

Bosco Albergati, Castelfranco Emilia
Via Lavichielle 6, località Cavazzona

Venerdì 6 giugno 2014, ore 19.00



CARNE DI SELVAGGINA SICURA E DI QUALITA'

Mauro Ferri

AUSL di Modena – Servizio Veterinario
m.ferri@ausl.mo.it



GLI UNGULATI, una risorsa ...

- **Ambientale**
- **Naturalistica**
- **Faunistica**
- **Culturale**
- **....**
- **Economica: turismo, caccia**
- **... ma anche aspetti problematici, come l'impatto su coltivazioni, boschi, sicurezza stradale, ...**

... e in fin dei conti tutte le risorse presentano aspetti controversi

oggi gli ungulati selvatici costituiscono una grossa realtà

QUALITATIVA

**STANNO RIOCUPANDO AREE NELLE
QUALI SI ERANO ESTINTI A VOLTE DA
SECOLI; AD ESEMPIO GRAZIE ALLA
ESPANSIONE DELL'INCOLTO E DEI
BOSCHI CHE LI RIMPIAZZANO**

QUANTITATIVA

**COSTITUISCONO POPOLAMENTI DI
NOTEVOLE ENTITA' E DENSITA'**

QUALITA'

STANNO RIOCUPANDO AREE NELLE QUALI SI ERANO ESTINTI A VOLTE DA SECOLI; AD ESEMPIO GRAZIE ALLA ESPANSIONE DELL'INCOLTO E DEI BOSCHI CHE LI RIMPIAZZANO



QUANTITA'

POPOLAMENTI E CARNIERI DI NOTEVOLE ENTITA'

Specie	Areale occupato (Km ²)	N. di province in cui è presente	N. di province in cui è oggetto di prelievo	Consistenza (2010)	Tendenza rispetto al 2000	Carniere (2009-2010)
<i>Capriolo</i>	145.000	71	45	457.794	+35%	70.170
<i>Cervo</i>	54.000	58	22	67.788	+54%	10.032
<i>Daino</i>	5.000	60	23	17.697	-18%	3.770
<i>Camoscio</i>	42.000	23	19	131.714	+7%	12.889
<i>Muflone</i>	8.500	42	23	19.670	+92%	1.913
<i>Stambecco</i>	5.000	16	-	15.780	+21%	-
<i>Cinghiale</i>				600.000		250-300.000
TOTALE			ca.	1.300.000		350-400.000

IMPORTANTE

**TUTTO STA ACCADENDO DA
RELATIVAMENTE POCO TEMPO**

**LE ATTIVITA' ORGANIZZATE DI CENSIMENTO
SONO PIU' RECENTI**

**POSSIAMO CAPIRE LA VELOCITA' DEI
CAMBIAMENTI RICORRENDO**

AI DATI SUL CARNIERE

EMILIA ROMAGNA

una regione faunisticamente in evoluzione ...

Il carniere di ungulati nel 1989...

una sola specie



1640

cinghiali

cacciati

Zanni, RER, 2010

EMILIA ROMAGNA

una evoluzione faunistica consistente e rapida ...



