



Aspetti igienico-sanitari del
trattamento della spoglia:
dal recupero del capo alla
preparazione delle carni per
il consumo umano

Bologna, 3 luglio 2013 - Heinrich Aukenthaler

Dove si trova la milza?

Quanti capi di ungulati si possono abbattere l'anno?

Perché sempre nuove disposizioni?

Cosa fa la riserva dei capi eccedenti la piccola quantità?

Si possono presentare alla persona formata solo parti di organi?

Cosa si fa dei capi non idonei alla vendita?





Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Igiene della selvaggina, alcuni presupposti

- L'igiene della selvaggina inizia prima del tiro
- Armi perfettamente tarate
- Capacità di stima della distanza
- Cognizioni di balistica
- Cognizioni di anatomia
- Evitare il tiro in condizioni non ottimali



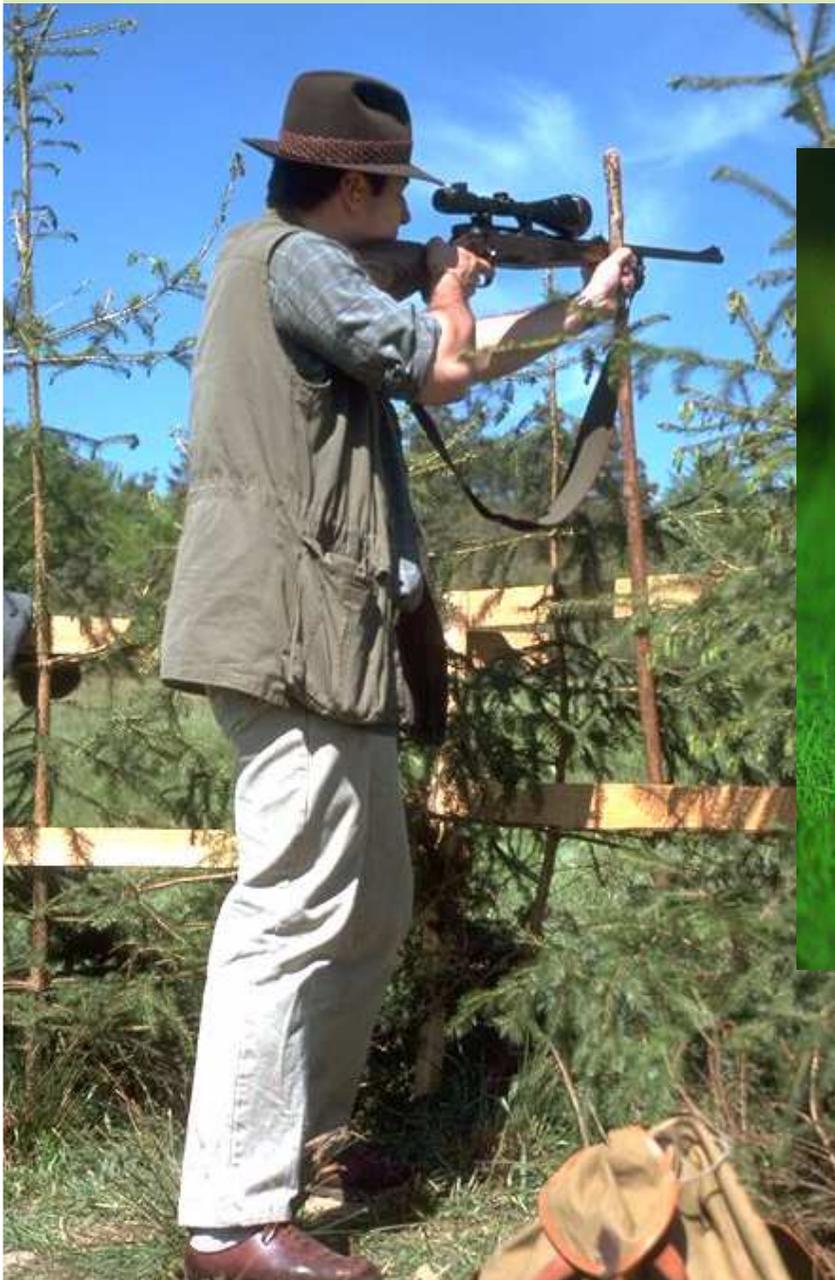
Modus operandi, condizionamenti igienici nella pratica venatoria

- Metodo di caccia
- Valutazione a vista del capo vivo
- Trasporto
- Possibilità di raffreddamento

Attenzione, stiamo operando in natura !



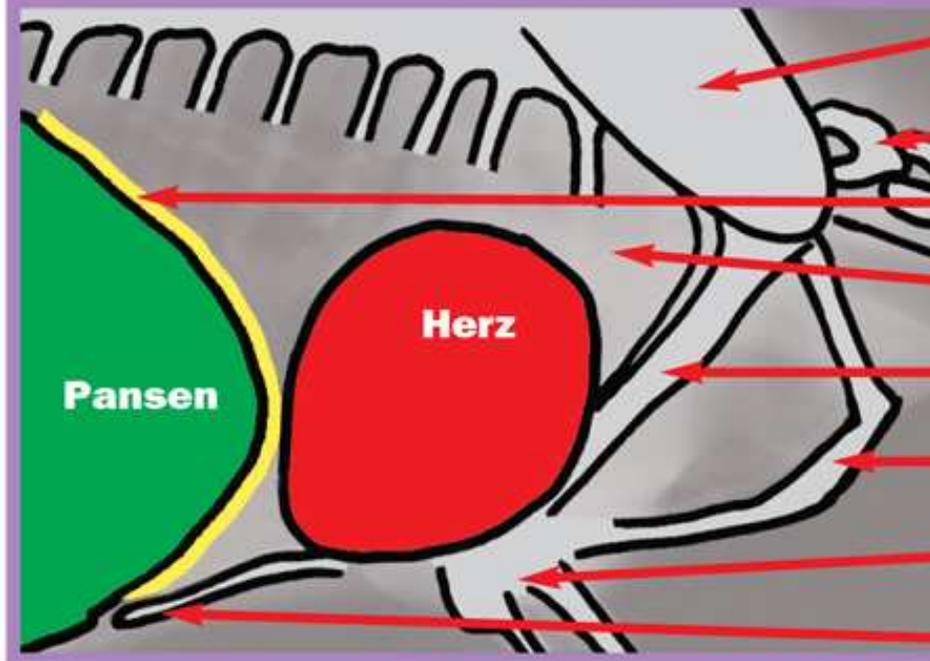
Abilità di tiro, scelta del metodo di caccia



enico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



**Wichtig zu wissen:
Lage der wesentlichen
Knochen und Organe;
das Zwerchfell liegt in den
meisten Stellungen direkt am
Herz an (äsendes Reh)**



