il capo ceduto con il **Mod. 1**, che è una dichiarazione di legittimità e di filiera

MA NON

fornisce alcuna garanzia sanitaria, eccezion fatta per la negatività trichinoscopica (accompagna il Mod. 1)

Il **ristoratore** che la acquisisce **DEVE** gestire l'acquisizione in modo responsabile perché **DEVE GARANTIRE** il consumatore

Ciò spiega l'importanza della tracciabilità (Mod. 1) e di alcune attenzioni e procedure che sono a suo carico

MOLTA ATTENZIONE !!

Il ristoratore pertanto **DEVE** esaminare bene il capo prima dell'ingresso, quindi

ESCLUDERE

ad esempio capi

- **anomali** (diarrea, malattie del pelo,..)
- **troppo sporchi** (fango anche nel <canale>)
- **<rotti>** (colpi all'intestino, ...)
- **recuperati** dopo molte ore di ricerca del <capo ferito>
- **non eviscerati**
- **tenuti in bagagliaio** per più di un' ora dopo la caccia
- **morsicati** da animali
-

HACCP

QUALIFICA DEL FORNITORE

Alimento	Pericolo BIOLOGICO	Controlli in accettazione	Misure preventive e azioni correttive
SELVAGGINA CACCIATA CEDUTA direttamente dal cacciatore IN PELLE / PENNA	Presenza di <ul style="list-style-type: none">- patogeni- spore	CAPO PROVENIENTE DA ZONA DI CACCIA (1 ora), carcassa calda CENTRO DI RACCOLTA (*) Mantenimento catena del freddo 0 - 4° C	Trasferire subito (20 minuti dal Ricevimento) in cella frigorifera Conservare a +4° C. Rifiuto del prodotto non conforme Avviso all'Autorità Sanitaria Competente

(*) Il **Centro di raccolta o di Sosta**, in ER (vedi **Determina n. 15856 del 29.11.2007**) è una cella frigorifera che AFV, ATC o gruppi di cacciatori realizzano e registrano presso l'AUSL. La disponibilità di tali celle è fondamentale per permettere al cacciatore di depositare con sollecitudine in ambiente refrigerato il capo abbattuto e di fare avviare a corretta maturazione (frollatura) la carne. Se si considera che spesso il cacciatore cessa la caccia in orari di chiusura di eventuali <centri di lavorazione> si comprende la praticità di poter collocare subito a riposo il capo in pelle/penna coi suoi visceri (bianchi e rossi, in sacchi, separati) e decidere con calma nei giorni successivi una destinazione (autoconsumo, cessione diretta, commercializzazione) che sarà in ogni caso <sicura> dal punto di vista della sicurezza alimentare.

E' opportuno che il ristoratore / dettagliante disponga un adatto <armadio o cella frigorifera> **sia per evitare i rischi** di una inaccettabile sovrapposizione di attività **sia per qualificare la fornitura** di cacciatori strettamente locali e superare problemi di mantenimento della catena del freddo per cacciatori che provengono pur dall'ambito locale ma da più lontano. Considerare le T° ambientali dei mesi di caccia !

QUALIFICA DEL FORNITORE

dalla Determina RER n. 15856 del 29.11.2007

REFRIGERAZIONE e CELLA DI RACCOLTA

La **refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo** dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7° C.

Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un Centro di lavorazione, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "**centro di sosta o centro di raccolta**", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento, già autorizzato ai sensi della legge 283/62 o registrato ai sensi del Reg. n. 852/04/CE, art. 6, comma 2.

Per **centro di sosta o centro di raccolta** si intende un "**Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti**" o una "**Casa di caccia**", dotato di **pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea** a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dal Reg. n. 852/04/CE e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, al fine della rintracciabilità.