Stagione venatoria 2008-2009

5 specie

17.088 CINGHIALI

18.834 CAPRIOLI

760 DAINI

284 CERVI

32 MUFLONI



cacciati



36.998

CAPI

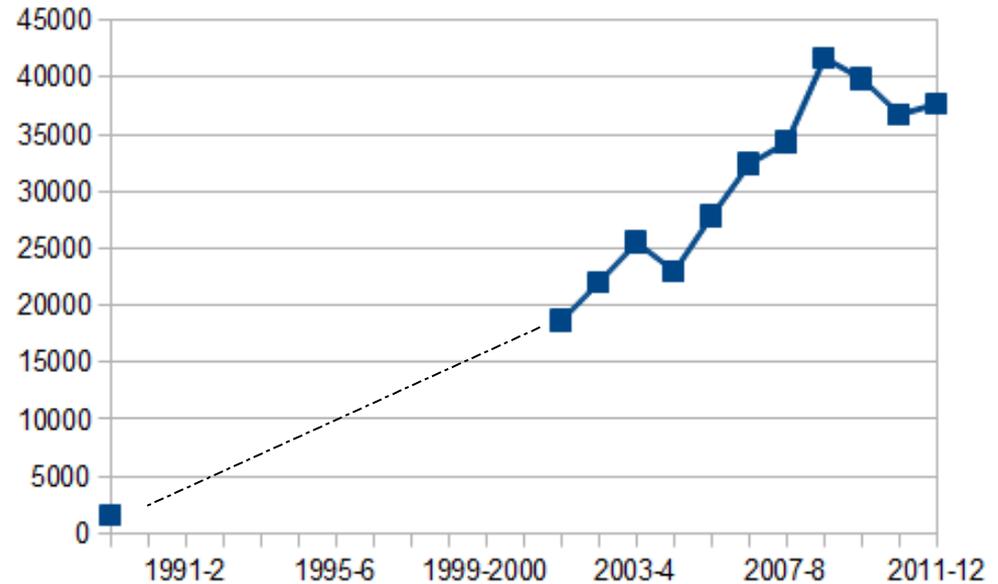
Zanni, RER, 2010

Regione Emilia Romagna

- espansione e crescita delle popolazioni
- aumento dei capi abbattuti



CARNIERE UNGULATI 1989 - 2011



A PROPOSITO DI QUANTITA'

**IN MANCANZA DI ALTRI DATI
DALLA STIMA DEL CARNIERE
NAZIONALE ANNUO (2010)**

350-400.000

UNGULATI CACCIATI

probabilmente pari a circa

35.000 - 37.000

q.li di carne

A PROPOSITO DI QUANTITA'

35.000 - 37.000

q.li di carne/anno

45 – 47 milioni

di porzioni

UNA RISORSA DI NICCHIA

Sì, MA QUANTITATIVAMENTE

DI TUTTO RISPETTO

**CHE VEDE CONCENTRATO L'USO PER
NUCLEI SOCIALI, AREE, PERIODI**

**QUINDI L'ASPETTO NON PROPRIO
BANALE DI TUTTO CIO':**

**LA SELVAGGINA VIENE CACCIATA
PERCHE E' <**RISORSA CARNE**>**

MA LA CARNE DI SELVAGGINA

IN CAMPO FAUNISTICO VENATORIO

E' UN ARGOMENTO NEGLETTO

NELLA PROGRAMMAZIONE
NELLA PIANIFICAZIONE

Al max **l'interesse per la carne aleggia** dietro le quinte dei gruppi organizzati, come motore di interessi contrapposti

riemerge poi dal profondo **non-si-sa-come** come piatto da consumare come <tipicità> in ristoranti e sagre ...

**UNA GESTIONE RAZIONALE QUELLA CHE IGNORA
COSA SUCCEDE DAL CAMPO ALLA TAVOLA?**

UN QUADRO NON PROPRIO EDIFICANTE

**LA <GESTIONE> SI DISINTERESSA
DELL' USO DELLA CARNE**



**PIANIFICAZIONE <INTERROTTA>
ALLO SPARO E SUOI EFFETTI FAUNISTICI**



**PEGGIO: L' INTERESSE D'USO DELLA
CARNE INVENTA, DIFFONDE PER
IMITAZIONE E RADICA LE TANTE (MALE)
PRATICHE**

UNA RACCOLTA SEMPRE ESTEMPORANEA

i cacciatori:

- **partono da aree urbane**
- **raggiungono zone di caccia lontane**
- **abbattono, trasportano e <macellano> all'aperto o in locali impropri**
- **senza infrastrutture o inadeguate**
- **Insacchettano e congelano**
- **autoconsumano, vendono, ...**

(MAL)TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA

le male pratiche post abbattimento

ore



SPARO

9:00

RECUPERO

10:00

TRASPORTO

12:00

SBUDELLAMENTO

14:00

PELATURA

SPACCAMENTO

15:00

INSACCHETTAMENTO

16:00

TRASPORTO

17:00

FREEZER DOMESTICO

19:00



**CARNE DI CATTIVO ODORE E SAPORE:
CONTAMINATA**

SELBVAGGINA CHE DIVENTA RAGU' TIPICO?



**CARNE CHE SA <DI FORTE>
DA MARINARE A LUNGO E CUOCERE TANTO**

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



In tutto: 150 consumatori

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



In tutto 37 consumatori

(MAL) TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA

male pratiche post abbattimento

ore



SPARO

9:00

ALTE TEMPERATURE



SBUELLAMENTO

12:00

14:00

SPORCIZIA

INSACCHETTAMENTO

16:00

17:00

TEMPI LUNGHI



**CARNE DI CATTIVO ODORE E SAPORE:
CONTAMINATA**

Senza corso per FORMATI



niente CELLE FRIGORIFERE DEI CACCIATORI

(MAL)TRATTAMENTO POST ABBATTIMENTO

1. IUGULAZIONE	superflua	}
2. EVISCERAZIONE	tardiva		contaminazione delle carni
1. RAFFREDDAMENTO	non fatto	}	perdita della potenziale qualità della carne di selvaggina
2. FROLLATURA	non fatta		
3. SPELLATURA	sporca e a caldo	}	rischio per la sicurezza, cattivi odori e cattivi sapori (di selvaggina)
1. SEZIONAMENTO	spolpo sporco e a caldo		
2. CONFEZIONAMENTO	in pacchi		
3. SURGELAZIONE ?	no, congelamento	}	perdita di valore economico



carne di bassa qualità, elevata carica batterica, odori forti (selvatico), durezza, ...