Schulterblattknochen

Wirbelsäule

Zwerchfell

Lungenfeld

Oberarmknochen

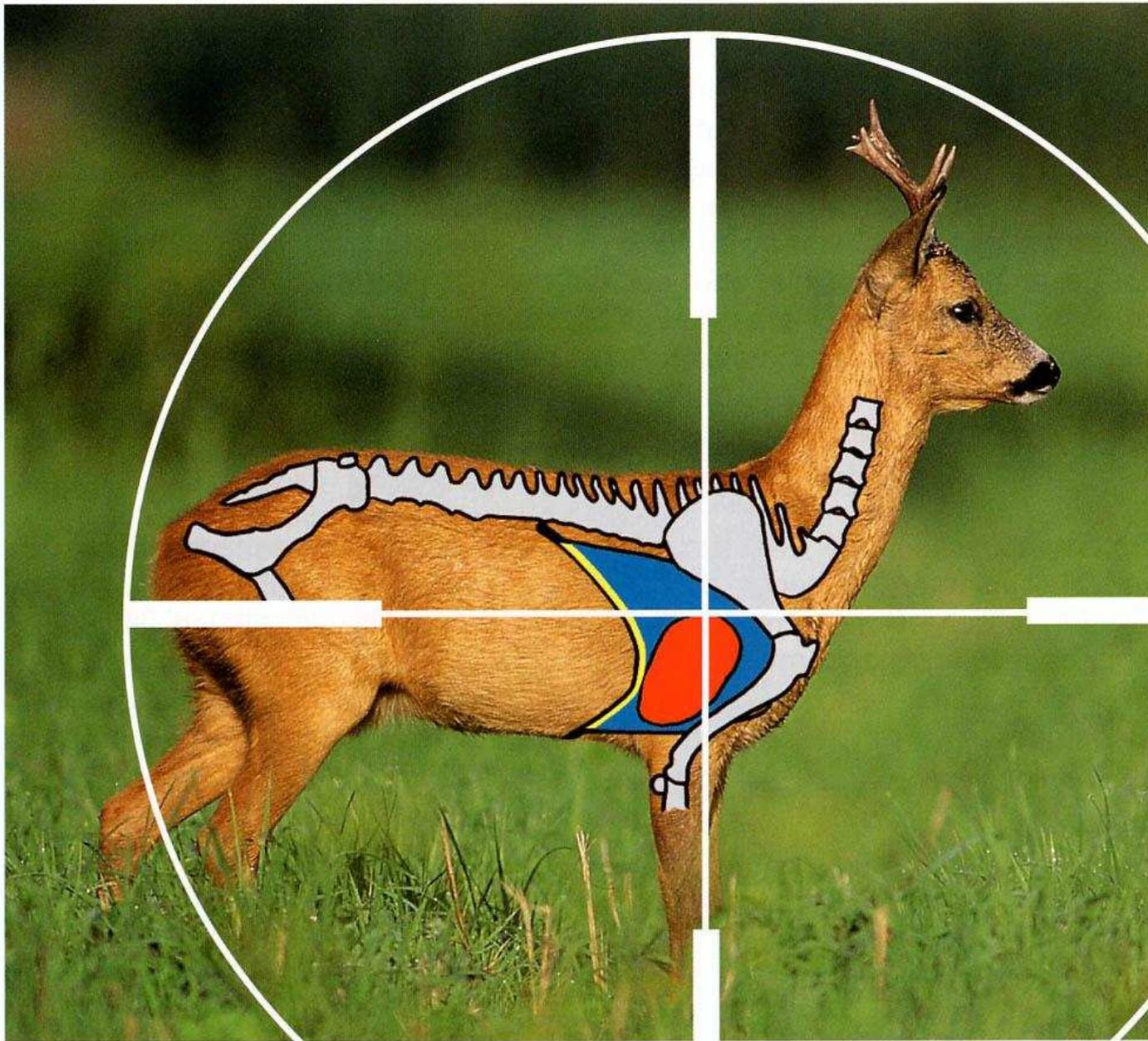
Brustbein

beide Unterarmknochen

Ende Brustbein

Pansen

Herz



Wird das Wild im Bereich der Herzbasis getroffen, liegt es unmittelbar im Feuer



