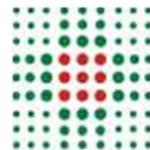


Foto di Virgilio Donati

CORSO PER ACCOMPAGNATORE NELLA CACCIA AL CERVO



Provincia di Modena



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena



PARTE 1

CENNI DI BIOLOGIA

E RICONOSCIMENTO DELLE CLASSI

DI PRELIEVO

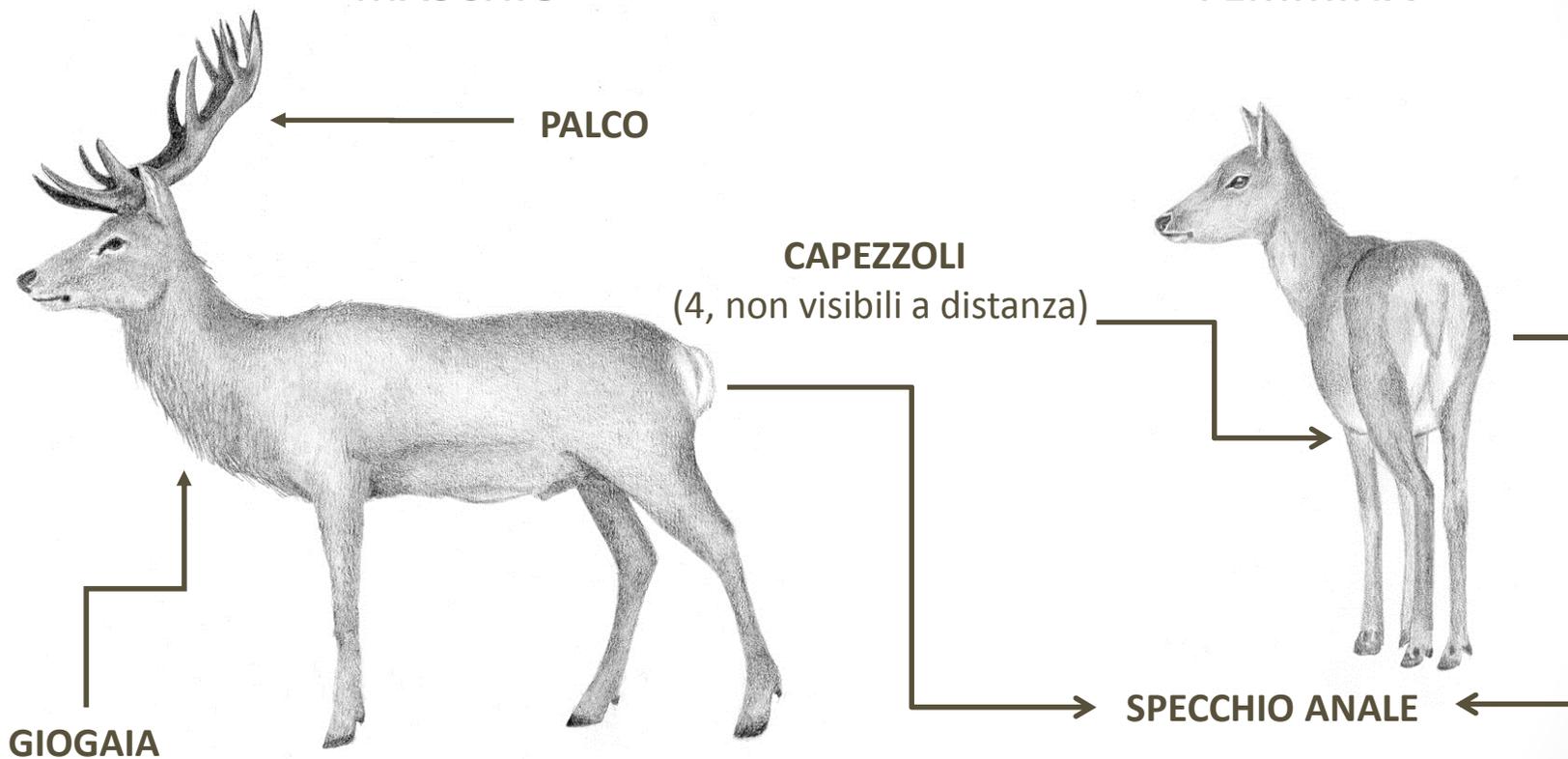


A cura di Riccardo Fontana - Elisa Armaroli
Con il contributo di Virgilio Donati - Ambrogio Lanzi

ASPETTO GENERALE

MASCHIO

FEMMINA



SOCIALITÀ

Il cervo è un animale sociale.

La socialità è basata su **branchi unisessuali**

Nel periodo di prelievo invernale (ottobre-marzo) troviamo branchi maschili e femminili, nel periodo agosto-ottobre prima e durante la fase degli amori i maschi tendono a isolarsi.



SOCIALITÀ

I **branchi maschili** sono formati da maschi sub-adulti e adulti, tra i quali esiste una gerarchia basata su mole corporea, condizioni fisiche e aggressività.

I maschi maturi e anziani tendono a vivere isolati.



SOCIALITÀ

Nei **branchi femminili** l'unità sociale di base è il gruppo madre - piccolo dell'anno – figlia/o dell'anno precedente, cui si uniscono altre femmine legate da rapporti di parentela .

I giovani maschi abbandonano il branco materno dalla classe 1 in poi per unirsi ad un branco maschile.

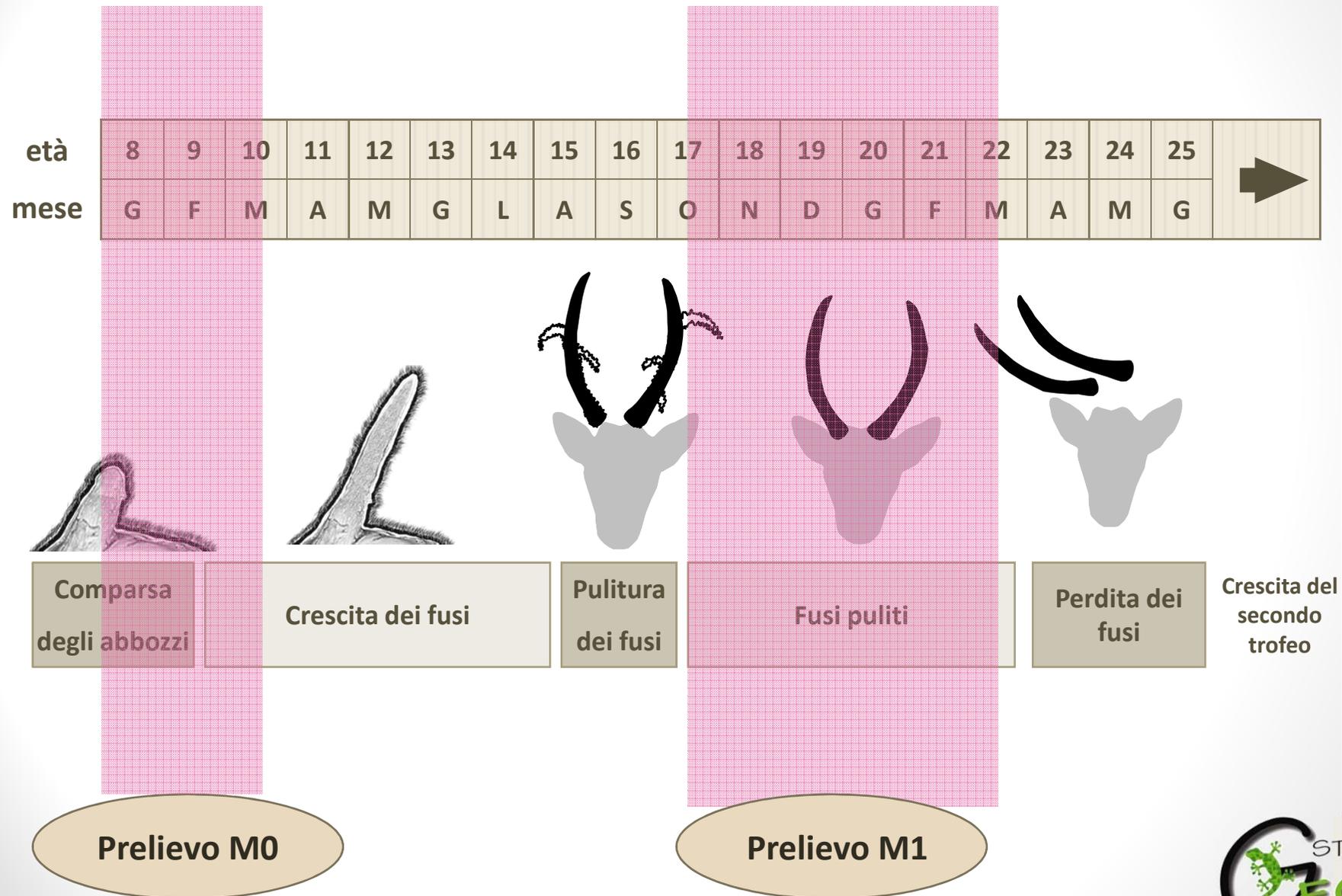


Foto di Virgilio Donati

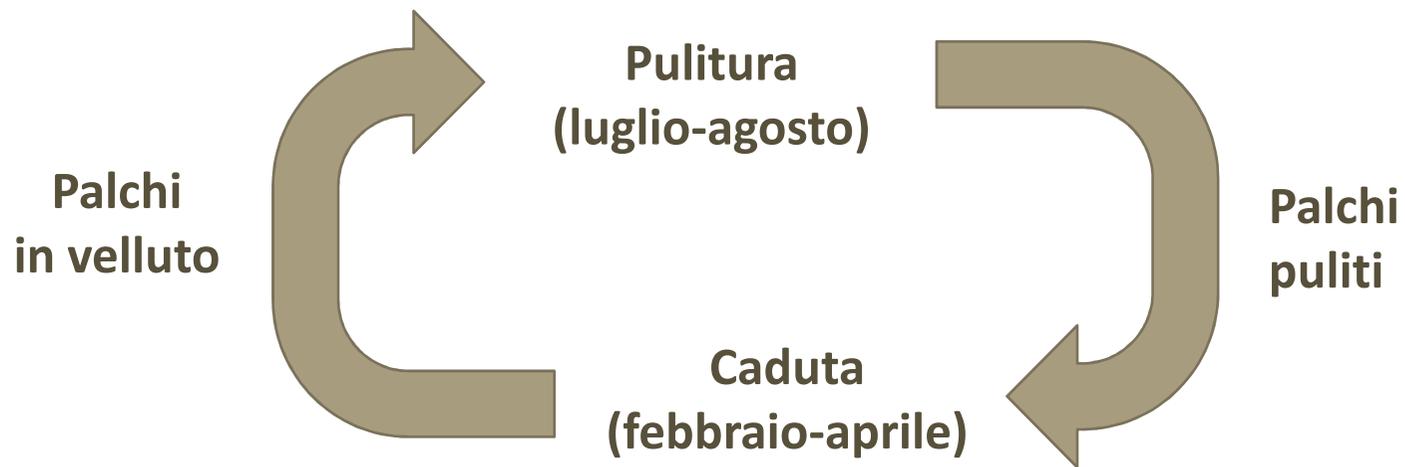
RAGGRUPPAMENTI NEI PERIODI DI PRELIEVO

MASCHI	MESI PRELIEVO	FEMMINE
Branchi maschili	GENNAIO	Branchi femminili
Perdita dei palchi (scioglimento temporaneo dei gruppi invernali)	FEBBRAIO	
	MARZO	
	APRILE	
	MAGGIO	
	GIUGNO	
	LUGLIO	
	AGOSTO	
Accoppiamenti	SETTEMBRE	Accoppiamenti
	OTTOBRE	
Branchi maschili	NOVEMBRE	Branchi femminili
	DICEMBRE	

SVILUPPO DEL PRIMO PALCO



CICLO DEI PALCHI



Gli individui di età avanzata puliscono e perdono i palchi prima dei giovani

CLASSI DI PRELIEVO

Classe	Età (periodo venatorio)
M 0 (Piccoli)	7-10 mesi
M 1 (Fusoni)	16-22 mesi
M 2 (Sub-adulti)	2-5 anni
M 3 (Adulti)	oltre 5 anni
F 0 (Piccole)	7-10 mesi
F 1 (Sottili)	19-22 mesi
F 2 (Adulte)	dai 2 anni

CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



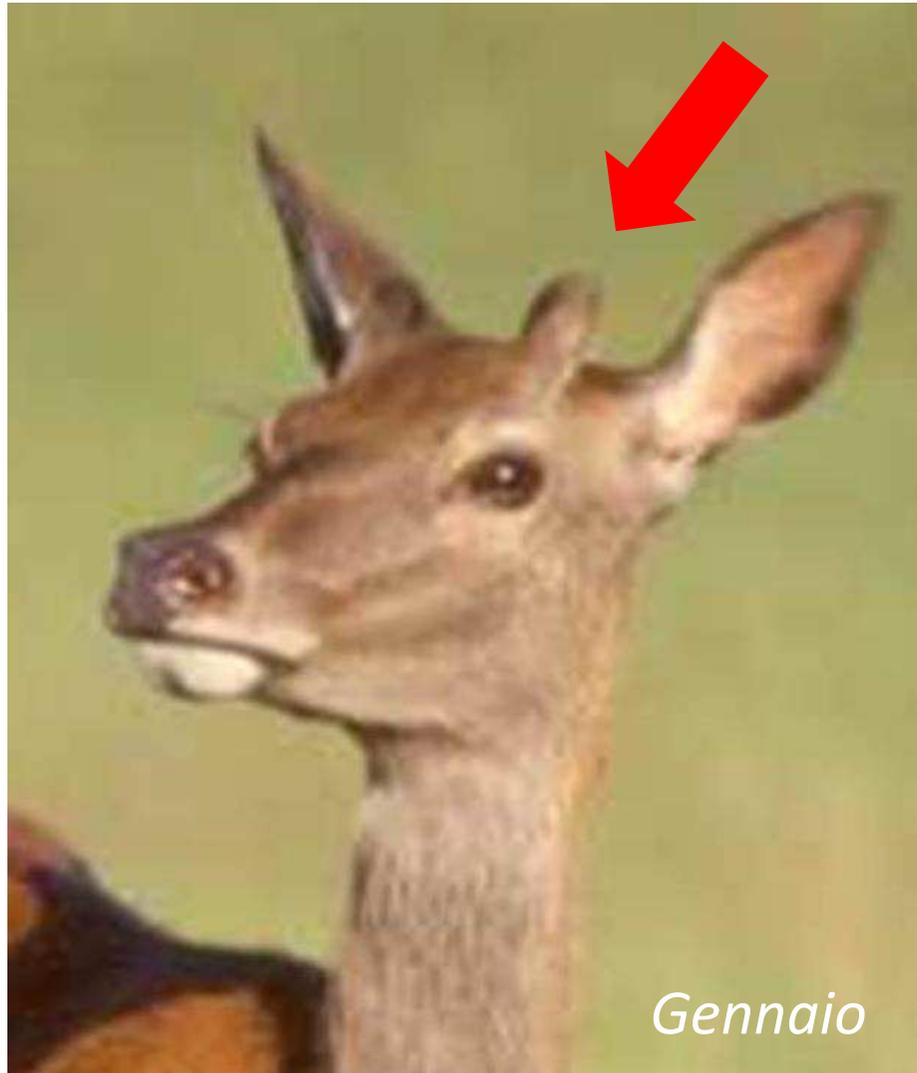
- Dimensioni corporee ridotte
- Muso relativamente breve e triangolare
- Sessi distinguibili dai 7-8 mesi (nei maschi compare il trofeo)
- Al seguito della madre

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
F0	40	83	60
M0	34	84	64

CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo

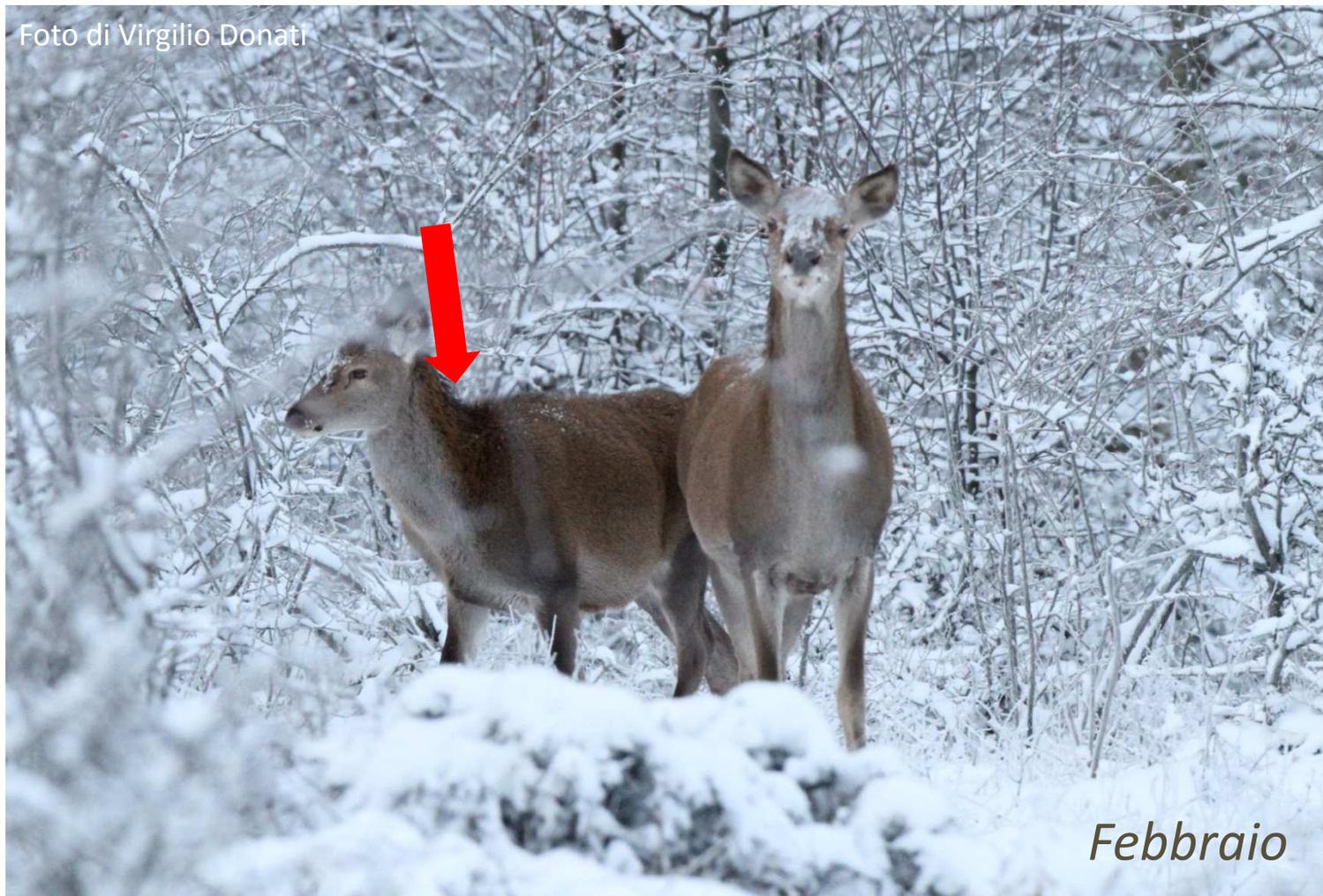


CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



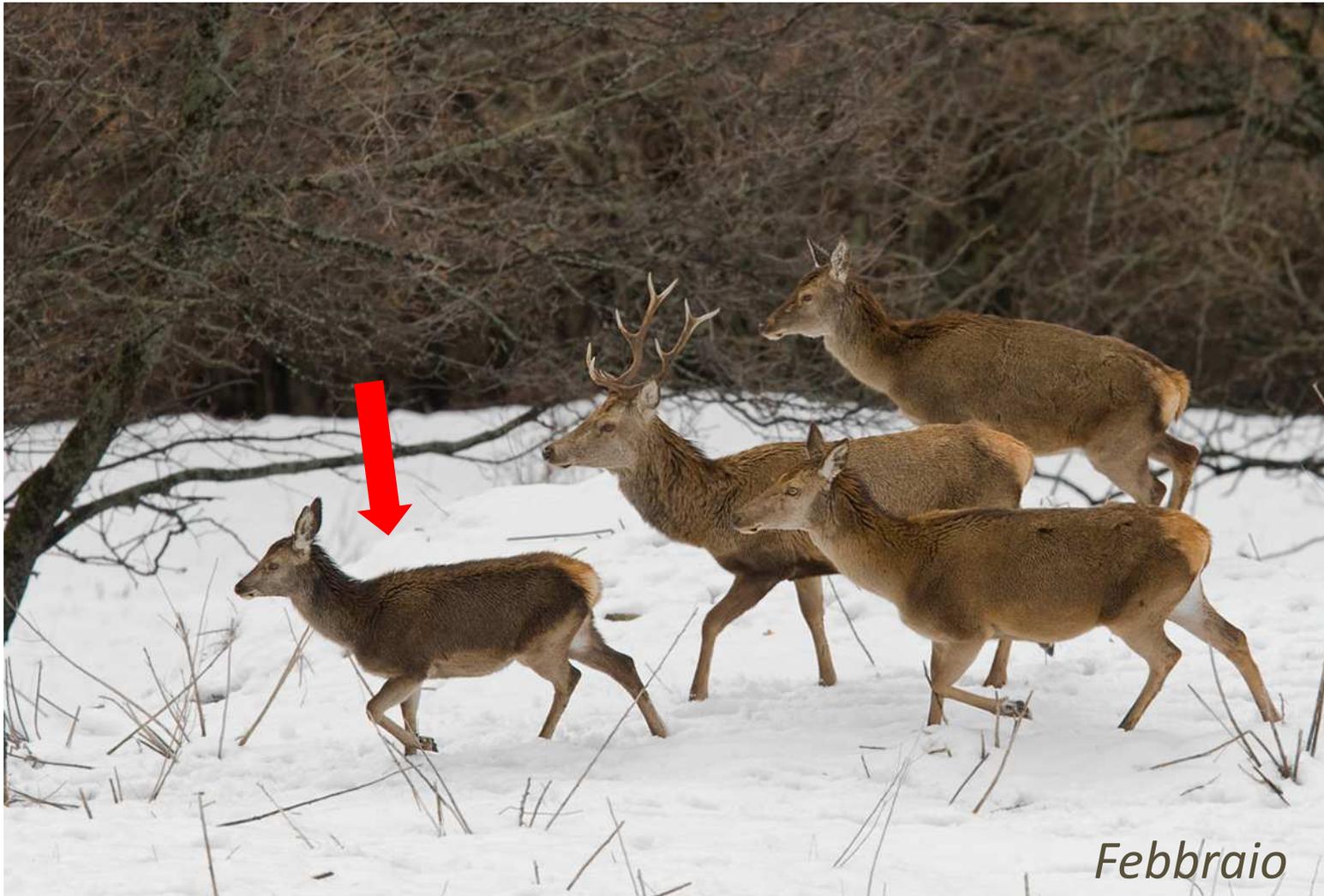
CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo

