

IL CACCIATORE FORMATO: DA CACCIATORE A CACCIATORE CONSAPEVOLE

VALORIZZAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA - UNA SCELTA
BUONA, SANA E SOSTENIBILE - DA PROBLEMA A OPPORTUNITÀ
BAGNO VIGNONI - SAN QUIRICO D'ORCIA (SI)
3/4/5 DICEMBRE 2018

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI
DIRIGENTE VETERINARIO
AUSL TOSCANA SUD EST

UNA BREVE INTRODUZIONE

2

Carne di selvaggina: alta qualità:

- ▶ animali si nutrono solo delle migliori erbe ed essenze
- ▶ qualità organolettiche e nutrizionali superiori
- ▶ processo produttivo: nessuna incidenza negativa sull'ambiente rispetto ad allevamenti intensivi, risorsa rinnovabile
- ▶ prodotto locale e naturale: apprezzato da consumatore, che richiede prodotti locali e di qualità



VALORIZZARE LA CARNE DI SELVAGGINA

3

- **COMUNICARE E SOSTENERE LA PECULIARITÀ** DEL PRODOTTO
- stimolare l'atteggiamento positivo del consumatore nei confronti del tipo di prodotto e delle produzioni locali
- **VALUTARE LA FATTIBILITÀ E IL PROFITTO DI MERCATO:** QUANTITÀ/QUALITÀ DISPONIBILE, RICAVI E COSTI
- **CONOSCERE, PREVENIRE E MIGLIORARE LE CRITICITÀ** DELLA FILIERA

DOTTORssa SILVIA EVANGELISTI



FIGURA DEL CACCIATORE: formazione e aggiornamento continuo.

Cambiamenti attesi

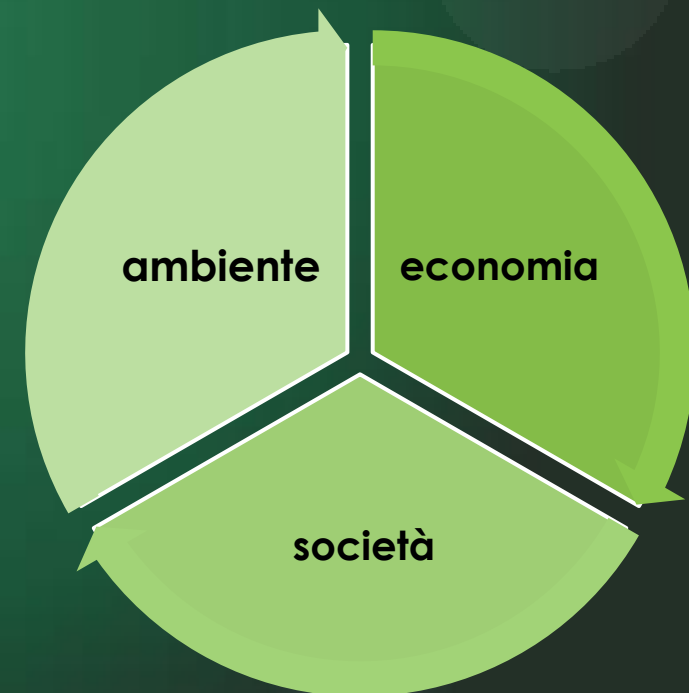
REALIZZARE UNA FILIERA con elevate **garanzie igienico-sanitarie, rispetto del benessere animale e corretta gestione ambientale**



MA È NECESSARIO

5

- ▶ **implementare la formazione NON SOLO** dei cacciatori MA ANCHE di chi lavorerà il prodotto: il valore delle carni deve aumentare ad ogni passaggio nella filiera
- ▶ **promuovere la figura del cacciatore che pratica la sua attività nel rispetto delle norme e dell'ambiente per produrre alimenti sicuri e di qualità**



La carne di selvaggina selvatica è ANCHE una produzione etica:

Libertà dalla fame, dalla sete e cattiva nutrizione; ambiente fisico adeguato, manifestazione dei propri comportamenti, nascere-vivere-morire liberi

ETICA VENATORIA

insieme di conoscenze che permettono al cacciatore di gestire correttamente la risorsa selvaggina sotto ogni aspetto:

- ▶ corretta gestione ambientale,
- ▶ rispetto del benessere: morte immediata
- ▶ produzione di carni sicure e di qualità



BASI NORMATIVE...

