

RUOLO DEL “**CACCIATORE FORMATO**” COME OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE

- Cosa vuol dire “**CACCIATORE FORMATO**” e che importanza ha?

L'allegato III, sezione IV, del Reg. CE 853/2004 prevede ai fini dell'immissione sul mercato europeo di capi di selvaggina cacciata (oltre i “piccoli quantitativi”) la necessità di questa figura e ne definisce i requisiti del percorso di formazione.

- Questa figura, che deve poter certificare la provenienza del selvatico e la correttezza delle prime fasi di produzione che avvengono sul campo, assolve ad esigenze di tipo sanitario che consistono in una osservazione ante e post mortem, finalizzate a rilevare anomalie organiche, comportamentali, ambientali.

Regolamento CE 853/04, punto 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. Tuttavia, agli Stati membri dovrebbe essere consentito di stabilire nel loro territorio norme più rigorose per tenere conto di rischi specifici.”

Reg. 853/2004/CE, All. III, Sez. IV, Cap. 1

- Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono disporre di sufficienti nozioni in materia di malattie della selvaggina, di produzione e trattamento della selvaggina e delle sue carni dopo la caccia, per essere in grado di condurre un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.
- È sufficiente tuttavia che almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori disponga di tali nozioni per poter eseguire tale esame preliminare.

Il Reg. CE 853/2004 (e la normativa regionale) precisa che il corso per il conseguimento della qualifica di “cacciatore formato” dovrebbe riguardare almeno i seguenti argomenti:

- disposizioni legislative ed amministrative concernente le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica .
- normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica.
- comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo.
- norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento

REG. 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE IV

- Stabilisce precisi requisiti per l'immissione in commercio della selvaggina selvatica.
- Lo stesso regolamento prevede anche che non sia applicabile “alla produzione primaria per uso domestico privato” nonché “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.”

LEGGE NAZIONALE 157/1992

- Disciplina l'attività venatoria in Italia, definendo le possibili destinazioni delle carni di selvaggina cacciata (capi abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria):
 - **articolo 12:** stabilisce la proprietà della selvaggina abbattuta a colui che l'ha cacciata legalmente.
 - **articolo 21:** è vietato detenere, acquistare e vendere esemplari di fauna selvatica ad eccezione della fauna selvatica lecitamente abbattuta Il cacciatore pertanto può cedere la selvaggina cacciata che gli appartiene, fatte salve specifiche limitazioni legate a:
 - avifauna (art. 21 comma 1 vi è divieto di cessione di uccelli diversi da germano reale, pernice rossa, pernice sarda, starna, fagiano e colombaccio)
 - divieto di **commercializzare** fauna selvatica morta per sagre e manifestazioni gastronomiche (art 21 lettera t)
 - limitazioni legate a eventuali regolamenti locali più restrittivi

CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA, QUALI POSSIBILI DESTINI?

- Di questo prodotto si configurano quindi tre possibili destini:
- **AUTOCONSUMO**
- **CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI** (ad un consumatore finale o ad un esercizio al dettaglio)
- **COMMERCIALIZZAZIONE** (tramite un Centro di Lavorazione Carni, dove in Italia è prevista la visita ispettiva di un Veterinario ufficiale e l'apposizione del bollo sanitario) La normativa di riferimento cambia a seconda del destino delle carni.

PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Legge 11 febbraio 1992, n.157
- Reg. CE 178/2002 (rintracciabilità)
- Reg. CE 852/2004 (igiene alimenti)
- Reg. CE 853/2004 (igiene alimenti di origine animale)
- Reg. Reg.UE n° 219/627, Art.31: Le carcasse dei suidi, solipedi e altre specie a rischio di contaminazione da trichine sono sottoposte ad esame per accertare la presenza di trichine.
- Reg. UE 1375/2015 (controlli ufficiali per la presenza di Trichine nelle carni)
- D.P.G.R. 12/2014 (linee guida per la sicurezza della selvaggina selvatica cacciata)

NORMATIVA REGIONALE –REGIONE CALABRIA

- DPGR - CA n. 12 del 6 Febbraio 2014
 - Linee guida per la sicurezza alimentare della selvaggina selvatica cacciata; per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica e 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

AUTOCONSUMO

- Esclusa qualsiasi forma di commercializzazione delle carni, sia fresche, sia congelate, sia trasformate.
- Obbligatorio l'esame trichinoscopico sui cinghiali.
- Consumo delle carni TUTTO in FAMIGLIA.

