LA FILIERA DELLA SELVAGGINA COME OPPORTUNITA' DI VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE NATURALI DEL TERRITORIO ABRUZZESE - WorkShop Tematico

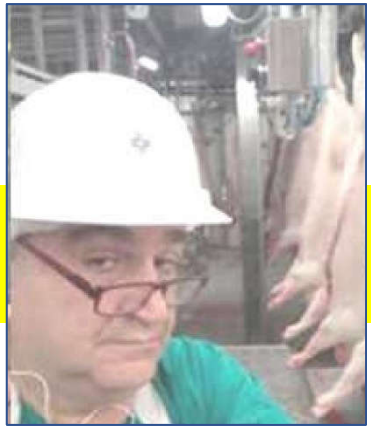
Venerdì, 20.12.2019, Ore 15.00 – Pescara – Aurum

CENTRI DI SOSTA E RACCOLTA,CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA, CESSIONE DIRETTA, NORMATIVE E CONTROLLI

CENTRI DI SOSTA, CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA, CESSIONE DIRETTA,

NORMATIVE E CONTROLLI

Mauro Ferri
ferrimaur@gmail.com



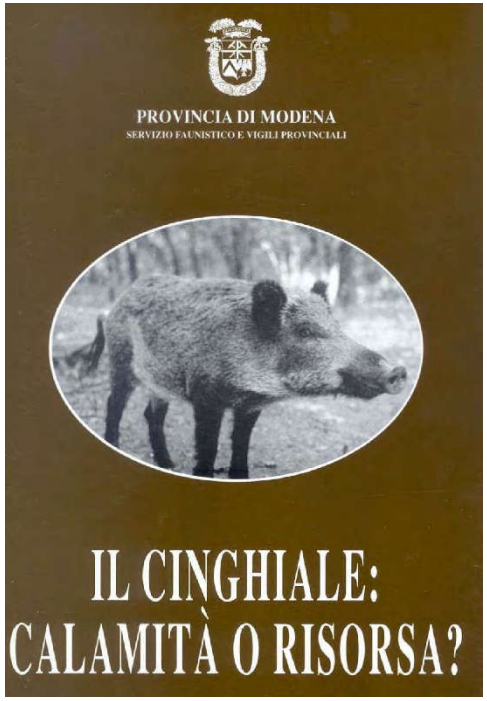
ESPERIENZE ….

1983-2003 dirigente Servizio faunistico e Vigili ProvMO

(**1994?)-2003 responsabile del <macello per la selvaggina>**
della Provincia di Modena

2003-2014 Veterinario Ufficiale n.37, AUSL di Modena
Compiti di Sanità animale, incarichi in macelli CL
e impianti Riconosciuti CE
referente aziendale e di area vasta per gli
aspetti, sanitari dei seLvatici

ESPERIENZE ….



IL CINGHIALE:
CALAMITA' O RISORSA?
Ferri M.
Amm.ne Prov.le di Modena
pgg. 48
1998

1997

- **Caccia: 850 capi**
- **Piano di controllo: 309 capi tutti gestiti dal <macello per la selvaggina> della Amm.ne Prov.le di Modena**

Scaricabile da:
http://www.poliziaprovinciale.provincia.modena.it/page.asp?IDCategoria=389&IDSezione=8721

Regione Emilia Romagna - AUSL SerVet

corsi ufficiali per cacciatori formati ex Reg. CE 853/2004

Informazioni per cacciatori e cittadini

2006-2019

CORSO DI FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA

Ferri et al.

Regione Emilia Romagna

Pagine-diapositive: >273

Ed. 2006, rev. 2011, rev. 2017

L'ultima versione è liberamente scaricabile con tutto il pacchetto didattico da
https://www.alimenti-salute.it/documentazione-regionale/90355

STRUMENTI DIDATTICI per il corso PERSONE FORMATE

TRE MATERIE DELLE 4 MATERIE STABILITE DA Reg. 853/2004 CE

ESEMPI DI NORMO VISCERI DA MACELLAZIONE DI CINGHIALE E CAPRIOLO PER AUTOCONSUMO

manuale del Corso scaricabile

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

pacchetto didattico completo ufficiale della Regione ER, liberamente scaricabile
https://www.alimenti-salute.it/documentazione-regionale/90355