Foto di Virgilio Donati



Febbraio

CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



Febbraio

CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



CLASSE 0 - 1 gennaio/15 marzo



Foto di Virgilio Donati

Marzo

MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo



- Forma esile e slanciata
- Trofeo a fuso e privo di rosa
- Il fuso appare come una semplice prosecuzione degli steli e può mostrare una leggera concavità rivolta posteriormente

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
M1	79	165	112

MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo

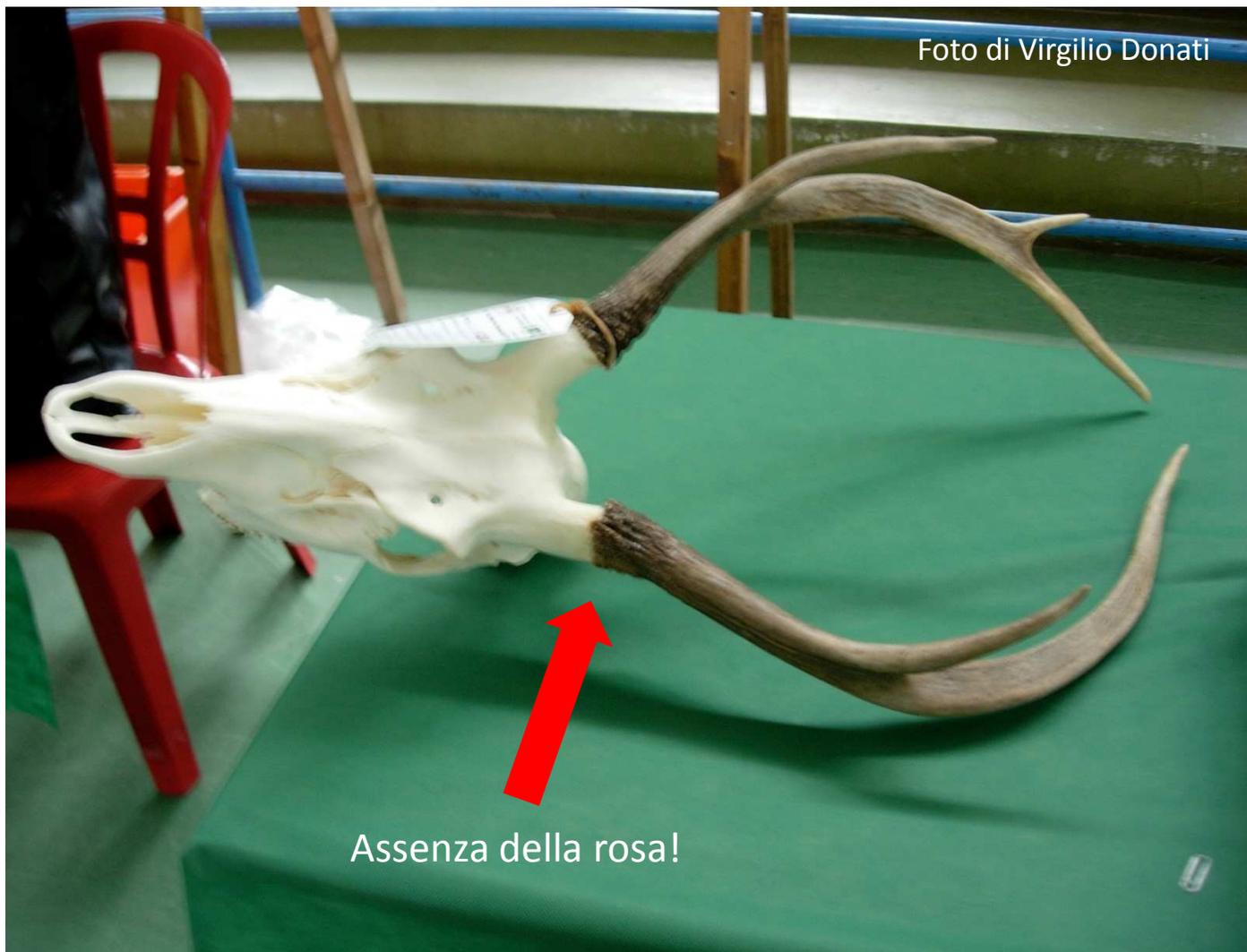


Foto di Virgilio Donati

MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo

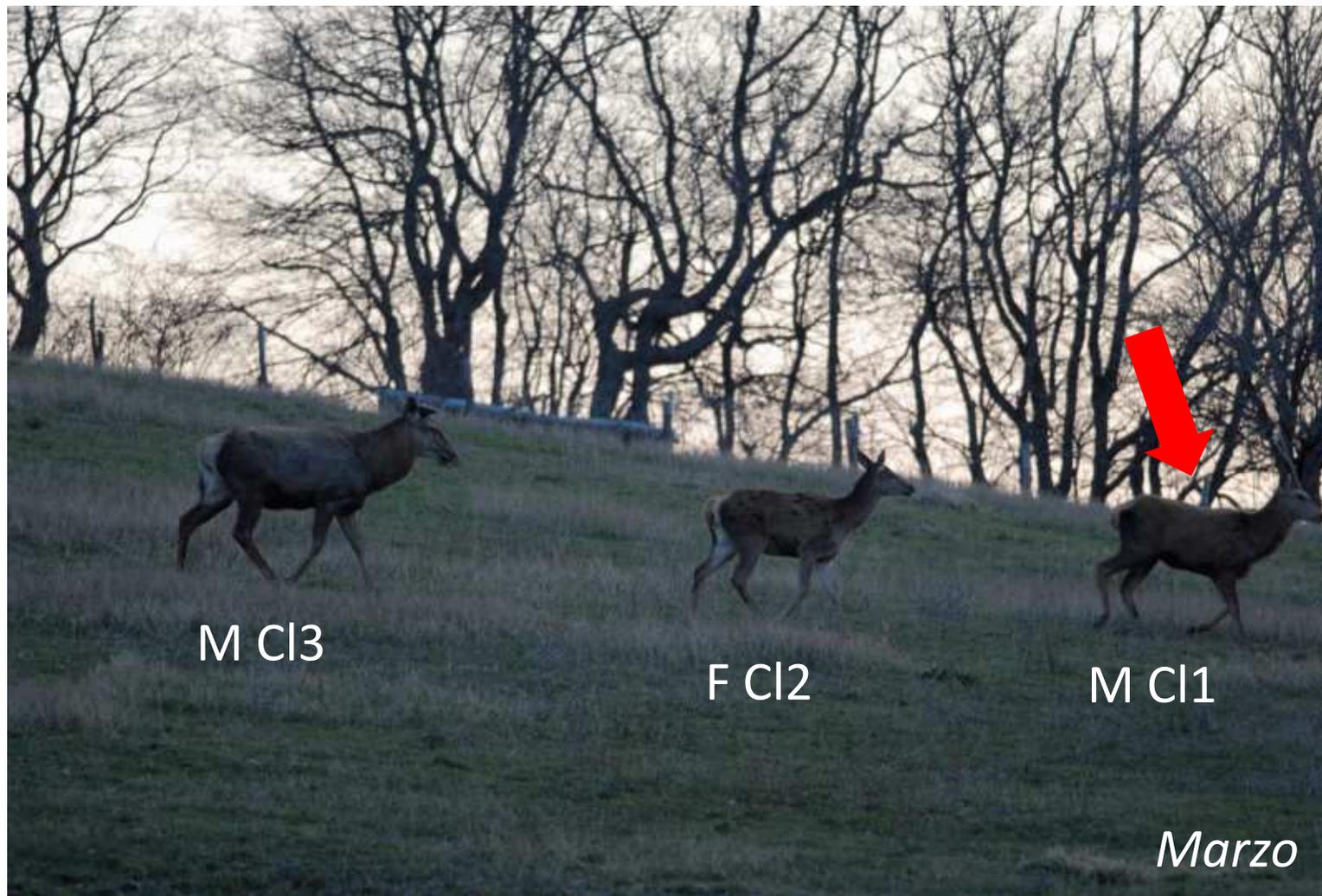


MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo

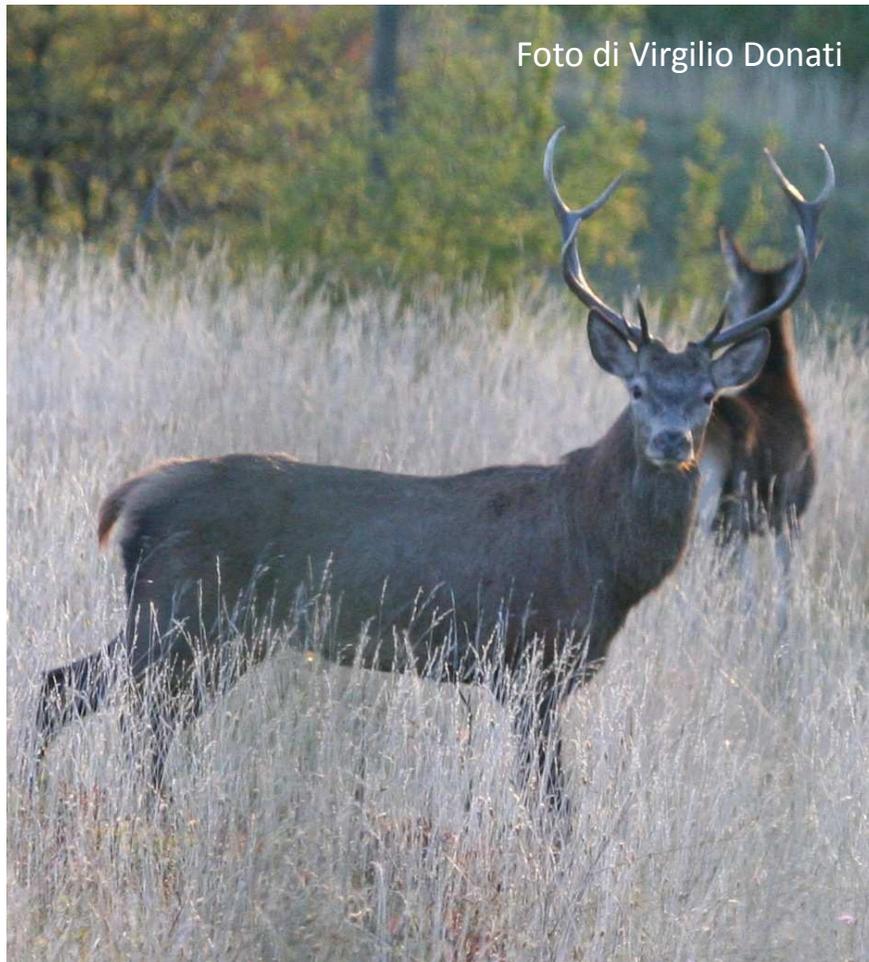


Febbraio

MASCHI CLASSE 1 (Fusoni) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



- Corporatura intermedia
- Giogaia poco sviluppata
- Palco con sviluppo modesto (stanghe esili, apertura ridotta)
- Steli ben visibili
- Se con trofeo a fuso è presente la rosa e la concavità è rivolta anteriormente; il fuso è notevolmente arcuato

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
M2	90	222	140

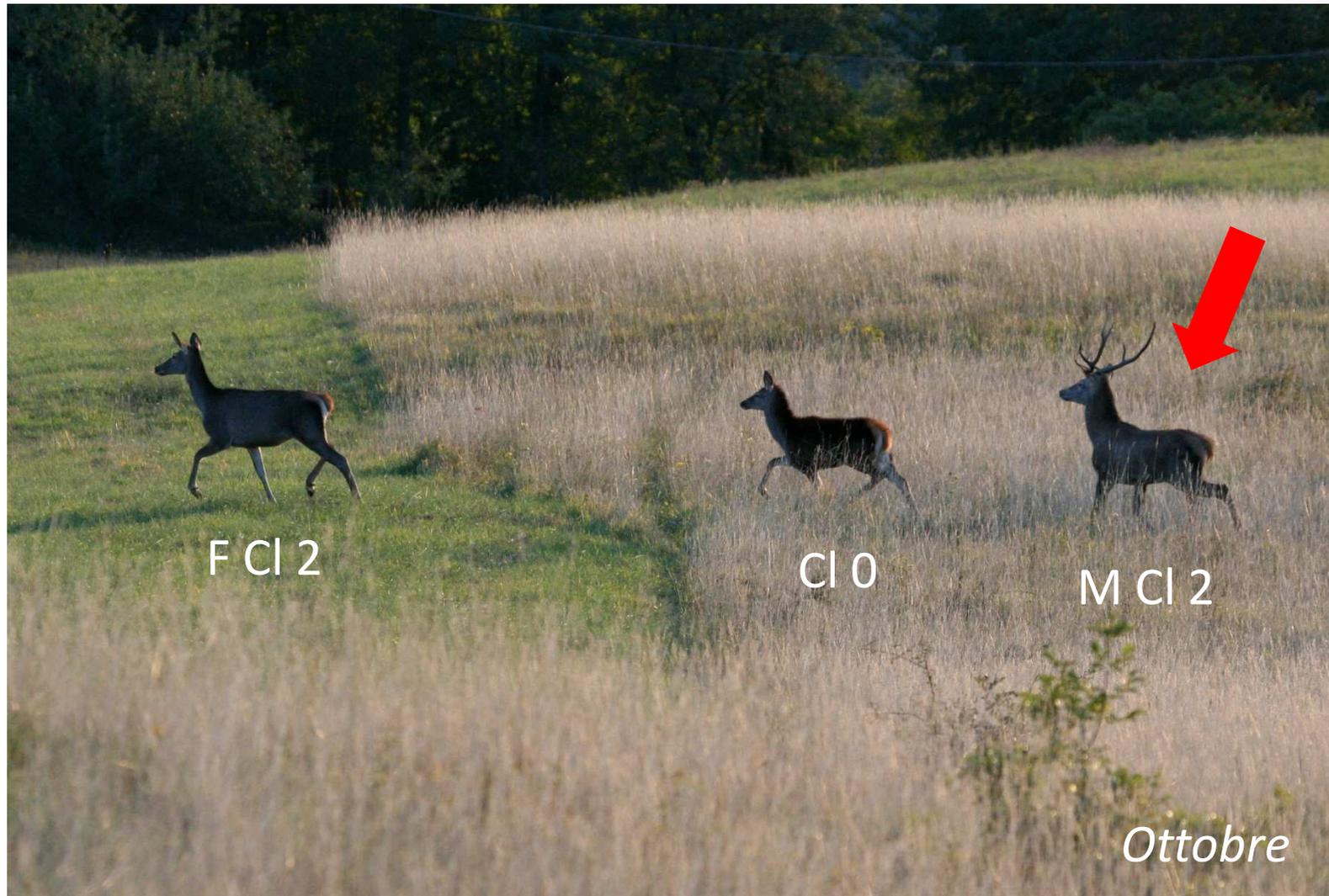
MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo

Foto di Virgilio Donati



Ottobre

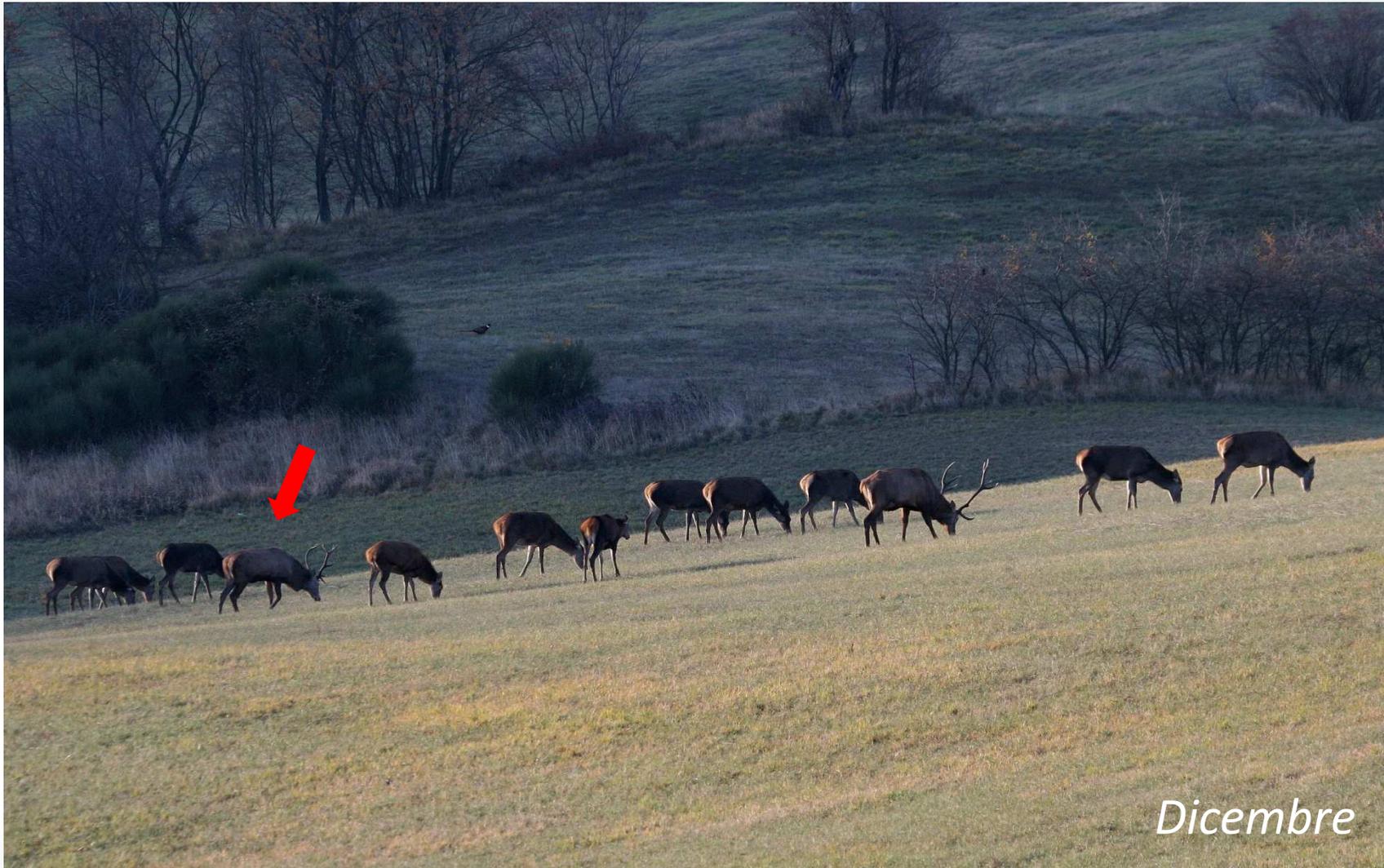
MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



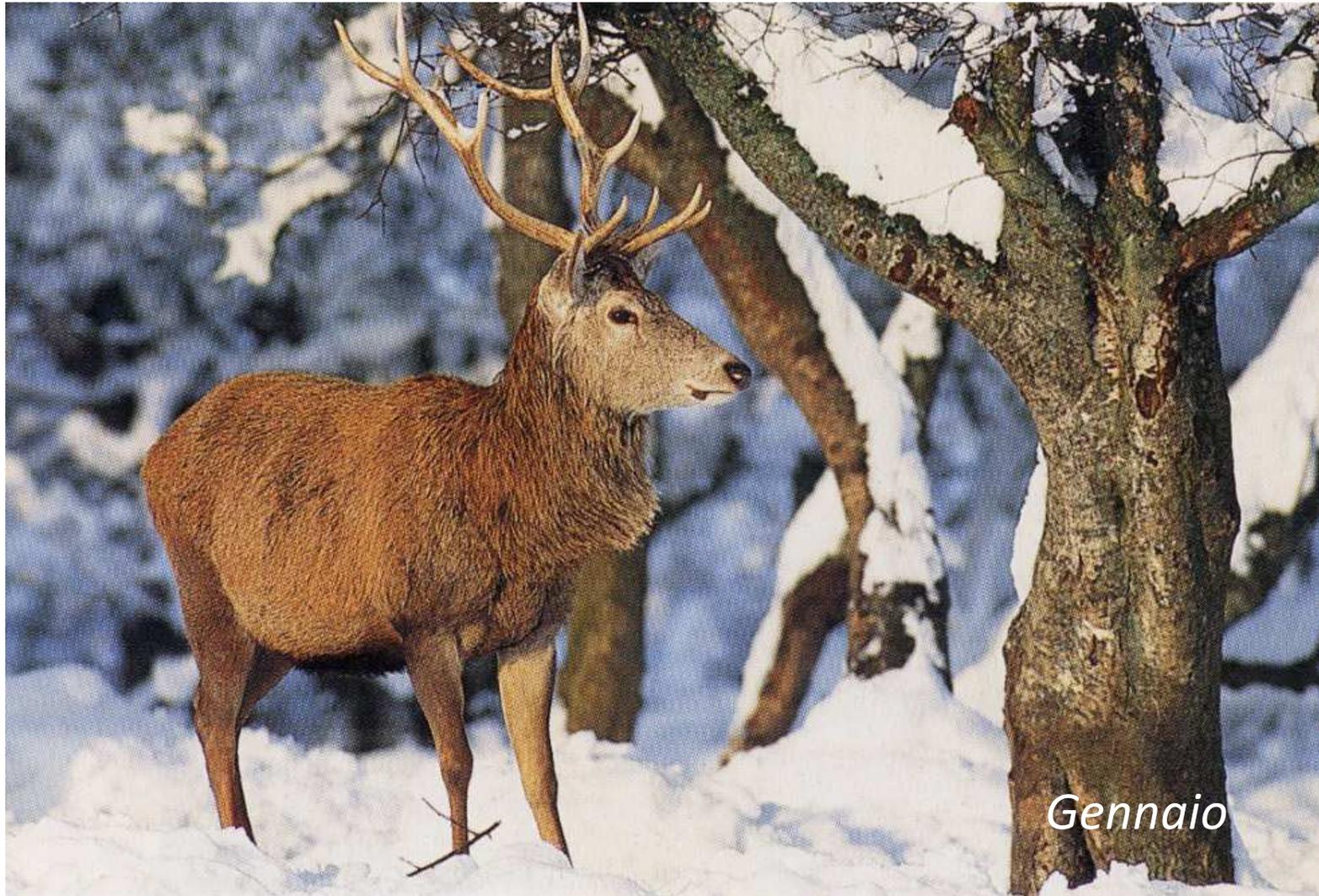
MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