7

REGOLAMENTO (CE) 853/2004, ALL. III, SEZ. IV, CAP. I

CORSI DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN MATERIA DI IGIENE E DI SANITÀ

- ▶ **Chi caccia** selvaggina selvatica per commercializzarla* deve avere **sufficienti nozioni** relative a patologie, produzione e trattamento della selvaggina e delle carni dopo la caccia per eseguire un esame preliminare sul posto.
- ▶ **Almeno una persona in un gruppo** e che sia **nelle immediate vicinanze** del luogo in cui avviene la caccia (anche responsabile della riserva venatoria o allevatore di selvaggina purché sia un cacciatore).
- ▶ ***DGRT 1281/2017** Per “commercializzazione delle carni per il consumo umano” si intende sia l'immissione delle carni nel circuito commerciale CE che l'immissione delle carni nel circuito commerciale locale (DGRT 17/2010)

Delibera N. 1281 del 20-11-2017

indirizzi specifici relativi all'organizzazione didattica dei corsi di formazione per “Cacciatore formato in materia di igiene e sanità” in conformità ai requisiti richiesti dal Regolamento (CE) n.853/2004

LEGGE REGIONALE 10_2016, Art. 7:

Gestione e valorizzazione delle carni

3. Gli ATC dispongono altresì, con la propria partecipazione economica alle spese, i percorsi finalizzati all'abilitazione come “cacciatore formato” in materia di igiene e sanità, di cui all'allegato A, capo 6, della DGRT n. 910/2013, **di almeno due cacciatori per squadra di caccia al cinghiale e di due cacciatori per distretto di caccia di selezione.**

Decisione n.13 del 07.05.2018

Dai dati raccolti, risultano essere stati ad oggi formati circa **830 cacciatori con tale qualifica**, rilasciata dalle ASL

SICUREZZA + QUALITÀ = AMPLIAMENTO DESTINAZIONI

EVOLUZIONE DA CACCIATORE A PERSONA FORMATA

OBIETTIVO:

- 1. SVOLGERE UN ESAME PRELIMINARE FINALIZZATO A DEFINIRE ULTERIORI CONTROLLI DA PARTE DEL VETERINARIO,**
- 2. CONOSCERE LE CORRETTE PRATICHE IGIENICHE PER PRODURRE ALIMENTI SICURI,**
- 3. TRASMETTERE LE CONOSCENZE ACQUISITE AGLI ALTRI CACCIATORI «SUL POSTO», RISPETTO DI NORME DI SETTORE**



Soddisfare quanto definito dal “Pacchetto Igiene”: prevenzione, corretta e continua comunicazione tra tutti gli stakeholders

LA CONSAPEVOLEZZA DEL CACCIATORE FORMATO:

normale quadro morfologico e comportamentale degli ungulati selvatici

- **CONOSCERE LA MATERIA PRIMA PER STIMARE IL LIVELLO DI QUALITÀ** e le caratteristiche della carne

comportamenti anomali, modificazioni patologiche derivanti da malattie, contaminazioni ambientali o fattori influenti sulla salute umana dopo il consumo