PER UN APPASSIONATO DELL'ARGOMENTO UN VERO PIACERE ESSERE CON VOI PROPRIO OGGI

"Risorse Naturali d'Abruzzo"
MISURA 16.4

P.S.R. Abruzzo 2014/2020
CAPOFILA A.T.I. Coop. ASCA

DAL 2015 UNA CONTINUITÀ DI INIZIATIVE

con

- **EVENTI DI PROMOZIONE**
- **CORSI PER CACCIATORI FORMATI IN MATERIA DI IGIENE E SANITA' DELLA SELVAGGINA ABBATTUTA**

grazie a

Franco Recchia - Fabio De Marinis
Giovanni Giuliani Simone Angelucci
Presidente CIA Abruzzo
Presidenti di ATC
PN della Majella

PROVINCIA DI PESCARA
REGIONE ABRUZZO
C.I.A. Abruzzo
ATC PESCARA
ATC BARISCIANO
ATC CHIETINO LANCIANESE

impegno = risultati

RISORSE NATURALI SELVAGGINA d'ABRUZZO
P.S.R. ABRUZZO 2014.2020 MIS.16,4

situazione nazionale 1977-2004

Il legislatore nazionale vara sulla caccia ben due leggi quadro

- **LEGGE 968/1977**
- **LEGGE 157/1992**

E AMBEDUE IGNORANO CHE IL CARNIERE VENATORIO ABBIA SOPRATTUTTO UN INTERESSE ALIMENTARE

EPPURE:
LA SANITA' METTE A FUOCO GLI ALLEVAMENTI DI SELVAGGINA

D.M. 16 ottobre 1986

la normativa su stordimento, macellazione, visita ante mortem e trasporto negli animali domestici definita non compatibile con lo stato semiselvatico dei grandi animali a pelo allevati. Per essi la jugulazione e il dissanguamento (per essere sollecite) possono avvenire presso appositi

CENTRI DI RACCOLTA

istituiti negli stessi allevamenti, mentre le successive operazioni di macellazione siano effettuate subito dopo presso impianti di macellazione debitamente autorizzati

EFFETTO <BASTIA UMBRA> …

…chi ricorda i convegni nazionali sull'allevamento di selvaggina?

D.M. 16 ottobre 1986

… continua …

Nei CENTRI DI RACCOLTA doveva essere effettuato un preventivo esame ispettivo di gruppo, praticamente la visita ante mortem, al fine di evidenziare eventuali alterazione dello stato generale degli animali che potevano quindi essere abbattuti anche ricorrendo all'uso di armi da fuoco. Quindi i selvatici dovevano essere trasportati agli impianti di lavorazione entro 5 ore con mezzi refrigerati, individuati singolarmente e accompagnati da apposito certificato sanitario, poi dopo la lavorazione sottoposti alla visita post mortem e quindi bollati con apposito timbro per potere essere commercializzati. Insomma, erano già messi a fuoco, negli allevamenti di grossa selvaggina:

1. **CENTRI DI RACCOLTA**
2. **BUONE PRATICHE VENATORIE PRE E POST ABBATTIMENTO**

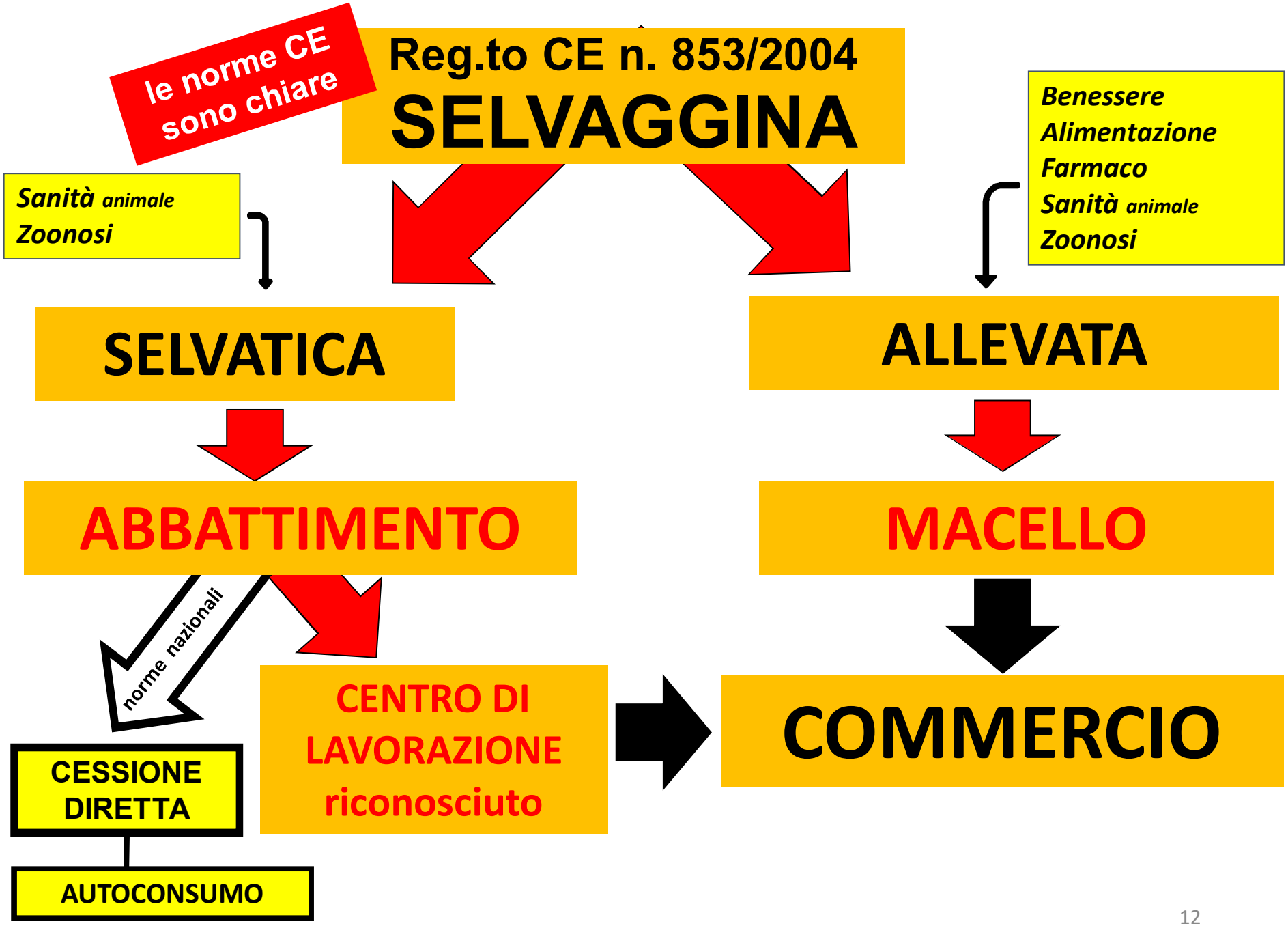
situazione nazionale 1977-2004

SULLA GRAVE DICOTOMIA STORICA TRA CACCIA E SANITA' PUBBLICA:

1. FERRI M., 2016 - Normativa e mercato delle carni di selvaggina in Italia, benessere animale e sicurezza alimentare. Presentazione al Convegno: La risorsa selvaggina tra ecopatologia, biorischi e sicurezza alimentare. Bologna, viale della Fiera 8, 30.09.2016. Regione ER, SIEF

2. FERRI M., 2018 - La filiera delle carni di selvaggina. In: Atti del convegno <La gestione della fauna selvatica ungulata tra insostenibilità dei danni in agricoltura, tutele e opportunità>, 19 ottobre 2017. Accademia dei Georgofili. Firenze. 163-170

scrivermi per i PDF della presentazione (1) e dell'articolo (2)


le norme CE sono chiare
Reg.to CE n. 853/2004
SELVAGGINA
Sanità animale
Zoonosi
Benessere
Alimentazione
Farmaco
Sanità animale
Zoonosi
SELVATICA
ALLEVATA
ABBATTIMENTO
MACELLO
norme nazionali
CENTRO DI LAVORAZIONE riconosciuto
COMMERCIO
CESSIONE DIRETTA
AUTOCONSUMO

situazione nazionale 2004 - 2019

purtroppo la dicotomia continua:

- **Faunistica che ignora il mondo delle norme sanitarie**
- **Sanità pubblica che ignora la realtà della gestione faunistica e venatoria**
- **Tranne che in poche Regioni dove… come qui in Abruzzo dal 2015 le belle eccezioni crescono**