HACCP

QUALIFICA DEL FORNITORE

Alimento

Pericolo
FISICO CHIMICO

Controlli in accettazione

Misure preventive
e azioni correttive

**SELVAGGINA
CACCIATA**

**CEDUTA
direttamente
dal cacciatore**

**IN PELLE /
PENNA**

Presenza di

•TERRICCIO

•SASSI

•PIOMBO

- Palla
- Pallini
- Frammenti
- Microframm

Su carcassa

MACROSCOPICI

Rifiuto del prodotto non conforme

Piombo: toelettatura di

- aree di impatto e deflagr.
- tragitto

operando con escissione
<a larga base>

MUNIZIONI IN PIOMBO e CONSUMO DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA



rosata di pallini su una lepre in radiografia

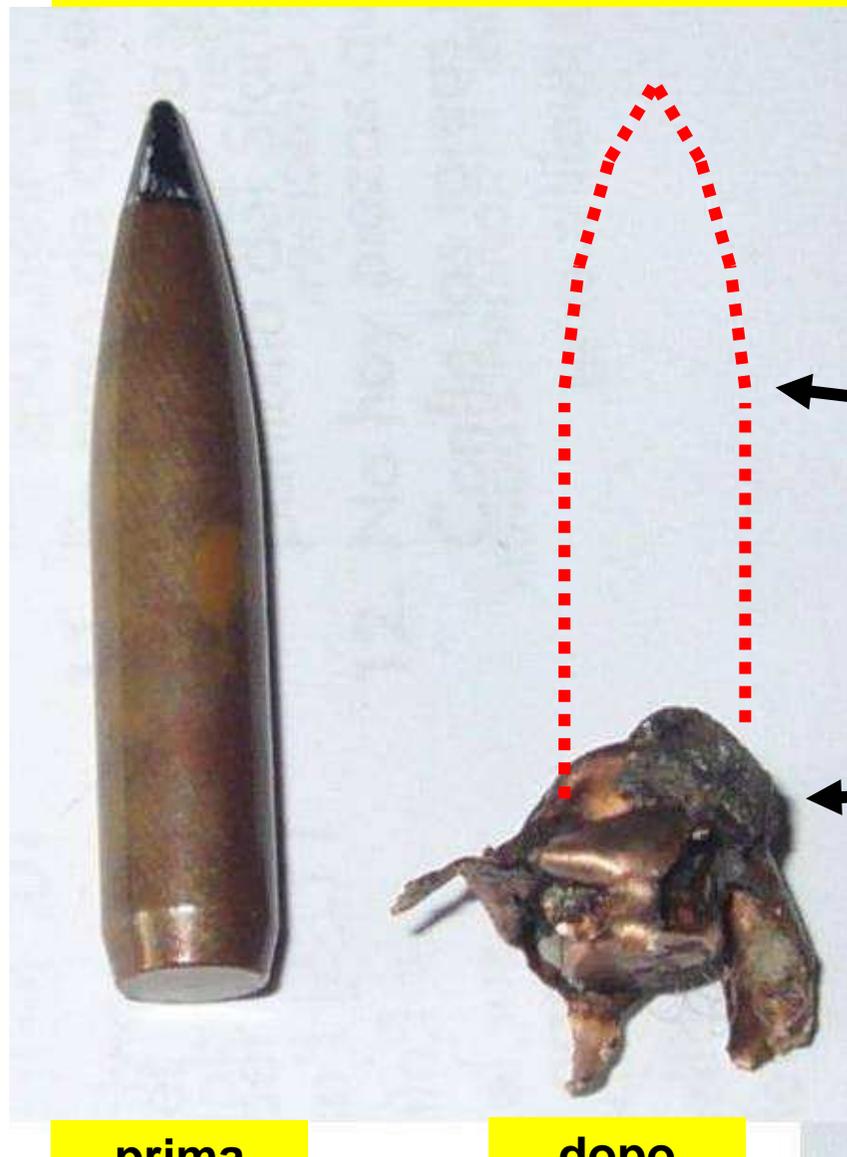
Da: Vinkelmayer, UniBO, 2006



MUNIZIONI IN PIOMBO

palla, pallini e grossi frammenti sono di più immediata possibilità di gestione

aree di impatto, percorso ed uscita sono più subdoli



prima

dopo

questa parte della palla,
in piombo, manca e si
persa in macro e
microframmenti
nell'impatto e lungo il
tragitto nel corpo

resti del piombo ancora
attaccati alla blindatura

la parziale blindatura in rame è stata
deformata dall'impatto e dal tragitto
nel corpo

