

Selvaggina cacciata, una risorsa in Toscana

Commercializzazione
della selvaggina a Km 0

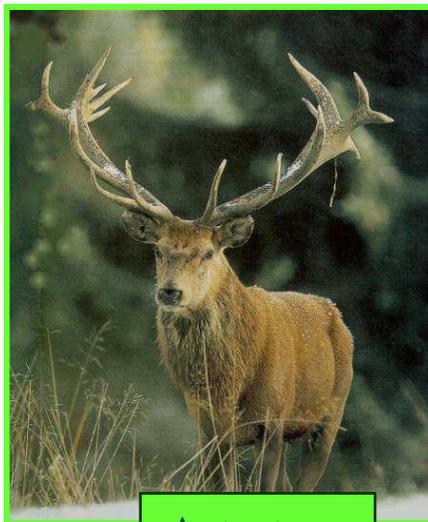


Dott. Gregorio Failla UF SPVSA Azienda USL Toscana Centro

OPPORTUNITA'

- La veterinaria pubblica toscana con la filiera della carne di selvaggina ha l'opportunità di entrare nella reale **food safety**, assicurando non solo l'attività di controllo finalizzata a garantire il consumatore sulla salubrità di ciò che consuma, ma anche la tutela dell'ambiente e creando vantaggi economici per gli operatori del settore alimentare che ci daranno anche molteplici occasioni di lavoro nelle diverse discipline della nostra professione

I NOSTRI UNGULATI SELVATICI



Autoctono



Autoctono



Introdotta nel tardo Medioevo



Autoctono



Introdotta alla fine del XVIII sec.

PROBLEMA

- Questo notevole aumento ha portato recentemente la RT a produrre norme specifiche quali la L.R.T. n° 10 del 9 febbraio 2016 detta “legge Remaschi”, per ridurre il numero di ungulati sul territorio e quindi l’impatto sull’ambiente, su tutte le attività antropiche, sull’economia rurale e sulla sicurezza stradale.

Grande aumento della disponibilità di carne di selvaggina: TUTTO AUTOCONSUMO?

- Il fenomeno della carne di selvaggina venduta, trasformata e consumata al di fuori delle regole igienico-sanitarie, delle quali noi veterinari pubblici siamo i principali controllori, è un fatto che non può essere tollerato in un paese dove la sicurezza alimentare è ai primi posti tra gli obiettivi di sanità pubblica.

OPPORTUNITA'

- E' la trasformazione di quello che per ora è considerato un problema, cioè la sovrappopolazione di ungulati con i conseguenti danni all'agricoltura e l'aumento del rischio di incidenti stradali, in una notevole risorsa economica del settore agroalimentare toscano di nicchia, visto il grande valore intrinseco di queste carni.

LA CARNE DI SELVAGGINA E' UNA PRODUZIONE ETICA, PERCHE'?

La selvaggina nasce libera, vive libera, è libera di adottare comportamenti tipici della specie e muore libera

E' una produzione sostenibile, da fonti rinnovabili, che non produce impatto ambientale e che è a km 0.

PERO' SERVONO...

I CACCIATORI



I CACCIATORI FORMATI

- Anche il mondo venatorio deve comportarsi in maniera etica.
- Un prelievo mirato, che non rechi sofferenze e stress nel selvatico, è garanzia del benessere animale
- Un corretto trattamento della spoglia determina la salubrità e qualità del prodotto.

Reg. CE n° 853/2004

- I cacciatori formati in questi corsi hanno la funzione di aiutare il Veterinario ufficiale del Centro di lavorazione della selvaggina a emettere il giudizio di “libero consumo”, fornendogli per scritto le informazioni riguardanti il comportamento dell'animale in vita oltre all'assenza di manifestazioni patologiche esteriori, cosa che il Veterinario Ispettore farebbe nella visita ante mortem



Regione Toscana



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana *M. Aleandri*



Centro Didattica Ambientale Faunistica
Agenzia Formative riconosciuta dalla Regione Toscana
(F10950)



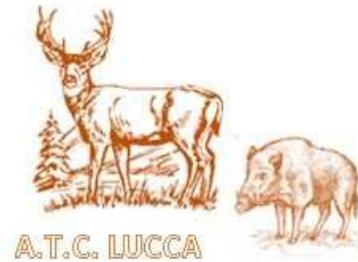
CORSO

Cacciatore formato in materia di igiene e sanità

NORMATIVA

Disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per
la commercializzazione della selvaggina