2019

RISORSE NATURALI SELVAGGINA d'ABRUZZO

P.S.R. ABRUZZO 2014.2020 MIS.16,4

Le cose da fare dal 2004
tra norme CE e norme locali

1. **Formazione dei cacciatori**
2. **Centri di raccolta**
3. **Commercio tramite CdLS**
4. **Cessione diretta**
5. **Autoconsumo**
6. **Controlli**

FORMAZIONE DEI CACCIATORI
…e divulgaziopne, aggiornamento

Corsi per le persone formate:

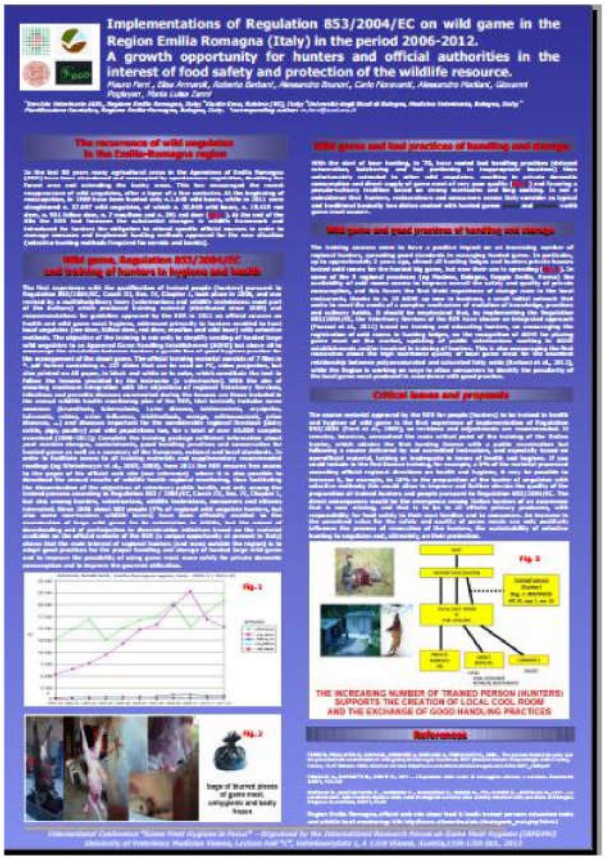
oltre che per l'invio semplificato di capi ai Centri di lavorazione il Reg. CE 853/2004 auspica che OGNI cacciatore vi abbia accesso

corsi abilitanti all'esercizio venatorio e alla caccia agli ungulati non prevedono questi aspetti né in via (igiene della caccia)

corsi per la caccia agli ungulati NON prevedono buone pratiche validate

In ER, 2006-2011: la formazione è regolamentata e la regolamentazione della caccia agli ungulati contempla l'integrazione con le normative sanitarie

International Conference "Game Meat Hygiene in Focus"
International Research Forum on Game Meat Hygiene (IRFGMH)
University of Veterinary Medicine, Wien, Austria,11th-12th Oct., 2012



… un poster diventato paper (atti in stampa)

Implementations of Regulation 53/2004/EC on wild game in the Region Emilia Romagna (Italy) in the period 2006-2012.
A growth opportunity for hunters and official authorities in the interest of food safety and protection of the wildlife resource.

Ferri et al, 2012

Ferri M., Armaroli E., Barbani R., Brunori A., Fioravanti C., Marliani A., Poglayen G. & Zanni ML (2014): Implementations of Regulation (EC) n. 853/2004 on wild game in the Emilia Romagna Region (Italy) in the period 2006-2012, in A. Bauer and FJM Smulders (eds), Trends in game meat hygiene, DOI: 10.3920/978-90-8686238-2_23, © Wageningen Academic Publishers 2014

per richiedere il PDF dell'articolo scrivere agli Autori

SENZA FORMAZIONE NE' INFORMAZIONI, SOLO PRATICHE PESSIME E PERICOLOSE

IL CASO DEL <BATTESIMO DEL CACCIATORE>

http://www.gamesvillage.it/forum/showthread.php?821580-Il-Battesimo-del-Cacciatore

http://www.cacciavera.it/foto/

http://83.216.172.107/informo/doc/2_COMPORTAMENTI_ANOMALI.pdf

EMILIA ROMAGNA
CACCIA & BIOSICUREZZA

MALROSSO

- Malattia ad andamento sporadico e strisciante nei suidi
- I capi colpiti nella fase acuta presentano lesioni cutanee caratteristiche nei suini a pelle nuda e depigmentata, ma ardue a individuarsi in quelli con vello, soprattutto cinghiali
- Fastidiosa malattia cutanea professionale dei macellatori (erisipela) che vengano a contatto con suidi infetti nella fase acuta della malattia
- **CACCIATORI**:
  - **Non macellare** i cinghiali a mani nude (una ragione in più per ricorrere ai pratici **guanti monouso**!)
    non permettere che i cani da caccia accedano ai cinghiali abbattuti né che siano nutriti con carni o visceri crudi di cinghiali o suini

