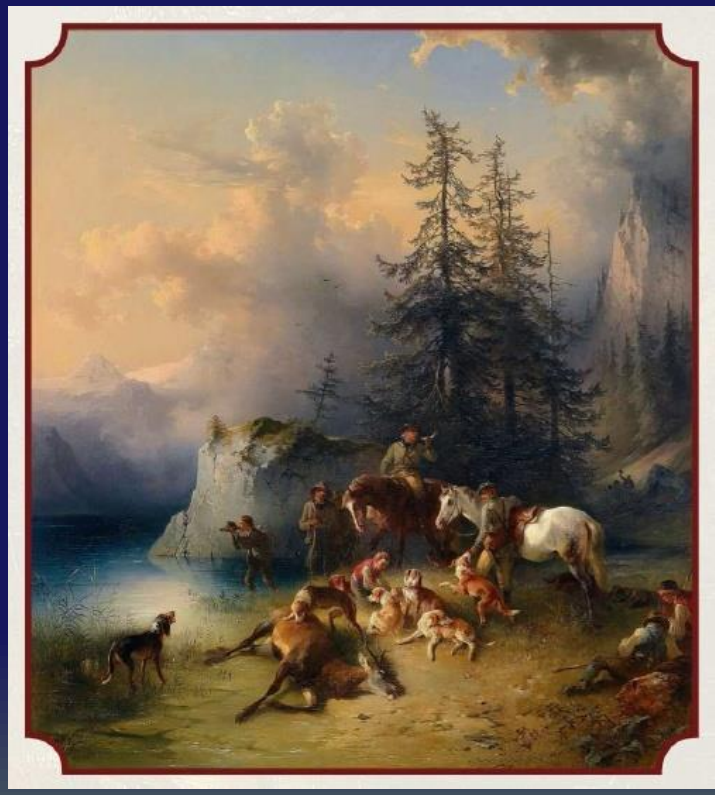
La fauna selvatica….un'importante risorsa naturale rinnovabile

Pescara

20 dicembre 2019

La gestione della filiera del cinghiale in Emilia-Romagna



Maria Luisa Zanni

Pianificazione e Osservatorio Faunistico della Regione Emilia-Romagna

Ungulati: nel carniere dei cacciatori fino alla metà degli anni ‘90 solo cinghiali
Unico dato disponibile:
1860 cinghiali abbattuti nel 1986

Negli anni '80 i primi avvistamenti.....

Dagli anni '80 ad oggi: le ultime stime…

100.000 caprioli

7.000 cervi

6.000 daini

Il cinghiale non si censisce

Dagli anni '80 ad oggi: le ultime stime…

16.000 caprioli

900 cervi

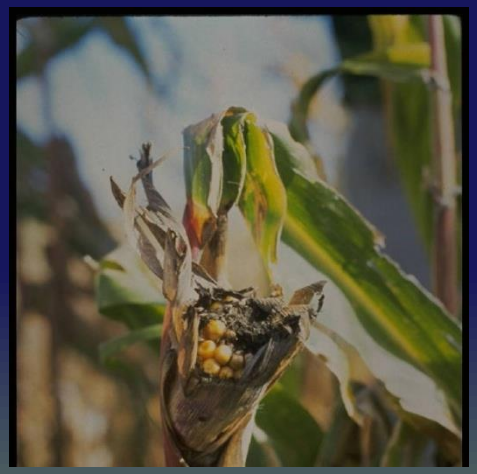
1.300 daini

19.000 cinghiali dei quali 2250 in controllo

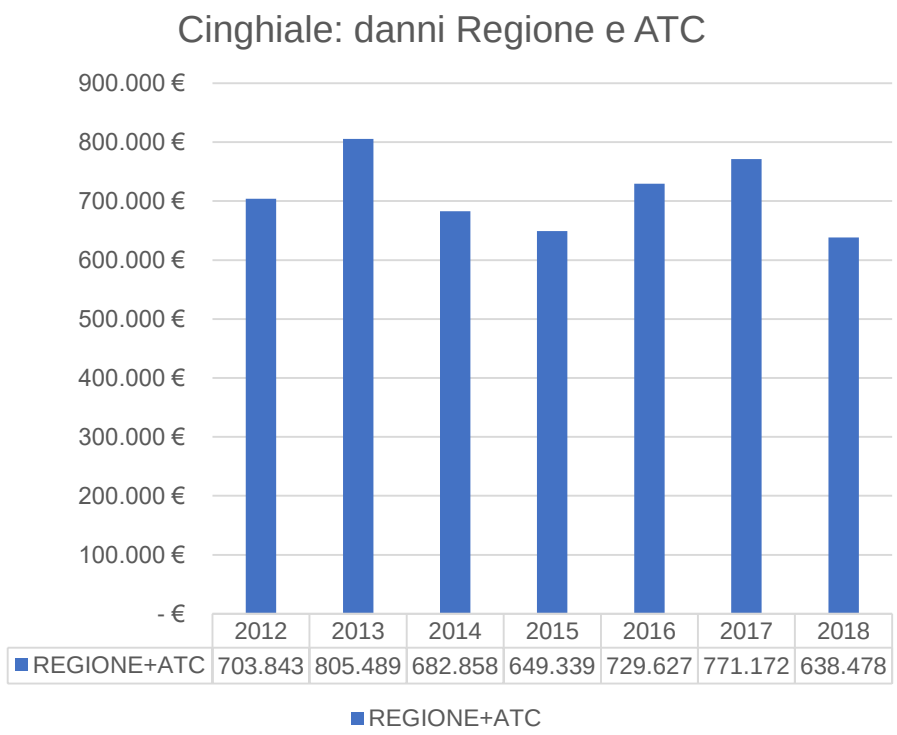
Regolamento per la gestione degli ungulati in Emilia-Romagna