LA GESTIONE NON SI CURA DELLA ALTE TEMPERATURE AMBIENTALI NEI GIORNI DI PRELIEVO

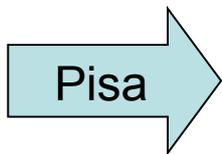
Durante un incontro un <esperto> calò sul tavolo la geniale informazione che <la caccia si svolge nelle stagioni fresche e fredde, quindi il frigorifero del cacciatore è l'esterno di casa sua>

Cinghiale: caccia aperta da settembre a ---

Capriolo: caccia in giugno-luglio, da settembre a ---

... ..

Italia, 2013: T media giornaliera annua 15° C



Giugno: media 19,6° C max 24,6° C

Settembre: media 20,7° C max 26,0° C

Ottobre: media 17,7° C max 21,4° C

Novembre: media 12,2° C max 16,1° C

GROSSA SELVAGGINA: con T° >7°C crescita (logaritmica) dei batteri, putrefazione

LA GESTIONE NON SI CURA DELL'APPROCCIO IGIENICO E SICURO AL CAPO ABBATTUTO

BASATO SU

1. Conoscenze di IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE
 2. Mezzi
 3. Attrezzi dedicati
 4. Dispositivi personali di protezione
 5. Procedure
 6. Strutture
-
- The diagram consists of two red rectangular boxes. The top box is labeled 'IGIENE' and the bottom box is labeled 'SOLLECITUDINE'. Three arrows point from the 'IGIENE' box to items 2, 3, and 4 of the list. Three arrows point from the 'SOLLECITUDINE' box to items 5 and 6 of the list. Additionally, two arrows connect the two boxes: one points from 'IGIENE' down to 'SOLLECITUDINE', and another points from 'SOLLECITUDINE' up to 'IGIENE'.

AL CACCIATORE ITALIANO NON E' MAI STATO SPIEGATO CHE

- 1 - LA CARNE DI UNGULATO DEVE FROLLARE**
 - 2 - LA CARNE DELLE VARIE SPECIE E CLASSI DI ETA' CON LA FROLLATURA ESPRIME CARATTERISTICHE TIPICHE**
 - 3 - LA FROLLATURA NON E' UNA SORTA DI <ACCETTABILE PUTREFAZIONE> MA UN PROCESSO DI MIGLIORAMENTO CHE AVVIENE SOLO SOLLECITO E LUNGO RAFFREDDAMENTO**
- A CIO' PUNTANO LE BUONE PRATICHE POST ABBATTIMENTO, A LORO VOLTA BASATE SULLE INFRASTRUTTURE DELLA ZONA DI CACCIA**