TULAREMIA

- Malattia emergente, importata dall'est
- Colpisce animali domestici e selvatici (ex: lepre) e uomo
- **CACCIATORI:**
  - non macellare a mani nude
  - non somministrare ai cani carni o visceri crudi o poco cotti
  - non importare lepri dall'est europeo

http://www.fedoa.unina.it/9036/
http://www.fedoa.unina.it/9036/1/Sasso_Simona.pdf

PREVALENZA DEL VIRUS DELL'EPATITE-E IN CINGHIALI SELVATICI (SUS SCROFA) NELLA REGIONE DEL LAZIO

DR.SSA SIMONA SASSO

TESI DI DOTTORATO DI RICERCA IN BIOLOGIA, PATOLOGIA E IGIENE AMBIENTALE IN MEDICINA VETERINARIA
XXIV CICLO – 2008-2011

(MAL)TRATTAMENTO POST ABBATTIMENTO

- IUGULAZIONE superflua
- EVISCERAZIONE tardiva

- RAFFREDDAMENTO non fatto
- FROLLATURA non fatta
- SPELLATURA sporca e a caldo

- SEZIONAMENTO spolpo sporco e a caldo
- CONFEZIONAMENTO in pacchi
- SURGELAZIONE ? no, congelamento

…..

INIZIA la contaminazione delle carni

perdita della potenziale qualità della carne di selvaggina

rischio per la sicurezza, cattivi odori e cattivi sapori (di selvaggina)