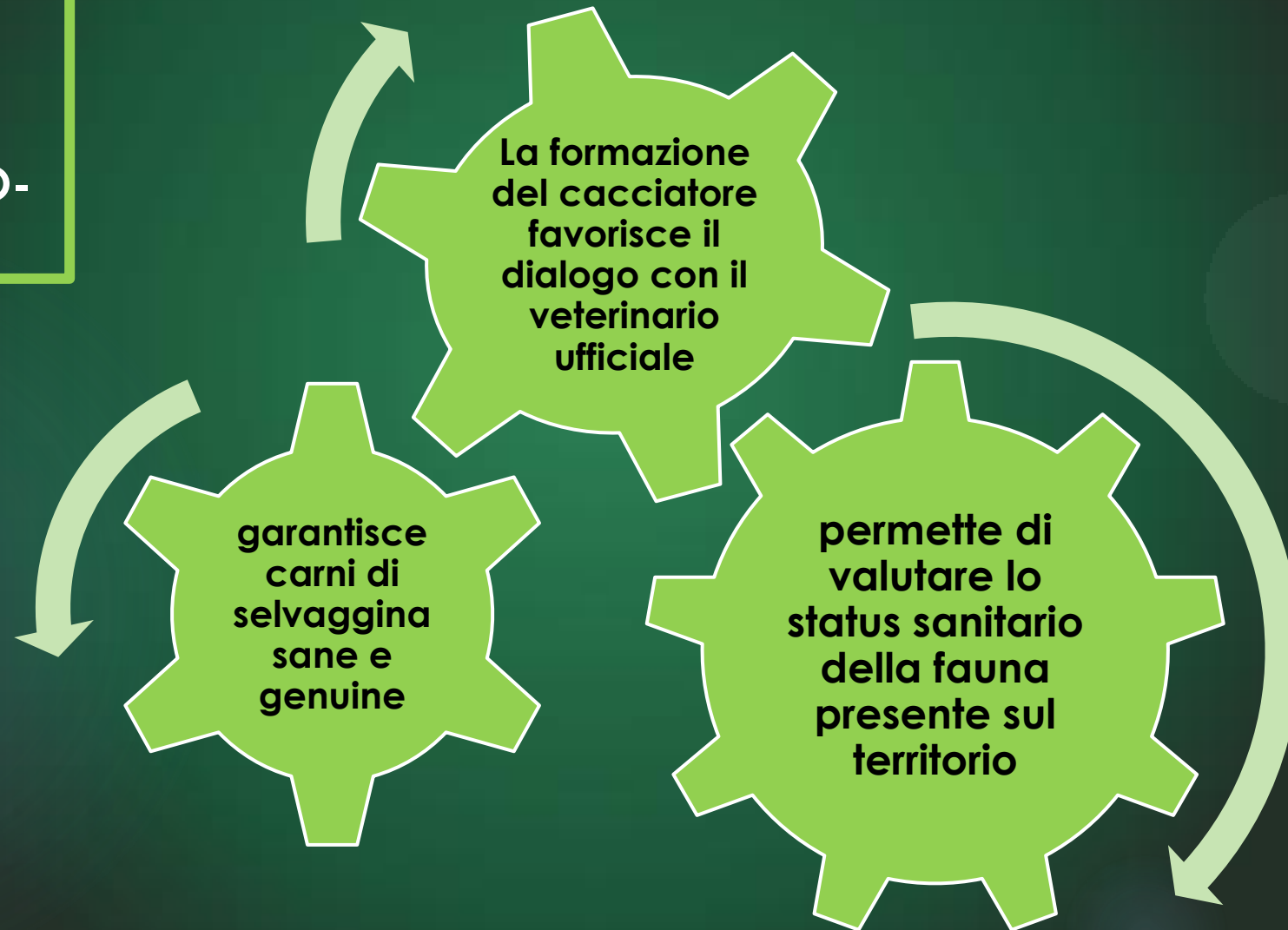
- **TUTELARE LA SALUTE DEL CONSUMATORE, DEGLI ANIMALI E DELL'AMBIENTE**

norme igienico-sanitarie, tecniche di manipolazione-trasporto- eviscerazione; disposizioni legislative ed amministrative di settore per la commercializzazione della selvaggina selvatica

- **GARANTIRE COSTANTEMENTE QUALITÀ, TRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO.**

RUOLO DEL MEDICO VETERINARIO COME FORMATORE È FONDAMENTALE:

POSSIBILITÀ DI FORMARE I CACCIATORI SU NORME IGIENICO-SANITARIE



IL MEDICO VETERINARIO FORMATORE :

12

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI

1

- INSEGNA LE NORME DI SETTORE VIGENTI

•2

- TRATTA ASPETTI RELATIVI AI CARATTERI MORFOLOGICI, FISIologici E COMPORTAMENTALI DELLA SELVAGGINA

3

- ANALIZZA LE FASI DEL PROCESSO (LUOGO/MODALITÀ ABBATTIMENTO, CON O SENZA BRACCATA, LOCALIZZAZIONE DEL COLPO, EVISCERAZIONE, RAFFREDDAMENTO)