Gennaio

MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



Foto di Virgilio Donati

Febbraio

MASCHI CLASSE 2 (Sub-adulti) – 5 ottobre/15 marzo



MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio



- Corporatura massiccia (aspetto taurino)
- Grande sviluppo dell'avantreno (baricentro spostato in avanti)
- Collo robusto, quasi orizzontale
- Criniera, giogaia e garrese ben evidenti
- Palco all'apice dello sviluppo
- Steli corti/non più visibili
- Nei vecchi il trofeo mostra segni di regresso

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
M3	128	247	181

MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre
5 ottobre/15 febbraio



MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio



MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio

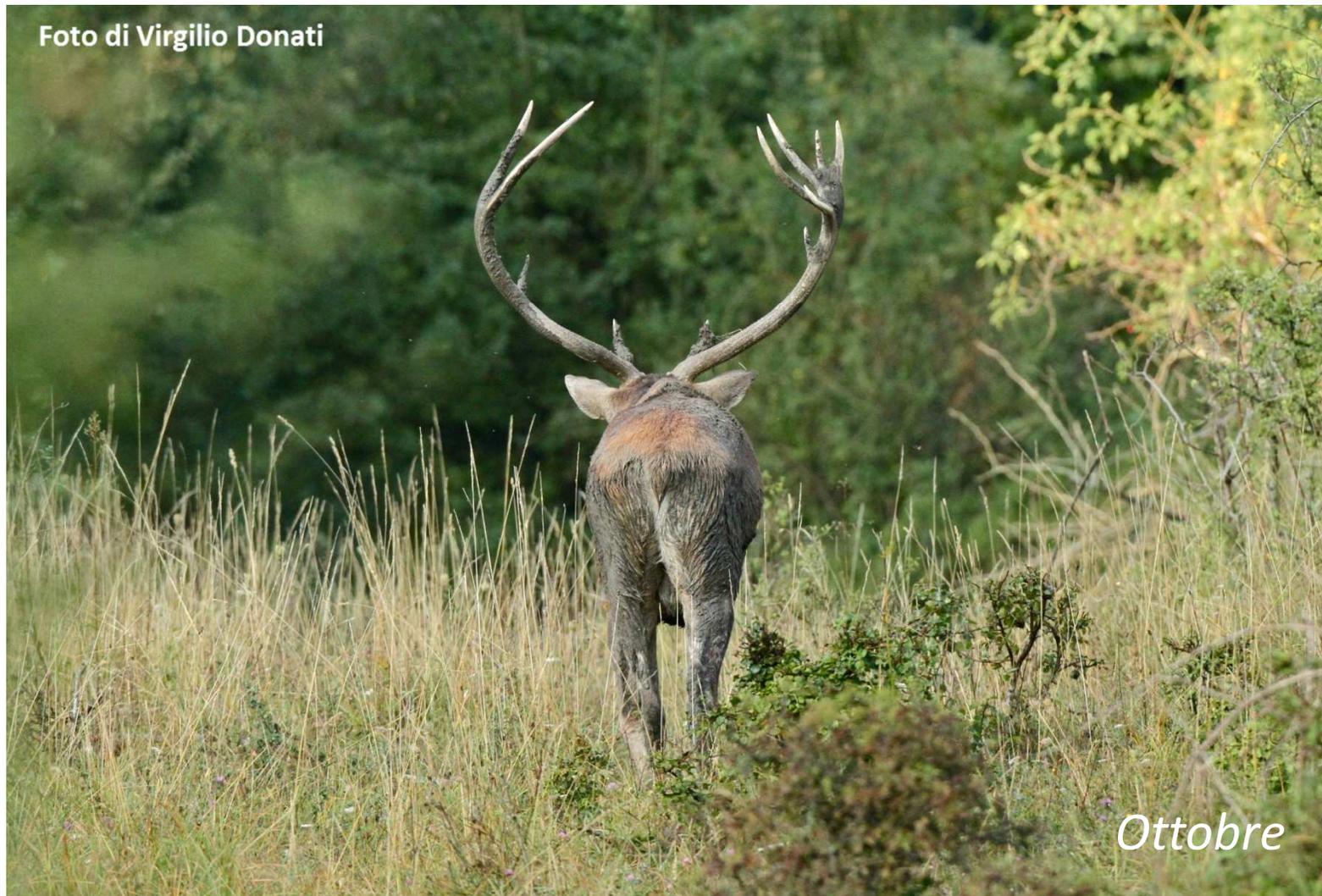


**MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre
5 ottobre/15 febbraio**



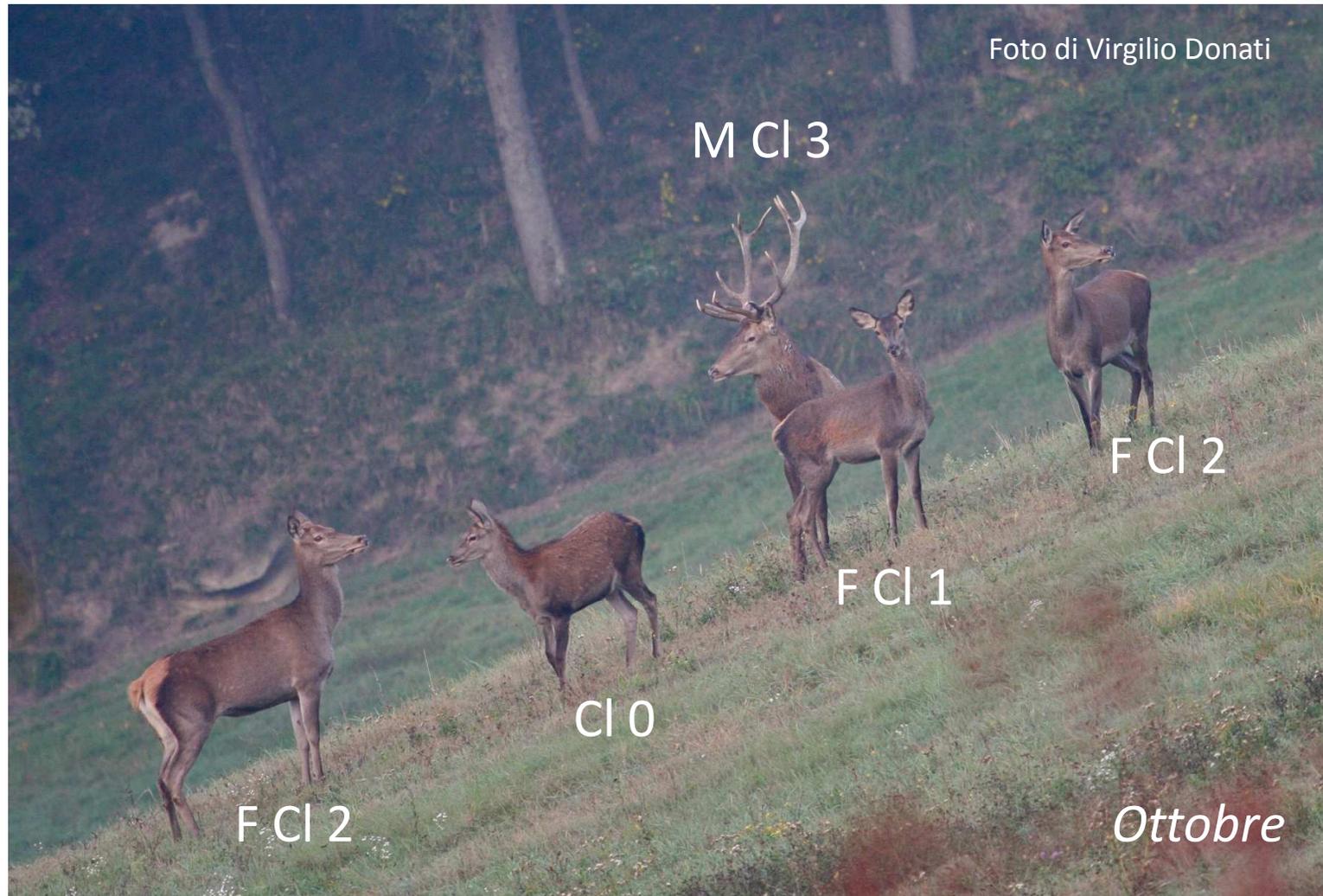
MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio

Foto di Virgilio Donati



Ottobre

MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio



MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre 5 ottobre/15 febbraio



**MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre
5 ottobre/15 febbraio**



MASCHI CLASSE 3 (Adulti) – 10 agosto/15 settembre
5 ottobre/15 febbraio



MASCHIO CLASSE ?



Foto di Virgilio Donati

Settembre

FEMMINE CLASSE 1 (Sottili) – 1 gennaio/15 marzo



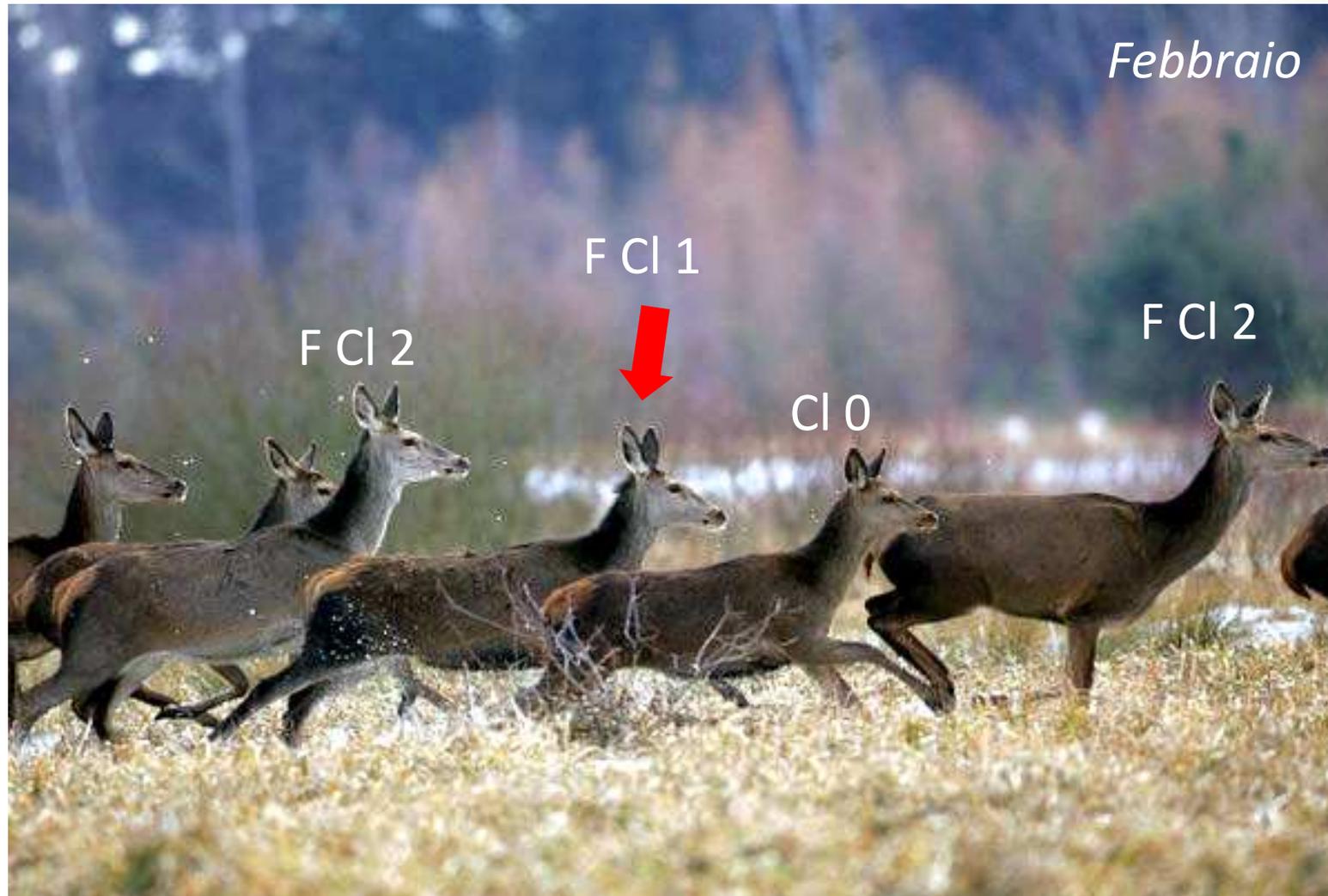
- Corporatura di poco inferiore alle adulte
- Linee più snelle
- Testa leggermente più corta
- Dorso dritto
- Non accompagnate dal piccolo

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
F1	58	112	83

FEMMINE CLASSE 1 (Sottili) – 1 gennaio/15 marzo



FEMMINE CLASSE 1 (Sottili) – 1 gennaio/15 marzo



FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo



- Forme allungate
- Muso asinino
- Ventre e dorso incurvati
- Corpo scarno

	PESO MINIMO	PESO MASSIMO	PESO MEDIO
F2	67	144	107

FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo



FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo

Gennaio



FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo



Febbraio

FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo



FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) – 1 gennaio/15 marzo



Marzo

FEMMINE CLASSE 1 e 2



Marzo

FEMMINE CLASSE 2 (Adulte) - ANZIANE



PARTE 2

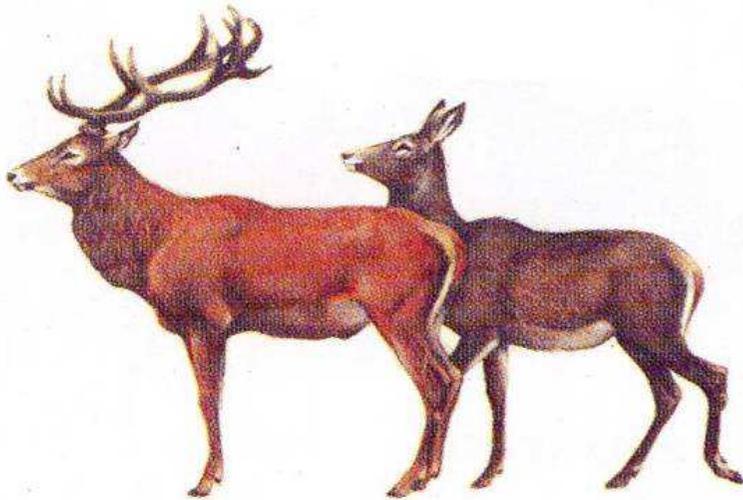
L'ATTIVITÀ DI ACCOMPAGNAMENTO: SPECIFICHE TECNICHE E INDICAZIONI PRATICHE



A cura di Aldo Sabbi - Elisa Armaroli



Il cervo non è
un grosso capriolo!

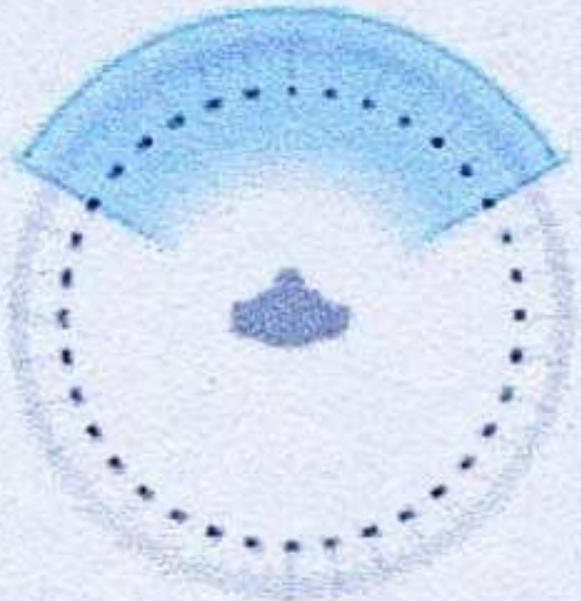


“IL MUFLONE TI VEDE , IL CINGHIALE TI SENTE ,
IL CERVO SA CHE CI SEI”

non so perché... ma mi sento osservata



Come il cervo vede NOI..



Campo visivo uomo: 120°



Campo visivo ungulati: 280°
Una minima rotazione della testa espande
il campo visivo a 360°

Qualche buona regola

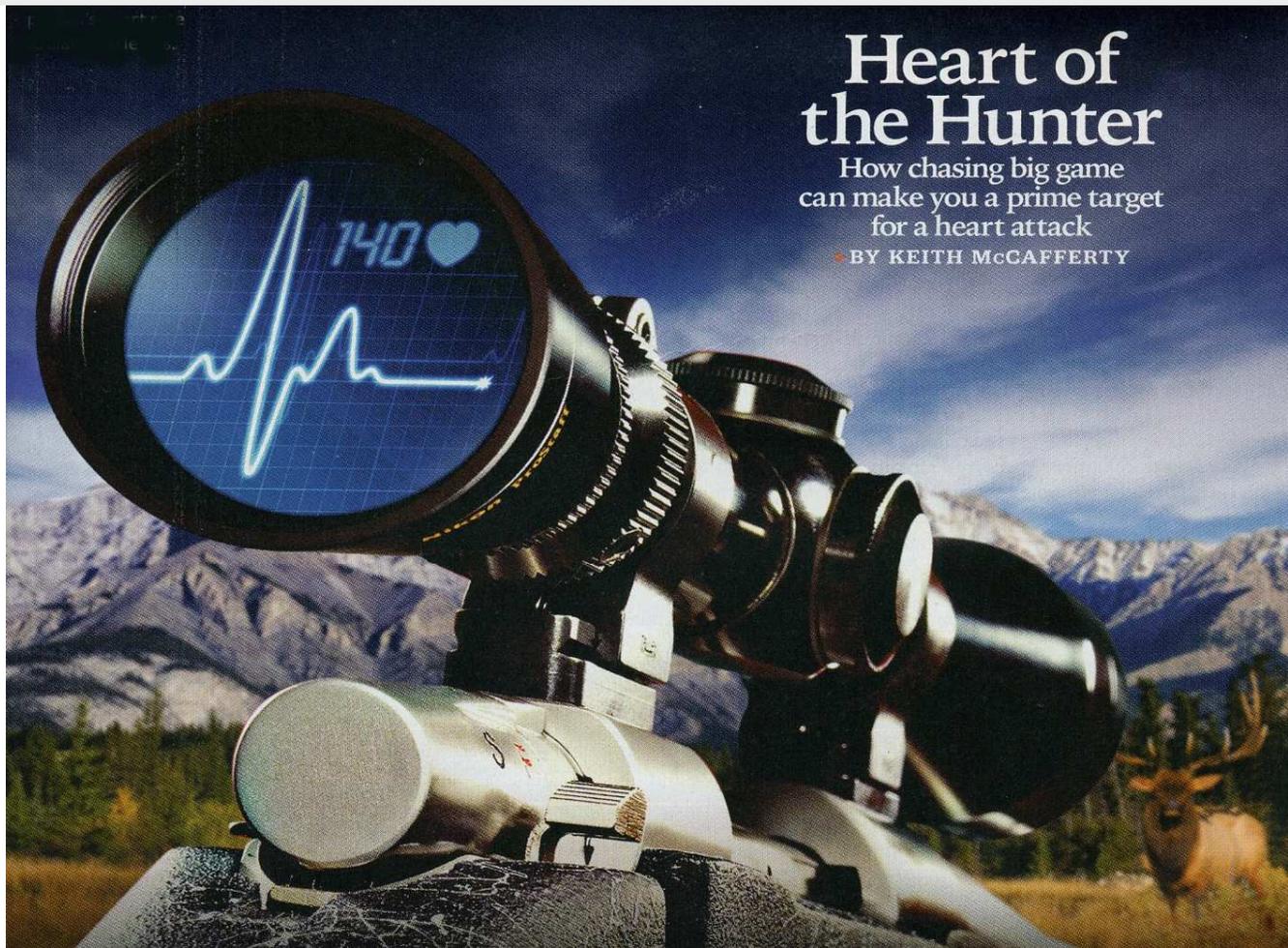
Prepararsi con cura all'uscita: i sopralluoghi



Capire il prima possibile CHI si accompagna



Capire il prima possibile CHI si accompagna



Le emozioni che si provano nella caccia agli ungulati possono portare la frequenza cardiaca a livelli allarmanti..