perdita di valore economico

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

(MAL) TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA

male pratiche post abbattimento

ore

SPARO

9:00

TRASPORTO

12:00

SBUDELLAMENTO

14:00

INSACCHETTAMENTO

16:00

17:00

SPORCIZIA

+

ALTE TEMPERATURE

+

TEMPI LUNGHI

▼

CARNE CONTAMINATA:
OVVIO CHE ABBIA CATTIVI ODORE E SAPORE

21

PESSIME PRATICHE VENATORIE
PSEUDO TRADIZIONI CULINARIE
PESANTI MARINATURE & LUNGHE COTTURE

SELVAGGINA MAL-TRATTATA

CARNE NON SICURA
BASSA QUALITÀ

sugo

LUNGA COTTURA: SICUREZZA
MARINATURA PESANTE: CAMMUFFAMENTO

BUONE PRATICHE VENATORIE

POST ABBATTIMENTO DI UN UNGULATO

SOLLECITUDINE

+

IGIENE

+

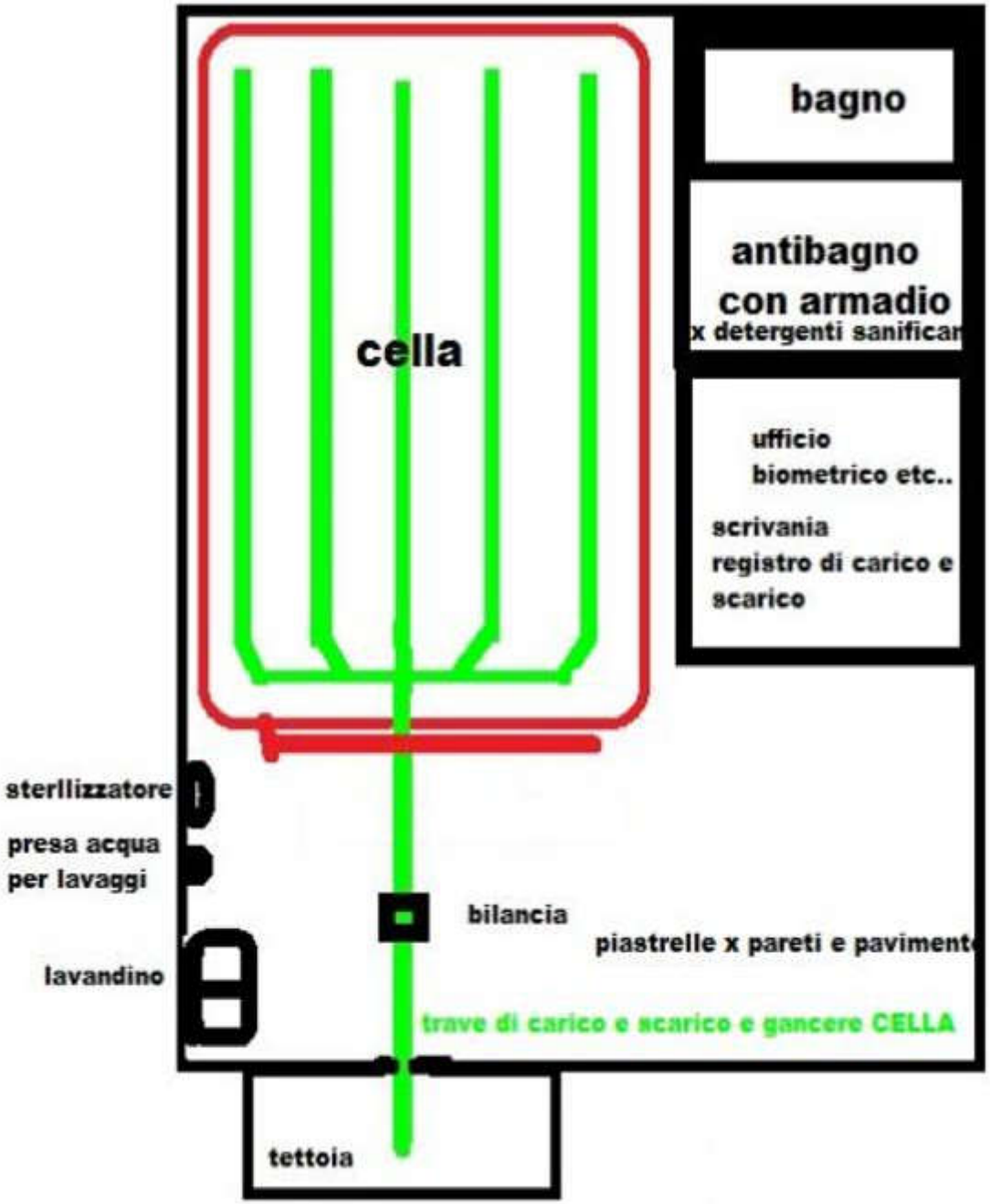
FREDDO

▼

CARNE SICURA:
SANA E DI QUALITA'

CENTRI DI RACCOLTA

il cacciatore che applica le
buone pratiche venatorie
HA BISOGNO
di una cella frigorifera
NELLA sua zona di caccia



Centro di Raccolta: una cella frigorifera

in E.R. disciplinato dal 2007

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

Gusciola (MO), giugno 2010: la prima cella

punto biometrico

CELLA FRIGORIFERA !

servizi

magazzino, sala riunioni

N.B.
i promotori erano
BIOMETRI e FORMATI

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

CENTRI DI SOSTA O RACCOLTA
IN REGIONE EMILIA ROMAGNA REGOLAMENTATI DAL 2007

PER AGEVOLARE L'INVIO AL CENTRO DI LAVORAZIONE

MA UTILISSIMI PER RENDERE SICURI

- **AUTOCONSUMO SICURO**
- **CESSIONE DIRETTA SICURA**

AL 2019: MODENA, BOLOGNA

40 CENTRI DI RACCOLTA REGISTRATI (CASE DI CACCIA)
6 CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA

Una cella frigorifera DEVE essere il più vicino possibile alla zona di caccia

Una per ogni Unità territoriale di caccia
Una per ogni Area di Una abbattimento pianificato

- **AZIENDA FANISTICO VENATORIA**
- **AZIENDA TURISTICO VENATORIA**
- **AMBITO DI CACCIA**
- **COMPRENSORIO ALPINO**
- **AREA PROTETTA (con piani di controllo attivi)**

COMMERCIO

Reg.CE 853/2004, ingrosso e dettaglio, intracomunitario

1. **Capi abbattuti: Centro di Lavorazione Selvaggina riconosciuto**
2. **Capi allevati: abbattimento in recinto e invio a stabilimento riconosciuto**