**Delibera Giunta Regione Toscana
n. 910 del 04/11/2013**



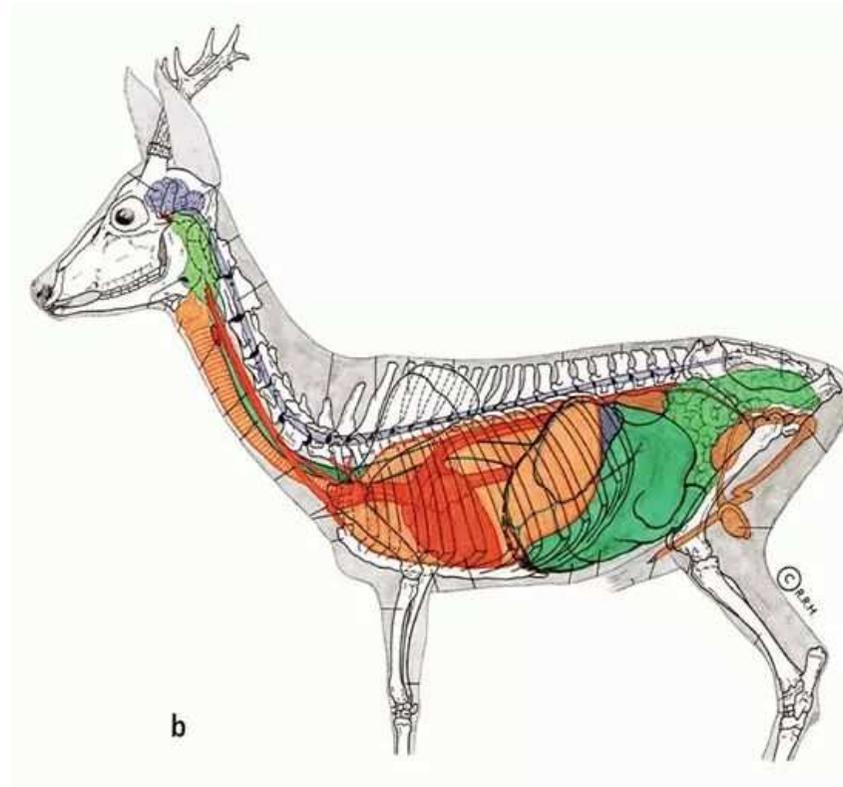
**Corso di formazione per l'abilitazione alla figura di
Cacciatore formato in materia di igiene,
sanità e sicurezza**

DGRT n° 910 del 4/11/2013 e Regolamento CE 853/2004

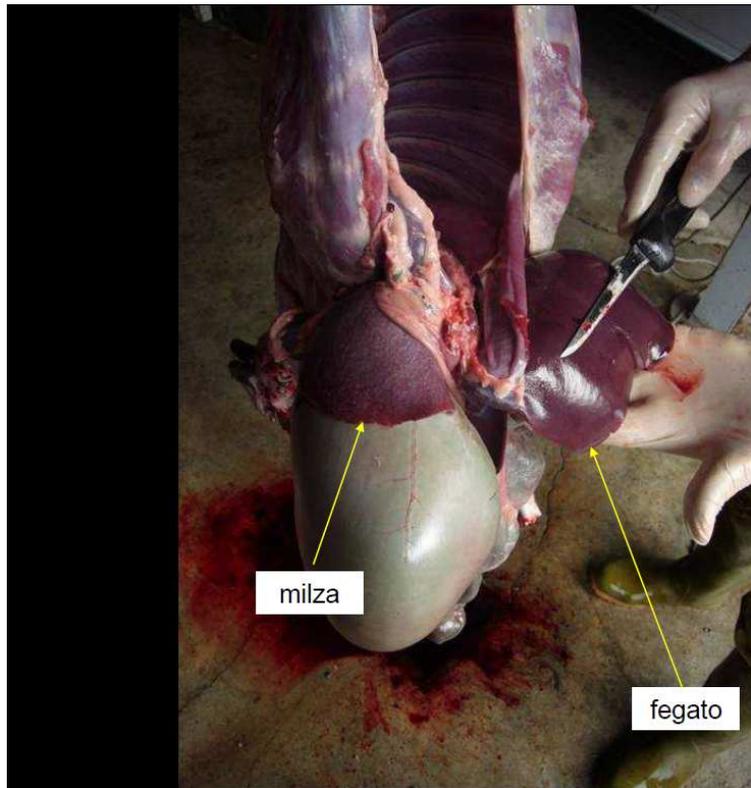
Corso A – Lido di Camaiore (LU)