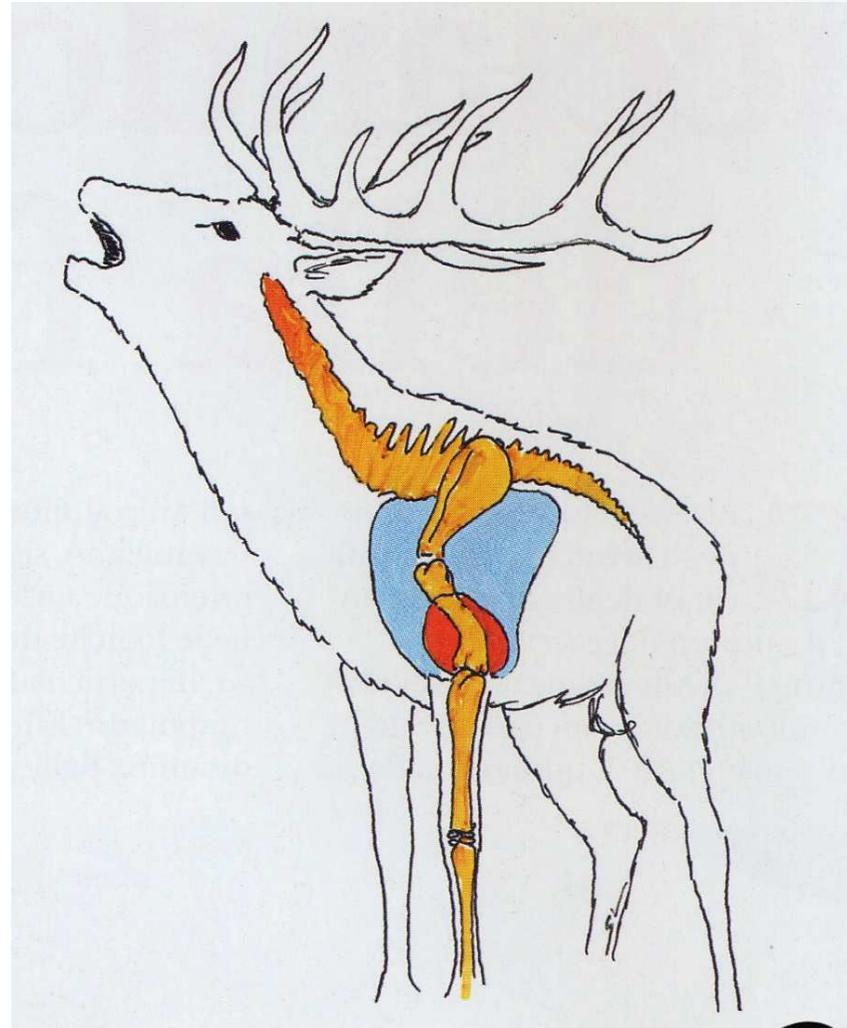
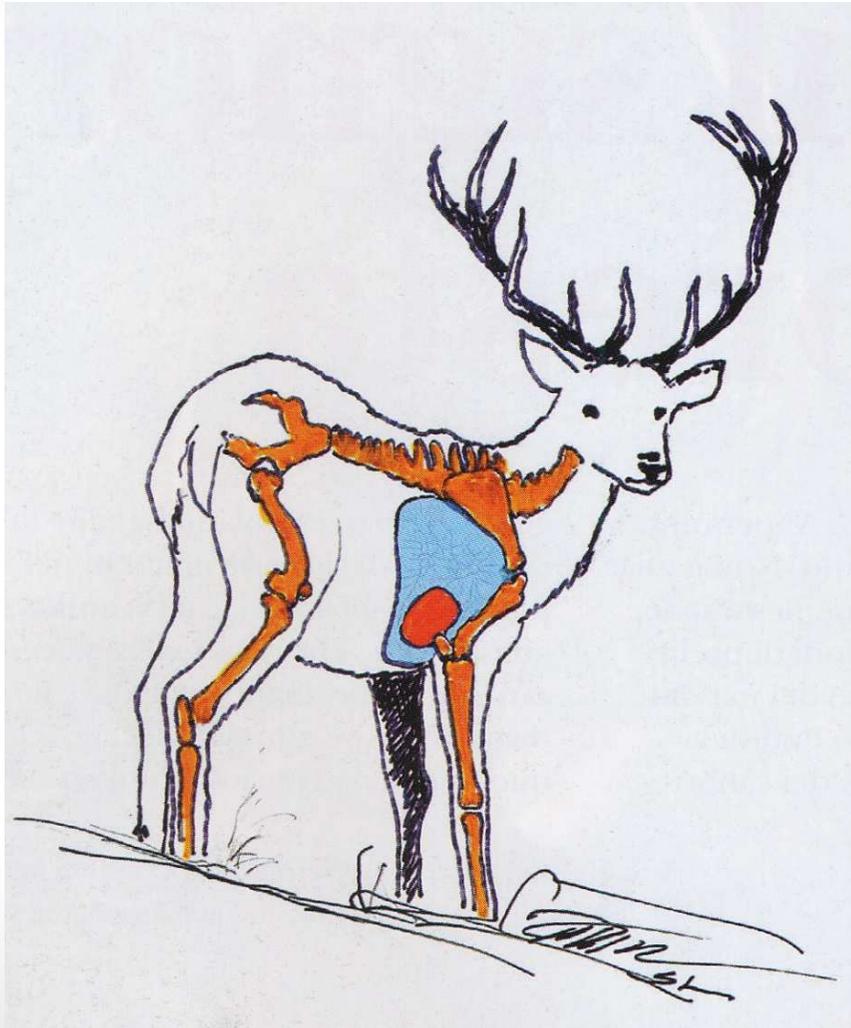
Dotarsi di strumenti e attrezzatura adeguati



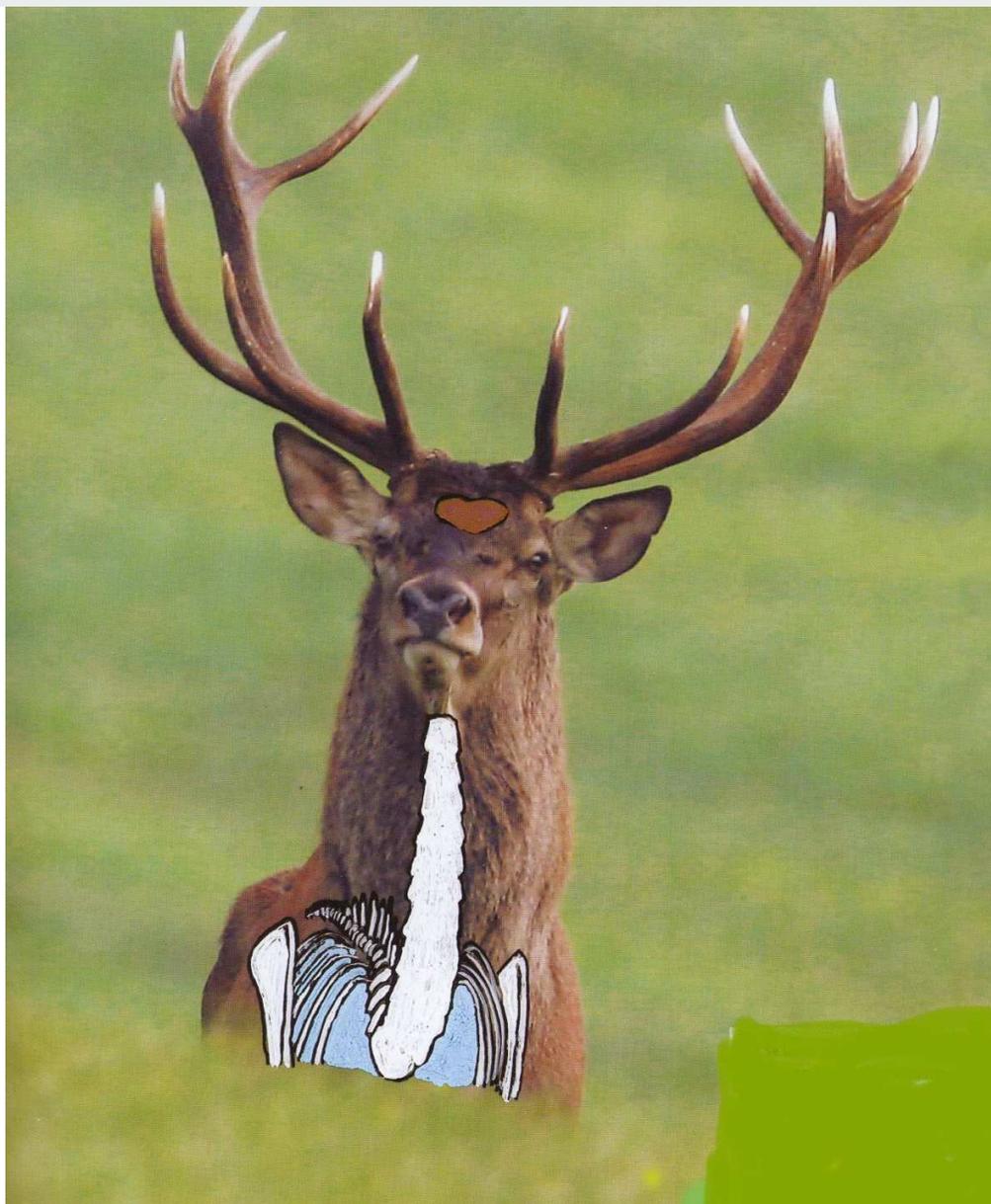
E sapere quando è giusto tentare lo sparo,
e quando NON lo è



E sapere quando è giusto tentare lo sparo,
e quando NON lo è



E sapere quando è giusto tentare lo sparo,
e quando NON lo è..



E sapere quando è giusto tentare lo sparo,
e quando NON lo è..



Sparo?



Sparo?

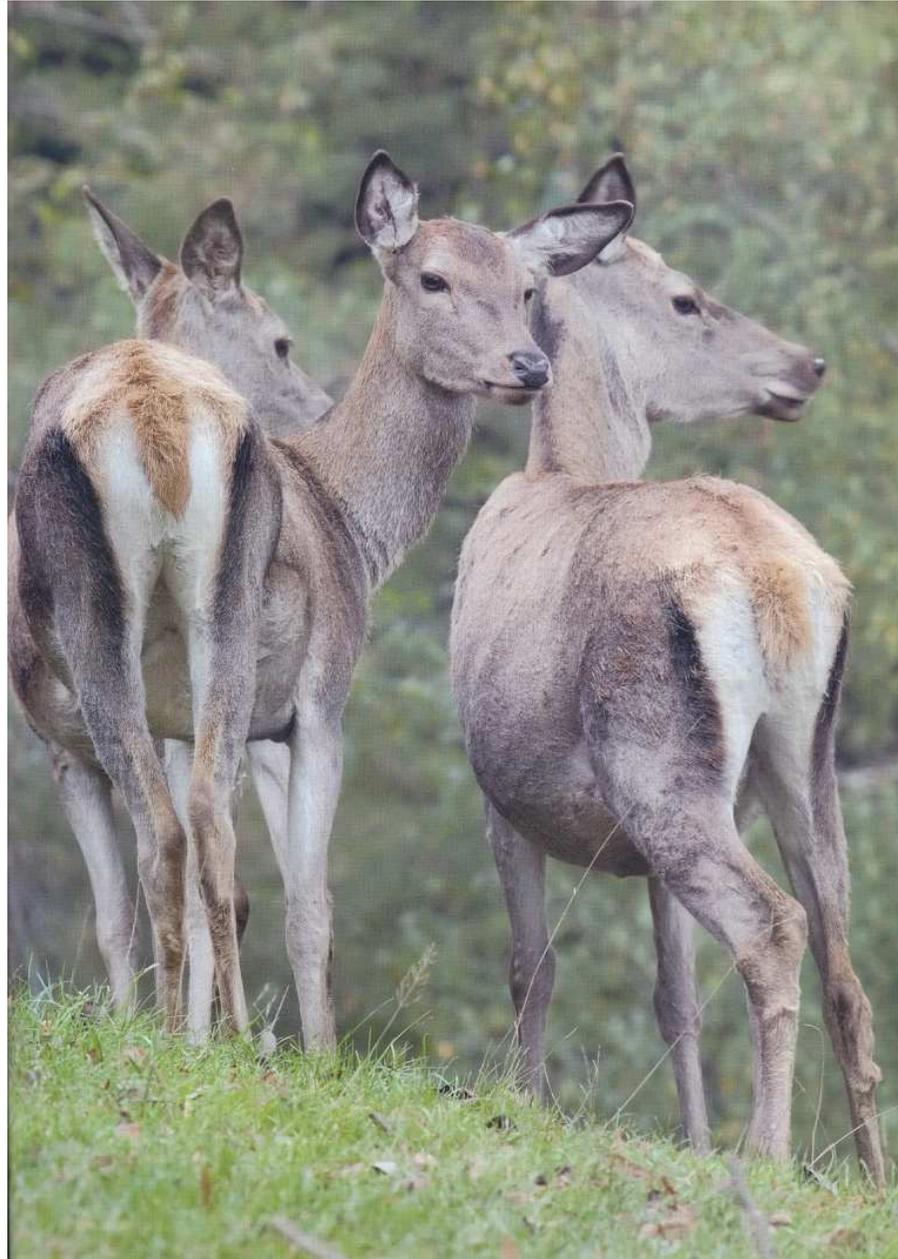


Sparo?



D. Liboi

Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



Sparo?



In braccata il 25-30% dei capi si allontana ferito!

Nel prelievo selettivo il 10-15% dei capi

si allontana ferito!

Superfluo preoccuparsi?



Il recupero



Il recupero



Il recupero



Il recupero



Il recupero



Il recupero



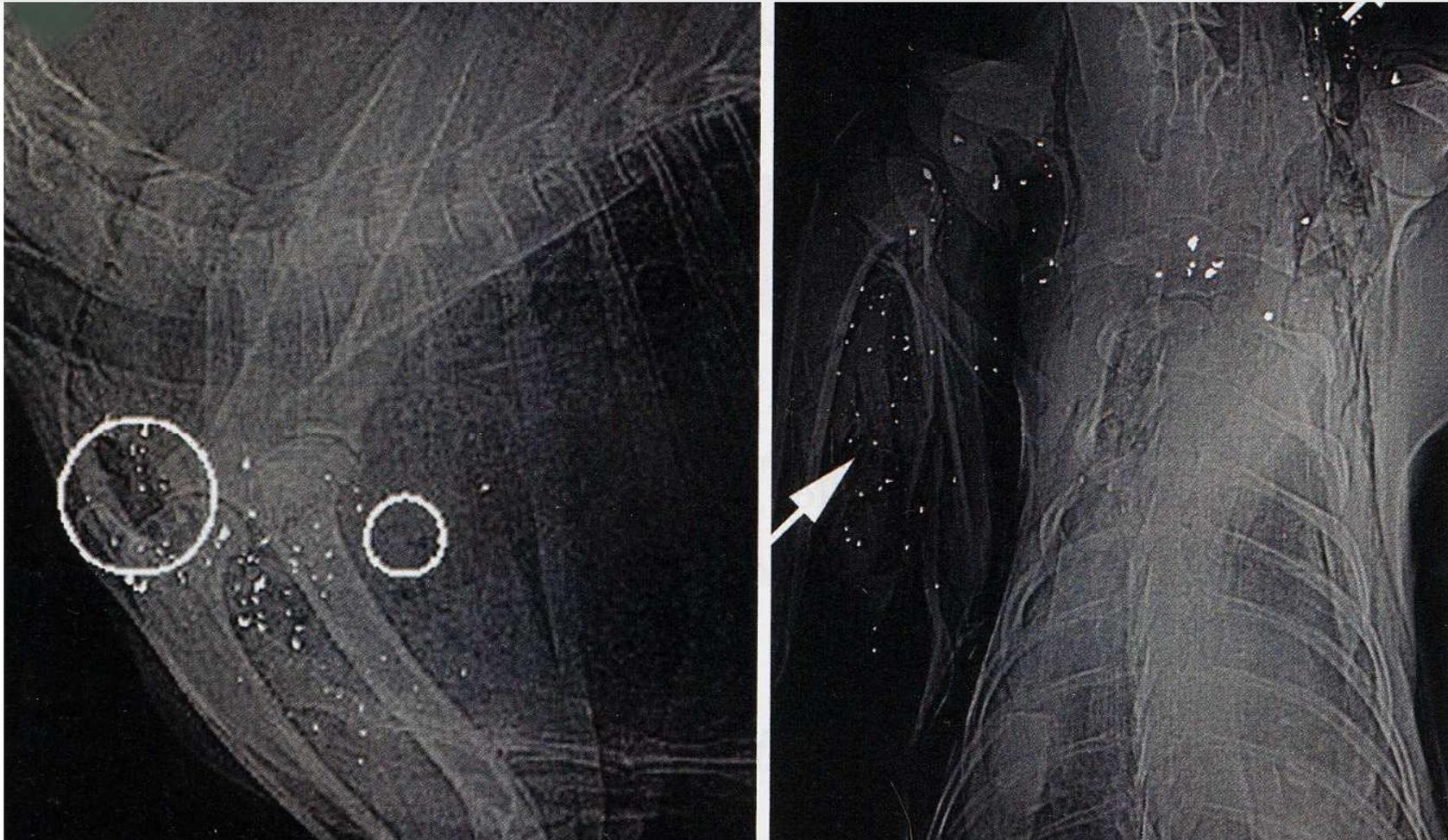
Il recupero



Uso di munizioni di piombo: residui e salute

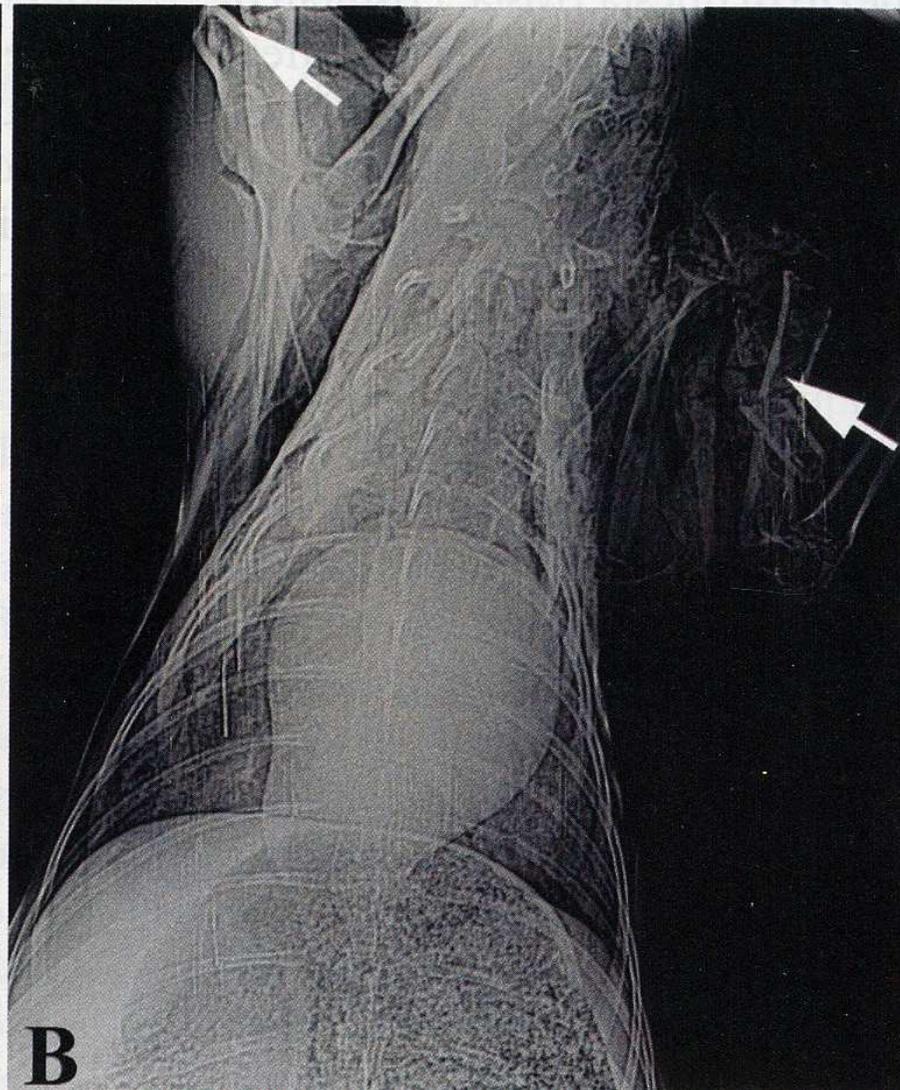
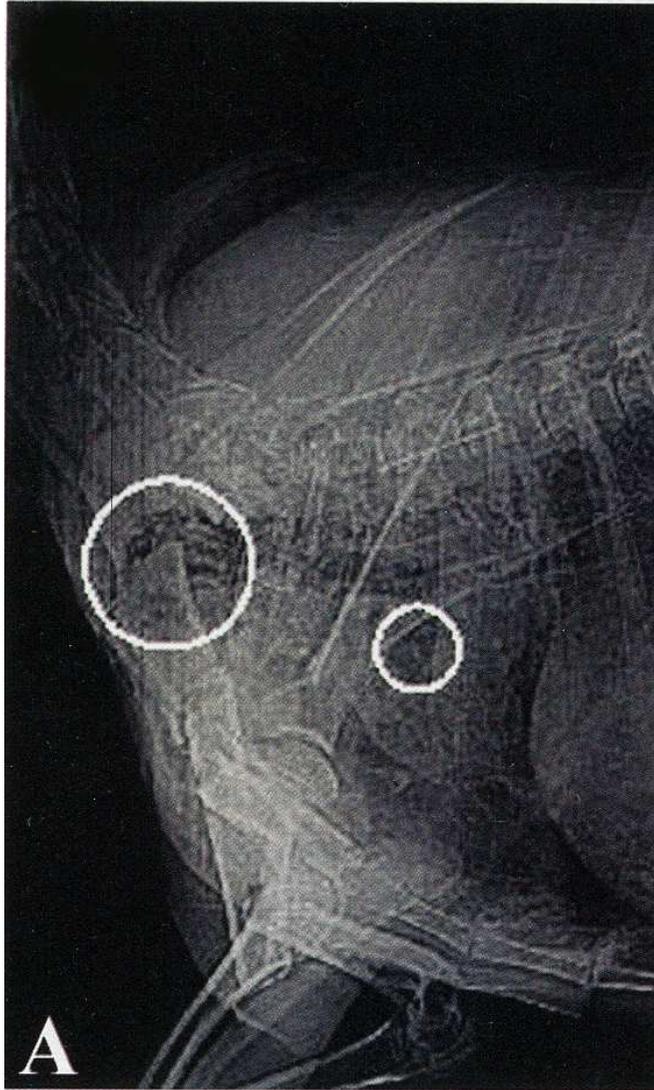


Uso di munizioni di piombo: residui e salute



Esiste un rischio oggettivo per la salute legato all'assunzione di carne di ungulati abbattuti con munizione al piombo
(Washington State University)

Le conseguenze dello sparo





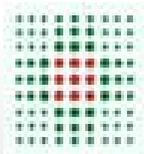
SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

Dipartimento di Sanità Pubblica

Servizio Veterinario

MANIPOLAZIONI POST ABBATTIMENTO DI CERVI & ASPETTI DI RILEVANZA IGIENICO SANITARIA

A cura di



Mauro Ferri

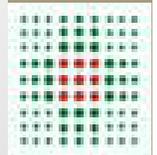
*DMV, referente sanità selvatici
Ausl di Modena – Servizio Veterinario*

Elisa Armaroli



Premessa I

Solo una parte degli iscritti a questo <corso per accompagnatore nella caccia al cervo> ha seguito nel 2006, 2009, 2012 il **corso per persone (cacciatori) formate in materia di igiene e sanità della selvaggina abbattuta** organizzato da Provincia e AUSL ai sensi del **Reg. 853/2004/CE, all. III, sez. IV, cap. 1**



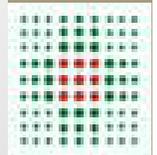
Premessa II

SEGUENDO QUESTA PRESENTAZIONE

- 1. FORMATI:** potranno ripassare ed aggiornare alcuni aspetti già appresi
- 2. NON FORMATI:** dovranno andarsi a leggere le lezioni del Corso per Formati, specie le lezioni <MANIPOLAZIONI: 3A, 3B, 3C, 3D>

scaricandole dal sito web
della Regione Emilia Romagna

www.alimenti-salute.it



Istruzioni per avere le lezioni del <Corso per formati>

www.alimenti-salute.it

click: **documentazione della Regione**

click: **selvatici**

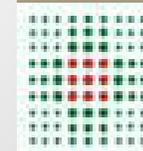
click: **formazione**

n° 7 file PDF: **LEZIONI, ex argomenti CE**

e cioè **TUTTO** il <pacchetto> per chi possiede le 36 ore di credito previste

n° 9 file PDF: **LETTURE CONSIGLIATE**

Libero accesso alle lezioni ufficiali del
<Corso per persone formate ... > e alle letture
raccomandate secondo gli indirizzi stabiliti dalla
Determina della RER n. 939/2011



Istruzioni per accedere ai <Piani di monitoraggio sanitario dei selvatici>

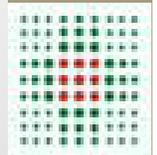
www.alimenti-salute.it

click: **documentazione della Regione**

click: **selvatici**

click: **monitoraggio selvatici**

Libero accesso ai risultati aggiornati dei piani regionali annuali di monitoraggio sanitario della fauna selvatica organizzati da Regione, AUSL e Istituto Zooprofilattico della L-ER

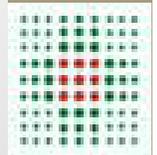


IN PRATICA

questa presentazione tiene conto di:

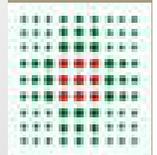
- pacchetto didattico per le persone formate**
- risultati dei piani di monitoraggio sanitario**

**e tratta gli aspetti critici specifici della
manipolazione post abbattimento del Cervo**



argomento di attuale interesse

**IGIENE E CONSUMO
DELLA
CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA**



L'EVOLUZIONE DEL CARNIERE IN E.R.