DUE FILIERE BEN DISTINTE

che però possono beneficiare di figure comuni

- **abbattitore / cacciatore**
- **<persona formata ex Reg.CE 853/2004>**

(Reg. CE 150-151/2011)

Accordi Stato Regioni Provv. Autonome

Prot. n. 253/CSR del 17 dicembre 2009

ribadisce che in applicazione del Reg.to 853/2004 la cessione di capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito di piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate deve concretizzarsi con il trasferimento delle carcasse degli animali abbattuti ad un Centro di Lavorazione della Selvaggina

chiaro l'effetto sui piani di limitazione e controllo ex art. 19/157 192

(.. ma si continua a non riflettere sulla portata delle altre due definizioni)

FILIERA DEL COMMERCIO
TRAMITE CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA
POTENZIALITA'

- CACCIA COLLETTIVA AL CINGHIALE
- PRODUZIONI SICURE E PER GRANDI NUMERI
- CALMIERE DEI PICCHI POSITIVI E NEGATIVI DEL CARNIERE SU SCALA AMPIA
- ALTERNATIVA ALLA STAGIONALITA'
- ESPRESSIONE DI UN TERRITORIO <LOCALE> MA ELASTICAMENTE AMPIO
- INDOTTO ECONOMICO
- ALTERNATIVA ALLE IMPORTAZIONI

FILIERA DEL COMMERCIO
TRAMITE CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA
AREE DI MIGLIORAMENTO

- **QUALIFICAZIONE DEI CACCIATORI <PRODUTTORI PRIMARI>**
- **QUALIFICAZIONE DELLA MATERIA PRIMA**
- **DIVERSIFICAZIONE DEI PRODOTTI**

(POLPE DAGLI USA E DALL' EST EUROPA)

CESSIONE DIRETTA

Accordi Stato Regioni Provv Autonome

Prot. n. 2470 del 9 febbraio 2007
Prot. n. 2477 del 9 febbraio 2007

Cacciatore = produttore primario con facoltà di

cessione diretta di piccole quantità
&
obbligo della tracciabilità

FIN QUI OK

Accordi Stato Regioni Provv. Autonome
Febb. 2007
PUNTI CRITICI

CESSIONE DIRETTA AL CONSUMATORE FINALE

1. **non è stata legata al manuale di buona pratica o all'HACCP del singolo cacciatore inteso come <produttore primario>, cioè OSA**
2. **è stata interpretata come un aspetto di tipo legale sulla quantità legittimamente cacciabile nel tempo da un cacciatore-tipo però irreale**
    - **peraltro senza una reale conoscenza degli aspetti tecnico-legali venatori sulle quantità cacciabili**
        - **MAMMIFERI: tutte le specie CACCIABILI sono cedibili per la L.157/92**
        - **UNGULATI: il singolo cacciatore può avere un carniere giornaliero o annuo largamente esorbitante l'UNICO capo cedibile per gli Accordi**
        - **UCCELLI: delle specie CACCIABILI solo SEI SPECIE sono cedibili per la L.157/92: Il numero 500 degli Accordi è quindi chimerico perché raggiungibile a fatica con specie però vietate alla cessione**

LA CESSIONE DIRETTA BEN STRUTTURATA IN MITTEL EUROPA

IL CASO: AUSTRIA….felix

un manuale di buona pratica per oltre 15 mila cacciatori abilitati OSA (2010)

titolari di laboratorio di lavorazione e annesso spaccio di vendita

(riserva di caccia, casa privata)

Winkelmeyer Paulsen Lebersorger Zedka

Wildbret-Direktvermarktung

Hygiene - Zerwirken - Gesetze - Vermarktung

2007, 2014, 2019

192 pag, 165 immagini a colori

ISBN 978-3-9501873-2-8

€ 26,00

Edito da: Zentralstelle Österr. Landesjagdverbände, 1080 Wien, Wickenburggasse 3, Tel. +43 (0)1 - 405 16 36, Fax +43 (0)1 405 16 36-28

ALTAMENTE CONSIGLIABILE: IMMAGINI OTTIME ED ELOQUENTI

testi e didascalie accessibili con software OCR o con App traduttrice per Android e IOS testi

CESSIONE DIRETTA

30 settembre 2016 Workshop & Corso di aggiornamento
LA RISORSA SELVAGGINA TRA ECOPATOLOGIA, BIORISCHI E SICUREZZA ALIMENTARE
Sala 20 maggio 2012 (ex Sala A conferenze) Viale della Fiera, 8 - Bologna

Francesco Tripodi
AUSL Modena, Servizio Veterinario

ESPERIENZE DI CESSIONE DIRETTA <A KM 0>

Il caso del laboratorio annesso ad una piccola macelleria nell'alto Appennino modenese
…e non solo

il link al programma e alle presentazioni del Seminario ha smesso di funzionare
Acc …!