Conservare le popolazioni di ungulati in un rapporto di compatibilità con le attività antropiche

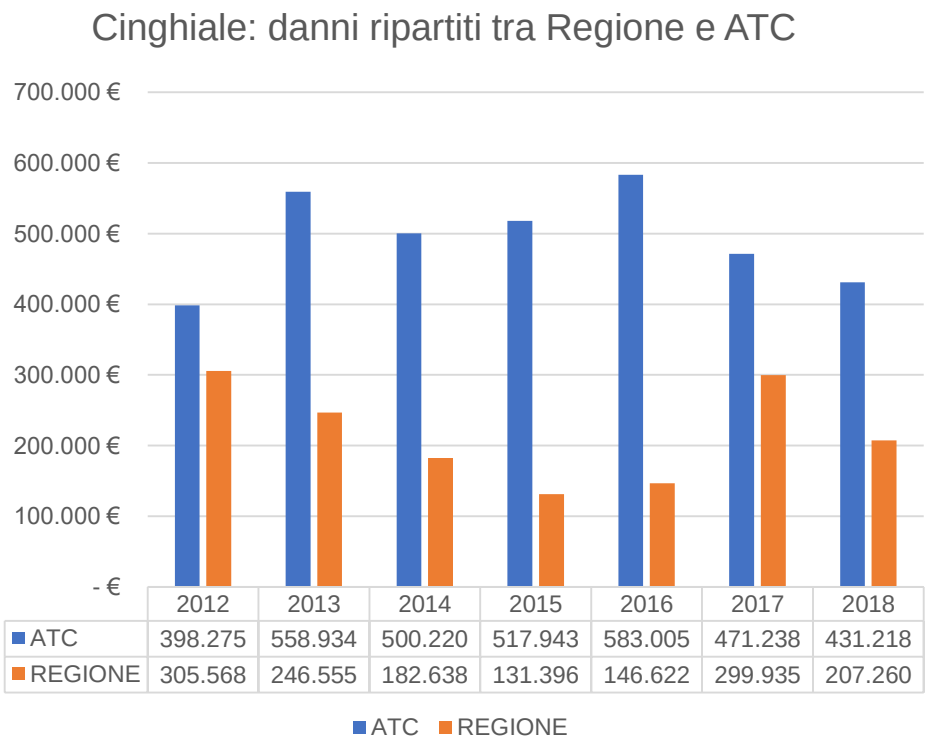
Rapporto con la presenza umana……



DANNI DA CINGHIALE ALLE PRODUZIONI AGRICOLE



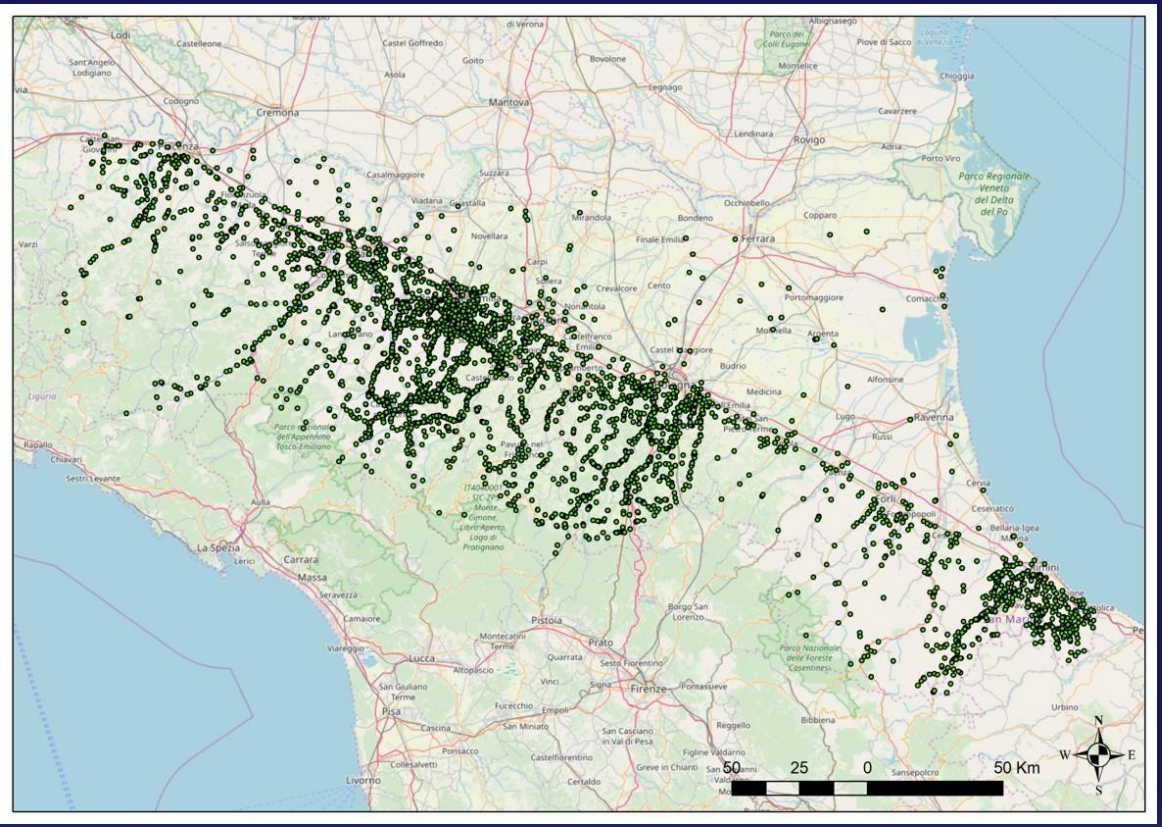
	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
REGIONE+ATC	703.843	805.489	682.858	649.339	729.627	771.172	638.478

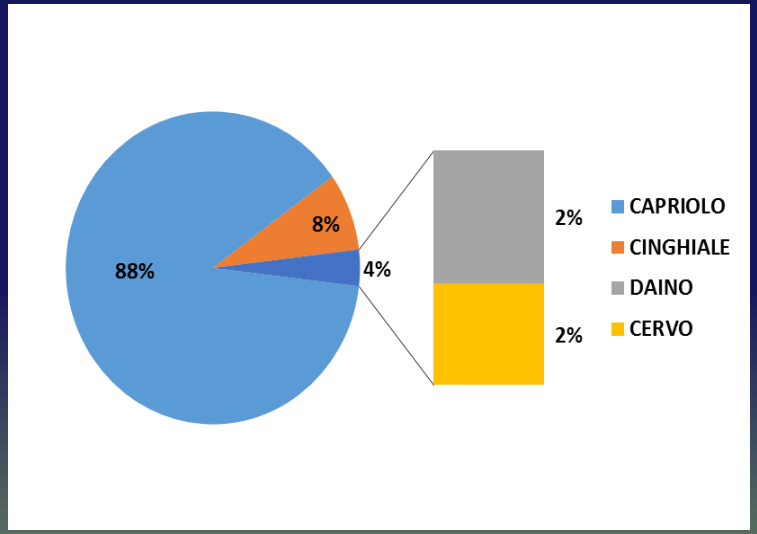