ANATOMIA RIFERITA ALL'ABBATTIMENTO



NOZIONI BASE PER UN ESAME ISPETTIVO AL FINE DI EVIDENZIARE EVENTUALI ANOMALIE



EVISCERAZIONE

A lato della milza
appare il fegato

colore caratteristico

con la mano
controllarne i bordi

METODI DI EVISCERAZIONE IN CAMPO



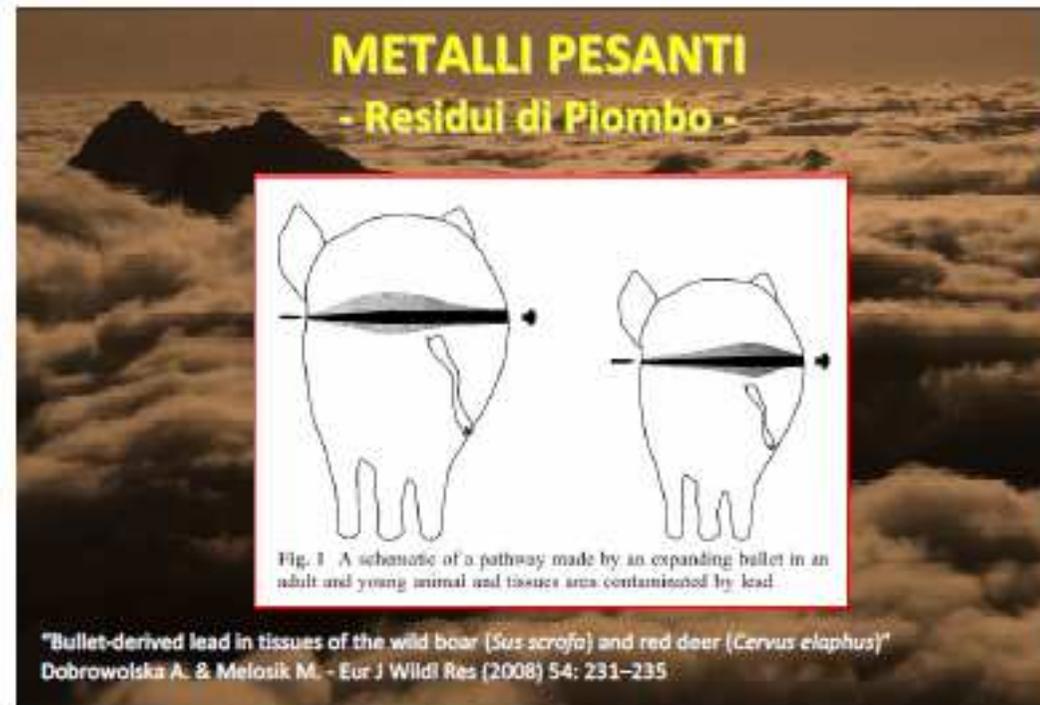
FROLLATURA

E' IMPORTANTE PER LA SELVAGGONA

E' un processo caratterizzato da fenomeni che nei complessivi influenzano la conservabilità della carne aumentando inoltre le qualità sensoriale, decolorazione e digeribilità.

- ↳ Inizia con la scomparsa del rigor mortis ed è di natura enzimatica, non è reversibile ed è influenzata da:
 - ↳ Caratteristiche della lavorazione del prodotto e qualità muscolare in senso stretto, in termini di:
 - ↳ La consegna un ammollo in acqua per 24 ore
 - ↳ Applicazione della carne in PH 5,5-6,5
 - ↳ L'umidità relativa dell'aria, affumicatura e leganti.
- Nota: alcuni gli esempi elencati non si applicano ad alcune specie.

Problematiche attuali



STUDENTE CACCIATORE



Esame per Cacciatore Formato



Attestato e i nominativi dei cacciatori formati vengono riversati sul SISPC



Attestato di
“Cacciatore formato in materia di igiene e sanità”

ai sensi della DGR del 4/11/2013 N° 910

Data
10 settembre 2015

Dott. Massimo Fabri
Direttore del
Centro di Didattica Ambientale Faunistica
(CEDAF)



Effetti positivi collaterali

- Le persone ben formate sono importanti informatori per le malattie comprese nei Piani di Sorveglianza e Monitoraggio della Fauna Selvatica.
- Formazione ed Educazione in Igiene Sanità e sicurezza (Cacciatore Formato) è una grande opportunità per portare nozioni basilari di igiene tra la popolazione.