CESSIONE DIRETTA

Un altro esempio di <km 0>
un laboratorio annesso a spaccio di vendita al dettaglio in una borgata, Viceno, Crodo VB

CESSIONE DIRETTA

laboratorio annesso a spaccio, Viceno, Crodo VB

CESSIONE DIRETTA

laboratorio annesso a spaccio, Viceno, Crodo VB

TRISTE SAPERE CHE AUTOREVOLI COLLEGHI VORREBBERO BLOCCARE LA COSTITUZIONE DI QUESTA CATEGORIA DI PARTICOLARI ARTIGIANI…

CESSIONE DIRETTA

1. Reale <km 0>
2. Forte identità locale
3. Indotto economico locale
4. Valorizzazione della stagionalità, locale
5. Gastronomia diversificata

AUTOCONSUMO

CIO' CHE IL CACCIATORE UTILIZZA

- PERSONALMENTE
- NEL SUO AMBITO FAMILIARE

CESSIONE

CIO' CHE IL CACCIATORE

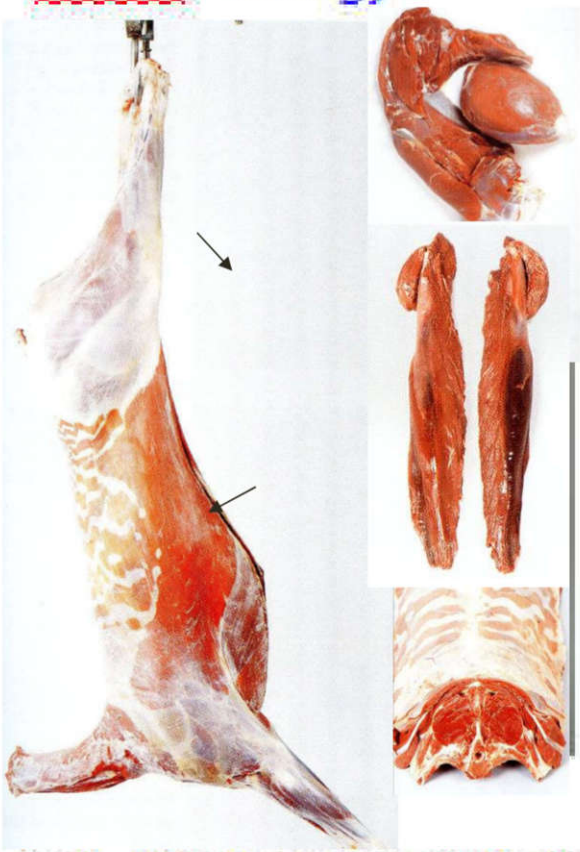
- REGALA
- CEDE PER UNA UTILITA'
- VENDE
- …

NEI DUE CASI CAMBIA LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

CdLS – cessione diretta -autoconsumo

l'opportunità di un capo ben gestito fin dalle prime fasi dopo la caccia

Quante porzioni da un cinghiale? (peso medio: 44 kg)



44 kg
eviscerato,
In pelle

23 kg
Carne di selvaggina
(parzialmente
disossata)

20 kg
Carne

3 kg
macinato

sugo

117 porzioni
in tagli pregiati

30 porzioni
da macinato

In tutto: *147* porzioni

Da R. Winkelmayer, UniBO, 24.06.2009

confermato da Winkelmayer et al, 2019

FINALITA' DEI CONTROLLI

SOPRATTUTTO

- **Feed back positivo sulla filiera legale**

MA ANCHE TOGLIERE SPAZIO A

- **Lavorazione clandestina**
- **Commercio clandestino**
- **Bracconaggio**

FUNZIONANO SOLO SE SONO CONDIVISI TRA P.A. E STAKEHOLDER PER FARE <SISTEMA>

sono passati 29 anni !!!
dobbiamo progredire
grazie per l’attenzione