



La carne degli ungulati selvatici: elementi per le buone metodologie di conservazione e lavorazione

La normativa per la lavorazione delle carni di selvaggina della Regione Toscana



AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= UNI EN ISO 9001:2008 =

A cura di: Sandro Nicoloso

Cosa dice la legge?

Da punto di vista normativo gli ungulati sono tutelati dalla legge

(art.1 e 2, comma 1 L. 157 febbraio 1992 "Norme per la protezione della fauna onnivora e per il prelievo venatorio")

Ma ne è consentito l'abbattimento per scopi venatori secondo i limiti temporali stabiliti dalla normativa, e nello stesso tempo la conservazione delle specie

caccia

(art. 12 e 18 L.N. 157/92)

Le specie possono essere sottoposte anche a piani di controllo qualora si verificano le seguenti condizioni

(art. 19, comma 2 L.157/92):

- danni alle produzioni agricole
- problemi di carattere sanitario

controllo

In generale quindi la specie può essere soggetta a contenimenti numerici **quando entra in conflitto con le attività antropiche e i metodi dissuasivi non sortiscono l'effetto desiderato.**

Cosa dice la legge?

Numerose sono le differenze che distinguono le due attività, sia di natura formale che sostanziale

In questo contesto è importante sottolineare l'aspetto legato alla **proprietà** della fauna abbattuta

caccia

La fauna selvatica abbattuta durante l'esercizio venatorio nel rispetto delle disposizioni della presente legge appartiene a colui che l'ha cacciata

(Art 12 comma 6 L.N. 157/92)

controllo

La fauna selvatica abbattuta durante i piani di controllo è dell'Ente che ha la competenza in materia di fauna sul territorio di attuazione

(regioni, province in deroga, parchi)

Cosa dice la legge?

Quindi i capi abbattuti a caccia sono di **proprietà del cacciatore**, mentre quelli abbattuti in controllo sono **proprietà pubblica** e non di chi l'ha abbattuto

quesito

Che destinazione può avere la fauna selvatica abbattuta?

Le direttive europee

Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio

Sull'igiene dei prodotti alimentari

Definisce "prodotto primario", oltre che i prodotti della terra e dell'allevamento, anche ciò che deriva dalla caccia e dalla pesca

Le direttive europee

Regolamento (CE) N. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio

norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale

(22) Al fine di assicurare un'adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un'ispezione post mortem ufficiale.

Tuttavia, per conservare talune tradizioni venatorie senza pregiudicare la sicurezza degli alimenti, è opportuno prevedere una formazione destinata ai cacciatori che immettono nel mercato selvaggina selvatica destinata all'alimentazione umana. Ciò dovrebbe mettere i cacciatori in grado di intraprendere un esame iniziale della selvaggina selvatica all'atto della cattura.

In tali circostanze, ai cacciatori che si sono sottoposti alla formazione non occorre richiedere di consegnare al centro di lavorazione della selvaggina tutti i visceri per un esame post mortem, se effettuano questo esame iniziale senza individuare alcuna anomalia o rischio (...).

Le direttive europee

Il Regolamento NON si applica:

e) ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale.

Le direttive europee

Ma il Regolamento prevede:

SEZIONE IV: CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA
CAPITOLO I: CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN
MATERIA DI IGIENE E DI SANITA

1. Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto

Le direttive europee

Regolamento (CE) N. 854/2004 del parlamento europeo e del consiglio

che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Definisce nel dettaglio le operazioni da effettuare sulle carcasse da parte dei veterinari al fine della dichiarazione di commestibilità

Cosa dice la Regione Toscana?

Prendendo atto dei documenti sopra sintetizzati, delibera l'approvazione delle:

Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore, ai sensi dell'art. 10, punto 2, lettera c), del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006.

Parlando di selvaggina selvatica abbattuta a caccia

E' ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica abbattuta a caccia, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore.

**Vediamo di approfondire le voci
significative**

*Parlando di selvaggina selvatica
abbattuta a caccia*

“Piccoli quantitativi”

**-1 capo/cacciatore/anno di selvaggina di grossa
taglia**

(cinghiale, capriolo, cervo, daino, muflone e altri ungulati selvatici)

**- quantità massime prelevabili in base al
calendario venatorio regionale e, comunque,
non più di 50 capi/anno per la piccola
selvaggina selvatica.**

*Parlando di selvaggina selvatica
abbattuta a caccia*

**“Consumatore finale, commercio al
dettaglio, somministrazione”**

**Cittadino che ne fa esplicita
richiesta, macellaio al dettaglio,
trattoria, agriturismo, ecc ...**

Parlando di selvaggina selvatica abbattuta a caccia

“Livello locale”

La fornitura diretta deve avvenire a livello locale cioè nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini



Il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, al fine di garantirne la rintracciabilità. In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute gli dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, relative alla rintracciabilità.

