

# Igiene del carniere, nuove regole

**I mulini del legislatore macinano lenti, ma presto o tardi l'iter normativo giunge al termine e arriva il momento della trasposizione. È quel che sta accadendo con riferimento al Pacchetto Igiene dell'Unione Europea.**

Dalla direttiva originaria è scaturita un'ordinanza. E come noto le ordinanze dell'UE vanno recepite da tutti gli Stati comunitari.

Nel caso specifico, la trasposizione del Pacchetto Igiene comporta innovazioni sostanziali di diretto interesse per il mondo venatorio, della qual cosa si sta giust'appunto prendendo atto in provincia di Bolzano, dove le nuove disposizioni sono entrate in vigore con la corrente stagione venatoria.

Obiettivo delle misure fissate è quello di far giungere al consumatore alimenti inequivocabilmente idonei all'impiego alimentare. E per quanto concerne la cacciagione, il rispetto di questo presupposto è stato garantito tramite l'inserimento di un controllo tra l'atto dell'acquisizione in natu-

ra e quello della vendita della spoglia.

Nel concreto, la vendita diretta di carne di selvaggina continua ad essere autorizzata, in piccole quantità, previo controllo da parte di una cosiddetta «persona formata». Per quantità maggiori è consentito invece effettuare la vendita esclusivamente a Centri di lavorazione della selvaggina conformi alla normativa comunitaria ed è richiesto altresì il controllo da parte di un veterinario ufficiale.

## Le «piccole quantità»

L'ordinanza UE prevede misure agevolate per la cessione diretta di selvaggina entro un limite contenuto di capi, e riconosce ai singoli Paesi membri la facoltà di definire per proprio conto i termini della cosiddetta «piccola quantità». ►

Il Pacchetto Igiene è una raccolta normativa a tutela dei consumatori; sua finalità è quella di garantire l'arrivo sulla tavola di prodotti di origine animale dalle caratteristiche igienico-sanitarie ineccepibili. E la selvaggina non può fare eccezione.

Foto tratta dalla pubblicazione: «Wildbret-Direktvermarktung», editore Zentralstelle Österreichischer Landesjagdverbände.



D'ora in avanti l'idoneità al consumo dei selvatici da destinarsi alla vendita dovrà essere certificata. Del relativo controllo sono incaricate, per le piccole quantità, le cosiddette «persone formate»; tali sono stati qualificati tutti i nostri guardiacaccia tramite la frequenza di un apposito corso.

Foto: auk/aca



L'Italia ha fissato la «piccola quantità» in 500 capi di selvaggina bassa da pelo e un solo capo ungulato per cacciatore ed anno. La Provincia di Bolzano, stanti le sue competenze autonome, ha potuto però ridefinire tali parametri alla luce delle peculiarità locali, ottenendo che in Alto Adige siano considerati «piccola quantità» **cinque capi ungulati e cinquanta capi di selvaggina bassa da pelo per cacciatore ed anno**. Entro questi limiti la facoltà di cessione diretta di selvaggina resta pertanto in essere, rispettando unicamente l'obbligo di controllo da parte di una «persona formata».

**La «persona formata»**

Nel periodo febbraio/marzo di quest'anno tutti gli agenti venatori della provincia e alcuni guardiacaccia volontari hanno

frequentato l'apposito corso della durata di due giorni; e, con il superamento dell'esame conclusivo, sono stati qualificati come «persone formate». Lo stage ha preso approfonditamente in esame le modalità di controllo delle spoglie e gli elementi da verificare per stabilire se la carne sia idonea o meno al consumo. In caso di dubbio tra idoneità e inidoneità, va interessato un veterinario ufficiale. A quest'ultimo l'abbattitore può rivolgersi anche nel caso in cui non condivida il giudizio della persona formata.

**Norme di prelievo e nuove regole di trattamento delle spoglie**

Cattivi colpi, eviscerazione tardiva, carente raffreddamento, inquinamento della spoglia: bisogna ammettere che sino ad oggi la pratica ve-

natoria a carico dei nostri ungulati non è stata esente da queste vicissitudini. Ora però le nuove disposizioni del Pacchetto Igiene introducono norme ferree quanto inequivocabili.

Tanto per cominciare, la selvaggina destinata alla cessione diretta deve essere eviscerata entro tre ore dalla morte: mancando questo presupposto, la carne non è da considerarsi idonea al consumo. Entro 36 ore dall'abbattimento, il capo deve essere poi sottoposto a controllo da parte di una persona formata, chiamata a esaminare la spoglia e i principali organi interni.

**I cinque organi da conservare**

Per consentire il controllo da parte della persona formata è obbligatorio presentare assieme alla spoglia i suoi princi-

pali organi interni, ovvero cuore, fegato, milza, reni e polmone. Chi dunque preveda di destinare il selvatico alla vendita, deve conservare questi organi per sottoporli al controllo, a meno che all'abbattimento non sia personalmente presente una persona formata. Questa misura non deve essere intesa come un'inutile complicazione, giacché mancando gli organi interni non è effettivamente possibile definire lo stato di salute di un capo.

Prevedendo di far visionare il selvatico per autorizzarne la vendita, se ne dovranno pertanto riporre gli organi in un idoneo contenitore (ad esempio un sacchetto in materiale plastico), più precisamente in modo tale da garantire una correlazione certa fra gli organi stessi e la spoglia a cui

*segue a pag. 6*



Prevedendo di vendere un selvatico, il cacciatore dovrà personalmente operare alcuni controlli, ovvero dovrà esaminare il tratto stomaco-intestinale dell'animale per riferire poi nel merito alla «persona formata», e riporre in un sacchetto per alimenti i cinque organi principali da far visionare.