Herz



Lungenfeld



Zwerchfell

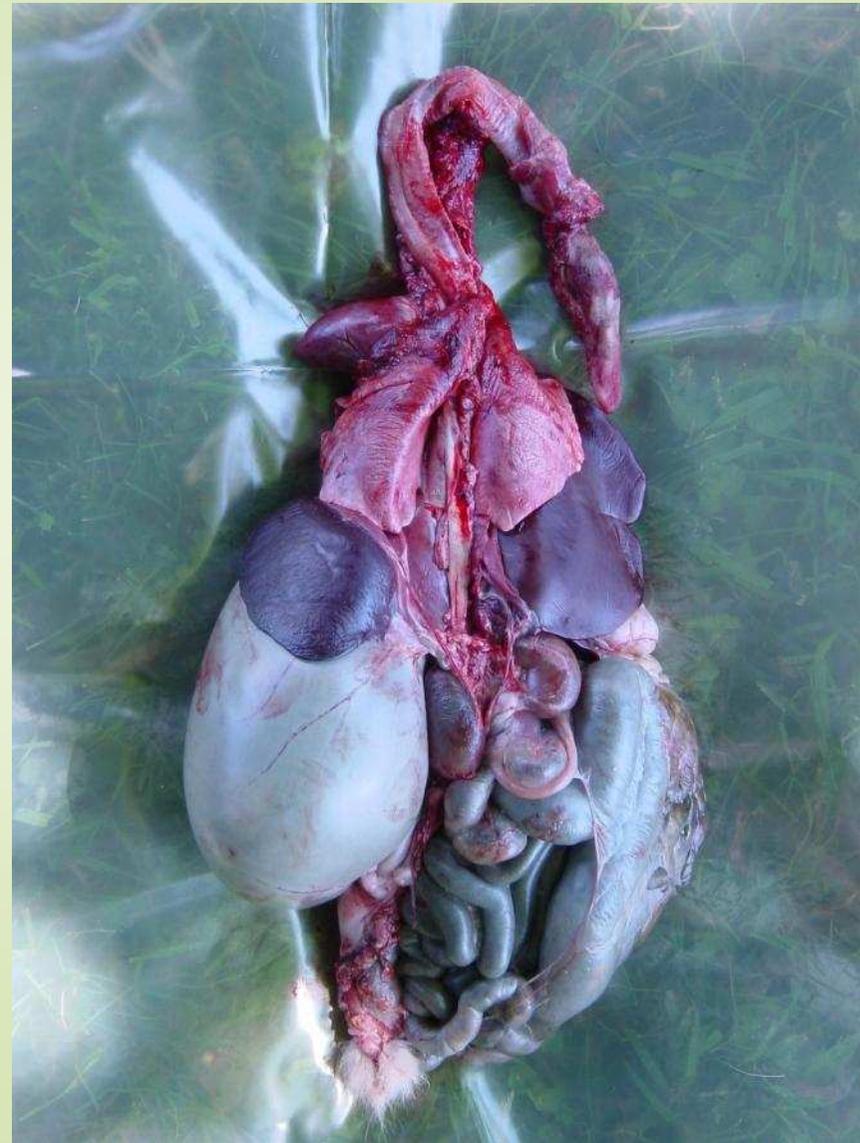
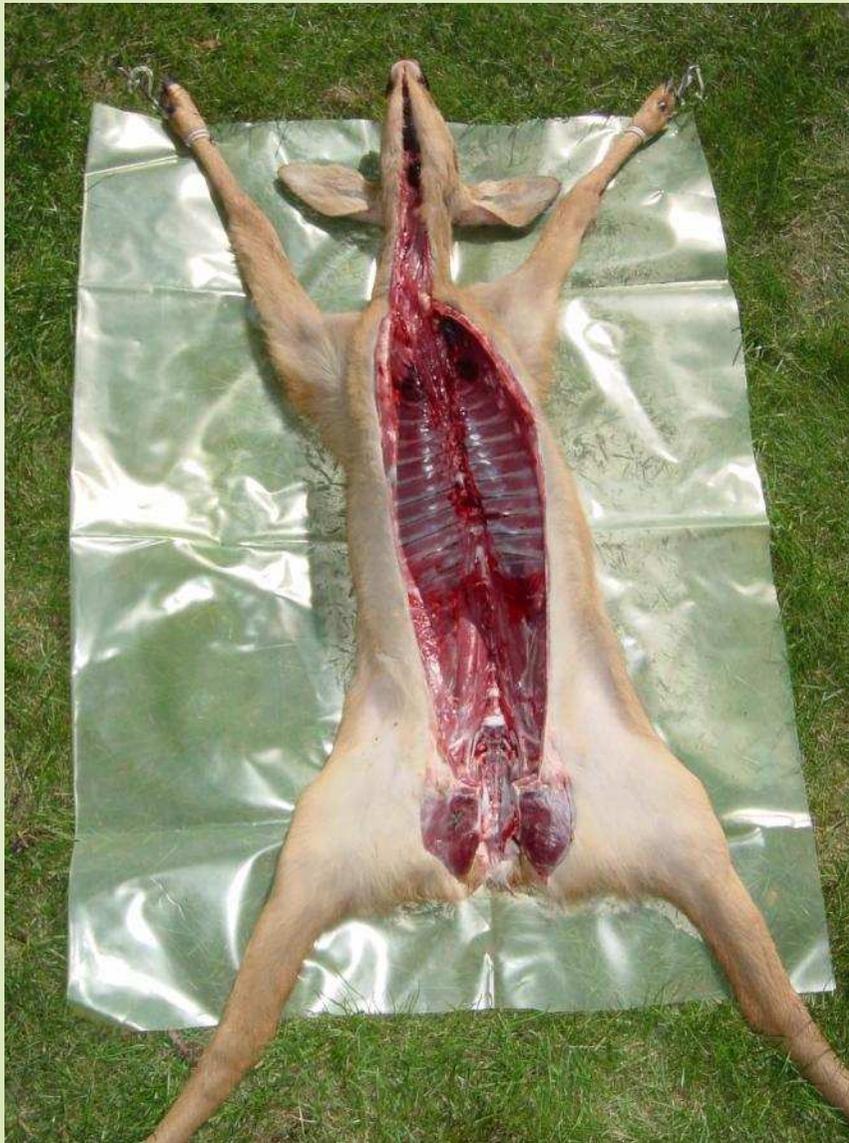
2013



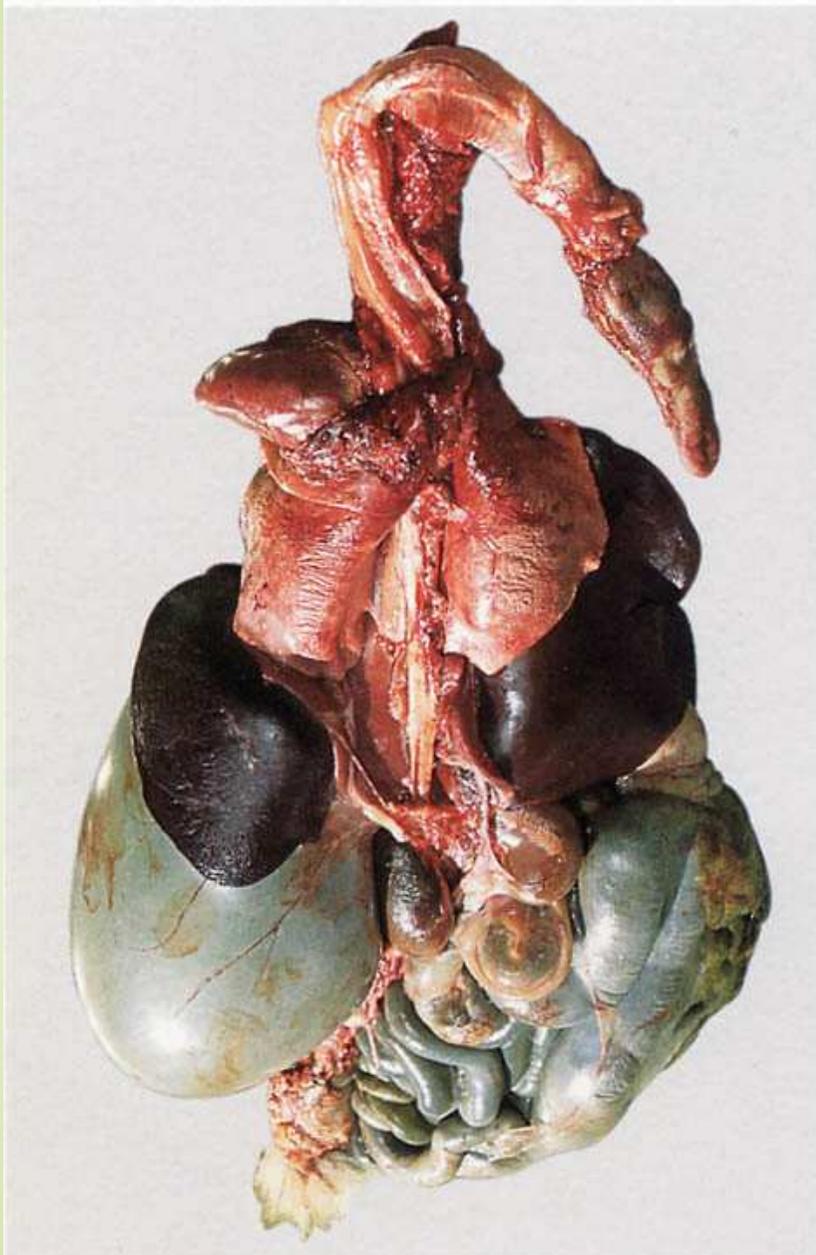
Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