ATTENZIONE ASSOLUTA

Dopo l'acquisizione il ristoratore **DEVE** esaminare bene il capo

quindi

ESCLUDERE dall'approvvigionamento

parti anatomiche sporche e imbrattate

TOELETTARE BENE

Le zone del colpo e del suo tragitto

**Il proiettile lungo il tragitto si deforma e si riduce di volume
lasciando frammenti visibili e invisibili**

il piombo anche in frammenti minuscoli è tossico se ingerito

toelettare bene le parti sporche e/o imbrattate, con <escissione a larga base>

NON LAVARE ! ESCLUDERE !

Tracciabilità

3. MODALITA' OPERATIVE

3.1 Generalità.

Il **Regolamento 178/02 CE** introduce l'obbligo della rintracciabilità, ai fini di garantire la sicurezza alimentare. L'operatore del settore alimentare è il principale responsabile della sicurezza dei prodotti alimentari, lungo tutta la filiera produttiva. Sicurezza che viene fornita anche con la capacità di individuare i fornitori di materie prime ed i lotti di dette forniture. Infine l'operatore del settore alimentare deve essere in grado di individuare le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti, questo obbligo non sussiste qualora il prodotto sia venduto al consumatore finale. Per ultimo si deve essere in grado di attuare, in modo veloce e preciso una procedura di richiamo/ritiro del prodotto in caso di problemi di sicurezza dello stesso.

Tracciabilità

3.2 Sequenze operative

A garanzia della rintracciabilità, si conservano i **MOD 1** che accompagnano la materia prima da cui si può risalire a:

tipo di prodotto; **SPECIE SELVAGGINA**

Lotto; **FASCETTA** (ungulati) o **DATA MOD 1** (piccole specie)

Quantità; **NUMERO**

data consegna; **MOD 1**

Fornitore: **generalità e indirizzo del cacciatore**

Pertanto la gestione è in grado di conoscere, con un livello di dettaglio elevato i fornitori qualificati e anche il lotto di fornitura delle materie prime acquistate

Eventuali ritiri / richiami verranno gestiti in collaborazione con i servizi Ausl deputati al controllo. Nel ristorante pizzeria è presente una agenda o lista specifica dove vengono riportati recapiti telefonici dei cacciatori-fornitori qualificati