1989

. CINGHIALI	1.640
• CAPRIOLI	-
• DAINI	-
• CERVI	-
• MUFLONI	-

tot capi **1.640**

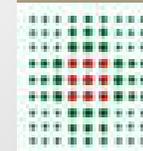
2008

. CINGHIALI	17.088
• CAPRIOLI	18.834
• DAINI	760
• CERVI	284
• MUFLONI	32

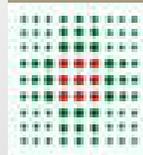
tot capi **36.998**

PUNTI CRITICI

corretto utilizzo della selvaggina, valorizzazione della sua qualità



MANIPOLAZIONE DEGLI UNGULATI CACCIATI





PERCHE' IL CERVO RICHIEDE UNA ATTENZIONE PARTICOLARE ?

la normativa europea contempla la selvaggina selvatica grossa e questa comprende anche il cervo

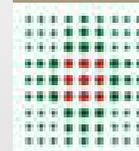
non sono previste disposizioni specifiche per la manipolazione del cervo cacciato

un cacciatore regionale abituato a gestire la manipolazione di un capriolo, daino, muflone o cinghiale, affrontando la gestione di un cervo abbattuto deve però considerare che questa specie raggiunge

dimensioni notevoli rispetto a quella degli altri ungulati



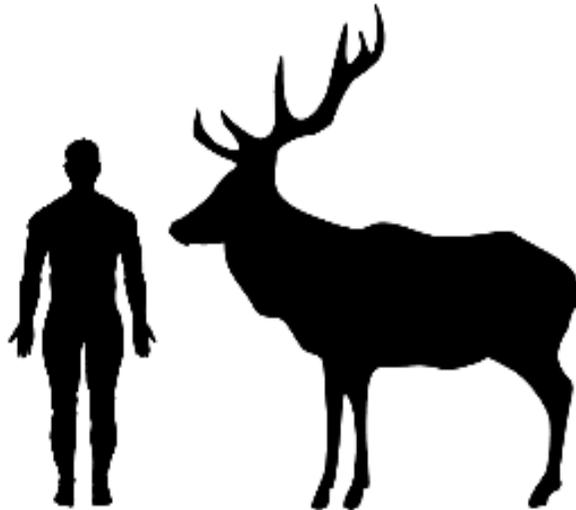
LA DIMENSIONE E' IL PROBLEMA



DIMENSIONI E PESI NEI CERVI

Aspetto generale

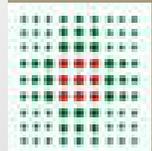
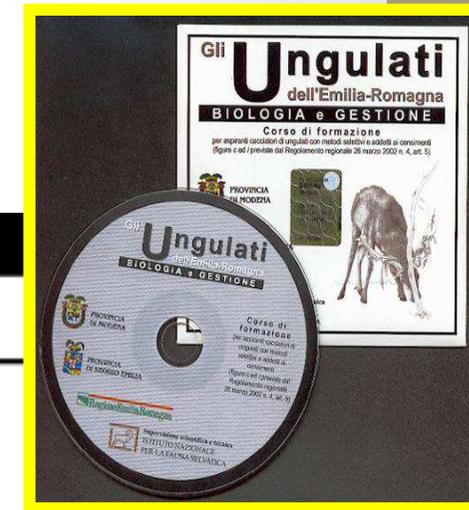
- Dimensioni grosse
- Garrese leggermente più alto della groppa (morfologia da corridore)
- Trofeo molto sviluppato



Principali dati biometrici

MASCHIO ADULTO	
PE SO PIENO (kg)	130 – 250 kg
PE SO VUOTO (kg)	65 – 70 % del peso pieno
ALTEZZA GARRE SE (cm)	105 – 150 cm
LUNGHEZZA TOTALE (cm)	190 – 250 cm
LUNGHEZZA STANGA (cm)	~ 100 cm

FEMMINA ADULTA	
PE SO PIENO (kg)	80 – 130 kg
PE SO VUOTO (kg)	65 – 70 % del peso pieno
ALTEZZA GARRE SE (cm)	90 – 120 cm
LUNGHEZZA TOTALE (cm)	150 – 210 cm



DIMENSIONI E PESI NEI CERVI



Dimensioni, peso ed incremento ponderale nelle diverse classi di sesso ed età: **peso**

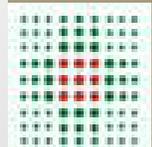
Emilia Romagna	Classe di età			
	1	2	3	4
Media	54,80	93,43	115,14	162,14
Errore Standard	1,24	3,16	2,96	5,76
N	34	21	30	20
Toscana	Classe di età			
	1	2	3	4
Media	39,74	68,27	97,57	143,38
Errore standard	1,22	2,36	4,60	5,23
N	42	20	28	24

Peso medio dei **maschi** della popolazione presente nell'Appennino tosco-emiliano.



Maschio adulto in velluto fotografato sui pascoli ripristinati dall'ATC Pistbia 16 in Acquerino (PT). Foto di Sandro Nicoloso.

Gaggioli A. (Nicoloso S. correlatore) 2004. Caratterizzazione biometrica di una popolazione di cervo (*Cervus elaphus*) dell'Appennino tosco-emiliano. Tesi di laurea, Università degli studi di Firenze Facoltà di Agraria - Anno accademico 2003-04.

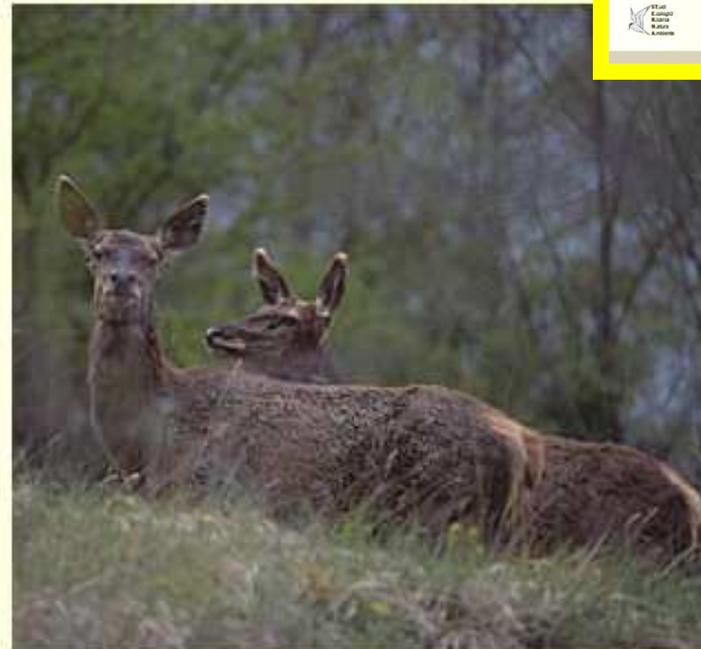


DIMENSIONI E PESI NEI CERVI



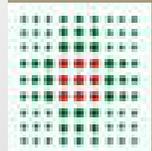
Dimensioni, peso ed incremento ponderale nelle diverse classi di sesso ed età: *peso*

Emilia Romagna	Classe di età			
	1	2	3	4
Media	50,96	72,14	81,52	85,39
Errore Standard	0,80	1,68	1,35	1,72
N	52	22	51	28
Toscana	Classe di età			
	1	2	3	4
Media	36,80	55,87	69,09	74,65
Errore standard	0,99	1,77	1,72	1,47
N	47	29	42	43



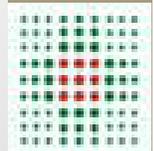
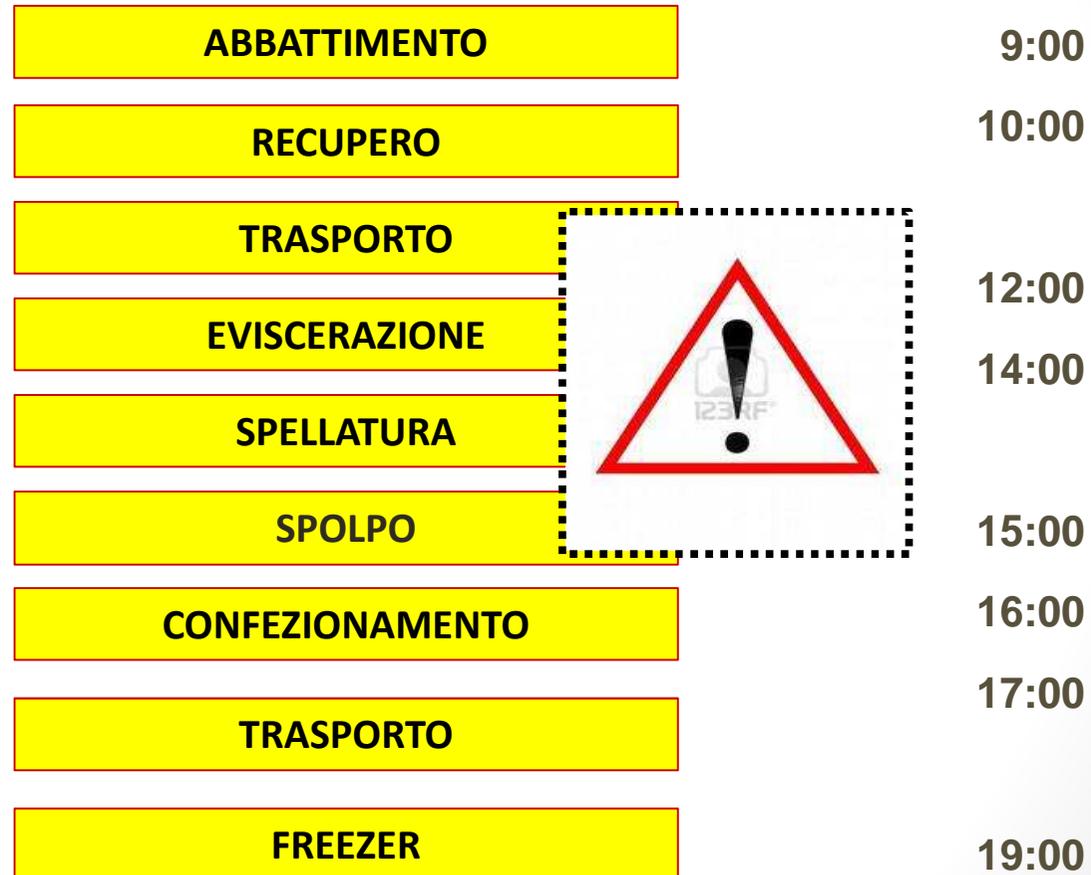
Peso medio delle **femmine** della popolazione presente nell'Appennino toscano-emiliano.

Gaggioli A. (Nicoloso S. correlatore) 2004. Caratterizzazione biometrica di una popolazione di cervo (*Cervus elaphus*) dell'Appennino toscano-emiliano. Tesi di laurea, Università degli studi di Firenze Facoltà di Agraria – Anno accademico 2003-04.



già la situazione attuale vede prevalere un

ERRATO TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA



... E CIO' IN DETTAGLIO COMPORTA SPESSO

1. IUGULAZIONE superflua
2. EVISCERAZIONE tardiva
3. RAFFREDDAMENTO non fatto
4. FROLLATURA non fatta
5. SPELLATURA a caldo
6. SEZIONAMENTO spolpo a caldo
7. CONFEZIONAMENTO in pacchi
8. SURGELAZIONE no, congelamento

.....

contaminazione delle carni

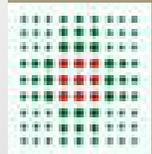
perdita della potenziale qualità della carne di selvaggina

perdita di valore

pericoli sanitari



1. elevata carica batterica
2. odori forti (selvatico)
3. carne di bassa qualità
4. durezza



CORRETTE PROCEDURE

POST ABBATTIMENTO DI UN UNGULATO

1. IUGULAZIONE sollecita
2. EVISCERAZIONE sollecita
3. RAFFREDDAMENTO al più presto
4. FROLLATURA adeguata
5. SPELLATURA
6. SEZIONAMENTO tagli anatomici
7. CONFEZIONAMENTO sottovuoto
8. SURGELAZIONE appropriata

SUL POSTO

- strumenti
- procedure

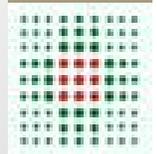
CELLA FRIGORIFERA vicina
(casa di caccia)

o in un Centro di Lavorazione
o anche in AUTOCONSUMO
ma:

- SPAZIO ADATTO
- STRUMENTI ADEGUATI
- PROCEDURE SICURE



1 - carne di qualità
2 - gastronomia



La CELLA FRIGORIFERA della <casa di caccia> registrata all'ASL come <Centro di raccolta> è al centro di un cambiamento tecnico ma soprattutto culturale



Centro biometrico

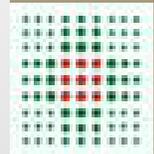
cella frigorifera !



WC, lavandino, boiler

magazzino, sala riunioni

Gusciola (MO), giugno 2010



PUNTO DI SPARO E QUALITÀ DELLA CARNE



Un animale sano:

1 - abbattuto a colpo sicuro

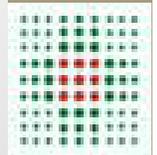
2 – ben dissanguato

3 - eviscerato <il più rapidamente possibile>

ottima premessa per

4 - carni senza contaminazione batterica

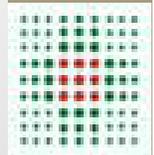
5 – carne di elevata qualità



PUNTO DI SPARO E QUALITÀ DELLA CARNE

- ❖ Un **colpo mal piazzato** (addome, arti) **ALLUNGA** i tempi tra il colpo e la morte e di recupero del capo ferito, di conseguenza i tempi tra la morte e l'eviscerazione
- ❖ Un grammo del contenuto del rumine di un ungulato selvatico contiene 30 milioni di batteri che alla temperatura corporea di un animale appena abbattuto raddoppiano ogni 20-30 minuti

ALTA CONTAMINAZIONE BATTERICA



PUNTO DI SPARO E QUALITÀ DELLA CARNE

Se il colpo ha danneggiato gli organi della cavità addominale:

PROCEDERE SUBITO ALL'EVISCERAZIONE

ASPORTARE LE PARTI PIÙ SPORCHE CON IL COLTELLO (TOELETTARE)

PULIRE LA CARCASSA EVISCERATA CON PANNI UMIDI/CARTA USA E GETTA

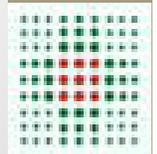
PER ELIMINARE TUTTE LE IMPURITÀ

SE LA T°C ESTERNA È SUPERIORE AI 10-12°C PROCEDERE IL PIÙ

RAPIDAMENTE POSSIBILE AL **RAFFREDDAMENTO** PER LIMITARE AL

MASSIMO LA CONTAMINAZIONE DELLE CARNI

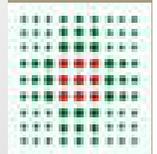
da: Winkelmayr, 2008



RECUPERO DEL CAPO

**Carni di qualità tanto migliore quanto più breve
sarà stato il tempo di recupero**

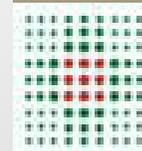
**Tanto più tempo passerà dopo l'abbattimento tanto
maggiore sarà la proliferazione batterica ed il
conseguente peggioramento della qualità delle carni,
soprattutto con alte temperatura ambientali e nel
caso perforazione del tratto gastro-enterico**



UNA BUONA PRASSI

**PREVEDENDO UN ABBATTIMENTO IN STAGIONE
CALDA E IN CONDIZIONI DI RECUPERO COMPLESSE
PER AIUTARE IL RAFFREDDAMENTO**

**fare ampia scorta di bottiglie PET con acqua
congelata da disporre durante il trasporto attorno al
capo da eviscerare ed eviscerato**



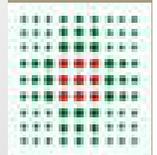
Dopo la morte iniziano importanti fenomeni di

MODIFICAZIONE DEI TESSUTI

Enzimi, batteri, lieviti e muffe aggrediscono dall'esterno e dall'interno il corpo e modificano la sostanza organica trasformando proteine, grassi e zuccheri in sostanze di degrado



RISCHIO: DECOMPOSIZIONE/PUTREFAZIONE



Conservabilità della carne

Fattori da considerare:

→ **TEMPERATURA !**

Più alta è la temperatura, più rapidi sono i processi putrefattivi, quindi preferire:

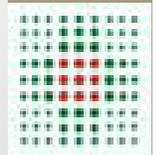
- Abbattimenti nelle ore più fresche della giornata
 - Rapida apertura ed eviscerazione degli animali

→ **UMIDITÀ !**

Più alta è l'umidità più rapidi sono i processi putrefattivi

L'acqua favorisce la moltiplicazione microbica ed è indispensabile per le attività enzimatiche

→ **TEMPO !**



la frollatura

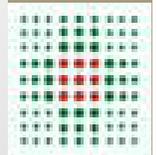
Influenzata da

- temperatura
- dimensioni dell'animale
- quantità di glicogeno muscolare (animale non stressato)

Sono pertanto importanti:

- raffreddamento rapido
- temperatura di cella frigorifera sui 4° C
- durata processo (5 – 14 giorni)

N.B. = la carne congelata non frolla !



tenerenza della carne di selvaggina frollata

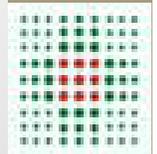
(M. longiss. thoracis, Warner Bratzler shear force; meat cooked to 70° C)

Shearforce* (N/cm², mean± std. dev.)

✓ Capriolo, lombata,	3 giorni p.m.	41,3 (5,3)
✓ Capriolo,	14 giorni p.m.	23,75 (5,7)
✓ Manzo, lombata,	14 giorni p.m.	48,5 (10,3)

*maggiore tenerenza per bassi valori

Winkelmayer, Bologna, 2009



TRA LE LETTURE CONSIGLIATE

Berzieri E. Mazzamurro G.

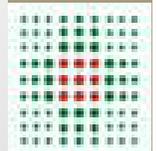
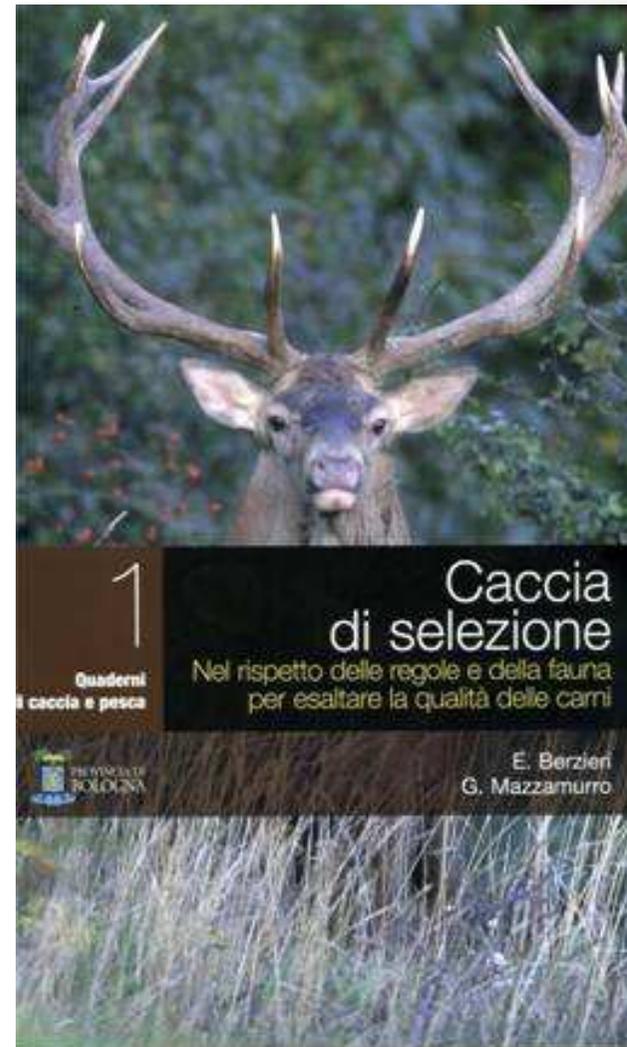
CACCIA DI SELEZIONE
*nel rispetto delle regole e della fauna
per esaltare la qualità delle carni*

2008

pgg. 96

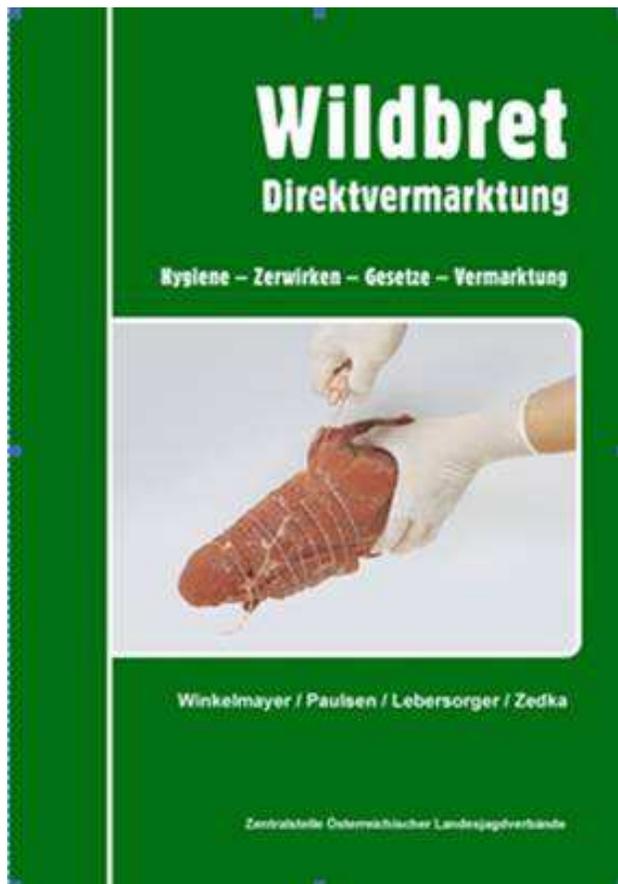
Provincia di Bologna

per copie: chiedere a Provincia di
Bologna



CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

un manuale di buona pratica per ispettori ed operatori



Winkelmayer Paulsen Lebersorger Zedka

Wildbret-Direktvermarktung
Hygiene - Zerwirken - Gesetze - Vermarktung

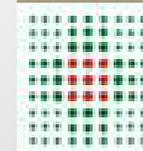
2007

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,

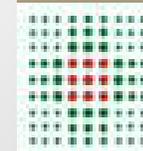
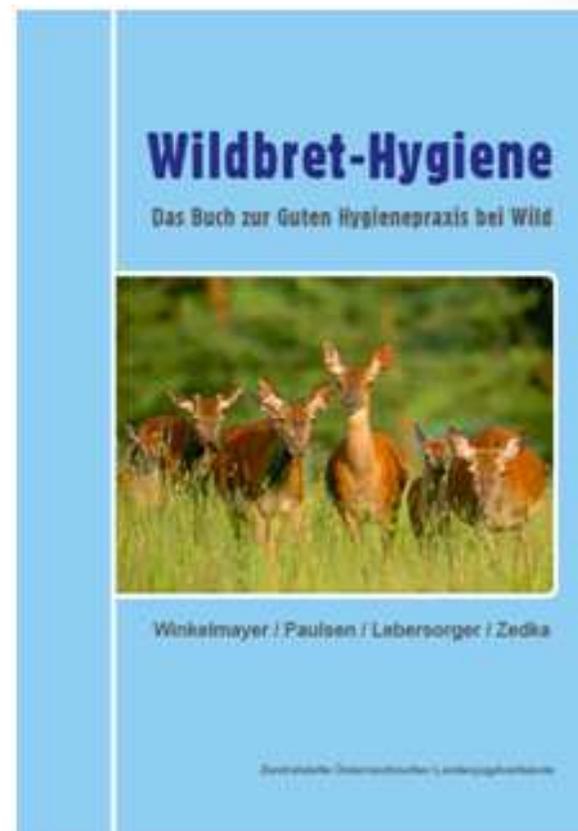
Wildbret- Hygiene

Das Buch zur Guten Hygienepraxis bei Wild

Zentralstelle Österr. Landesjagdverbände, Wien
2008

220 pagg., 207 immagini, 11 tavole

ISBN 978-3-9501873-3-5



La tecnica di tiro in tre punti

- 1. Controllo del respiro.** Effettuare un paio di profondi respiri, emettere lentamente circa metà dell'aria inspirata, trattenere il respiro per qualche secondo fino al momento dello sparo. Se il tiro dovesse richiedere più tempo, evitare di rimanere a corto di fiato poiché darebbe luogo inevitabilmente a tremolio e riprendere a respirare normalmente ripetendo quindi l'operazione.
- 2. Controllo del grilletto.** Esercitare con la prima falange dell'indice una leggera e progressiva pressione, senza soste o strappi, fino a farsi sorprendere dal colpo.
- 3. Controllo della postura.** Non chiudere gli occhi al momento dello sparo e non allentare l'appoggio dell'arma fino all'uscita della palla dalla canna.

tari (appoggi adeguati, distanza di tiro, stato emotivo, precisione intrinseca) ai quali va abbinata una elementare tecnica di tiro sopra riassunta. Mantenendo l'arma in appoggio e l'ottica puntata sul selvatico ricaricare subito prima di decidere il da farsi. Dopo aver atteso 15-20 minuti, per dare la possibilità al selvatico di cessare le sue funzioni vitali senza ulteriori stress, ci si può avvicinare con l'arma pronta

per ogni eventualità. Con questo comportamento si ottengono due importanti risultati: si rispetta in modo etico il selvatico e le carni risulteranno migliori al consumo.