BUONE PRATICHE VENATORIE

POST ABBATTIMENTO DI UN UNGULATO

TEMPI BREVI

+

PULIZIA

+

FREDDO



**CARNE SICURA:
SANA E DI QUALITA'** 25

BUONE PRATICHE VENATORIE

POST ABBATTIMENTO DI UN UNGULATO

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

SUL POSTO



CELLA FRIGORIFERA vicina alla zona di caccia

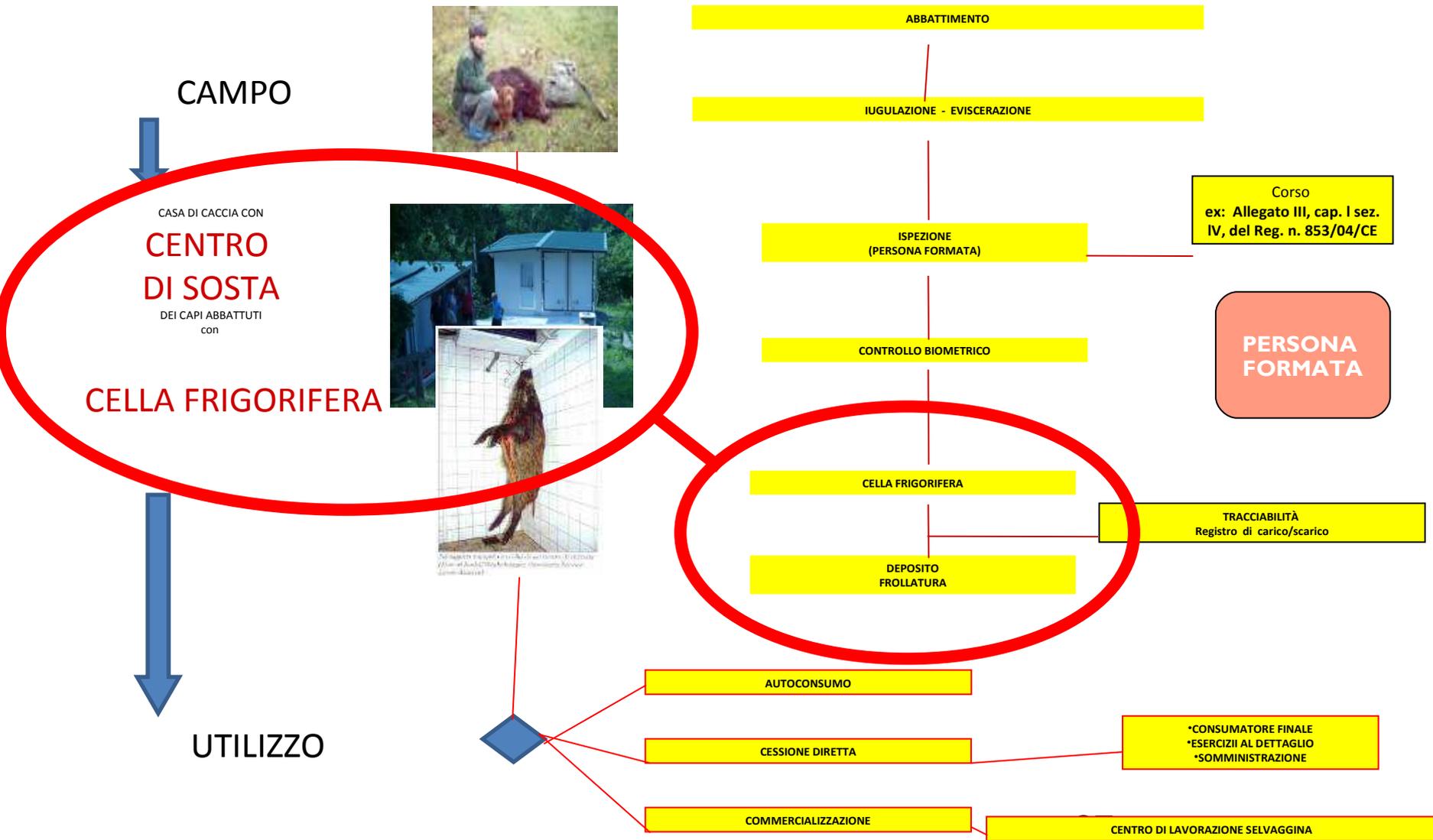


ANCHE L'AUTOCONSUMO RICHIEDE LOCALE ADATTO E STRUMENTI ADEGUATI

IL CENTRO DI SOSTA O RACCOLTA DEI CAPI ABBATTUTI

OCCASIONE CONCRETA DI MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA, DELLA QUALITÀ ALIMENTARE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO

DA: FERRARESI & FERRI, 2010



Modena, 2010: inizio campagna di incoraggiamento per realizzare CENTRI DI RACCOLTA PER CAPI ABBATTUTI presso le <case di caccia> da registrare all'ASL, come da determinazione RER del 2007

REQUISITI: pavimenti e pareti lavabili, lavaggio e sanificazione, gancere inox, registro



CASA DI CACCIA DI UN DISTRETTO

punto biometrico

CELLA FRIGORIFERA !