4

- INDICA SOLUZIONI ATTUABILI DA CHI SI TROVA SUL CAMPO PER SVOLGERE L'ESAME PRELIMINARE E MANIPOLARE CORRETTAMENTE IL CAPO FINO ALL'ARRIVO AL CLS

**SENZA VENIRE
MENO AI
REQUISITI
COGENTI**

**SODDISFACENDO I REQUISITI
IGIENICO-SANITARI NECESSARI PER
PRODOTTI SICURI E DI ELEVATA
QUALITÀ**

► **IL MEDICO VETERINARIO FORMATORE :**

13

NON OFFRE STRUMENTI/COMPETENZE PER FAR DIAGNOSI: TALE COMPITO È E DEVE RIMANERE DEL MEDICO VETERINARIO

- importante conoscere la normale morfologia/consistenza degli organi: tutto ciò che si discosta dalla normalità deve essere sottoposto all'attenzione del medico veterinario

CONTROLLO UFFICIALE ESEGUITO ALLA CONSEGNA AL CLS PER L'ISPEZIONE DA PARTE DELL'AUTORITÀ COMPETENTE. (REGOLAMENTI CE 853 E 854/2004)

1

- **CACCIATORE RIENTRA NELLA DEFINIZIONE DI PRODUTTORE PRIMARIO**, un «OSA»

2

- **DEVE RISPETTARE l'Allegato I del Reg. CE 852/2004**
- per la consegna della selvaggina dal luogo di produzione al CLS
- per la cessione diretta

3

- **LA FORMAZIONE SODDISFA LA NECESSITÀ RELATIVA A:**
- CONSAPEVOLEZZA DELLE REGOLE COGENTI
- BUONE PRASSI

ALCUNI OBIETTIVI

assicurare protezione da contaminazioni

tenere puliti gli impianti, attrezzature, contenitori, veicoli (...) utilizzati, SE necessario disinfettarli

assicurare la pulizia degli animali inviati al macello

utilizzare acqua potabile o pulita

prevenire introduzione/propagazione di malattie trasmissibili all'uomo con gli alimenti

gestire rifiuti

evitare contaminazione da parte di animali e insetti

personale addetto formato

D.G.R.T. 17/2010:
fornitura di piccoli
quantitativi di carni di
selvaggina selvatica

**IL DESTINO DEL
CAPO ABBATTUTO**

**REG. CE 852/2004
REG. CE 853/2004**

AUTOCONSUMO

**CESSIONE DIRETTA:
CONSUMATORE FINALE,
LABORATORI ANNESSI
AD ESERCIZI DI VENDITA
AL DETTAGLIO,
SOMMINISTRAZIONE
LOCALE**

**COMMERCIALIZZAZIONE:
PASSAGGIO DA CENTRO
DI LAVORAZIONE
SELVAGGINA**

16

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI

QUANDO IL LIMITE MASSIMO VIENE SUPERATO I CAPI ECCEDENTI POSSONO ESSERE IMPIEGATI PER AUTOCONSUMO ○ CONFERITI AL CENTRO DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA. COMMERCIALIZZAZIONE SOLO ATTRAVERSO CLS SE DA PIANI DI CONTROLLO [L.R.3 1994 ART 37 PIANI DI CONTROLLO.docx](#), [OBBLIGO CONFERIMENTO CLS.docx](#)

ATTENZIONE!

17

IL “PACCHETTO IGIENE” NON SI APPLICA:

- All'uso domestico...
- Alla fornitura diretta di (.....) **piccoli quantitativi di selvaggina selvatica, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione che forniscono direttamente il consumatore finale.**



EVENTUALI NORME NAZIONALI E REGIONALI

NORME REGIONALI DI SETTORE CHE IL CACCIATORE DOVREBBE CONOSCERE...

- ▶ D.G.R. 11-1-2010 n. 17, fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica: LOCALI DI LAVORAZIONE, MANIPOLAZIONI, DOCUMENTAZIONE
- ▶ D.G.R. 20-11-2017 n. 1281 , Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Deliberazione n. 910/2013. RELATIVO A SELVATICI INDICATORI, COMMERCIALIZZAZIONE, AUTOCONSUMO, FORMAZIONE DEL CACCIATORE
- ▶ D.G.R. 15-12-2014 n. 1185 Approvazione documento recante "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)": COSA SONO, QUALI REQUISITI, DESTINO DELLE CARNI
- ▶ Decreto 21-09-2015 n. 4182 APPROVAZIONE DELLA MODULISTICA di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1185 del 15 dicembre 2014, relativa alla commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)
- ▶ LEGGE REGIONALE N.10/2016 Legge obiettivo per la gestione degli ungulati in Toscana.