RECUPERO DEL CAPO

Organizzarsi preventivamente

Nel caso di prelievo di caprioli o piccoli e femmine di daino e cinghiale, di norma il recupero del capo non comporta difficoltà particolari che non siano gestibili anche da una sola persona con un minimo di attrezzatura. L'operazione diventa più complicata quando si tratta di daini o cinghiali maschi adulti e di cervi di tutte le classi, in particolare di maschi adulti che superano regolarmente i 200 kg. La prima e più semplice forma di organizzazione consiste nel prendere accordi preventivi con un agricoltore i cui terreni insistano nell'area di caccia prescelta e richiedere il suo intervento con un trattore per trasportare il capo sino al proprio automezzo.

Perché questo sia possibile occorre che il terreno sia agibile per un mezzo meccanizzato e che il capo sia facilmente raggiungibile e caricabile con l'attrezzatura. A volte, può essere necessario prelevare in zone particolari che non



In certe condizioni l'aiuto di agricoltori con mezzi motorizzati diventa essenziale.

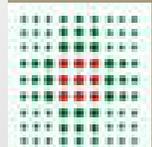
RECUPERO DEL CAPO



ACCURATA PIANIFICAZIONE

1. conoscenza del terreno
2. mezzo di trasporto (agricolo, pick up)
3. opzioni
4. variabili: meteo, stagione, ferimento ...
5. ...

Un recupero mal fatto imbratta e deteriora la carcassa



che il terreno non ne consenta l'impiego. Molti cacciatori mettono in conto queste eventualità e si organizzano preventivamente procurandosi attrezzature proprie o rivolgendosi ad amici meglio equipaggiati, costituendo gruppetti di pronto intervento e mutuo soccorso per favorire e velocizzare il recupero di capi di grossa mole. Qualora questi aiuti non fossero disponibili, o non organizzati preventivamente, il cacciatore dovrebbe valutare attentamente le difficoltà a cui potrebbe andare incontro prima di prelevare un capo in condizioni critiche per il tiro e per un recupero sicuro e veloce, posto che più tempo passa tra la morte dell'animale e il trattamento della carcassa più quest'ultima sarà soggetta al peggioramento della qualità. Ad ogni buon conto si ritiene utile segnalare alcuni mezzi che potrebbero essere presi in considerazione per velocizzare il recupero di un grosso capo da parte di una sola persona, fin dove è possibile, oppure con l'aiuto di

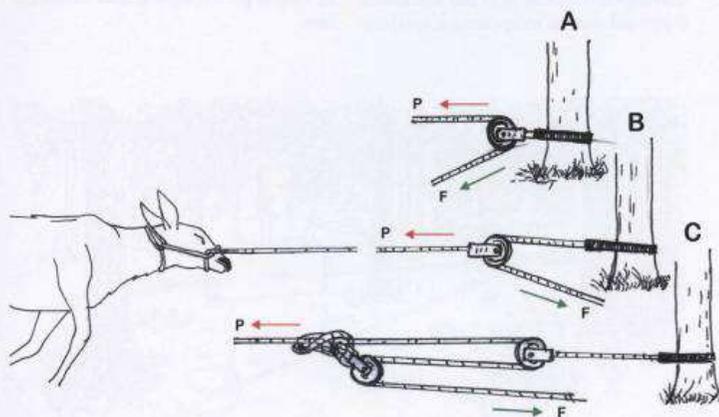
un accompagnatore, utilizzando attrezzature manuali o meccanizzate.

Con mezzi esclusivamente manuali

Il criterio di scelta è prettamente soggettivo e dipende in gran parte dal tipo di organizzazione di supporto su cui può contare il cacciatore. Nell'ipotesi, ad esempio, di dover recuperare un capo da un'area boschiva non agibile con mezzi motorizzati e con terreno in pendenza tale da non permettere un'operazione veloce, si possono utilizzare corde, moschettoni, carrucole.

Le diverse combinazioni possono dar luogo essenzialmente agli schemi sotto riportati. I dati di forza teorica e reale richiesta in funzione del peso sono desunti da una tabella Petzl. La corda principale dovrebbe essere abbastanza lunga, almeno 50 m (con poca estensibilità) e di 9 mm di diametro. La prima car-

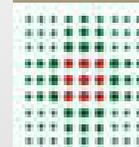
Schemi di recupero manuale



Le tre soluzioni evidenziano la diversa forza di traino rispetto al peso.

RECUPERO MANUALE

FUNI, CARRUCOLE



Prelievo selettivo



Carrucole a flangie fisse e bloccanti, utilizzati per il recupero manuale.

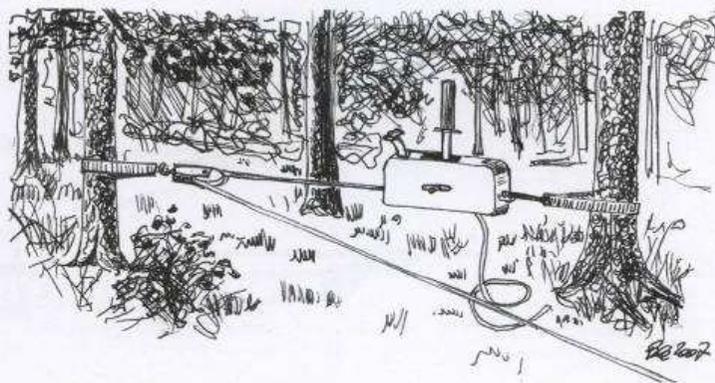
rucola, quella che viene agganciata ad un albero, potrebbe essere del tipo Mini Traction per consentire di far scorrere la corda in trazione ed arrestarla quando non sia in tiro, per impedire che il peso possa scivolare verso il basso. Le altre carrucole possono essere a flangie fisse del tipo Fixe ed i bloccanti del tipo Tibloc.

Il concetto alla base di tutte le possibili varianti consiste nel cercare di ridurre, per quanto possibile, la forza di tiro in relazione al peso del capo da recuperare e le condizio-

ni del terreno. Per ottenere questo risultato è preferibile utilizzare carrucole, anziché moschettoni, poiché si riduce l'attrito di scorrimento e di conseguenza la forza necessaria per spostare il peso.

Il vantaggio di queste semplici attrezzature manuali, poco ingombranti e poco costose, risiede nel fatto che sono estremamente flessibili come impiego e possono essere gestite, entro certi limiti, anche da una sola persona. Con i sistemi a doppie carrucole, tuttavia, si necessita di un certo tempo nel riposizionamento dei vari dispositivi durante le fasi di recupero a "fisarmonica", per cui la velocità effettiva di recupero espressa in m/min è piuttosto modesta se comparata con sistemi di recupero motorizzati.

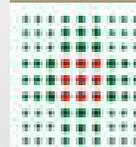
Sono inoltre disponibili in commercio semplici attrezzature meccaniche manuali, come il paranco con fune di acciaio, che viene interposto fra il peso da recuperare e un albero al quale viene ancorata una carrucola di rinvio. La forza di traino è notevole, ben superiore a quella manuale, mentre la velocità di recupero è molto modesta e il cavo di acciaio utilizzabile piuttosto corto, per cui si presta meglio per impieghi gravosi su distanze brevi.



Per pesi elevati e brevi distanze si può impiegare il paranco manuale con fune di acciaio, associato a una carrucola di rinvio.

RECUPERO MANUALE

CARRUCOLE, PARANCO



Schemi di recupero manuale del capo abbattuto



- 1 Carrucola di rinvio singola agganciata a un sostegno.** Per recuperi non troppo impegnativi si può effettuare un tiro diretto assicurando la carrucola principale a un albero.
Forza teorica = Peso
Forza reale con carrucole = 1,4 Peso
Forza reale con moschettoni = 2 Peso



- 2 Carrucola di rinvio singola agganciata al peso.** Per recuperi appena più difficoltosi si può ricorrere al tiro indiretto, assicurando la carrucola principale al capo.
Forza teorica = 0,5 Peso
Forza reale con carrucole = 0,58 Peso
Forza reale con moschettoni = 0,66 Peso

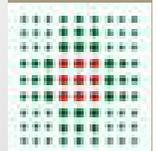


- 3 Doppio rinvio di carrucole.** In condizioni particolarmente gravose si può ricorrere a un doppio rinvio con carrucole, in cui alla corda principale di traino viene agganciata una combinazione Tibloc, moschettone, carrucola, prima della carrucola principale.

Segue a pag. 36

RECUPERO MANUALE

CARRUCOLE DI RINVIO



Verricelli motorizzati

Alcuni cacciatori si sono ingegnati a costruire dei verricelli motorizzati, di peso limitato (inferiore ai 10 kg) e poco ingombranti per essere agevolmente sistemati in autovettura e trasportabili a spalla fino al punto di recupero. L'attrezzatura tipica consiste in una corda di circa 50 m e una di pochi metri per agganciare il telaio a un albero. Il verricello va posato a terra e una volta ancorato il selvatico con un'estremità della corda di traino, si inserisce il tratto rimanente in un gancio di scorrimento, si avvolge 2-3 volte attorno al rullo del verricello e si fa passare la corda dal gancio in uscita tenendola in tensione con una mano, senza tirare. Quando si mette in moto il dispositivo, il rullo riavvolge la corda che viene recuperata da un operatore man mano che si svolge. Il verricello va ovviamente orientato a seconda del punto accessibile di aggancio all'albero nonché della posizione del capo da recuperare. È intuibile che ove la corda non venisse mantenuta in tensione il rullo girerebbe a vuoto e non si riuscirebbe a recuperare neanche un metro. In considerazione della tipologia di intervento il motore dovrebbe avere una discreta potenza (2-3 kW), regime di rotazione non eccessivo (10.000-12.000 rpm) e velocità di traino contenuta (20-25 m/min). Altri tipi di verricelli motorizzati, di produzione industriale e ben più pesanti (oltre 20 kg), prevedono, ad esempio, un cavo in acciaio di circa 60 m e diametro di 4-5 mm, incorporato nel dispositivo che si riavvolge automaticamente e quindi utilizzabile anche da un solo operatore. Anche questi dispositivi prevedono un punto di aggancio per ancorarli a un albero.

Una volta trasportato il capo in zona aperta, se necessario, si può fare intervenire un mezzo motorizzato per portarlo in prossimità della propria autovettura.

Per capi di piccola taglia è preferibile evitare lunghi trascinali su terreni accidentati o sassosi: una fatica in più e un maggior rispetto per il capo prelevato che ce lo farà sentire ancora più nostro e maggiormente apprezzato in cucina.

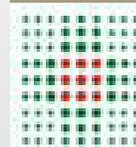


In alto, aggancio del verricello motorizzato all'albero. La corda va mantenuta in tensione manualmente.

In basso, verricello motorizzato di tipo industriale e con cavo d'acciaio riavvolto su tamburo.

RECUPERO

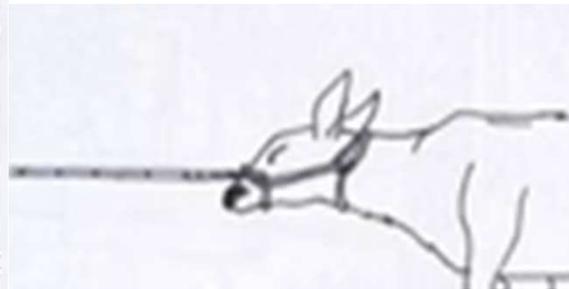
CON VERRICELLO MOTORIZZATO



In caso di trascinamento di una femmina la corda viene legata al collo - a differenza del maschio in cui si lega al palto - e quindi al muso.



LEGATURE DELLA TESTA



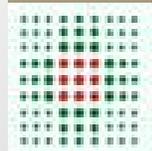
FEMMINA



MASCHIO



**NON AGGANCIARE NE' TIRARE PER LE
ZAMPE POSTERIORI:
IL TRASCINAMENTO CONTROPELO
INSUDICIA E ROVINA LA PELLE**



RECUPERO CON CANE DA TRACCIA

Ritrovamento del capo vivo o morto

È profondamente etico tentare il recupero di un capo ferito che non sia caduto sul sito, usufruendo del servizio volontario e gratuito organizzato dagli ATC e dalle APV tramite gli abilitati e i loro ausiliari debitamente autorizzati dalla Provincia. In questi casi, fortunatamente sporadici, il recupero non è immediato come sarebbe auspicabile, ma deve assoggettarsi ai tempi peculiari di questa disciplina che non è oggetto di questa trattazione.

Alla fine di una traccia con esito positivo, comunque dopo diverse ore dallo sparo, si presentano le due seguenti possibilità.



CAPO RECUPERATO CON CANE DA TRACCIA

FERITO

Prudenza nell'approccio (sicurezza)
soggetto stressato,
Intervallo colpo-recupero: importante
carni di bassa qualità, spesso
da selezionare, con limiti di uso.

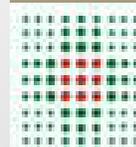
NON CEDERE NE' AVVIARE A CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA CACCIATA

MORTO

Valutare temperatura ambientale
Dopo 2ore dal colpo, capo inadatto
al consumo
NON CEDIBILE

1. Il capo recuperato è ritrovato morto. Ci troviamo di fronte a un selvatico generalmente colpito malamente, nelle parti più delicate per la salubrità delle carni, il tempo trascorso avrà dato modo alla carica batterica di moltiplicarsi, le carni molto probabilmente saranno state intaccate da selvatici opportunisti e infestate da uova o larve di insetti (particolarmente attiva la mosca carnaria), i muscoli e l'apparato arterioso-venoso presenteranno ristagni di sangue variamente coagulato. Al cacciatore resta la soddisfazione venatoria di aver ritrovato il capo e recuperato il trofeo. Qualche porzione di carne potrà essere recuperata ma è pratica sconsigliabile perché la qualità delle carni della carcassa sarà irrimediabilmente compromessa.

2. Il capo è ritrovato ancora vivo. Se debilitato da un colpo all'addome, presenterà quasi tutte le problematiche di un capo trovato morto, con carni ancora vive ma febbricitanti e contaminate. Un'accurata e attenta selezione delle parti migliori è possibile, scartando ovviamente quelle maggiormente compromesse. Le ferite agli arti debilitano grandemente il selvatico ma a parte l'inevitabile febbre e qualche locale infestazione da insetti, la maggior parte delle carni sarà utilizzabile. Ricordiamo che i selvatici feriti portatori di trofeo o difese possono essere estremamente pericolosi e anche le femmine con un calcio o con la semplice massa del corpo sono in grado di procurare una sgradevole esperienza a un cacciatore imprudente. Sconsigliamo vivamente la pratica dell'uso del coltello per "servire" il selvatico alla cervice o alla gola per ovvi motivi di sicurezza. Ricordiamoci di essere per lo più soli e lontani dai centri di pronto soccorso, la prudenza non deve mai fare difetto.



Prelievo selettivo



Tra la mandibola e il palato va collocato tempestivamente un bastoncino per facilitare l'ispezione della tavola masticatoria presso il centro di misurazioni biometriche.

scrupolosamente l'inamovibilità della fascetta per non smarrirla durante il trasporto e per non incorrere in spiacevoli discussioni, o peggio sanzioni, durante una eventuale verifica da parte delle Autorità preposte alla vigilanza.

Annotare sul Tesserino Regionale per l'Esercizio Venatorio l'avvenuto prelievo indicando obbligatoriamente la specie con la sigla a due lettere ed eventualmente il sesso e la classe di età stimata con il simbolo grafico internazionale.

A questo punto è d'obbligo un semplice omaggio al capo abbattuto. Il cacciatore staccherà, spezzandoli, due ramoscelli scegliendo tra le essenze presenti in loco quelle più significative e più verdi (quercia, abete, pino, faggio, edera, ecc.) e li bagnerà con il sangue della ferita: il primo verrà infilato nella bocca del selvatico come ultimo morso (pasto) e il secondo lo sistemerà rigorosamente a destra sul cappello. La cerimonia è generalmente di competenza dell'eventuale accompagnatore, che porgerà al cacciatore il ramoscello appoggiato delicatamente sul proprio cappello, accompagnato dalla rituale stretta di mano.

Secondo il rituale di tradizione tedesca si dovrebbe appoggiare anche un ramoscello sul fianco sinistro dell'animale con le fronde in avanti, se femmina, o verso il retro se maschio. Questo significa che il capo va adagiato sul fianco destro evitando quello sinistro, sinonimo di morte.

Prima di rimuovere il capo abbattuto si dovrebbe sostare in piedi un minuto in silenzio, come ultimo saluto.

La preparazione del capo per l'ispezione è quanto mai semplice ma altrettanto necessaria per agevolare il lavoro degli addetti ai centri di misurazioni biometriche: è sufficiente introdurre tempestivamente tra la mandibola e il palato (il *rigor mortis* è quanto mai rapido in questi muscoli) un cilindretto di legno o altro materiale di fortuna per facilitare l'ispezione della tavola masticatoria.

EVISCERAZIONE

A seconda della temperatura e degli organi colpiti

L'eviscerazione rappresenta il primo e più delicato intervento del cacciatore nella filiera igienica del trattamento delle carni, di certo il più importante per raffreddare rapidamente la carcassa e prevenire, o quantomeno limitare, la proliferazione batterica che inevitabilmente si attiva subito dopo l'abbattimento. Il contenuto gastrico e intestinale inizia a fermentare incontrollato al cessare delle naturali funzioni che regolano la formazione e la crescita dei batteri, conseguentemente il loro numero aumenta rapidamente finendo per contaminare fegato, milza e reni per poi intaccare muscoli e tessuti accelerandone il processo di decomposizione. Questo accade, in assenza di un'appropriate eviscerazione, in poche ore dalla morte del selvatico. Risulta evidente che il trasporto del capo prelevato direttamente al centro di controllo senza effettuare l'eviscerazione è ipotizzabile solo nei casi in cui il selvatico venga abbattuto con un colpo nell'area vitale cuore/polmoni, il recupero avvenga immediatamente senza trascinarsi o rudi manipolazioni, la temperatura sia inferiore ai 15°C e la distanza di controllo sia tale da con l'operazione in meno di un'ora. La contaminazione si attiva in brevissimi in presenza di versame gastrico o intestinale, se il recupero è faticoso o rovinoso per la carcassa.

EVISCERAZIONE

REG. 853/2004/CE, All. III, Cap. II

DOPO L'ABBATTIMENTO LA SELVAGGINA SELVATICA GROSSA DEVE ESSERE PRIVATA DELL'INTESTINO E DELLO STOMACO

IL PIU' RAPIDAMENTE POSSIBILE

QUINDI NON ESISTE UNA DEFINIZIONE DI UN INTERVALLO DI TEMPO PRECISO

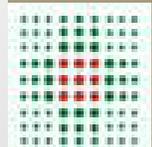
TENERE CONTO DI:

- STAGIONE DI CACCIA
- TEMPERATURA AMBIENTALE
- TEMPO PREVISTO PER RECUPERO
- TIPO DI COLPO INFERTO



DECIDERE PER EVISCERAZIONE

- IN CAMPO
- PRESSO STRUTTURA IDONEA



Prelievo selettivo

sporto è stato particolarmente ruvido, se durante l'eviscerazione sono stati intaccati gli organi gastro-intestinali.

La temperatura ambiente ha un'enorme importanza: basti pensare che lo sviluppo dei colibatteri passa da un'unità a otto alla temperatura di 15 °C, in pochissime ore (2-3), mentre a 35 °C, nello stesso intervallo di tempo, si impenna a oltre un miliardo di unità.