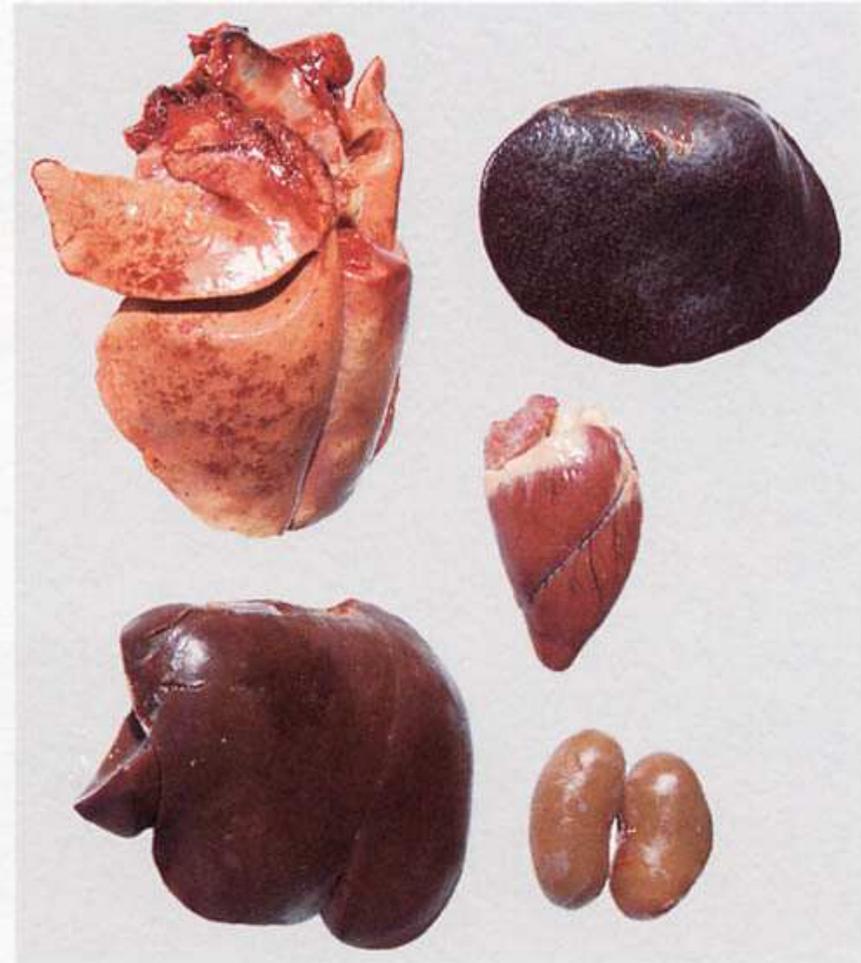
Eviscerazione ottimale



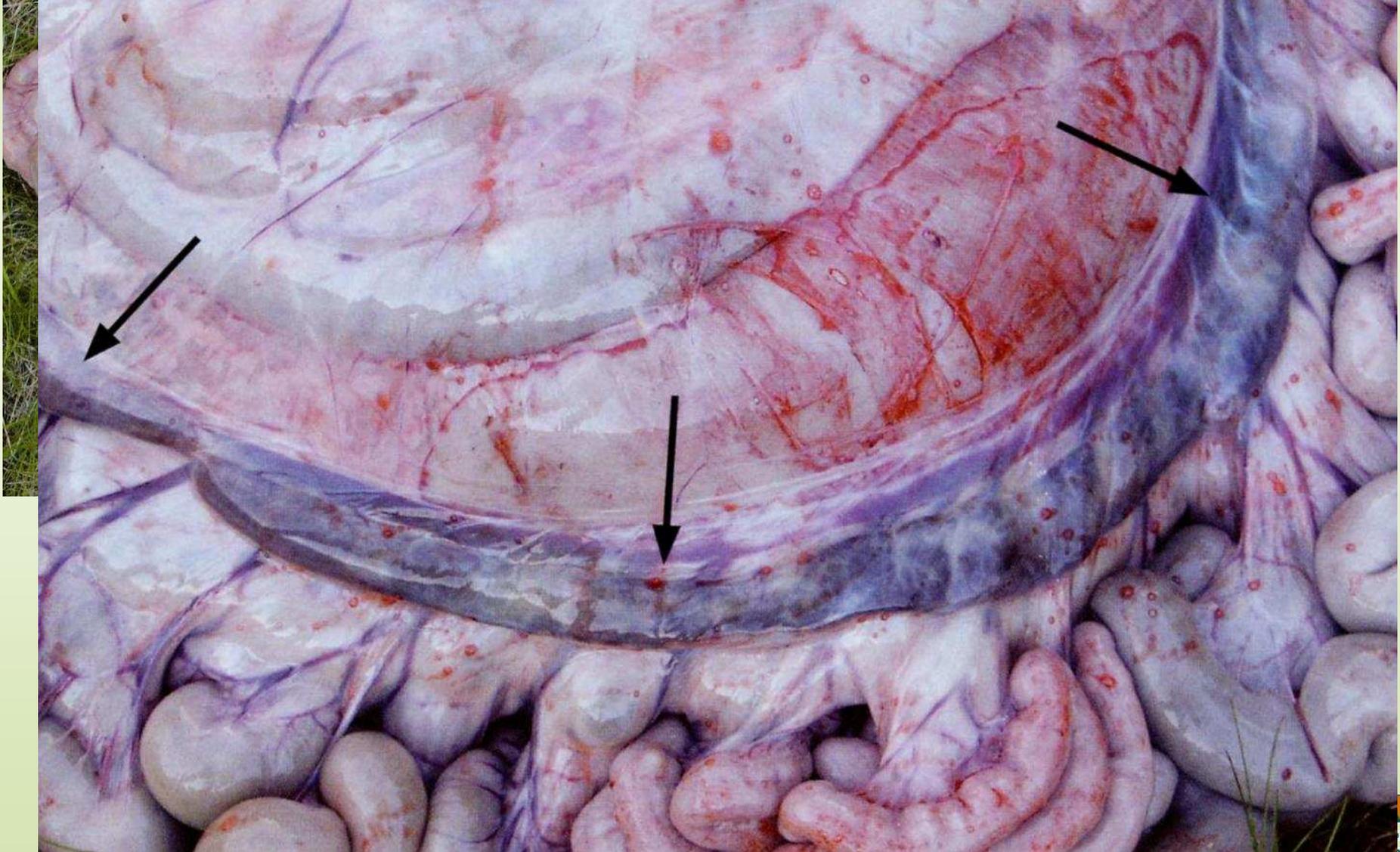
Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Organe und Gescheide werden
auf eine saubere Unterlage gelegt