LA REGISTRAZIONE ED IL RICONOSCIMENTO: IL CACCIATORE DEVE SAPERE CHE...

19

D.P.G.R. 1° agosto 2006, n. 40/R: regolamento di attuazione dei regolamenti 852 e 853/2004 ARTICOLO 10 punto 2 c

Soggetti a registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, tutti gli stabilimenti del settore alimentare che eseguono una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita ai quali non si applica il Reg. (CE) 853/2004 **e anche le seguenti attività che trattano prodotti di origine animale alle quali non si applica il Reg. (CE) 853/2004 :(...)**

c) **l'attività di cacciatori che, in assenza di strutture e attrezzature dedicate, forniscono piccoli quantitativi** direttamente al consumatore finale oppure a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, **posti nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini,** che riforniscono il consumatore finale.

COMUNICAZIONE AL SUAP CHE LA INOLTRA ALL'ASL

IL CACCIATORE DEVE SAPERE CHE...

D.G.R.T. 17/2010: fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica
specie cedibili.JPG

FORNITURA DIRETTA:
 cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente

Il capo può essere ceduto

come carcassa intera (eviscerata) spellata
 in appositi LOCALI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA (LLS)
 requisiti Reg. 852/2004
PRODUZIONE POST PRIMARIA

intero non lavorato, eviscerato: produzione primaria

IL LOCALE DI LAVORAZIONE È SOGGETTO A REGISTRAZIONE, PRODUZIONE POST-PRIMARIA

- presentazione al Comune della SCIA da parte del titolare;
- se allestito dal titolare di un esercizio di vendita al dettaglio, integra quella relativa all'esercizio.

- carcassa trasportata al LLS al più presto
- visceri toracici, fegato e milza, se rimossi, accompagnano la carcassa e sono identificabili

LOCALE DI LAVORAZIONE (SPELLATURA)

[Delibera-Giunta-RT-17-2010-vendita-selvaggina MOD.pdf](#)

22

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI



lavare/disinfettare locale e attrezzature dopo le lavorazioni

[quesito.pdf](#)
[nota regionale.pdf](#)

Sezionamento in mezzene, disosso, trasformazione solo presso l'esercizio a cui le carni sono destinate

IL CACCIATORE DEVE SAPERE QUALI DOCUMENTI TENERE NEL LOCALE DI LAVORAZIONE

23

REGISTRO per:

- a) data e la zona abbattimento;
- b) specie e il numero dei capi lavorati;
- c) nome del cacciatore che cede;
- d) destinatario finale delle carcasse;
- e) copia del “Documento di accompagnamento per la cessione di capi interi o carni di selvaggina cacciata”, Decreto 4182 del 21-09-2015
- f) esiti delle analisi per la ricerca di Trichine da fornire al destinatario delle carni



SE CEDUTO NON LAVORATO

responsabilità degli esami è del titolare dell'esercizio che acquista e lavora nel proprio locale

SE CEDUTO LAVORATO (scuoiato e eviscerato): con copia certificazione

Delib.G.R. 11 gennaio 2010, n. 17: fornitura di piccoli quantitativi di CARNI di selvaggina selvatica stabilisce che:

24

- ▶ opportuno mantenere rintracciabilità anche per il prodotto che deriva da commercializzazione di selvaggina selvatica



REG. CE 178/2002 Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'EFSA e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

articolo 18 : la rintracciabilità

- ▶ L'OBBLIGO DI RINTRACCIABILITÀ SI APPLICA A TUTTE LE FASI DELLA FILIERA E DI CONSEGUENZA A TUTTI GLI OPERATORI CHE VI OPERANO. LA RINTRACCIABILITÀ SI APPLICA ANCHE AL COMMERCIO TRA DETTAGLIANTI.
- ▶ IL CACCIATORE DEVE COMUNICARE LA ZONA DI PROVENIENZA DEI CAPI ABBATTUTI.
- ▶ L'ESERCENTE HA SEMPRE L'OBBLIGO DI DIMOSTRARE LA PROVENIENZA DELLE CARNI.