servizi

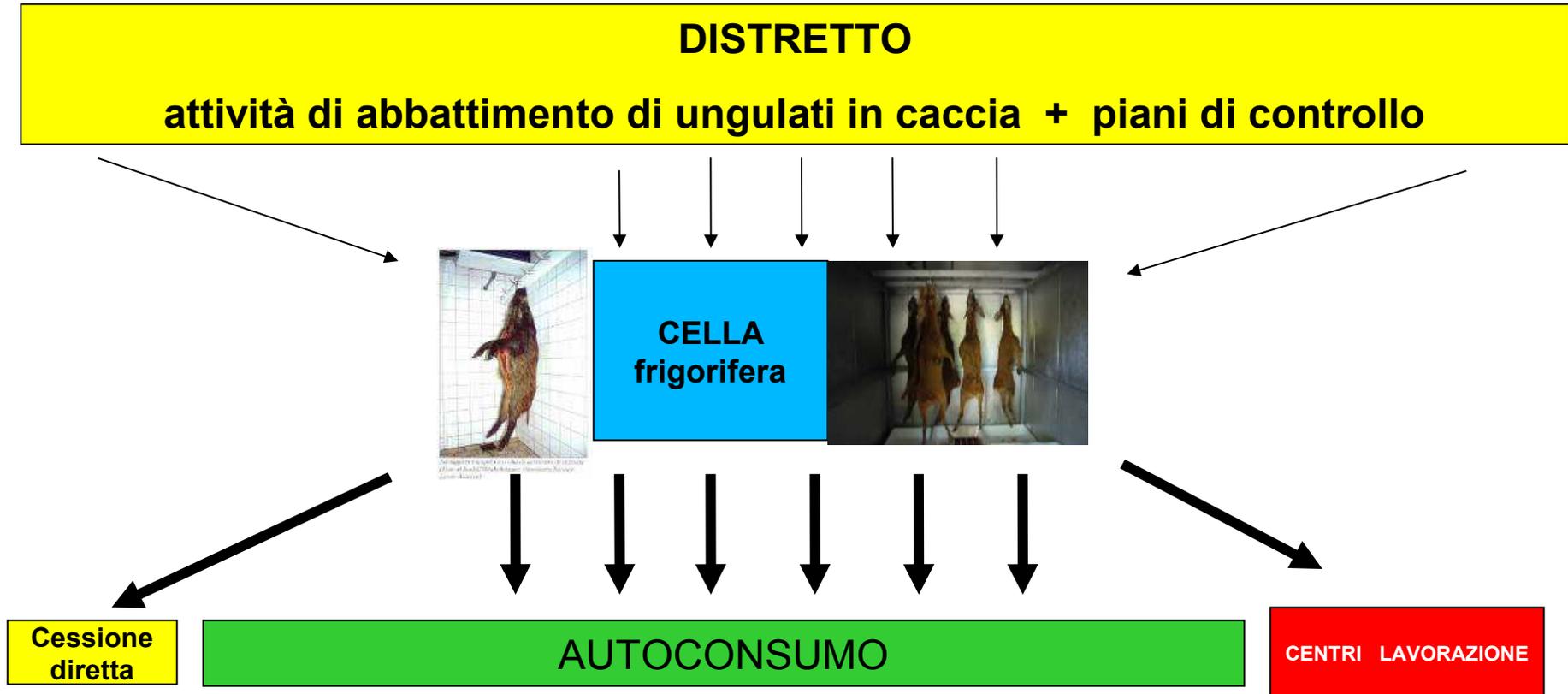
magazzino, sala riunioni

**N.B.
i promotori erano
BIOMETRI e FORMATI**

Gusciola (MO), giugno 2010: la prima cella

MODENA-BOLOGNA 2010

SCHEMA DI PROPOSTA DI CASE DI CACCIA+CELLA FRIGORIFERA DI DISTRETTO