SEZIONAMENTO A FINI DI AUTOCONSUMO

**Il cacciatore
non ha un laboratorio autorizzato
quindi ...
può ceder direttamente solo capi in
pelle o in penna**

**chi li riceve deve valutare bene questi
aspetti**

**Il capo deve arrivare con un Mod 1
completo**

entro breve tempo dalla caccia,

**meglio se ben FROLLATO
in un CENTRO DI RACCOLTA
(cella frigorifera)**

**contrassegno – braccialetto
inamovibile**

di legalizzazione del carniere

ID del capo sul Mod. 1



PELLE

Peli

Terriccio

Feci

Sporcizia

Contaminanti ambientali

quindi

UN PERICOLO

per la sicurezza alimentare

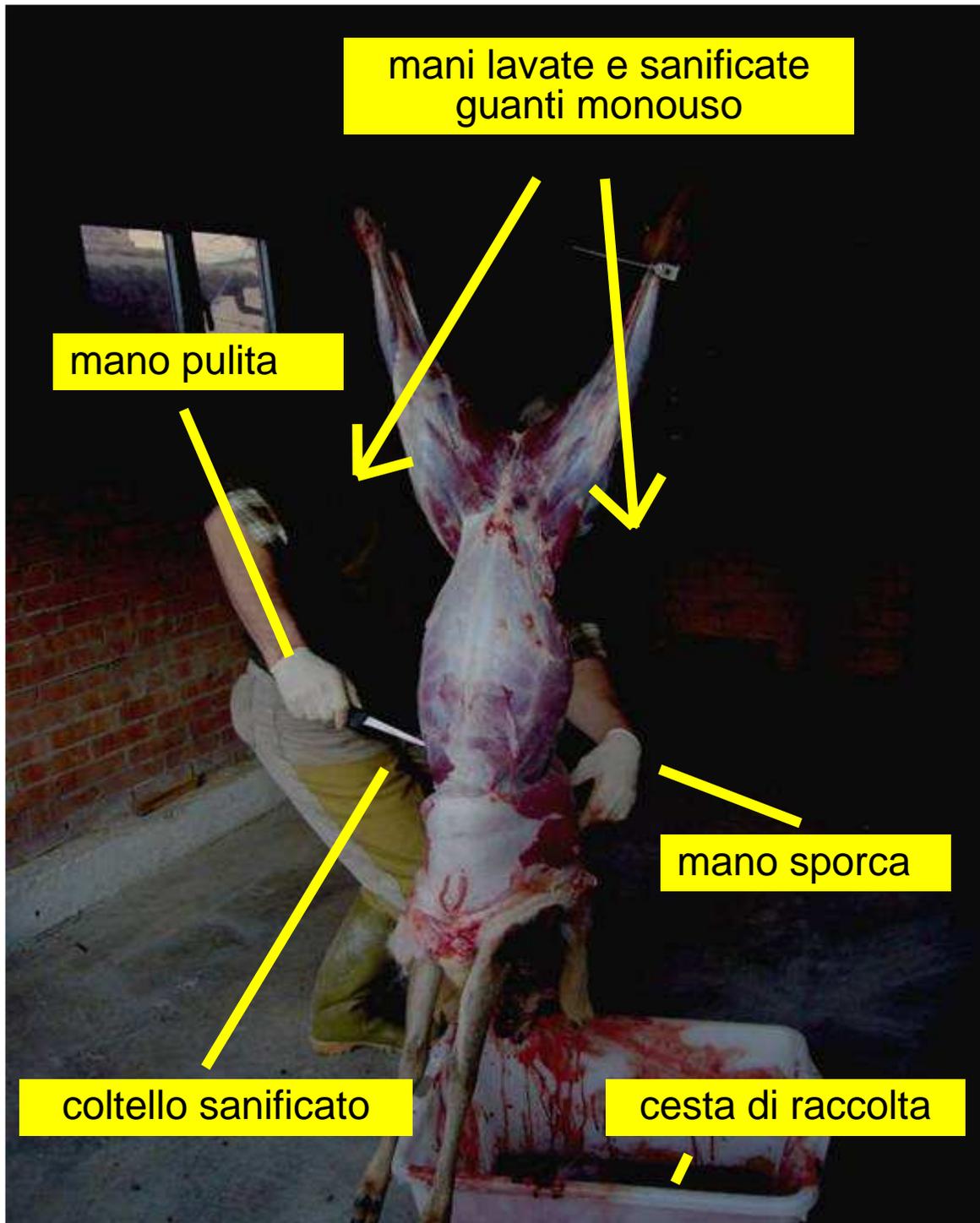


chi riceve
deve valutare inoltre bene che
sul mantello e sulle penne
sono presenti germi altamente
QUINDI
la pelle deve essere tolta
CON ATTENZIONE
meglio se
DA DUE PERSONE
o comunque
da una che abbia una netta
separazione di
mano <sporca>
mano <pulita>
per rovesciare la pelle all'esterno su
se stessa

PELLE

è anche un
GUSCIO PROTETTIVO
per la carne
se assicuriamo

- **MANO SPORCA**
- **MANO PULITA**
- **COLTELLO SANIFICATO**
- **CESTA, sacco, ...**



SPELLATURA

continuare verso il
basso.