Necessità, ai sensi del Regolamento (CE) n.853/2004, di dover acquisire informazioni sanitarie sulle carni cedute da parte dei cacciatori formati:

26

IL MODELLO PREVISTO DAL Decreto 4182 del 21-09-2015- Approvazione della modulistica di cui alla deliberazione di Giunta regionale n. 1185 del 15 dicembre 2014, relativa alla commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)

DEVE ESSERE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE ANCHE PER LA CESSIONE DIRETTA

IL CACCIATORE DICHIARA LA TRACCIABILITÀ DELLE CARNI E FORNISCE IMPORTANTI INFORMAZIONI SANITARIE, MA LA GARANZIA DELL'IDONEITÀ AL CONSUMO UMANO VIENE RILASCIATA SOLO DAL VETERINARIO UFFICIALE PRESSO I CLS

[modello corretto.pdf](#)

CASI SPECIFICI: INDISPONIBILITÀ DI UNA PERSONA FORMATA

27

**CAPIS
CONSEGNATI
A CLS**

direttamente,
senza passaggio
da CDS

- maggiore tracciabilità
- ridurre la tempistica

**SENZA
VALUTAZIONE
PRELIMINARE
CACCIATORE
FORMATO**

documento di
accompagnamento
+ visceri identificati

- consentire al V.U. di eseguire la visita ispettiva

**PRESENTAZIONE
DEI VISCERI
ALLA VISITA
VETERINARIA**

**GARANTITA LA
TUTELA DELLA
SALUTE DEL
CONSUMATORE**

D.G.R.T 1185/2014: "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)".
LEGGE REGIONALE 10 2016 mod.pdf, art.7

28

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI

elevato numero di ungulati selvatici: danni ambiente, biodiversità, attività agricole

Toscana: regione d'Italia e d'Europa con maggior numero di ungulati

gestire ungulati abbattuti: inserimento delle carni nel circuito commerciale

• Toscana: condizioni territoriali non ottimali per il conferimento diretto ai CLS

CDS in prossimità dei luoghi di abbattimento (sola refrigerazione)

REFRIGERAZIONE RAPIDA:

sicurezza

qualità

AMPLIAMENTO DESTINAZIONI

CdS: area in prossimità dei luoghi di abbattimento, costituita da una o più celle frigo all'interno delle quali le carcasse (eviscerate e non scuoiate) di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria vengono esclusivamente refrigerate.

LEGGE REGIONALE 10/2016 ARTICOLO 7 e Decisione n.13 del 07.05.2018

29

**COMMA 1°:
L'OBBLIGO PER
GLI ATC DI
DOTARSI DI
CENTRI DI SOSTA
(1/2500 capi)**

Inizio conservazione e frollatura in sicurezza e pulizia, possibile destino:

- autoconsumo
- le strutture di lavorazione o ristorazione locali
- CLS



**COMMA 2°: ATC
IN
CONVENZIONE
CON ALMENO
UN CLS**

Conferire capi
abbattuti in
controllo faunistico

- la carne può raggiungere anche la GDO



**COMMA 3°: ATC
FORMANO A
LORO SPESE
ALMENO 2
CACCIATORI PER
SQUADRA E
DISTRETTO**

qualifica necessaria per la prima analisi sanitaria delle carni, svolta solo dal cacciatore

- sistema di formazione e informazione tra operatori del settore

CdS (registrati produzione primaria): celle frigo destinate **ESCLUSIVAMENTE all'immediato raffreddamento delle carcasse dopo l'abbattimento (eviscerate e non scuoiate)**

•Eventualmente associate ad un locale di eviscerazione che:

•1-stessi requisiti previsti per LLS DGRT n. 17/2010 ma esclusivamente per l'eviscerazione (eventuale ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile)

•2-nessuna lavorazione: sezionamento, scuoiatura, divisione in mezzene e disosso, perché siamo in produzione primaria