	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
ATC	398.275	558.934	500.220	517.943	583.005	471.238	431.218
REGIONE	305.568	246.555	182.638	131.396	146.622	299.935	207.260

IMPATTO sulle strade……

Localizzazione delle collisioni con ungulati
4800 incidenti stradali nel periodo 2012-2017





CERVIDI

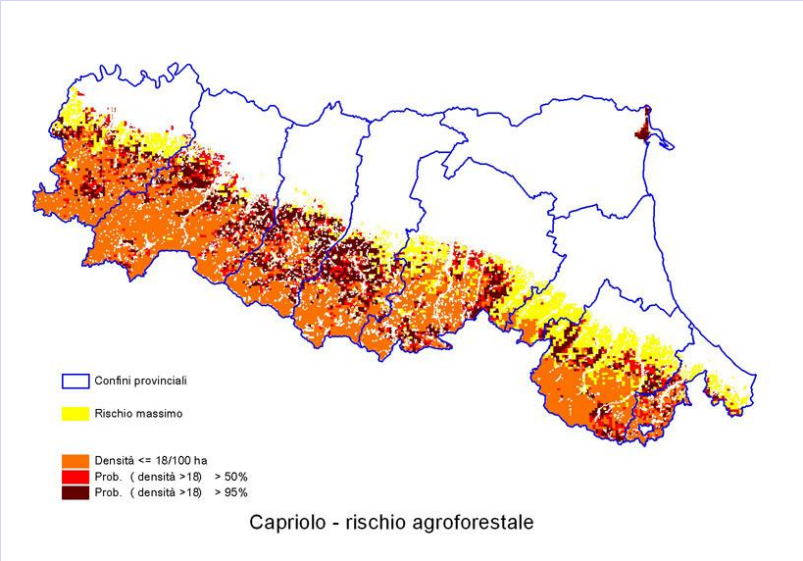
Densità obiettivo definita dal Piano faunistico