la pelle può essere
rovesciata e con pochi
tagli

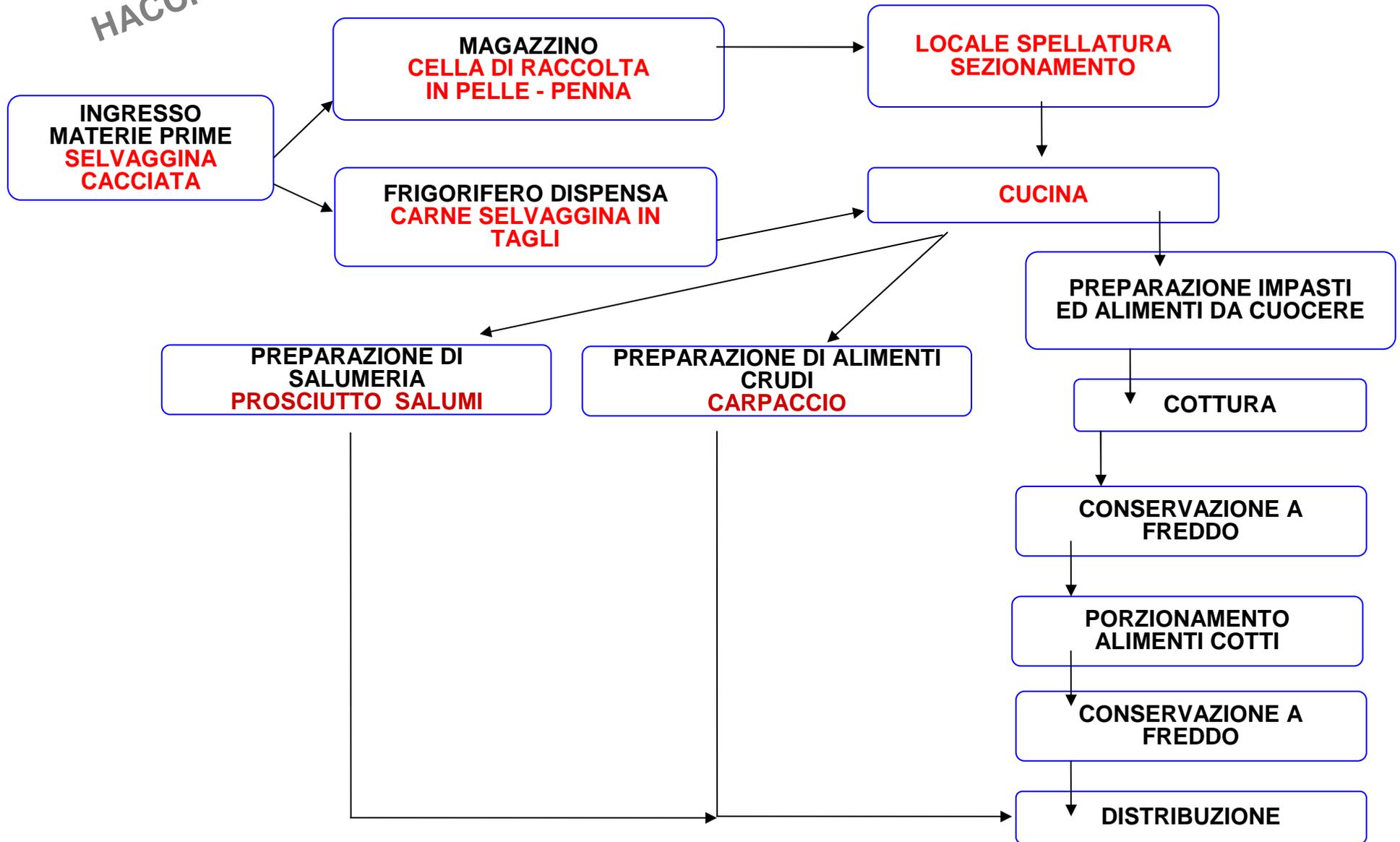
in tal modo si assicura
maggiore igiene
all'operazione



SEZIONAMENTO A FINI DI AUTOCONSUMO

DIAGRAMMA DI FLUSSO

HACCP



LOCALE SPELLATURA e SEZIONAMENTO

suggerimenti

- 1.armadio frigorifero per capi in pelle (frollatura)
- 2.spazio idoneo per la <spellatura>
- 3.spazio idoneo per <sezionamento> e <confezionamento>
- 4.confezionatrice sottovuoto
- 5.armadio frigorifero per carne
- 6.lavandino
- 7.sterilizzazione coltelli
- 8.tavolo in teflon o acciaio
- 9.....