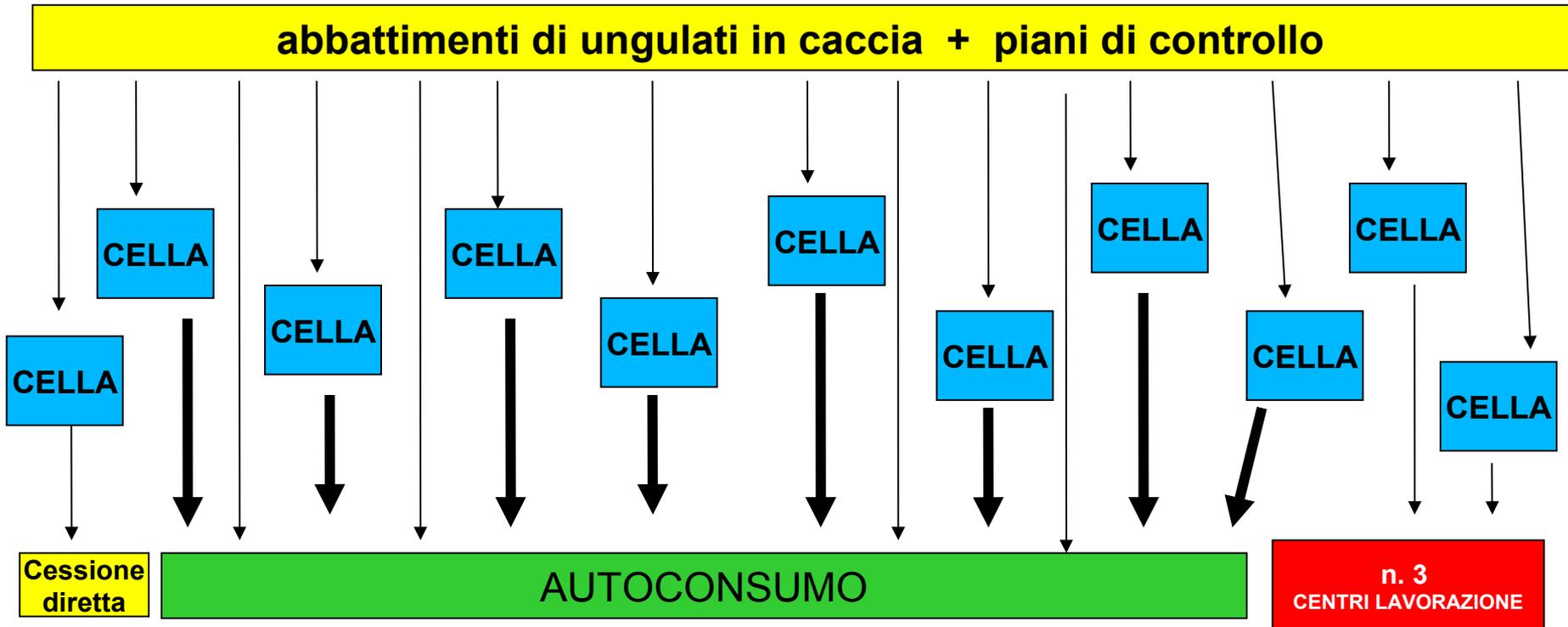


MODENA, 2014

N. 11 CENTRI DI RACCOLTA PER CAPI ABBATTUTI presso le <case di caccia>

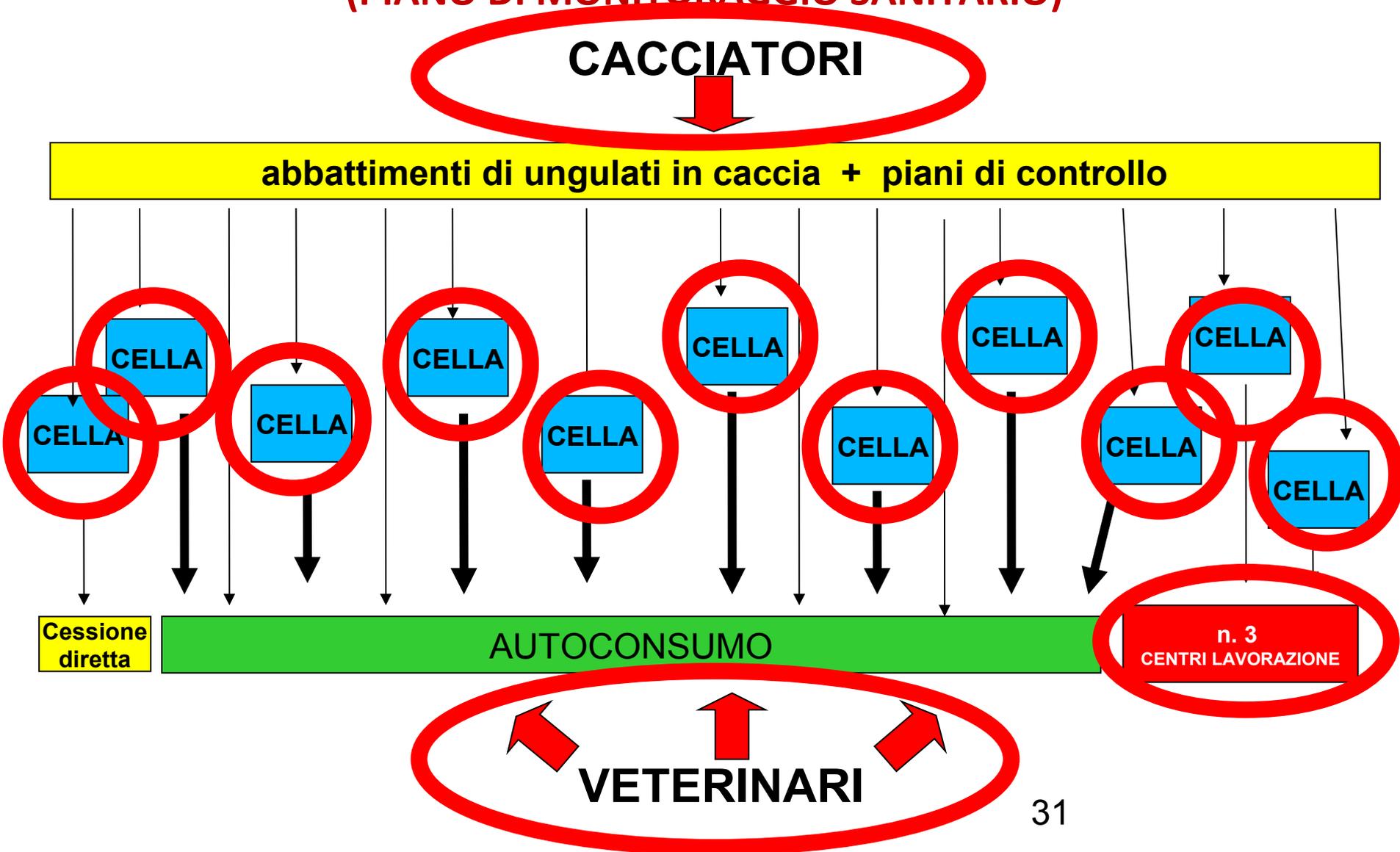
Registrati all'ASL, come da determinazione RER, 2007