Die Organe werden abgeschärft und zur
Untersuchung bereitgelegt

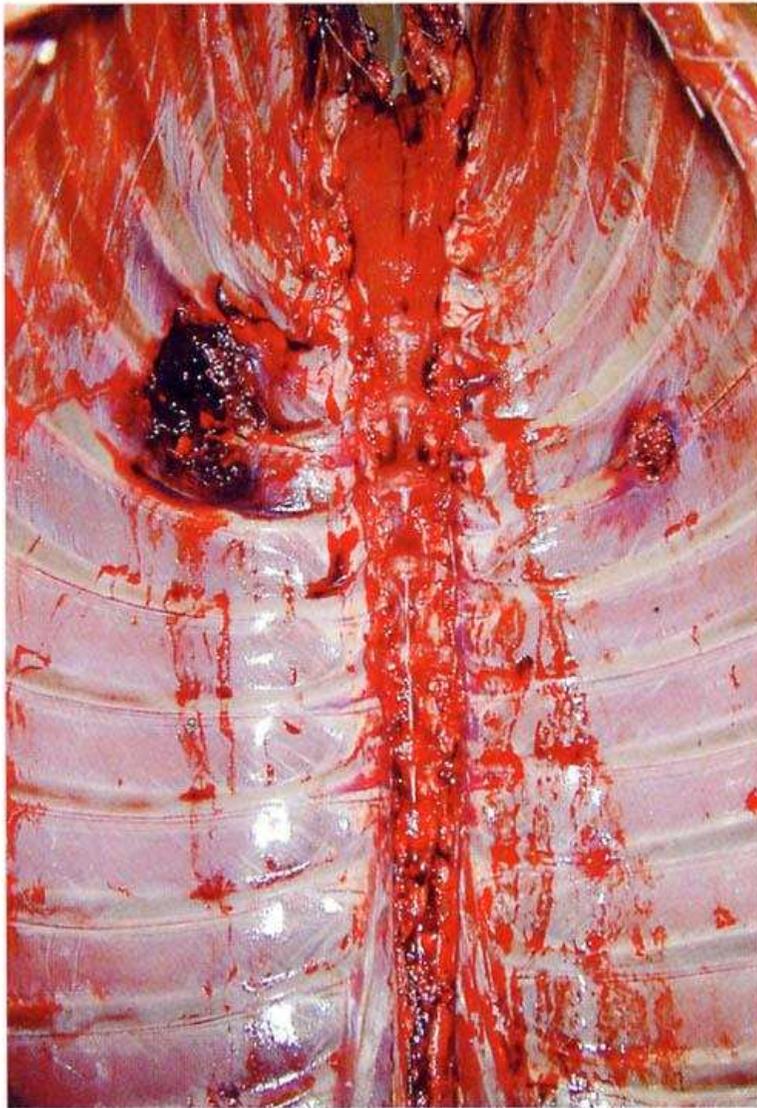


Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Darmentzündung



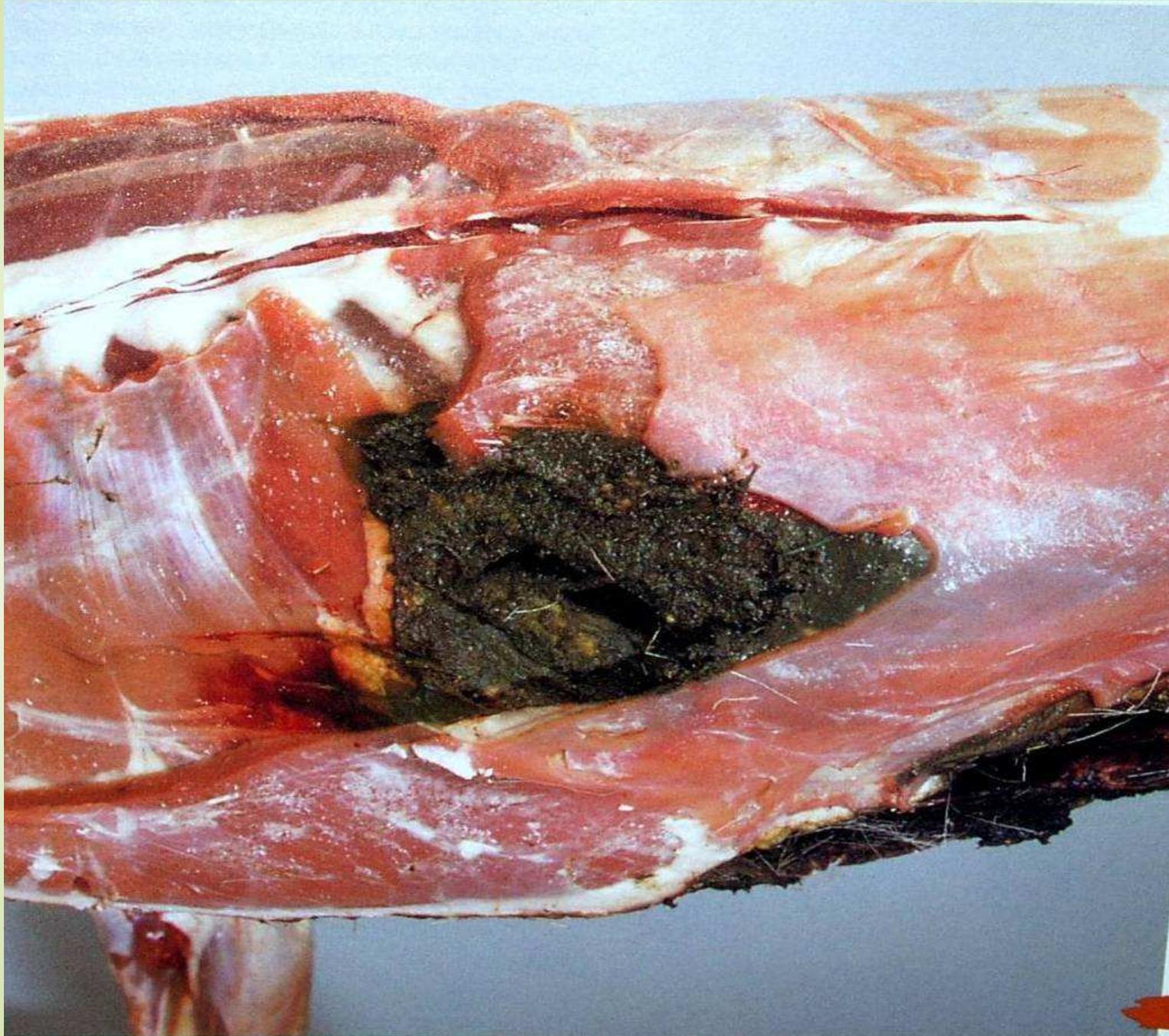


**Blick in die Brust- und Bauchhöhle:
Vergleich von Rehen mit Schusskanal
vor dem Zwerchfell (links: Einschuss im
Bereich 5.-6. Rippe, Brusthöhle sauber)
und hinter dem Zwerchfell (unten:
Einschuss bei 8. Rippe, Brusthöhle
verschmutzt mit Panseninhalt)**