La necessità di una rapida eviscerazione deve tener conto anche del punto in cui è stato colpito il selvatico: colpi ben assestati portati alla cassa toracica tra il diaframma ed il collo in zona cardio-polmonare risultano sempre risolutivi e, a parte gli inevitabili ematomi nei tessuti che circondano i fori di entrata e di uscita, comportano esclusivamente dei versamenti di liquido ematico; al più si potrà trovare qualche frammento osseo.

Altra cosa sono i colpi portati dietro al diaframma, dove sono collocati gli organi più deleteri per la salubrità delle carni con versamenti di urina, feci, cibo variamente digerito contenuto nei vari comparti dello stomaco, che, una volta dispersi, innescano quella proliferazione batterica che si vuole assolutamente evitare. In questo caso un'eviscerazione immediata non solo è consigliabile ma è da ritenersi doverosa. Solo in questi casi sarà necessario un radicale e accurato lavaggio delle cavità interessate ai versamenti.

In via più generale ci pare ovvio raccomandare che l'eviscerazione venga fatta subito sul punto di ritrovamento del capo. Qualora il capo venga recuperato dopo alcune ore l'eviscerazione, a maggior ragione, va eseguita immediatamente e la carcassa sottoposta comunque ad un'ispezione sanitaria per autorizzarne il consumo. In quest'ultimo caso, pur in presenza di parere sanitario favorevole, la carne andrebbe consumata, in via prudenziale, solo ben cotta, rinunciando a qualsiasi destinazione d'uso come carpaccio, roast beef ed insaccati.

La differenza qualitativa delle carni dovuta al punto di impatto della palla è immediatamente percepibile osservando, ad esempio, i due cinghiali colpiti rispettivamente nell'area tora-



Differenza qualitativa delle carni dovuta al punto di impatto della palla in due carcasse di cinghiali, quello sopra colpito nell'area addominale e quello sotto nell'area toracica.

cica (visceri chiari) e nell'area addominale (visceri scuri).

Ogni altro fattore che possa influire negativamente sulla salubrità delle carni riduce il tempo a disposizione e, indipendentemente dalla destinazione d'uso finale, si dovrà agire di conseguenza.

UNA QUESTIONE DI BATTERI



I batteri contenuti nell'apparato gastroenterico possono proliferare e contaminare la carne

Sono rallentati solo dalle basse temperature

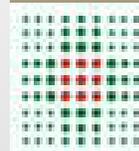
A maggior ragione in caso di

o STAGIONE NON FREDDA

e/o COLPI IN ADDOME

e/o LUNGHI TRASPORTI

preferire l'immediata eviscerazione in campo





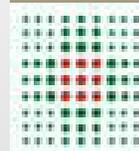
UNA QUESTIONE DI ODORI !



CERVO MASCHIO IN BRAMITO

in sede di eviscerazione

**ASPORTARE LA PELLE ATTORNO AL
PREPUZIO**



Le operazioni sono sostanzialmente simili per tutte le specie di ungulati, differenziandosi solo se si procede sul campo con l'animale disteso a terra o presso un centro di controllo con il capo appeso per le zampe posteriori alle apposite attrezzature.

Sul campo o presso il centro di controllo

Tenendo conto della buona esperienza maturata e della manualità acquisita nelle operazioni di eviscerazione dalla maggior parte dei cacciatori si è preferito suggerire un criterio pratico di riferimento e mettere a disposizione una serie di foto realizzate sul campo e presso i centri di controllo che rappresentino le fasi più significative delle tecniche utilizzabili riferite a un variegato campione di capi abbattuti.

Per l'eviscerazione sul campo si suggerisce la sequenza di operazioni a fianco indicata.

Se il colpo è stato piazzato in modo preciso e l'eviscerazione eseguita correttamente, non si dovrebbe far altro che lasciar raffreddare e asciugare all'aria la carcassa. In caso contrario, se occorresse ripulirla, è consigliabile utilizzare la carta dei rotoloni da cucina; in alternativa anche uno straccio pulito di cotone o lino potrà andare bene ma solo per un monouso poiché il lavaggio inadeguato implicherebbe un'indesiderata contaminazione batterica al secondo utilizzo. È consigliabile disporre sempre di una riserva di acqua pulita per lavare accuratamente mani, coltelli e guanti durante le fasi più critiche delle operazioni. L'interno della carcassa sarà lavata con acqua abbondante solo in caso di versamenti importanti di liquidi organici, mentre ne è sconsigliato l'uso per pulire l'interno delle cavità muscolari provocate dalla palla, perché la persistenza di sacche di acqua all'interno dei tessuti, specialmente in presenza di alte temperature, rappresenta un ulteriore pericoloso veicolo di contaminazione batterica che va ovviamente evitato.

I visceri sono il primo e più importante indicatore dello stato di salute di un selvatico abbattuto, a parte lo stato generale di tutta la carcassa. L'analisi preliminare di polmone, fegato, milza, reni deve essere immediata da parte del

Eviscerazione sul campo

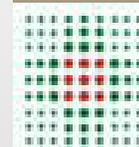
- Disporre il selvatico sul terreno in leggera pendenza e con la testa rivolta in basso.
- Incidere il manto dalla punta dello sterno sino alla gola, liberando la trachea e l'esofago che saranno recisi all'altezza della gola dopo aver legato il secondo per evitare la fuoriuscita del liquido ruminale. L'operazione favorisce anche il deflusso del sangue e dei coaguli.
- Mantenere divaricate le zampe posteriori appoggiandovi sopra i piedi o le ginocchia e procedere all'asportazione degli organi genitali maschili. Incidere la parete addominale partendo dalla zona pubica sino alla gabbia toracica. Fatto un taglio di alcuni centimetri, inserire l'indice e il medio della mano libera dal coltello sotto la parete e completare il taglio mantenendo la lama leggermente inclinata con il filo di taglio rivolto verso l'alto per non forare inavvertitamente i visceri.
- Circoncidere dall'esterno l'ano, estrarre la parte terminale del retto per legarla, quindi liberare il retto e la vescica estraendoli dall'interno del bacino. In alternativa si può incidere l'ano dall'esterno tratteneendo con una mano il canale urinario per poi legarlo onde evitare la fuoriuscita di urina ed estrarlo al di sotto del bacino.
- Estrarre parzialmente il pacco intestinale per poter circoncidere il diaframma ed afferrare trachea ed esofago al di sopra degli organi toracici, liberando la carcassa da tutti gli organi interni.
- Procedere alla separazione delle frattaglie: recidere e separare il cuore dai polmoni, scartare il pericardio, tagliarlo longitudinalmente, aprendo atri e ventricoli per togliere i grumi di sangue. Estrarre i reni e il fegato, eliminando la cistifellea nel cinghiale e nei bovidi (ove cacciabili). Il recupero di trippa, polmoni e milza è possibile anche a fronte di un modesto valore.

EVISCERAZIONE

IN CAMPO

PIANIFICARE

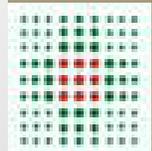
- DOCUMENTARSI
- TELI PLASTICA
- LACCI
- COLTELLI AFFILATI
- SACCHI PER ALIMENTI
- PROCEDURE



rischio: eviscerazione!



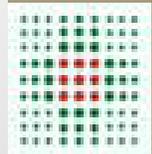
Tratto da Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009



eviscerazione e buone pratiche igieniche!



Tratto da Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009





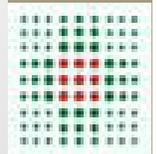
Pulizia della carcassa eviscerata

Per pulire l'interno della carcassa eviscerata è preferibile **NON** usare acqua, se non quando indispensabile, in quanto:

- Se non è potabile, può contenere batteri o inquinanti
- Sparge e sposta batteri e contaminanti
- Aumenta l'umidità impedendo l'asciugatura superficiale durante la refrigerazione e favorendo la proliferazione batterica

Meglio usare panni umidi o carta usa e getta e pulire le parti sporche o danneggiate dal proiettile con un coltello pulito

**Alcuni siti web malinformati consigliano di rovesciare la carcassa eviscerata e metterne l'interno a contatto dell'erba <per asciugarla>:
ovviamente, **da non fare mai !****



cacciatore sul campo o del personale formato dei centri di raccolta.

Nel casi di eviscerazione presso il centro di raccolta si procederà come a fianco indicato.

Nel caso il colpo abbia interessato la zona addominale, per evitare contaminazioni con gli organi toracici, è buona norma estrarre prima il pacco intestinale, poi gli organi toracici ed infine rimuovere il diaframma.

Nella pratica venatoria dell'Emilia Romagna, con la sola eccezione del cinghiale, le femmine e i maschi delle specie selvatiche non vengono prelevati nei rispettivi periodi di estro, pertanto il problema del sentore delle carni non si pone, anche se una certa latenza dell'estro è da mettere in conto nei maschi dopo il periodo degli amori.

Eviscerazione presso il centro di controllo

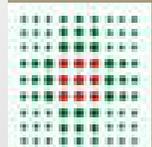
- Fissaggio della carcassa con le zampe posteriori ai ganci di sostegno.
- Recisione del cranio e delle zampe.
- Asportazione degli organi genitali e dello scudo addominale (per i maschi di cervo).
- Apertura dalla punta del petto sino alla gola.
- Distacco di esofago e trachea dal collo.
- Incisione dell'addome dall'inguine sino alla gabbia toracica.
- Circoncisione dell'ano e legatura della parte terminale del retto, staccando il tutto dall'interno.
- Apertura dello sterno fino al collo.
- Estrazione del pacco intestinale.
- Circoncisione del diaframma.
- Asportazione degli organi toracici, trachea ed esofago.
- Recupero del cuore, reni e fegato.
- Taglio dell'osso sacro (sinfisi pubica).
- Toelettatura della carcassa (rimozione di nervetti, grasso, peli ed ematomi) e successiva asciugatura.



EVISCERAZIONE IN SITO ATTREZZATO

PIANIFICARE

- DOCUMENTARSI
- TELI PLASTICA
- LACCI
- COLTELLI AFFILATI
- SACCHI PER ALIMENTI
- PROCEDURE





animali e quindi alla necessaria eviscerazione, come ci mostra, in modo incredibilmente descrittivo, la curiosa scultura ellenistica del IV sec conservata nella Sala delle Cariatidi al Museo del Louvre di Parigi.

RAFFREDDAMENTO E TRASPORTO

Dopo l'eviscerazione, il raffreddamento della carcassa può già avvenire sul campo, se le condizioni ambientali lo consentono.

La carcassa va appesa per la testa eventualmente protetta da un apposito sacco di rete antinsetti, che non ne impedisca la ventilazione, oppure posta sul terreno, evitando accuratamente il contatto diretto con la terra, sdraiandola sull'erba a pancia in giù con le quattro zampe divaricate, possibilmente in leggera pendenza per far sgocciolare il sangue. La rimozione degli organi interni e un'adeguata ventilazione prevengono la proliferazione batterica, causa della cosiddetta fermentazione mefitica, che intacca i tessuti alterandone l'aspetto e le caratteristiche organolettiche. Anche durante il trasporto occorre garantire un'aerazione sufficiente, evitando l'uso di sacchi o teli di plastica e tutto quanto possa condizionare la dispersione di calore.



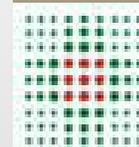
In alto a sinistra, la scultura del IV secolo a.C. che rappresenta in modo estremamente realistico l'eviscerazione di un selvatico.

Qui sopra, dopo l'eviscerazione la carcassa viene fatta raffreddare in campo, eventualmente coperta da un sacco a rete antinsetti.

SOLLECITO RAFFREDDAMENTO

NELLA CELLA
FRIGORIFERA:

- 1 - CENTRO DI RACCOLTA
(CASA DI CACCIA)
- 2 - DOMESTICA



RAFFREDDAMENTO E FROLLATURA

<CASA DI CACCIA> con cella frigorifera registrata all'ASL come <Centro di raccolta>

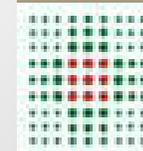


TEMP <7°C

cella frigorifera !



Gusciola (MO), giugno 2010



CARNE DI SELVAGGINA

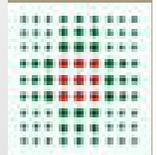
Determinazione n. 015856 del 29/11/2007

del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della RER

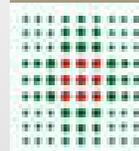
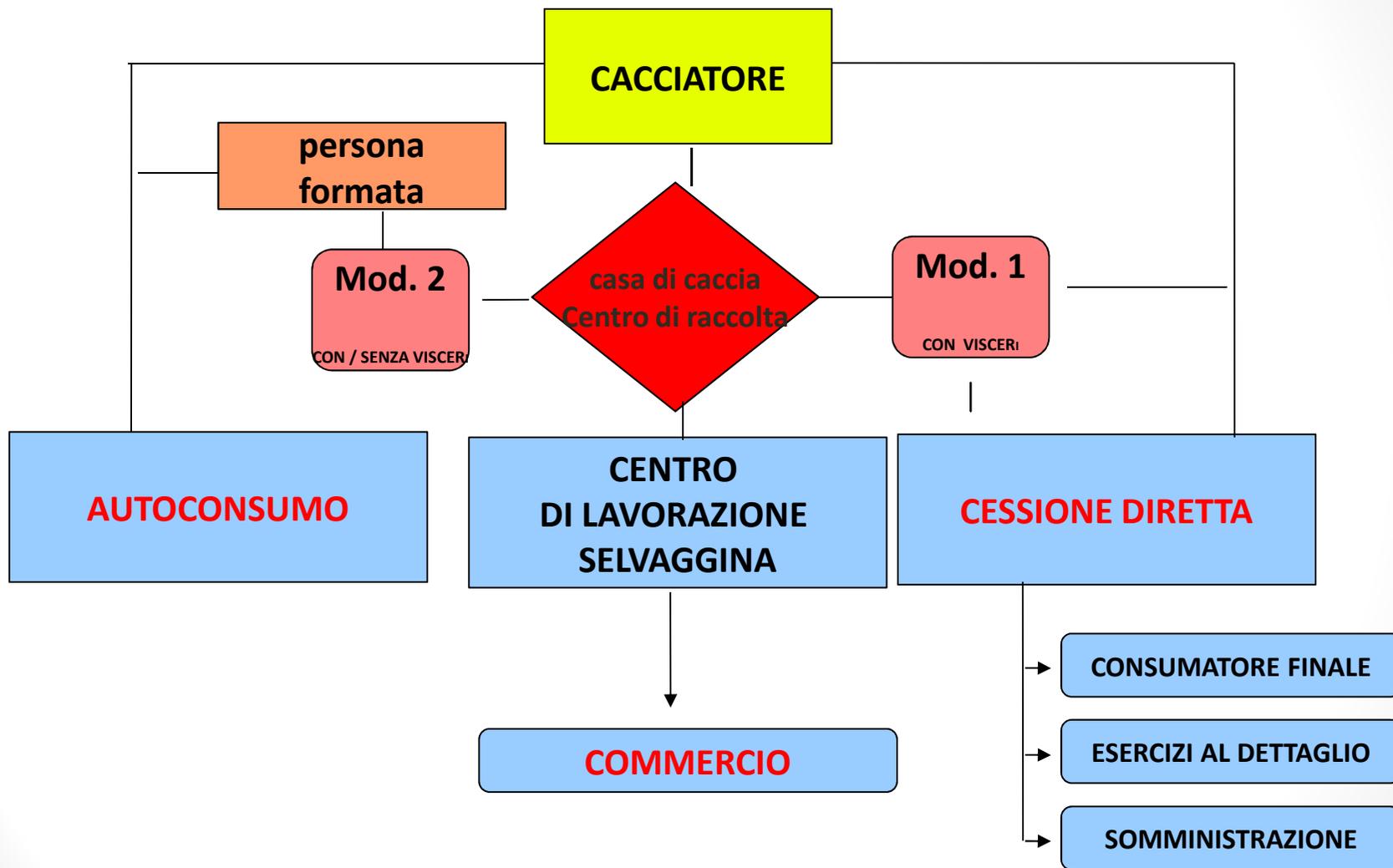
CENTRI DI RACCOLTA SELVAGGINA CACCIATA

celle frigorifere delle case di caccia, registrate dall'ASL per il sollecito raffreddamento, in pelo/penna, dei capi cacciati: sono a disposizione dei cacciatori soci della casa di caccia e degli ospiti.

Dovrebbero essere i **più numerosi possibile**



Centralita' di una casa di caccia attrezzata **con cella frigorifera** <Centro di raccolta selvaggina cacciata, registrata all'ASL>

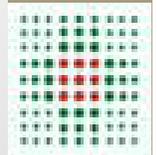


CENTRI DI RACCOLTA: n. 7
REGISTRATI ALL'AUSL DI MODENA

CELLE FRIGORIFERE DELLE CASE DI CACCIA DI

**ATC MO 3: RICCOVOLTO, GUSCIOLA, ROVOLO, PIEVEPELAGO,
FANANO, VAGLIO**

ATC MO 2: SASSUOLO

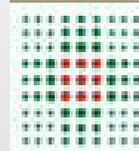


ASPETTO CRITICO

CELLE FRIGORIFERE DELLE CASE DI CACCIA

INSPIEGABILMENTE DALLE PRIME BUONE REALIZZAZIONI
SI ASSISTE ALLA RIDUZIONE DELLE DIMENSIONI DELLE CELLE
REALIZZATE

LA ATTUALE OFFERTA E' COMPLESSIVAMENTE
SOTTODIMENSIONATA GIA' ALLE ESIGENZE PER CAPRIOLI E
CINGHIALI ...

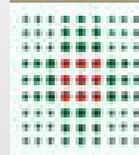


UNA RACCOMANDAZIONE PER ATC AFV ATV e gruppi di cacciatori

REALIZZARE **CENTRI DI RACCOLTA** DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA

per

- raffreddamento sollecito del capo abbattuto
- permettere la frollatura
- favorire un autoconsumo consapevole
- favorire una cessione diretta responsabile
- favorire la commercializzazione
- valorizzare la selvaggina col territorio
- favorire l'aggiornamento dei cacciatori

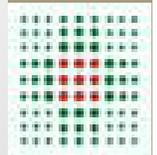


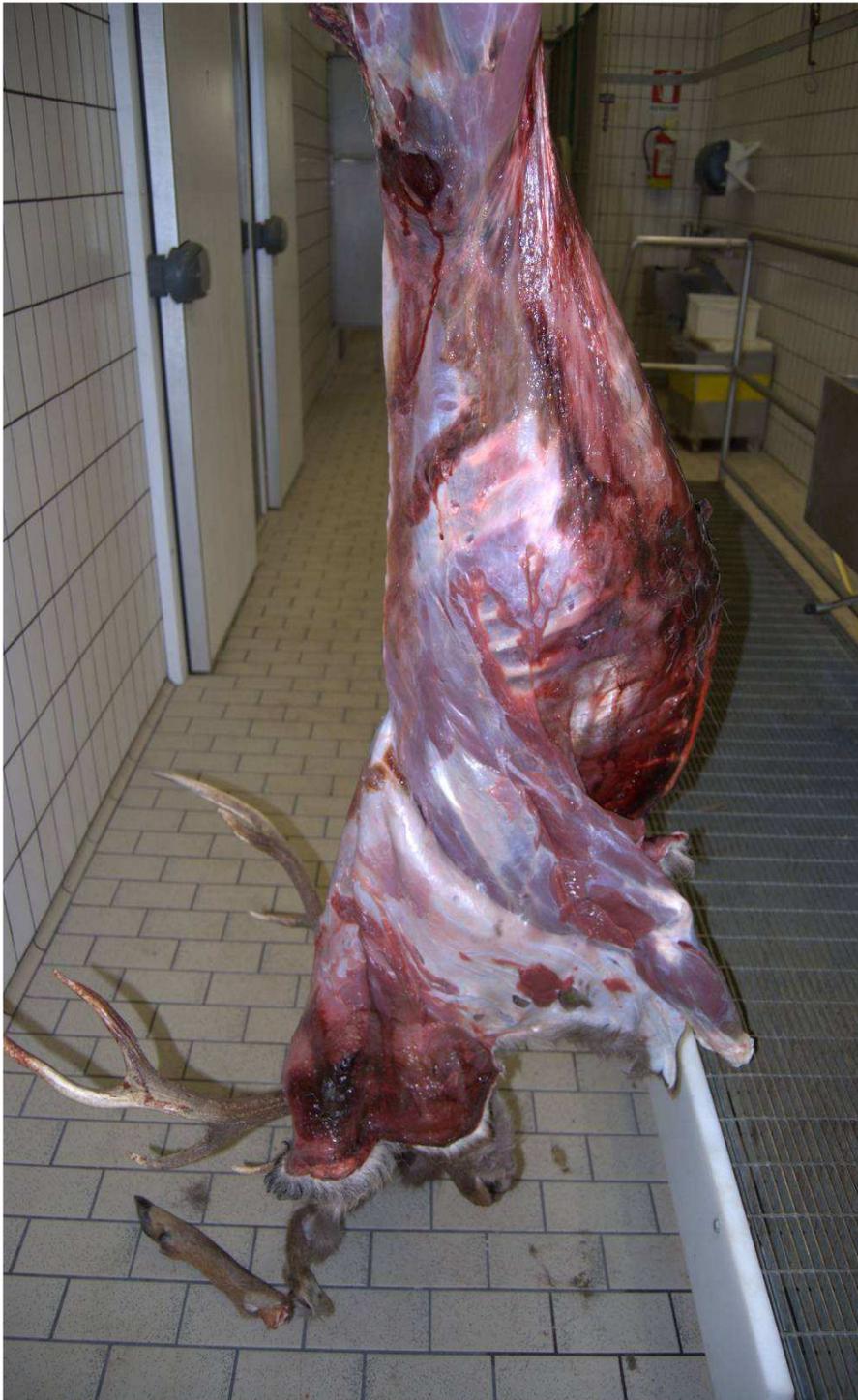
CENTRI DI LAVORAZIONE: n. 3
RICONOSCIUTI (bollo CE)

VIGNOLCARNI
MARANO SP

EREDI CORNETI
ZOCCA

SERRI PIETRO
LAMA M.





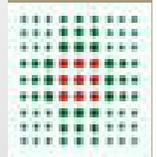
Cosa è ?

**CENTRO DI LAVORAZIONE
DELLA SELVAGGINA**

**Stabilimento che commercializza
carne di selvaggina cacciata,
riconosciuto da CE**

**Presenza del Veterinario
Ufficiale**

- **ispezione**
- **accertamenti diagnostici**
- **monitoraggio sanitario**



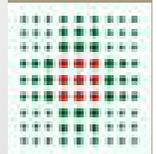
CARNE DI SELVAGGINA

Destinazione dei selvatici abbattuti nell'ambito dei piani di limitazione e controllo (art. 19 L. 157/1992)

COMMERCIALIZZAZIONE, previo inoltre ad un “**centro di lavorazione della selvaggina**” riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004, per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. CE 854/2004 e conseguente bollatura sanitaria.