Parlando di selvaggina selvatica abbattuta a caccia

Modalità di conferimento

Il capo di ungulato può:

- essere ceduto intero non lavorato;
- oppure eviscerato

E' ammessa esclusivamente la cessione di capi interi di selvaggina selvatica piccola appartenente alle specie consentite dalla normativa venatoria.

La cessione delle piccole quantità di selvaggina selvatica piccola deve essere effettuata con il rispetto delle disposizioni previste per la cessione degli ungulati selvatici, a condizione che venga effettuata quanto prima l'asportazione, sul posto, degli intestini alla selvaggina da penna (c.d "starnatura"), secondo le buone prassi venatorie

Parlando di selvaggina selvatica abbattuta a caccia

Capo 7 - esclusioni

- a) I capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti in **controllo** autorizzato dalle Amministrazioni Provinciali o dai soggetti gestori dei parchi, seguono le norme vigenti in materia faunistico-venatoria.
- b) Resta inoltre esclusa dal presente provvedimento la selvaggina la cui carne è destinata alla successiva commercializzazione o trasformazione in stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, che deve quindi provenire da un centro di lavorazione riconosciuto CE

*Parlando di selvaggina selvatica
abbattuta in controllo*

**NON rientra nei piccoli quantitativi di
selvaggina selvatica abbattuta a caccia!!!**

Quindi può prendere due sole strade

autoconsumo

Centri
lavorazione
carni

Parlando di selvaggina selvatica abbattuta in controllo

Testo coordinato della legge regionale 12 gennaio 1994, n. 3, art. 37

*6 ter.(7) I capi provenienti da interventi di controllo appartenenti alle specie cinghiale, daino, cervo, muflone e capriolo, **qualora non utilizzati per rifondere i danni provocati o per rimborsare i costi sostenuti per l'intervento**, devono essere **inviati ai centri di lavorazione abilitati** ai sensi del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale)*

Cosa dice la Provincia di Pistoia?

Piano di controllo del cervo

Det. N. 72 del 26 gennaio 2010

Convenzione per la vendita di carne di cinghiale

Piano di controllo del cinghiale

Det. N. 1071 del 4 ottobre 2011

Convenzione per la vendita di carne di cinghiale

Monitoraggio dei capi di cervo abbattuti in **controllo** a Pistoia

I capi abbattuti dovranno essere trattati secondo il seguente protocollo tratto dal Regolamento (CE) N. 853/ 2004, Sezione IV capitolo II:

- eviscerati e dissanguati nel minor tempo possibile;
- portati ad una temperatura inferiore ai 7°C qualora la temperatura ambientale sia superiore a tale soglia;
- le viscere dovranno essere controllate da un veterinario o da personale formato ai sensi del Regolamento (CE) N. 853/ 2004, Sezione IV capitolo I;
- qualora non sia disponibile il personale di cui la punto precedente, le viscere dovranno essere poste in sacchi a tenuta di liquidi e contrassegnate in modo inequivocabile in modo da poter essere ricondotte al capo abbattuto;
- i capi devono essere conferiti presso un centro di lavorazione per le carni autorizzato al trattamento delle carni di selvaggina;
- qualora le viscere non siano state controllate secondo quanto previsto al punto III, dovranno essere conferite al centro di lavorazione delle carni autorizzato assieme al capo a cui appartengono;
- qualora i centri di lavorazione carni non siano disponibili a lavorare i capi abbattuti il giorno stesso, gli stessi possono essere temporaneamente stoccati in ambiente refrigerato a temperatura inferiore ai 7°C.

Cosa dice la Regione Emilia Romagna?

La Giunta della Regione Emilia Romagna, con atto n. 987 dell'11 luglio 2011, ha regolamentato la somministrazione di carni di selvaggina negli agriturismi. Si apre pertanto una ulteriore opportunità di sviluppo per la commercializzazione e l'utilizzo di prodotti di qualità e disponibili nel nostro territorio.

Fauna selvatica ...

Calamità, risorsa o opportunità?



Grazie dell'attenzione