Requisiti: pavimenti e pareti lavabili, lavaggio e sanificazione, gancere in ox, registro di carico/scarico



2014: $\frac{3}{4}$ DEI DISTRETTI DI CACCIA SONO DOTATI DI CELLA FRIGORIFERA

**Le CASE DI CACCIA (CELLE FRIGO + CENTRO BIOMETRICO)
punto di incontro ideale per SORVEGLIANZA PASSIVA e ATTIVA
(PIANO DI MONITORAGGIO SANITARIO)**



I DUE PILASTRI

**SICUREZZA ALIMENTARE
QUALITA' DELLA CARNE DELLA SELVAGGINA
BUONE PRATICHE POST ABBATTIMENTO**

**CENTRO DI
RACCOLTA**

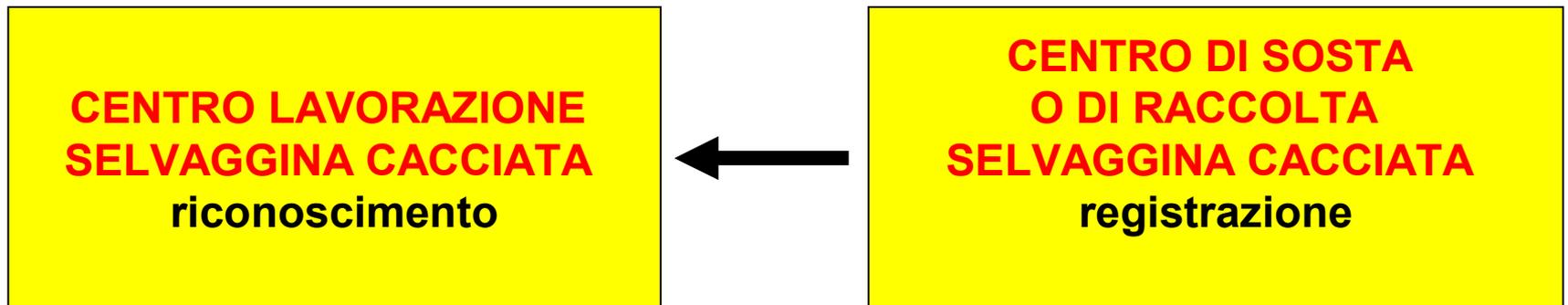
**FORMAZIONE
+
INFORMAZIONE
dei cacciatori**

**PIANO REGIONALE
MONITORAGGIO SANITARIO SELVATICI**

Regione E-R
IL PRIMO PASSO

DETERMINAZIONE N. 015856 DEL
29/11/2007

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



Regione Emilia Romagna

SERVIZIO VETERINARIO E IGIENE DEGLI ALIMENTI
SERVIZIO TERRITORIO RURALE (CACCIA)

- **DETERMINAZIONE n° 939 del 01/02/2011**
- **CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORI**
 - **REG. CE 853/2004, ALL. III, SEZ. IV, CAP. 1**
- **1 - contenuto dei corsi (pacchetto didattico)**
- **2 - modalità di approvazione ed erogazione dei corsi**
- **3 - modalità di aggiornamento del materiale didattico**

STRUMENTI DIDATTICI per il corso PERSONE FORMATE



LE TRE MATERIE
CANONICHE
+
ESEMPI DI NORMO
VISCERI DA
MACELLAZIONE DI
CINGHIALE E CAPRIOLO
PER AUTOCONSUMO

7 LEZIONI su file PDF
n. 273 slide
stampabili BN a 2-4
slide/pagina

+ LETTURE CONSIGLIATE

ALTRI 9 file PDF
testi integrali e/o schede

traccia minima sufficiente

da integrare secondo esigenze
ed esperienza locali

IL PACCHETTO DIDATTICO REGIONALE IN E.R. – Determina n. 939/2011

PER ABILITARE PERSONE FORMATE (CACCIATORI)

almeno n. 42 ORE complessive

con crediti riconosciuti di n. 36 ore

per cacciatori già abilitati ai censimenti e alla gestione degli ungulati

ACCREDITAMENTO AUSL del corso

REGISTRAZIONE presenze (max 40 p.)