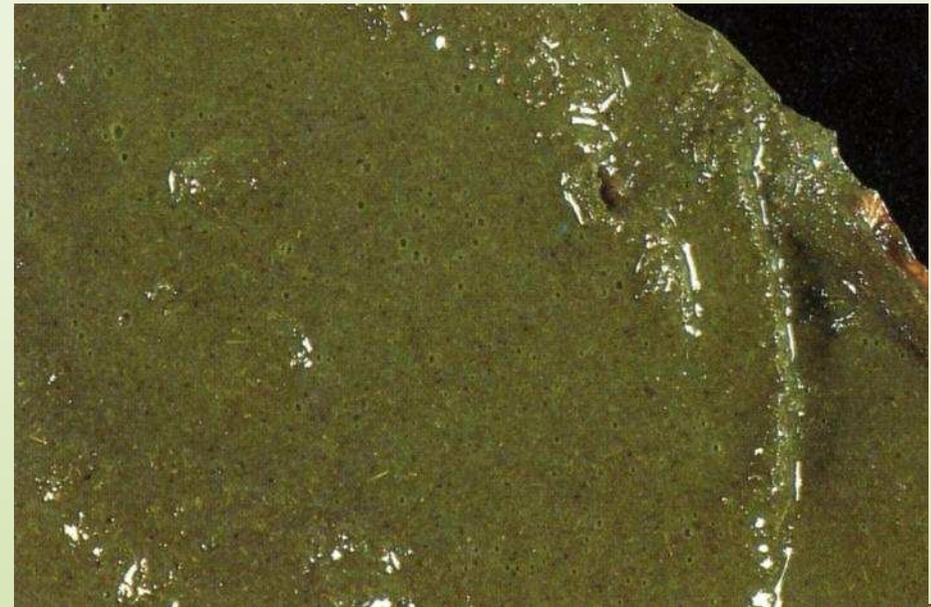




Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



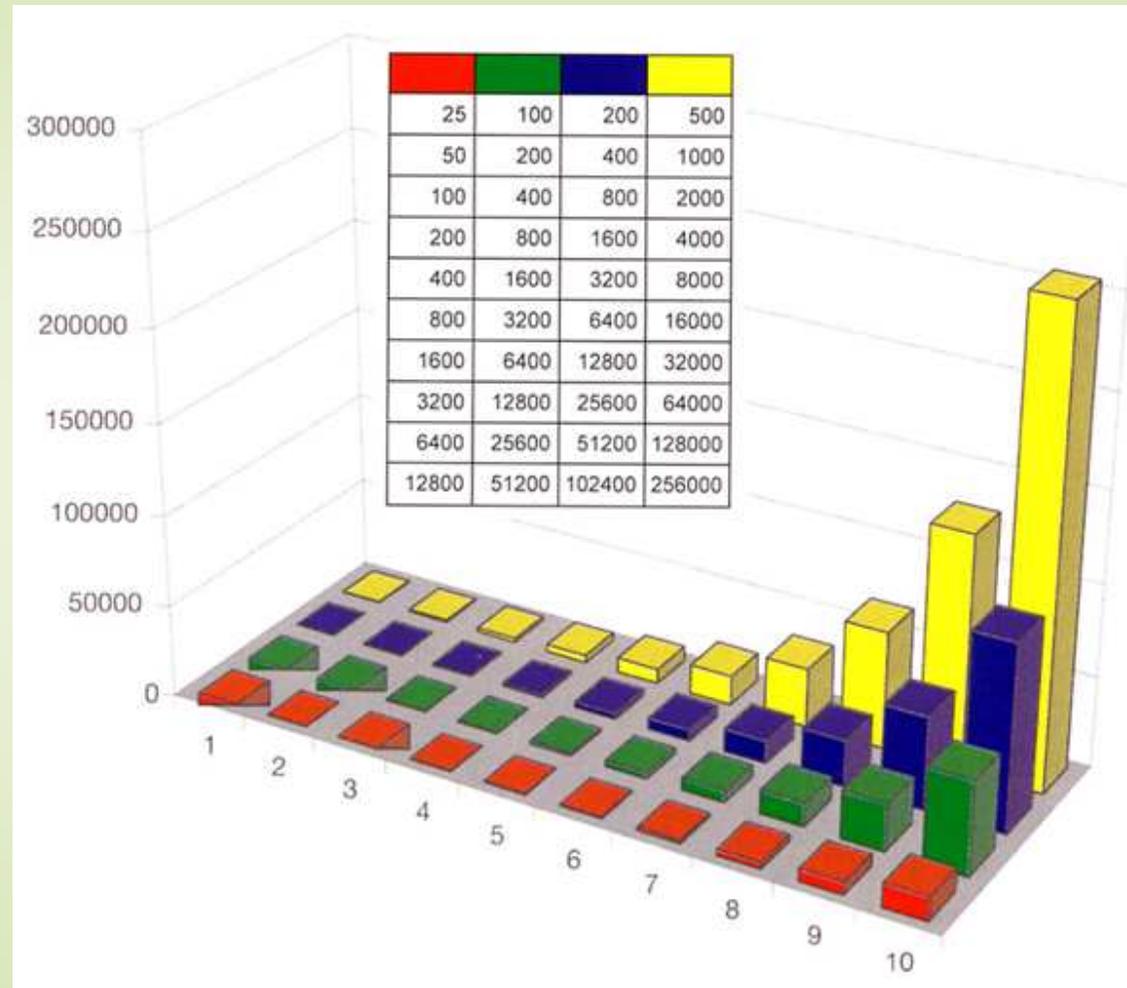
Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013