Tale destinazione è l'unica possibile per i selvatici abbattuti da Province e Enti di gestione dei Parchi nel quadro del controllo e della limitazione delle popolazioni

- *Accordi Ref. n. 2470 e n. 2477 del 9 febbraio 2006 della Conferenza permanente Stato Regioni e ProvvAutonome*
- *Determinazione n. 015856 del 29/11/2007 del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della RER*



SE IL CERVO E' DESTINATO A: **CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA**

Trasporto:

1 - subito dopo l'abbattimento

2 - dopo una sosta in una cella frigorifera

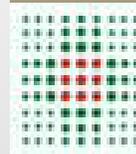
- domestica

- registrata all'AUSL

3 – accompagnare il capo con

cacciatore → Mod 1: accompagnato dai visceri

<formato> → Mod. 2: privo dei visceri



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°

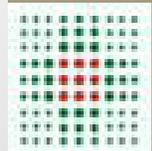
specie piccola , n°

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



MOD. 2

COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. 853/2004 CE, allegato III, sez. IV, cap. II)

il cacciatore compila questa parte in stampatello e la firma per esteso

Dichiarazione n°

L'abbattitore.....

Residente a (*indirizzo completo*).....

Data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento.....

Comune e luogo dell'abbattimento.....

Specie di grossa selvaggina abbattuta:.....n° capi: ...N° di FASCETTA, se dovuto:

Specie di piccola selvaggina abbattuta:.....n° capi

Specie di piccola selvaggina abbattuta:.....n° capi

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i accompagnato/i dai visceri.al Centro di lavorazione della selvaggina
(ragione sociale ed indirizzo della destinazione) :

Firma dell'abbattitore.....

La sottostante parte è da compilare a cura del <cacciatore formato>

Il sottoscritto..... formato ai sensi del Reg. 853/2004 CE
allegato III sez. IV cap. II, con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale NON MOSTRAVA / MOSTRAVA (*cancellare la dizione che non interessa*) anomalie o modificazioni comportamentali:

.....
.....

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....
.....

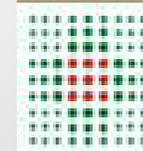
che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

Alla luce di quanto sopra il capo abbattuto viene avviato con / senza visceri al Centro di lavorazione
della selvaggina denominato:

Data,.....

Firma del cacciatore formato.....

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



SE IL CERVO E' DESTINATO A: **CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE**

Cederlo IN PELLE:

1 - subito dopo l'abbattimento

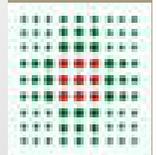
2 - dopo una sosta in una cella frigorifera

- domestica

- registrata all'AUSL

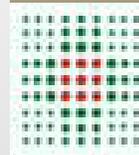
3 – accompagnare il capo con

cacciatore → Mod 1: accompagnato dai visceri



L'ESERCENTE CHE RITIRA IN CESSIONE DIRETTA UN CERVO DAL CACCIATORE

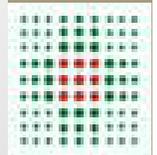
- 1 - DEVE ritirarlo solo IN PELLE
- 2 – NON PUO' RIFERIRSI A QUESTA PRESENTAZIONE
- 3 - DEVE GESTIRE RITIRO E LAVORAZIONE rispettando le normative vigenti per il suo caso specifico



SE IL CERVO E' DESTINATO A:
AUTOCONSUMO

Attrezzare **laboratorio** per spellatura e sezionamento:

- domestico
- della CASA DI CACCIA

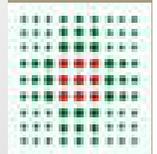


cella frigorifera del cacciatore, privata, per autoconsumo



ABBATTUTO, EVISCERATO, SOLLECITAMENTE RAFFREDDATO E FROLLATO

immagini da: Winkelmayr, 2007





PELLE

Peli

Terriccio

Feci

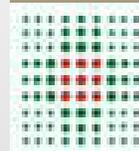
Sporcizia

Contaminanti ambientali

quindi

UN PERICOLO

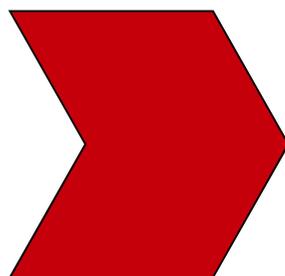
per la sicurezza alimentare



IL CERVO SOTTOPELO PER AUTOCONSUMO

SPORCO FUORI E PULITO DENTRO

OCCORRE SAPER GESTIRE BENE QUESTO ASPETTO



SPELLARE CON METODO E PULIZIA



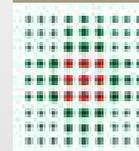
carcassa frollata



**cambiare
camice,
guanti e
attrezzi per
sezionare**



**allontanare subito
la cesta con la pelle**



SPELLARE CON METODO E PULIZIA

spellare con la dovuta attenzione e pulizia

netta separazione di

mano <sporca>

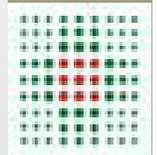
mano <pulita>

procedere dall'alto verso il basso

rovesciando progressivamente la pelle su se stessa

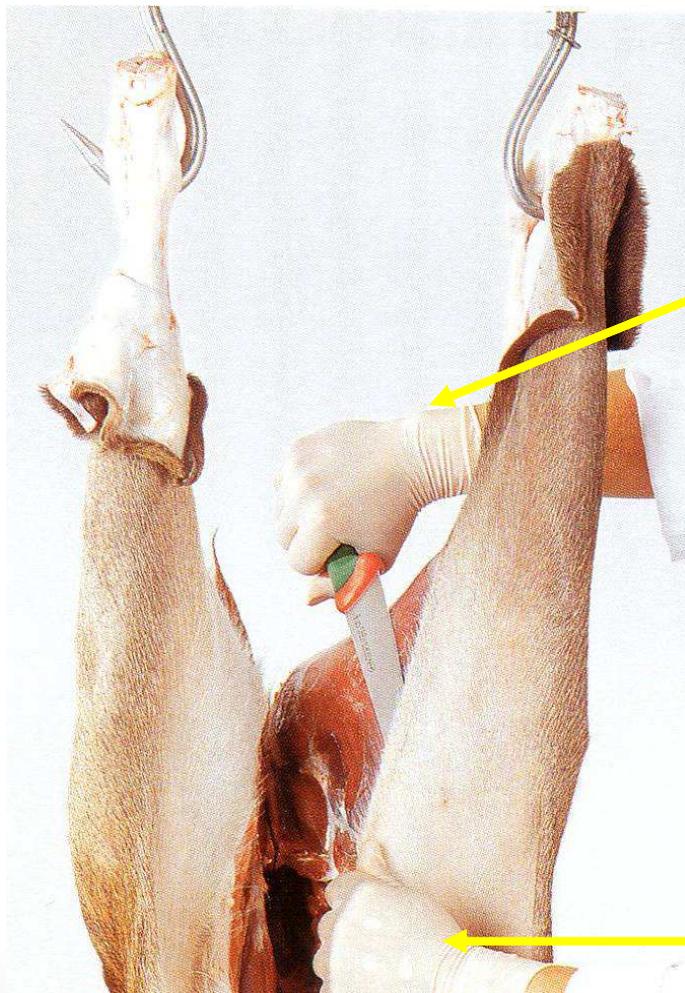
badando bene di cambiare subito il guanto e

l'attrezzo inavvertitamente sporcati



SPELLARE CON METODO E PULIZIA

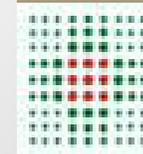
mani lavate + guanti monouso



mano pulita

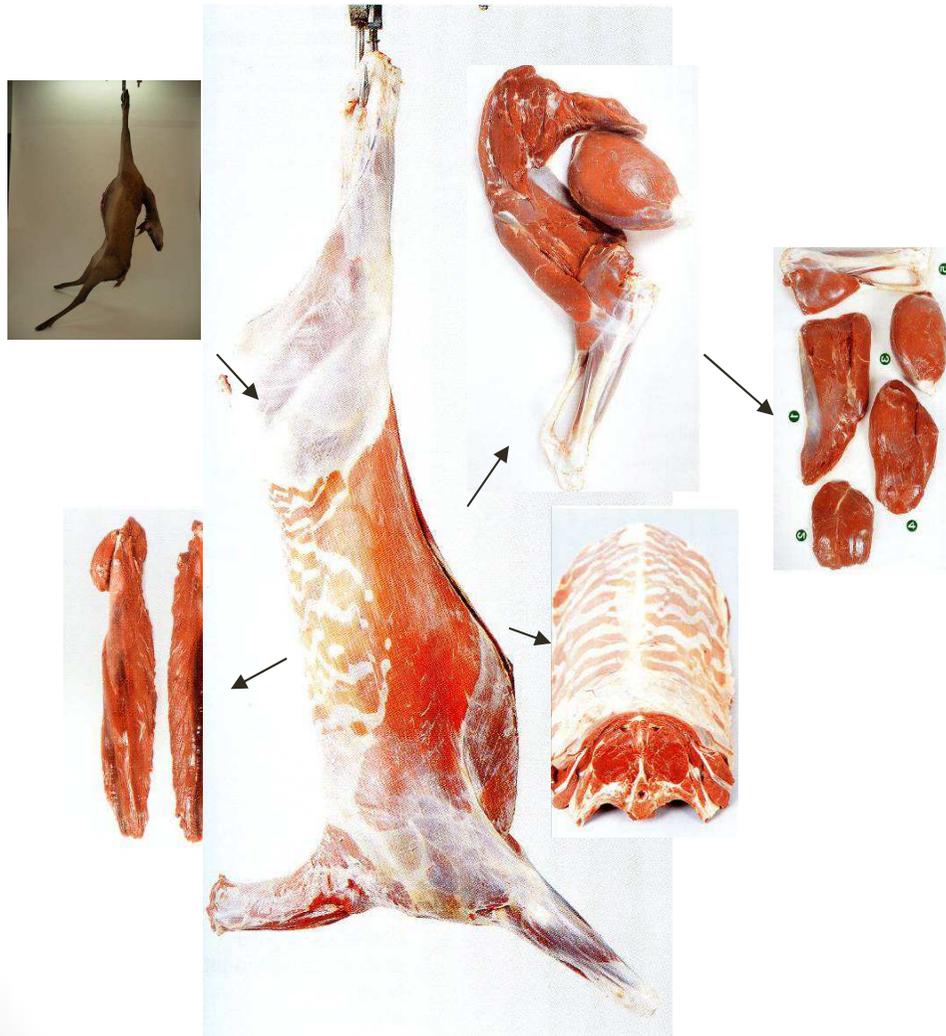
mano sporca

mani lavate + guanti monouso + attrezzi adatti e puliti



RISULTATI DI UN LAVORO RAZIONALE ED IGIENICO

quante porzioni da un cervo di 88 kg?



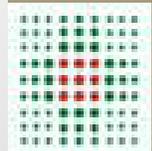
**85 kg per
235 porzioni**

di filetto, costate, costine,
fesa, sottofesa, noce,
scamone, girello, piccione,
per piatti a cottura moderata,
al sangue e a crudo

**3 kg per
30 porzioni**

di ritagli (macinato)
per sugo a lunga cottura

Modificato da: Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009 e Winkelmayr 2007



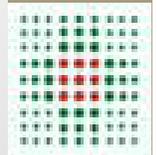
laboratorio, per autoconsumo



superfici
frigo, freezer
lavandino
attrezzi

LAVABILI
SANIFICABILI

immagini da: Winkelmayr, 2007



Autoconsumo & DPI: sicurezza personale e igiene

attrezzi da taglio sanificabili



monouso

**maglia acciaio inox
(o kevlar)**

immagini da: Winkelmayr, 2007

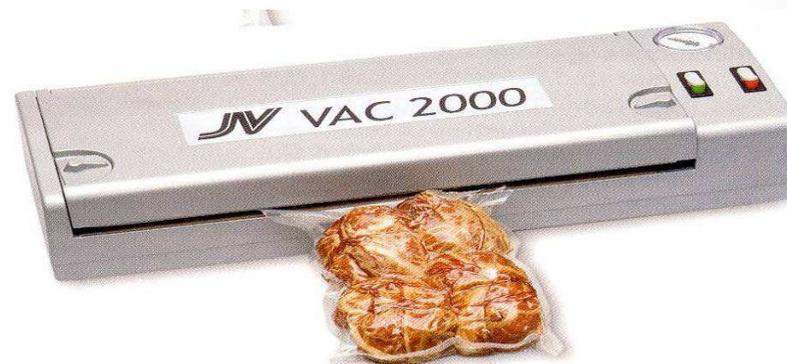


laboratorio, per autoconsumo

superfici di lavoro lavabili e sanificabili

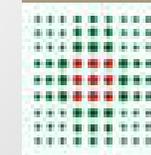


confezionatrice sotto vuoto



Marker e etichette (specie, taglio, data)

immagini da: Winkelmayr, 2007



LABORATORIO DELLA **CASA DI CACCIA**

OTTIMO SERVIZIO PER IL CACCIATORE IN **AUTOCONSUMO**

ILLECITO PREPARARE CARNI PER LA CESSIONE



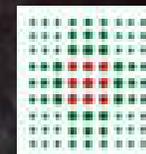
**SORVEGLIARE ATTENTAMENTE CHE OGNUNO DEI SOCI RISPETTI PULIZIA
SANIFICAZIONE ORDINE ATTREZZI E MATERIALI CON PROCEDURE EFFICACI**



IMPERIZIA FRETTA STRUMENTI E LOCALE INIDONEI

peli, feci, mosche e zecche sulla carne !

**carne rovinata da spellatura
mal eseguita**



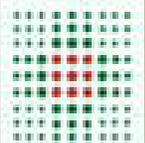


slide dal corso
per ristoratori

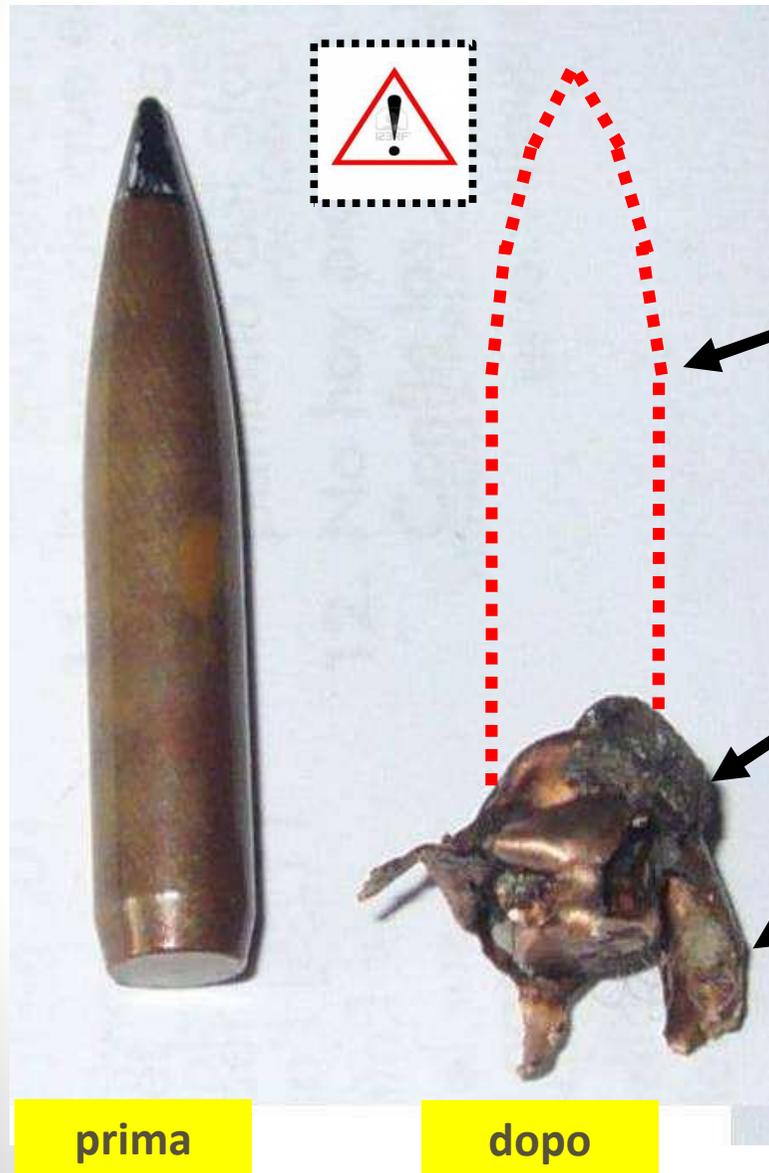
*dove finisce il Piombo
della palla che ha
colpito l'animale ?*



Ferri & Zuffi, 2010-2011



**palla, pallini e grossi frammenti sono di più immediata possibilità di gestione
I microframmenti sparsi lungo le aree di impatto, percorso ed uscita sono più subdoli**



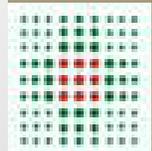
PIOMBO !

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

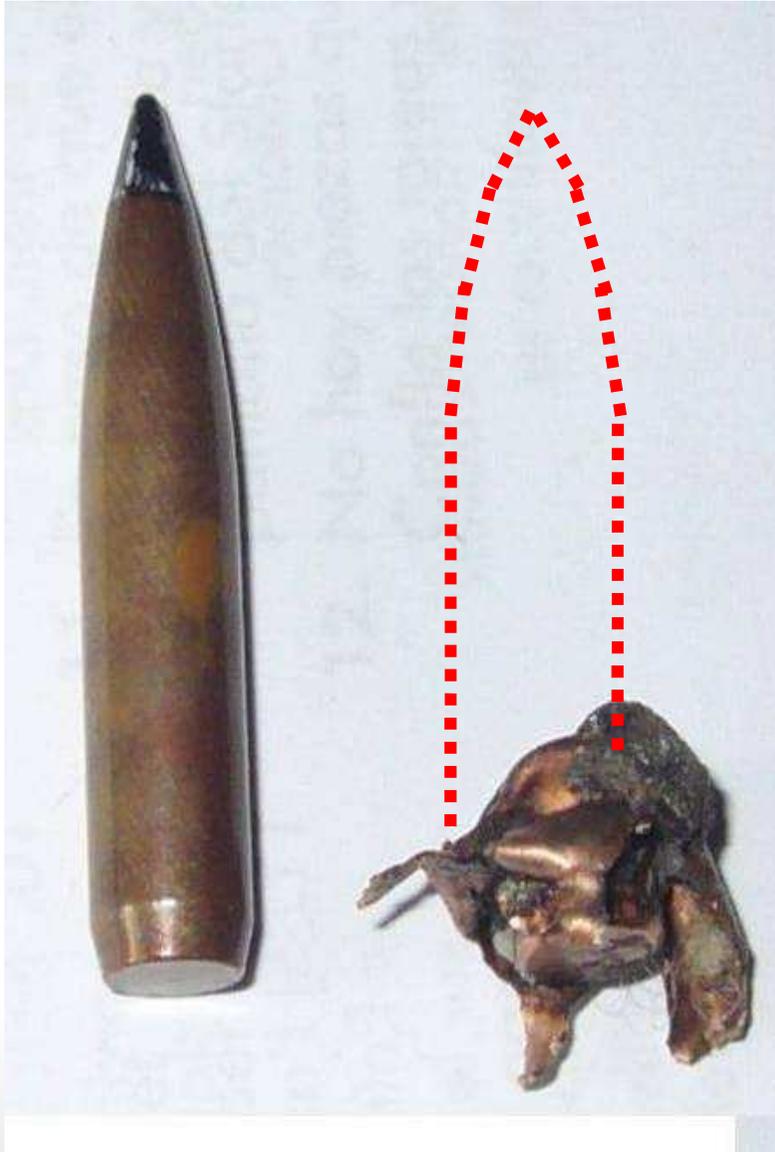
resti del piombo ancora attaccati alla blindatura

la parziale blindatura in rame è stata deformata dall'impatto

**..e se sono palle <moderne>
occhio alla plastica !**



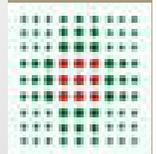
PIOMBO !



Escissione a larga base

di

- Punto di impatto
- Tragitto
- Punto di uscita/arresto
del tragitto del proiettile

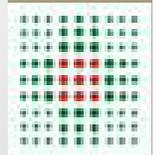


SMALTIMENTO DI PARTI NON UTILIZZATE DI SELVAGGINA CACCIATA

PELLE, OSSA, ZOCCOLI, VISCERI NON UTILIZZATI

....

SONO **RIFIUTI** DA GESTIRE SECONDO LA
NORMATIVA LOCALE: INDIFFERENZIATO,
DIFFERENZIATO



parti non utilizzate

Reg. CE 1069/2009

Art. 2

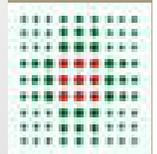
Ambito di applicazione

2. Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale

a)

b) corpi interi o parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie, fatto salvo il Regolamento (CE) n. 853/2004

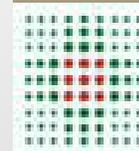
c) sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'art. 1, paragrafo 3, lettera e), del Regolamento (CE) n. 853/2004;



CONSUMO DI CARNE DI SELVAGGINA

possibili destinazioni dei selvatici abbattuti nell'esercizio della attività venatoria

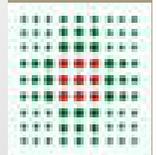
- ❖ **AUTOCONSUMO** da parte del cacciatore
- ❖ **COMMERCIALIZZAZIONE**, previo inoltre ad un “centro di lavorazione selvaggina” riconosciuto (Reg. 853/04 CE)
- ❖ **CESSIONE DIRETTA:**
 - al consumatore finale
 - a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con obbligo di documentarne la provenienza (e assenza di trichine per il cinghiale)



CONSUMO CARNE DI SELVAGGINA

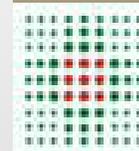
OBIETTIVI

- **autoconsumo responsabile**
- **commercializzazione, a norma**
- **cessione diretta sicura per il consumatore**



PAROLE CHIAVE

- ✓ TIRO
- ✓ EVISCERAZIONE
- ✓ RECUPERO
- ✓ PULIZIA
- ✓ TRASPORTO
- ✓ ESAME DA PARTE DI PERSONA FORMATA
- ✓ RAFFREDDAMENTO
- ✓ CENTRO DI RACCOLTA SELVAGGINA CACCIATA
- ✓ FROLLATURA
- ✓ AUTOCONSUMO, LAVORAZIONE E CONSERVAZIONE
- ✓ PIOMBO !
- ✓ CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE
- ✓ CESSIONE AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE
- ✓ CATTIVE PRATICHE DI GESTIONE DEL CARNIERE



qualità e sicurezza alimentare !



Da R. Winkelmayer, UniBO, 24.06.2009



Fine



Provincia di Modena



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