↓

Censimento

↓

Piano di abbattimento



CINGHIALE

Soglia massima di danno tollerabile definita dal Piano faunistico(26 euro/Kmq)

↓

Piano di abbattimento in caccia collettiva e in caccia di selezione

Circa <u>40.000</u> ungulati cacciati in Emilia-Romagna nell'ultima stagione venatoria

UN'OPPORTUNITA'?

Qualificare la figura del cacciatore che nella gestione degli ungulati diventa elemento fondamentale ed indispensabile

Valorizzare , attraverso l'attività venatoria, un prodotto tipico del territorio di elevatissima qualità

R.178/2002/CE
principi generali legislazione alimentare

R. 882/2004/CE
controlli ufficiali mangimi e alimenti salute e benessere animale

R. 852/2004/CE
igiene prodotti alimentari

R. 854/2004/CE
controlli ufficiali sui prodotti di o.a.

R. 853/2004/CE
norme specifiche alimenti o.a.

Direttiva 2004/41/CE
abrogazione direttive recanti norme sull'igiene dei prodotti alimentari

R.183/2005/CE
igiene dei mangimi

Regolamenti CE 2073-2074-2075-2076/2005

-

Determinazione Servizio Veterinario n. 015856 del 29/11/2007
Regolamento regionale per la gestione degli ungulati n.1 del 27/05/2008

Destinazione delle carni della fauna selvatica abbattuta

- **attività venatoria**
- **piani di limitazione e controllo (art. 19 della Legge 11.02.92 n. 157)**

OPZIONI DI DESTINAZIONE

dei capi abbattuti in attività venatoria

- **AUTOCONSUMO**
- **CESSIONE DIRETTA**
- **COMMERCIALIZZAZIONE**

E finalmente anche da noi….

Capriolo / Daino

Polpa per macinato / Ragu'
Polpa per spezzatino
Stinchi con osso
Costoline con osso
Carre' con osso
Fesa o Coscia
Salsiccia fresca

Cinghiale

Polpa per macinato
Polpa per spezzatino
Stinchi con osso
Costoline con osso
Carre' con osso
Fesa o Coscia
Salsiccia fresca

Cervo
non disponibile fresco
nel periodo che va da aprile a luglio

Polpa per macinato
Polpa per spezzatino
Stinchi con osso
Costoline con osso
Carre' con osso
Fesa o Coscia
Salsiccia fresca

Insaccati di
cinghiale / capriolo / daino e cervo

Salame stagionato minimo 6 mesi
Salsiccia passita stagionata minimo 4 mesi

I salumi e le salsicce fresche vengono prodotti con aggiunta esclusivamente di pancette e gole fresche di suino razza mora romagnola allevato allo stato semibrado, pepe nero macinato e sale di Cervia.

Un'iniziativa nata dalla collaborazione tra un imprenditore delle carni, la Provincia, l'Ausl di Bologna e la Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese finanziata con fondi del PSR

LA DOMENICA
I sapori
Selvaggina
ma
non troppo

I PIACERI DELLA TAVOLA
L'era del cinghiale
dagli Appennini
alle pentole

La selvaggina è servita

12

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE
REGIONE EMILIA-ROMAGNA 2014-2020
MISURA 19 – Sostegno allo sviluppo locale LEADER
PIANO D'AZIONE LOCALE 2014/2020 DEL GAL DEL DUCATO
AZIONE SPECIFICA A.2.3.c
"FILIERA CONTROLLATA E VENDITA DI CARNI DA SELVAGGINA"

gal del ducato

- ***Bando celle di sosta (beneficiari gli ATC) e Centri di lavorazione (beneficiari PRIVATI)***
- ***Marchio: Disciplinare relativo alle modalità di abbattimento e trattamento delle spoglie)***

SELVAGGINA DI FILIERA
DELL'EMILIA ROMAGNA

La creazione di questa filiera permette di mettere a disposizione di ristoranti e privati carne cresciuta, macellata e lavorata esclusivamente sull'Appennino Emiliano-romagnolo, disponibile tutto l'anno, certificata e autorizzata alla vendita secondo le direttive comunitarie.

Grazie per l'attenzione!