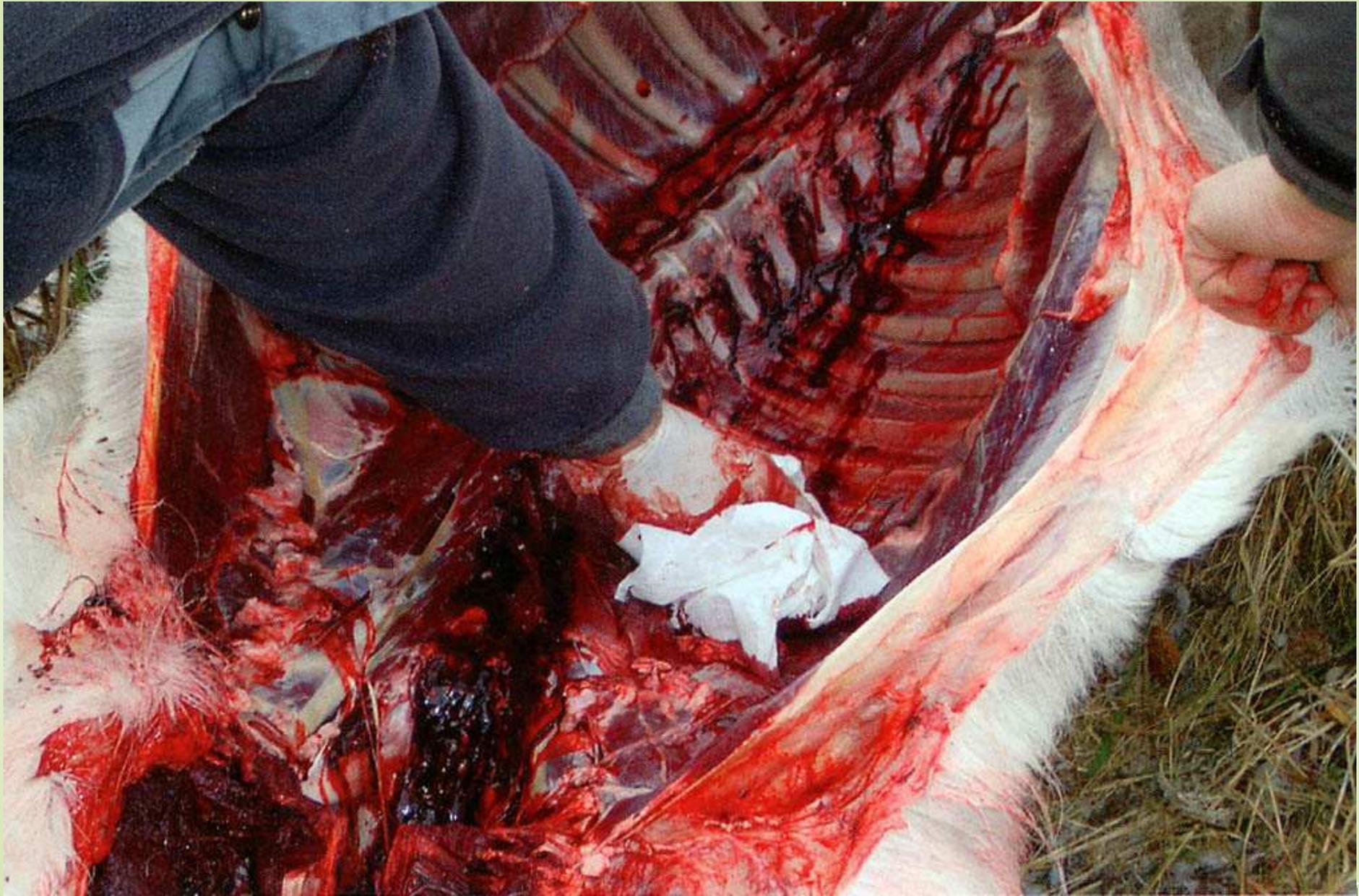


Accrescimento germi

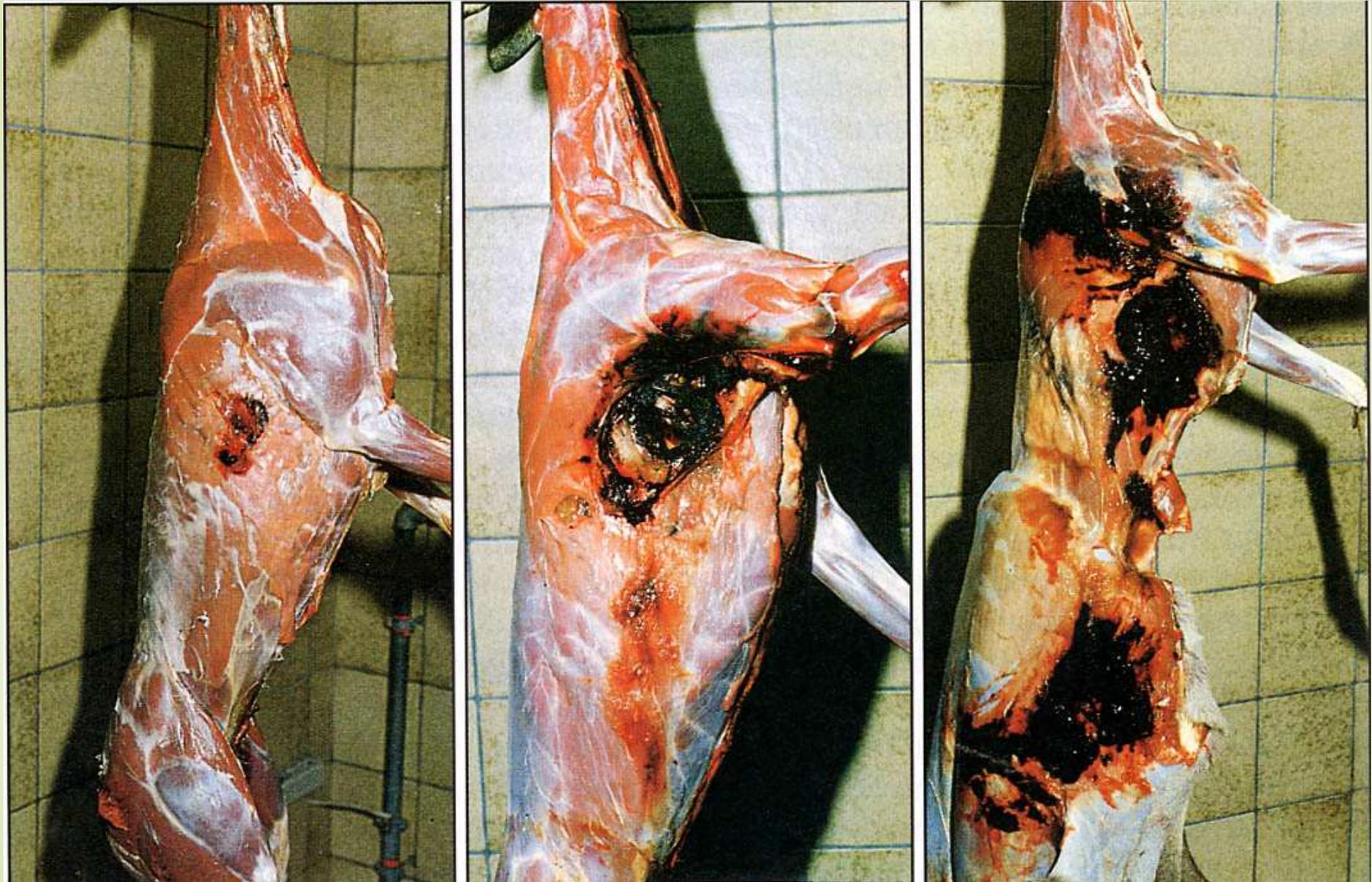
(*Escherichia coli*) bei unterschiedlichen Temperaturen soll die Notwendigkeit der raschen Abkühlung des Wildkörpers auf höchstens 7°C unterstreichen.