ISTRUTTORI accreditati

MATERIALE DIDATTICO ufficiale

TEST entrata- uscita

VALUTAZIONE corso

ATTESTATO di abilitazione

ISTRUTTORI ACCREDITABILI:

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

copia e incolla per il tuo browser

<http://www.alimenti-salute.it/materiali.php?id=18>



PER SCARICARE LIBERAMENTE

TUTTE LE LEZIONI E LE LETTURE CONSIGLIATE PER IL CORSO PER PERSONE FORMATE

EX REG 853/2004/CE

12 FILES (LEZIONI+LETTURE)

DAL 2011 AD OGGI UNICO CASO IN ITALIA

UNICO WEB UFFICIALE IMPEGNATO SU <SELVATICI & SANITA'> CON OFFERTA DI SERVIZI E INFORMAZIONI INTEGRATI

<http://www.alimenti-salute.it/materiali.php?id=18>

SITO SICUREZZA ALIMENTARE

Saluter oggi Servizi ai cittadini Area istituzionale e operatori

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE EMILIA-ROMAGNA

alimenti & salute

Alimenti & Salute si occupa di sicurezza alimentare e nutrizione.

Chi siamo NewsLetter Notizie Normativa Formazione **Documentazione della Regione** Rassegna Stampa Iniziative per il cittadino Area riservata

Home -> Documentazione della Regione

Documentazione della regione

Sezione: Selvatici

- Formazione
- Monitoraggio selvatici**
- Normativa
- Zecche

Torna indietro

Notizie

Efsa e pesticidi nel cibo

Archivio notizie

Normativa

Alimenti di origine animale...

- Acquacoltura: condizioni di polizia sanitaria

Alimenti di origine vegetale...

- Rintracciabilità per i germogli e i semi destinati alla produzione di germogli

SITO AGRICOLTURA



Agricoltura e pesca



Mercoledì 09.04.2014

BO



13°/17°



Primo Piano

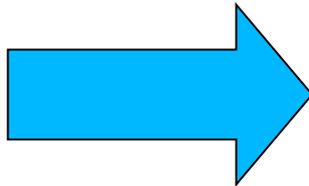
Attività faunistico-venatorie

E-R | Agricoltura e pesca | Attività faunistico-venatorie > Temi

Fauna selvatica e aspetti sanitari

L'uomo e gli animali, sia domestici che selvatici, interagiscono tra loro e condividono gli stessi ambienti, pertanto è necessario prestare attenzione ai rischi legati alla possibile trasmissione di malattie comuni.

Cosa fa la Regione



RIMANDA a www.alimenti-salute.it !!!

RISULTATO:
IN TUTTA LA REGIONE E-R
2006 - 2014

abilitati circa 640 cacciatori

nei corsi eseguiti eseguiti a

Modena

Bologna

Parma

Reggio Emilia

Rimini

Piacenza (in corso)

**In ER a tutto il 2013
ca. 600 persone “formate”
su indirizzo di RER prioritariamente abilitati**

- **Rilevatori biometrici** (non solo cacciatori)*
- Personale di Parchi e Riserve
- Agenti venatori
-

* In E.R. hanno un ruolo chiave perché devono verificare obbligatoriamente tutti i capi abbattuti in forma selettiva (ungulati)

**IL PUNTO DI MASSIMA SINERGIA FAUNA-SANITA'
NELLE CASE DI CACCIA (CELLA FRIGO + BIOMETRIA)**

**LA RICADUTA
DELLA FORMAZIONE UFFICIALE
DIVENTA INFORMAZIONE**

• CACCIATORI in ER

• 2012-2013

- Iscritti all'ATC di residenza n. 37.142**
- da altre regioni n. 6.973**
- nuove licenze n. 505**
- formati ex Reg 853/2004CE > 600 (1,6%)**
- ..MA localmente i formati possono essere il 4-5%
(Es. nei Distretti x ungulati)**

**TUTTI I CACCIATORI DI UNGULATI INCONTRANO
BIOMETRI + FORMATI NEI POSTI DI CONTROLLO**

MODENA – BOLOGNA 2010-2014

N. 15 CENTRI DI SOSTA O RACCOLTA

Registrati all'ASL



N. 5 CENTRI DI LAVORAZIONE

SELVAGGINA ABBATTUTA

**un solo scopo:
sicurezza alimentare
per i consumatori !**



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Da R. Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009