Foto tratte dalla pubblicazione: «Wildbret-Hygiene», Ed. Zentralstelle Österreichischer Landesjagdverbände

## ATTESTATO DI ABBATTIMENTO E DI CONTROLLO

La nuova procedura prevede necessariamente anche un passaggio «burocratico»: per i capi da destinare alla vendita l'abbattitore dovrà compilare la prima sezione di un formulario prestampato, mentre nella seconda sezione dello stesso la «persona formata» registrerà l'esito del controllo.

**CACCIATORE**

Riserva di caccia / Zona di abbattimento .....

Data di abbattimento..... Ora .....

Nome e cognome .....

Indirizzo .....

Codice fiscale .....

Specie animale .....

Sesso: maschio  femmina  Età ..... Causa della morte: abbattimento  incidente

Prima dell'abbattimento sono stati osservati comportamenti anomali del selvatico? Sì  No

In caso affermativo riportare una breve descrizione: .....

Il cacciatore ha osservato alterazioni a livello di stomaco o di intestino? .....

In caso affermativo riportare una breve descrizione: .....

Località ..... Data .....

Attestato N° ..... anno .....

Nome e cognome .....

Indirizzo .....

Codice fiscale .....

N° codice    /   /   -

Firma del cacciatore .....

**PERSONA FORMATA**

**IDONEO**  
Il sottoscritto dichiara di non aver evidenziato nella carcassa e/o negli organi alterazioni tali da rendere le carni non idonee al consumo umano

**NON IDONEO**  
Il sottoscritto dichiara di aver evidenziato nella carcassa e/o negli organi alterazioni tali da rendere le carni non idonee al consumo umano

**NECESSITA CONTROLLO VETERINARIO**  
Il sottoscritto dichiara di aver evidenziato nella carcassa e/o negli organi alterazioni tali da richiedere un ulteriore controllo da parte di un veterinario ufficiale

(solo quando previsto) Il sottoscritto dichiara che le carni sono state sottoposte al controllo per la trichinosi con esito favorevole in data ..... presso .....

La carcassa viene inviata a un Centro riconosciuto di lavorazione della selvaggina .....

Sì  No  Indirizzo del Centro di lavorazione della selvaggina .....

Numero di riconoscimento .....

La carcassa è destinata alla vendita diretta Sì  No

Località ..... Data ..... Ora .....

Firma della "persona formata" .....



Al consumo dovrà giungere esclusivamente carne di selvaggina dai requisiti sanitari e organolettici ineccepibili; la figura del cacciatore ne uscirà di sicuro accreditata.



Anche le iniziative incentrate sull'impiego gastronomico del carniere aumentano la sensibilità per la tematica. Nella foto: corso di cucina nella riserva di Sarentino.

segue da pag. 4

appartengono. Ciò vale in particolare per il caso in cui in un centro di raccolta vengano a trovarsi stoccati, in attesa di controllo da parte della persona formata, più capi contemporaneamente.

### Primi controlli da parte dell'abbattitore

Il cacciatore è chiamato a svolgere due nuove ritualità di rilievo: indagare a vista, antecedentemente all'abbattimento, gli eventuali comportamenti anomali del selvatico, e ad abbattimento avvenuto ispezionare stomaco e intestini (che in linea di massima verranno poi smaltiti sul posto) per verificare la eventuale presenza di alterazioni evidenti. Di entrambi gli aspetti dovrà poi riferire alla persona formata in occasione del controllo.

### Celle refrigerate

Tra i presupposti di un ineccepibile trattamento della selvaggina vi è il tempestivo raffreddamento della spoglia. Qualora in riserva vi sia già una struttura refrigerata, i capi dovranno essere celermente conferiti ad essa. I rettori sono stati informati in ordine alle norme da rispettare nell'allestimento di nuove celle.

### Effetti pratici

La trasposizione del Pacchetto Igiene implica alcune modificazioni dell'abituale pratica venatoria. Di fatto, chi intenda vendere un capo deve essere certo a priori di poter ottemperare a tutte le norme prescritte. In tale ottica vanno ben ponderati i tiri sul finir del giorno, giacché se il capo dovesse essere recuperato la

mattina dopo, non sarebbero più dati i presupposti per la certificazione dell'idoneità al consumo. Pari conseguenze possono derivare dai cattivi tiri, per ragioni di inquinamento della spoglia o di inizio del processo di putrefazione. Prevedendo dunque di vendere il selvatico, il cacciatore dovrà badare ancor più di prima al punto «attinto» dal colpo.

### E i capi invendibili?

Se una spoglia viene dichiarata inidonea alla vendita dalla persona formata, resta come unica possibilità l'utilizzo proprio, assumendosene i rischi. Il fatto che un capo abbattuto, e ancor più un capo trovato morto, non sia idoneo al consumo, va comunque messo nel novero delle possibilità; in tal caso bisognerà provvedere a un corretto smaltimento.

### Ripercussioni positive

In chiave prospettica, la aggiornata normativa porterà al mondo venatorio un beneficio indotto. Posto che la cacciagione rappresenta la massima espressione del «biologico» in tema di carni, e che gli strascichi dei vari allarmi di massa nel settore zootecnico hanno già mostrato di produrre un accresciuto interesse del consumatore per la selvaggina, va da sé infatti che l'elemento irrinunciabile nel prosieguo di questa evoluzione è che le carni dei selvatici giungano in tavola con requisiti ineccepibili. Le nuove norme di igiene del carniere daranno un sicuro impulso in tal senso, portando implicitamente ad accreditare la figura del cacciatore.

Heinrich Aukenthaler

Traduzione: Mara Da Roit