Zeit	Keimzahl von <i>E. coli</i> bei	
	37°C	15°C
0 min	1	1
20 min	2	
40 min	4	
1 h	8	
2 h	64	
3 h	512	2
6 h	262.144	4
10 h	1.073.742.824	8





Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013

Cosa evitare

- Colpi intestinali
- Fuga del selvatico
- Alto dispendio di energie
- Acidificazione carente
- Putrefazione

Eviscerazione tempestiva

- Al più presto
- Comunque entro tre ore dalla morte dell'animale (la barriera gastro-intestinale diviene permeabile ai germi)
- L'eviscerazione tardiva provoca la formazione di gas nell'intestino
- Inoltre ritarda il raffreddamento del capo
- Porta all'aumento esponenziale dei germi

Centro di raccolta dei capi abbattuti



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



ologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013





147 749 11 000 100



o 2013

ASSOCIAZIONE
Cacciatori
ALTO ADIGE



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013





Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013

Capriolo



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013

Frollatura



Frollatura

- Dopo buona eviscerazione, buon dissanguamento e prima refrigerazione
- Abbassamento del ph a 5,20- 5,4
- Glicogeno muscolare si trasforma in acido lattico, le fibre muscolari per processi enzimatici si ammorbidiscono
- La carne diventa morbida e masticabile
- La durata della frollatura dipende dall'età dell'animale
- L'acidificazione della carne ha un effetto batteriostatico

ATTESTATO DI ABBATTIMENTO E DI CONTROLLO

CACCIATORE

Riserva di caccia / Zona di abbattimento

Data di abbattimento..... Ora

Nome e cognome

Indirizzo

Codice fiscale

Specie animale Causa della morte: abbattimento incidente

Sesso: maschio femmina Età, Peso morto: kg

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? Sì No

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

Località Data

Firma del cacciatore

PERSONA FORMATA

Attestato N° anno N° codice / / / -

Nome e cognome

Indirizzo

Codice fiscale

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

Controllo del veterinario ufficiale (se richiesto)

Esito: carni idonee al consumo umano Sì No

Motivo dell'esclusione dal consumo umano

Il veterinario ufficiale dott. (nome e cognome)

Località Data

Timbro e firma

ATTESTATO DI ABBATTIMENTO E DI CONTROLLO

CACCIATORE

Riserva di caccia / Zona di abbattimento

Data di abbattimento..... Ora

Nome e cognome

Indirizzo

Codice fiscale

Specie animale Causa della morte: abbattimento incidente

Sesso: maschio femmina Età, Peso morto: kg

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? Sì No

In caso affermativo riportare una breve descrizione:

.....

Località Data

.....

Firma del cacciatore



Attestato N° anno

N° codice / / / -

Nome e cognome

Indirizzo

Codice fiscale

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

PERSONA FORMATA



**SÜDTIROLER
JAGDVERBAND - SJV**
GESCHÄFTSSTELLE



**ASS.NE CACCIATORI
ALTO ADIGE - ACAA**
SEGRETERIA

Prot. 619/08Au.rm, circolare n. 6/2008

Bolzano, 17.06.2008

Attestati certificanti l'abbattimento e l'avvenuto controllo sui capi di selvaggina ungulata destinati alla vendita

A tutte le "persone formate"

p.c.: ai rettori

Mentre siamo in attesa di indicazioni più dettagliate da parte del Direttore del Servizio veterinario provinciale in ordine alla trasposizione della normativa sul controllo delle carni di selvaggina, vi trasmettiamo in allegato, per il caso di necessità nel primo periodo di apertura della stagione venatoria, alcuni prestampati da impiegare sino a quando non sarà disponibile la modulistica definitiva.

Detti prestampati presentano una prima parte da compilarsi a cura del cacciatore e una seconda riservata alla "persona formata", nonché una terza sezione prevista per le eventuali registrazioni del veterinario ufficiale, ove necessarie.

Abbiamo approntato il modulo facendo riferimento di massima al campione indicato come allegato 2 dal decreto dd. 14.02.2008, n. 1/41.2 del Direttore del Servizio veterinario provinciale.

Attestato, numero anno

Il numero dell'attestato si riferisce al numero progressivo del modulo compilato dalla singola persona formata.

Numero di codice

Questo numero collega il capo visionato alla lista degli abbattimenti nel seguente modo:



ASSOCIAZIONE
CACCIATORI
ALTO ADIGE

formata.

Numero di codice

Questo numero collega il capo visionato alla lista degli abbattimenti nel seguente modo:

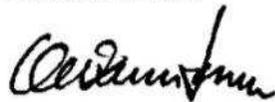
- Le prime tre cifre stanno ad indicare la riserva (vedi lista allegata).
- Nella quarta casella va registrata la specie come segue:
1 = capriolo, 2 = cervo, 3 = camoscio, 4 = stambecco, 5 = cinghiale.
- Nella casella seguente viene registrato il sesso: 1 = maschio, 2 = femmina, 3 = piccolo di cervo (in quanto i piccoli di cervo sia maschi che femmine vengono registrati sulla stessa lista degli abbattimenti). Per gli abbattimenti di camoscio, che vengono registrati su una sola lista e non su liste separate per sesso: codice 0.
- Nelle ultime cinque caselle vengono registrati il numero progressivo degli abbattimenti e l'anno. Es.: 001-08 vuol dire registrato al numero 1 nella lista degli abbattimenti dell'anno 2008 (il numero progressivo della lista degli abbattimenti deve essere comunicato dal rettore alla persona formata).

ESEMPIO - Il codice 807 2 2 001 08 va così interpretato: riserva di Mazia (la riserva di Mazia è identificata dal numero 807); un capo di cervo (= 2); di sesso femminile (= 2); numero progressivo 1 (= 001) della lista degli abbattimenti dell'anno 2008.

Si è prevista la firma dell'abbattitore in calce alla sezione che concerne i dati del medesimo. Accanto alla data di abbattimento e dell'effettuato controllo da parte della "persona formata" è stata aggiunta una voce riguardante l'orario.

Rammentiamo che la "persona formata" è tenuta a trattenere e conservare per due anni le copie degli attestati emessi.

Cordiali saluti



Heinrich Aukenthaler
Direttore Acaa

SELVAGGINA ABBATTUTA



Capo venduto (cessione diretta)



Per «**piccole quantità**» (= max. 5 ungulati pro capite l'anno, max. 50 capi di selvaggina bassa da pelo pro capite l'anno)

Prima dell'abbattimento

- Controllo a vista del comportamento del selvatico da parte del cacciatore

Ad abbattimento avvenuto

- eviscerazione entro tre ore dalla morte del capo
- controllo di stomaco e intestini da parte dell'abbattitore
- raccolta dei cinque organi da produrre alla «persona formata»: cuore, fegato, polmone, milza, reni
- controllo della spoglia e dei relativi organi da parte della «persona formata» entro il termine di 36 ore dall'abbattimento
- compilazione dell'attestato sull'apposito modulo da parte dell'abbattitore e della «persona formata»



Capo trattenuto per consumo proprio

nessun obbligo di controllo
nessun limite di capi per cacciatore ed anno



Per i capi **eccedenti** la «piccola quantità» (dal 6° capo ungulato e dal 51° capo di selvaggina bassa da pelo pro capite l'anno)

Prima / dopo l'abbattimento

- prima parte della procedura: come per le «piccole quantità»
- tempestivo avvio della catena del freddo
- conferimento a un Centro di lavorazione della selvaggina conforme alla normativa comunitaria
- controllo da parte di un veterinario ufficiale (qualora una «persona formata» abbia già visionato i cinque organi principali - cuore, fegato, polmone, milza, reni - non è necessario che i medesimi vengano riesaminati da un veterinario ufficiale)



genthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013



Aspetti igienico-sanitari del trattamento della spoglia – Heinrich Aukenthaler, Bologna, luglio 2013

**La carne di selvaggina è un
alimento di altissimo pregio,
ma deve essere di qualità
ineccepibile!**



Piatti prelibati!