OPPORTUNITA'

- LA TOSCANA POTREBBE FARE ANCHE MEGLIO DELLA SVEZIA





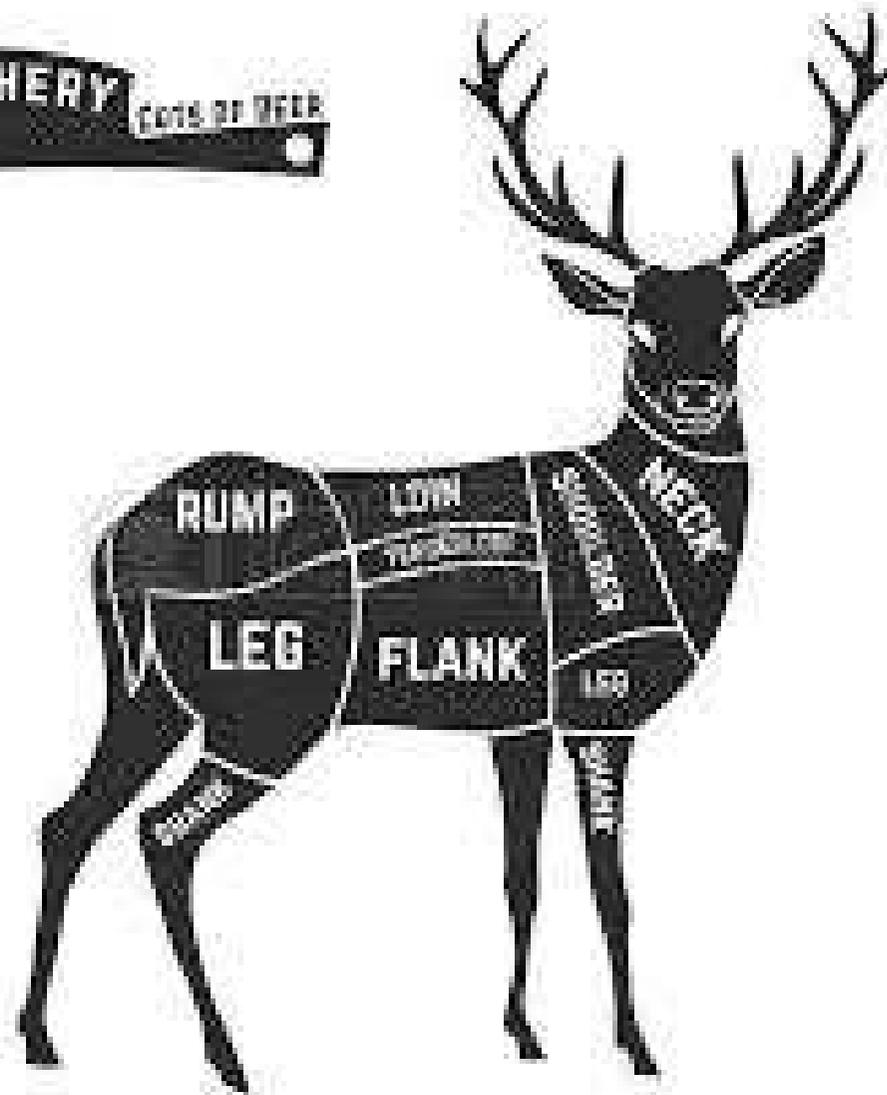
lgstek
kr/kg

Hjortstek
270 kr/kg

Rådjursstek
290 kr/kg



BUTCHERY COSTS OF DEER



**Carri che si ricavano da un capriolo
di 18 kg pulito**

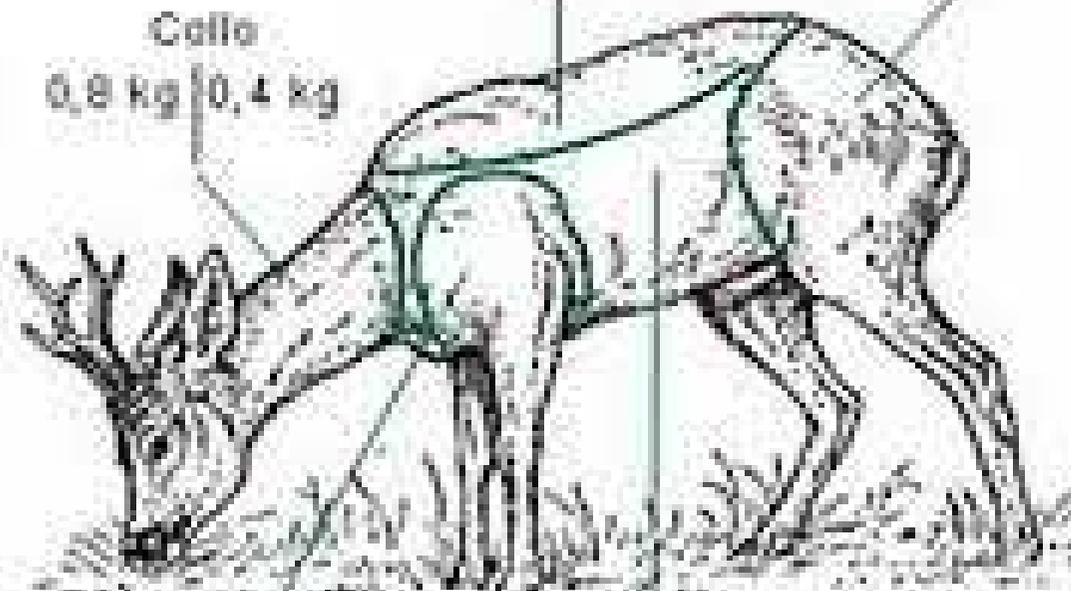
**Con ossa
11,7 kg**

**Disossato
7,9 kg**

**Sella
2,2 kg | 1,1 kg**

**Coscia
5 kg | 4 kg**

**Collo
0,8 kg | 0,4 kg**



**Spalla
1,6 kg | 1 kg**

**Costine e pancia
1,6 kg | 1 kg**

ONE HEALTH

- OPPORTUNITA'



MONITORAGGIO SANITARIO