dimensionamento della quantità di selvaggina cacciata acquisita direttamente dal cacciatore

limite annuale
del cacciatore - **non** dell'OSA

conseguenze per L'OSA

esplicitare nell' HACCP

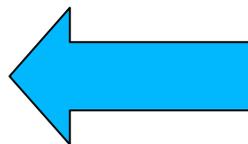
	TIPO	QUANTITA'	UNITA' DI TEMPO
esempi	lepre/fagiano/anatre	40 capi	settimana
	capriolo	1 capo	settimana
	cinghiale	1 capo	mese

adeguare conseguentemente: struttura procedure HACCP

**dimensionamento della quantità
di selvaggina cacciata acquisita direttamente dal cacciatore**

CASO LIMITE 1

**Centro storico
Piccolo locale
Niente pertinenze utilizzabili**

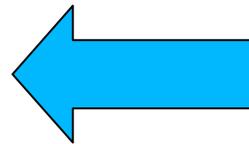


**SOLO
CARNE DI SELVAGGINA
DAL COMMERCIO**

dimensionamento della quantità di selvaggina cacciata acquisita direttamente dal cacciatore

CASO LIMITE 2

- Area rurale
- Grande locale/negozio
- Disponibilità di pertinenze utilizzabili



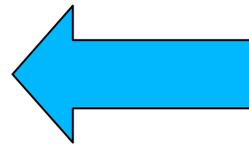
SELVAGGINA CACCIATA IN CESSIONE DIRETTA

- ampliamento struttura
- Integrazioni strutturali e delle dotazioni strumentali
- Integrazione procedure
- adeguamento HACCP

dimensionamento della quantità di selvaggina cacciata acquisita direttamente dal cacciatore

CASI INTERMEDI

- Locale con locali suff. Grandi
- Disponibilità di pertinenze utilizzabili



SELVAGGINA CACCIATA IN CESSIONE DIRETTA

- Integrazioni strutturali e delle dotazioni strumentali
- Integrazione procedure
- Personalizzare al max HACCP

l'opportunità di un capo ben gestito fin dalle prime fasi dopo la caccia

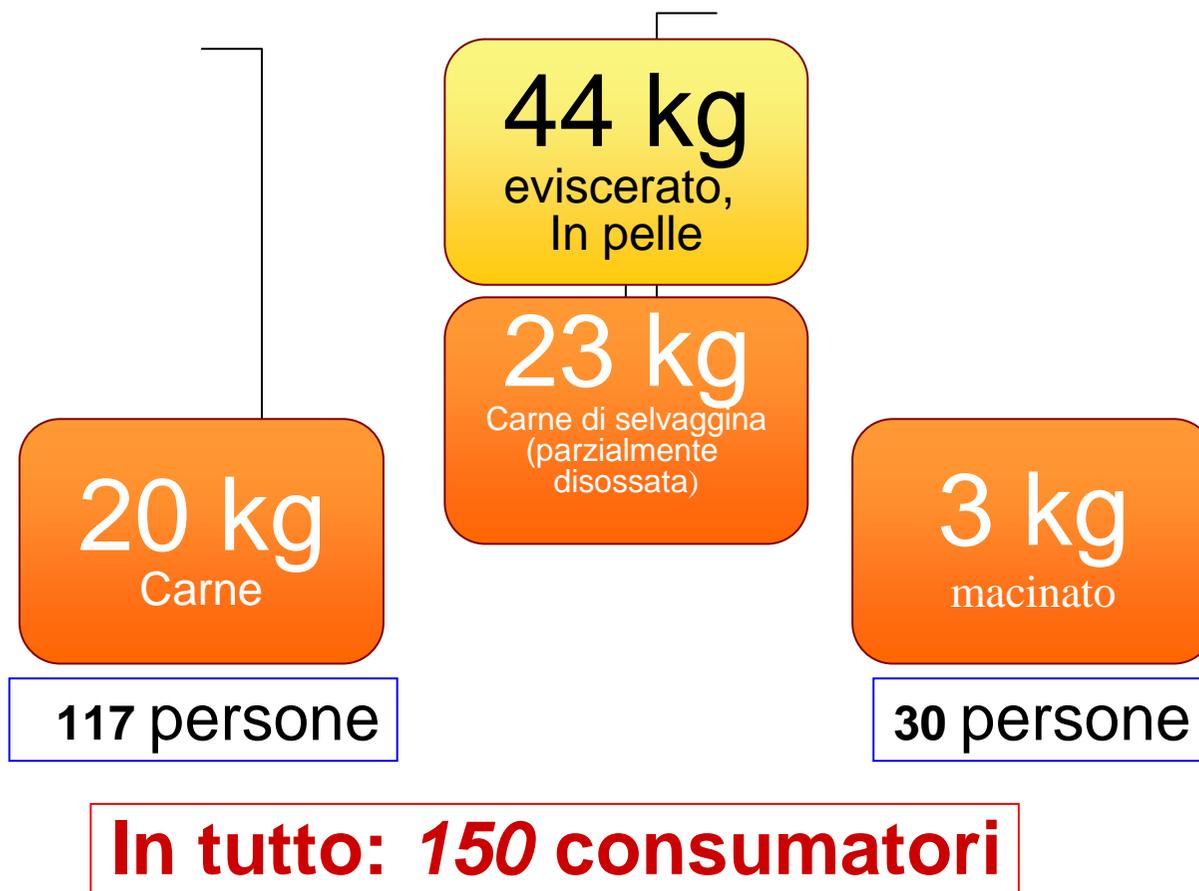
quanti consumatori mangiano da un capriolo? (peso medio: 15,5 kg)