•3-scarti smaltiti come rifiuti urbani

Celle frigo: vicino ai luoghi di abbattimento, con capienza adeguata

TEMPERATURA:

≤ a 7°C per gli ungulati selvatici

≤ a 4°C per la selvaggina di penna e lagomorfi selvatici



SE CONFERITI AL CLS

32

DOTTORESSA SILVIA EVANGELISTI

1

- Le carcasse dopo l'abbattimento devono essere portate velocemente al CdS e da questo al CLS nel più breve tempo possibile, nell'ambito dello svolgimento di ciascun abbattimento, mantenendo la catena del freddo

2

- Solo eccezionalmente è consentito tenere le carcasse all'interno del CDS per un tempo non superiore a 72 ore in attesa della consegna al un CLS.

3

- Se le carni sono destinate al un CLS, le condizioni di refrigerazione e igienico-sanitarie delle carcasse provenienti dalle celle frigo dei CdS, saranno verificate dal Veterinario ufficiale del CLS all'arrivo.

È fatta salva la possibilità di destinare le carcasse della selvaggina selvatica, subito dopo l'abbattimento, direttamente:

- ai privati (per l'autoconsumo domestico privato),
- ai CLS
- agli esercizi di commercio al dettaglio registrati

QUESTA È LA VIA DA SEGUIRE...

OPZIONI PER IL CACCIATORE

REGOLAZIONE/EVISCERAZIONE/
ESAME PRELIMINARE

PUNTO
DI ABBATTIMENTO
*A

FUORISTRADA

*B

DATI BIOMETRICI
ESAME PRELIMINARE
FROLLATURA

CdS
PUNTO DI RACCOLTA / SOSTA
REFRIGERATO

MAX 15 KM
CONSIGLIATO

CESSIONE DIRETTA
MAX 1 CAPO

*D

NO FROLLATURA

FURGONE
REFRIGERATO

Delib.
1185/2014

CON FROLLATURA

AUTOCONSUMO
NO LIMITE

*C

CASA

CON FROLLATURA

FURGONE
REFRIGERATO

COMMERCIALIZZAZIONE
NO LIMITE

*F

VISITA ISPETTIVA
ESAMI E CAMPIONI

CLS
CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA
MACELLO

[trattamento
diagramma
.JPG](#)

CONCLUSIONI

34

- ▶ formazione nella filiera della selvaggina selvatica: **NON UN OBBLIGO NORMATIVO MA UN'OPPORTUNITÀ**
- ▶ OBIETTIVO DELLA FORMAZIONE : controllo sanitario di primo livello e gestione corretta del capo abbattuto, garantire tracciabilità e qualità a 360°
- ▶ L'ECCEZIONE MA NON LA REGOLA: conferire la carcassa con i visceri al CdL per la COMMERCIALIZZAZIONE senza garanzia del cacciatore formato: nessuna garanzia relativa all'esame preliminare, alle buone pratiche venatorie ed igieniche, **PRESENTAZIONE DEI VISCERI ALLA VISITA VETERINARIA=GARANTITA TUTELA DELLA SALUTE DEL CONSUMATORE**
- ▶ OPPORTUNITÀ: COSTRUIRE UN PERCORSO COMUNE tra esperienza del mondo venatorio e quella dei veterinari finalizzato ad garantire sicurezza alimentare e qualità del prodotto
- ▶ **NON CAMBIARE LA TRADIZIONE MA RAFFORZARLA: le carni nere e dal tradizionale sapore di selvatico valorizzate nel loro vero gusto, ampliare le destinazioni d'uso e le modalità**

IL CACCIATORE FORMATO È CONSAPEVOLE, COSCIENTE DELLA RISORSA CHE HA A DISPOSIZIONE E CAPACE DI GESTIRLA IN MODO ETICO

An aerial photograph of a mountain valley. The foreground features a vibrant green field with a few small structures and a road. The middle ground is dominated by dense, dark green forests covering the slopes of the hills. In the background, layers of blue-toned mountains stretch across the horizon under a bright blue sky with scattered white clouds. A solid light green rectangular block is positioned in the top right corner, and a semi-transparent dark grey circle is located on the right side of the image.

GRAZIE PER LA CORTESE ATTENZIONE