- Avere l'accesso alle carcasse di un grande numero di animali selvatici permette la possibile raccolta di dati e campioni biologici utilissimi nel monitoraggio sanitario dell'ambiente e delle patologie trasmissibili; ad esempio inquinanti, radioattività, pesti suine, influenza aviaria, epatite E, ecc.

CWD



CWD



COSA MANCA?



PRINCIPALMENTE

C.d.S centri di sosta









Requisiti C.d.S centri di sosta



Requisiti C.d.S centri di sosta



HUNTING'S MOST INNOVATIVE AMMO

THE ULTIMATE BUYER'S GUIDE

WHERE TO FIND IT

APRIL/MAY 2015

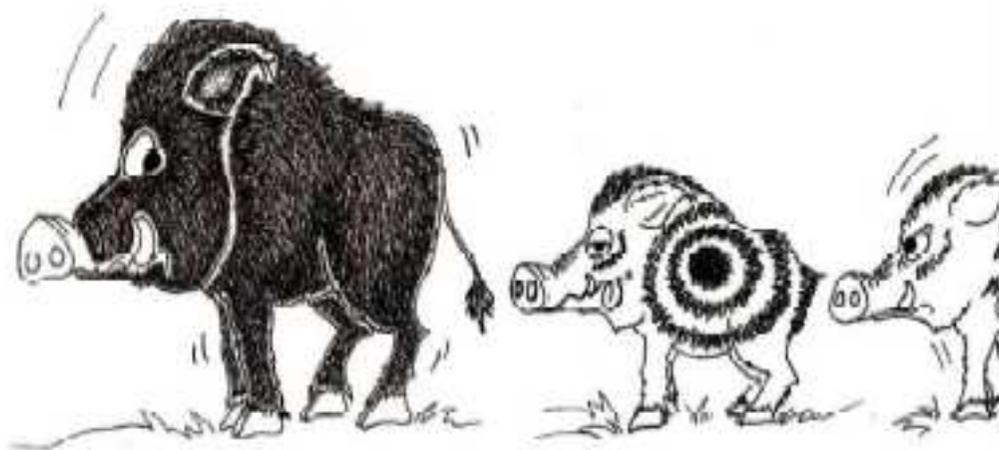
PETERSEN'S
HUNTING

EAT
WHAT
YOU
KILL

**JOE
ROGAN**
CELEBRATES
THE WILD MEAT
MOVEMENT



186



Grazie