In tutto 37 consumatori

l'opportunità di un capo ben gestito fin dalle prime fasi dopo la caccia

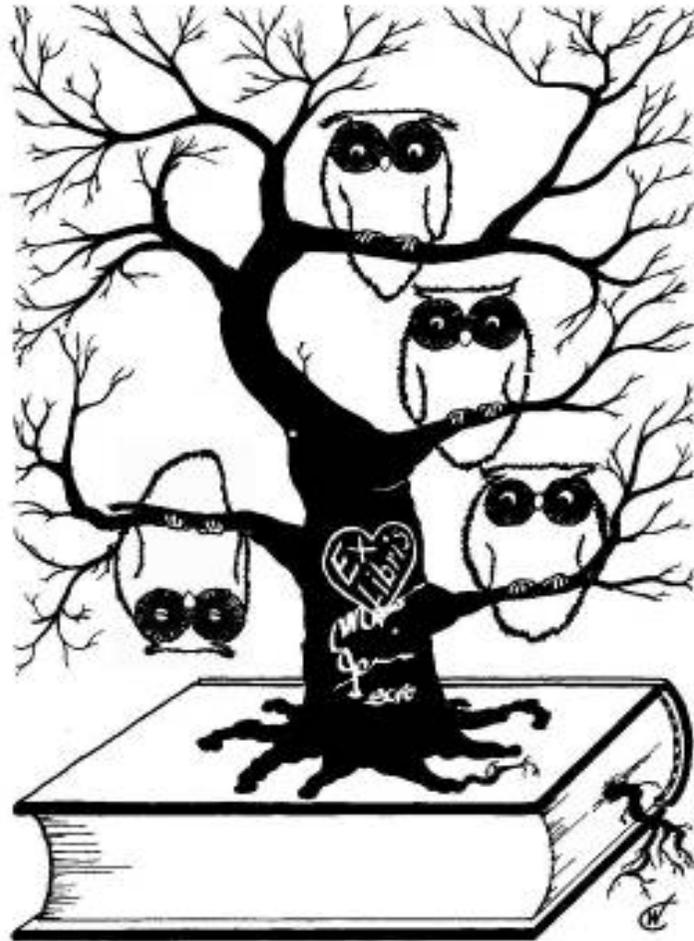
quanti consumatori mangiano da un cinghiale? (peso medio: 44 kg)



un solo scopo:



***sicurezza alimentare
per i consumatori !***



**GRAZIE
PERL'ATTENZIONE**

DOMANDE?

m.ferri@ausl.mo.it