CESSIONE DI PICCOLI QUANTITATIVI

- Cessione al consumatore finale, agli esercizi di vendita al dettaglio, ai ristoranti di piccoli quantitativi:
- 1 capo di selvaggina selvatica grossa/cacciatore/anno
- 50 capi di selvaggina selvatica piccola/cacciatore/anno. Obblighi per il cacciatore di documentare la provenienza con dichiarazione scritta e la negatività alla *Trichinella* spp. per i cinghiali mediante esito di analisi. I capi ceduti devono essere INTERI, in pelle/penne, privati di stomaco e intestino ed accompagnati dai visceri.

Le parti non utilizzate seguono le norme di smaltimento applicabili nel singolo caso.

CESSIONE DI PICCOLI QUANTITATIVI

- Mentre per la piccola selvaggina il limite di 50 sembra essere di molto superiore ai capi effettivamente abbattuti in una stagione, per la selvaggina di grossa taglia la media dei capi che spettano a ciascun cacciatore, specialmente nelle zone appenniniche dove le popolazioni richiedono un maggiore controllo numerico, è chiaramente inferiore ai capi prelevati dal singolo e si rischia facilmente di perdere la tracciabilità di alcuni capi.

COMMERCIALIZZAZIONE

- La normativa di riferimento , rappresentata dal c.d. “PACCHETTO IGIENE”, che ha come obiettivo principale quello di garantire la sicurezza alimentare e la libera circolazione degli alimenti (anche di selvaggina) sul territorio europeo, riconosce nel cacciatore che immette sul mercato selvaggina cacciata la figura di “produttore primario” e quindi di Operatore del Settore Alimentare (OSA)
- In quanto OSA il cacciatore è pienamente responsabile della sicurezza alimentare del suo prodotto (l’animale cacciato) e deve fornire garanzie di igiene per tutte le fasi della “produzione” (abbattimento, manipolazione, trasporto)

COMMERCIALIZZAZIONE

- Alcune definizioni (Pacchetto Igiene):
- Produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.
- La selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e intestino, è considerata produzione primaria; ogni altra lavorazione deve essere eseguita in impianti riconosciuti.

COMMERCIALIZZAZIONE

- Alcune definizioni (Pacchetto Igiene):
- **Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta
- Operatore del Settore Alimentare (OSA): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislatura alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

Pertanto i cacciatori, nel momento in cui conferiscono la selvaggina abbattuta al consumo umano, diventano OSA.

COMMERCIALIZZAZIONE

- L'OSA non può destinare al consumo umano alimenti a rischio.
- Gli alimenti sono considerati a rischio:
 - SE SONO INADATTI AL CONSUMO UMANO
 - SE SONO DANNOSI PER LA SALUTE

COMMERCIALIZZAZIONE

- I selvatici, scortati da idonea certificazione, transitano sempre per un Centro di Lavorazione carni di selvaggina, dove vengono visitati da un Veterinario ufficiale.
- Obbligo di formazione: almeno 1 cacciatore formato per battuta di caccia.
 - Tale destinazione è l'unica possibile per i selvatici abbattuti da Province e Enti di gestione dei Parchi nel quadro del controllo e della limitazione delle popolazioni selvatiche.

I CORSI DI FORMAZIONE SONO IMPORTANTI perché?

- Tra i compiti del Cacciatore Formato è fondamentale l'osservazione della fauna a distanza, nonché prima e dopo lo sparo, per notare anomalie comportamentali e per la compilazione della dovuta certificazione (zoonosi, interferenze con il mondo zootecnico, influenza sulla dinamica della popolazione selvatica).
- Può costituire un momento di monitoraggio precoce di eventuali problematiche presenti sul territorio.

I CORSI DI FORMAZIONI SONO IMPORTANTI perché?

- La UE auspica che tutti i cacciatori accedano ad un corso di formazione per disporre di sufficienti nozioni atte a garantire il perseguimento degli obiettivi dei regolamenti europei in fase di commercializzazione
- La disponibilità di persone e cacciatori formati contribuisce a rendere più sicuro anche l'autoconsumo e la cessione diretta (ambiti in cui non c'è obbligo di tale figura) nonché più consapevole il rapporto cacciatore-natura- animali dal punto di vista igienico-sanitario e ambientale

I CORSI DI FORMAZIONI SONO IMPORTANTI perché?

- Commercializzazione del prodotto (normativa europea e regionale)
- Gestione dell'ecosistema
- Valorizzazione del cacciato
- Conservazione delle risorse del territorio
- Acquisizione di consapevolezza su: problematiche sanitarie, impatto ambientale, qualità delle carni, aspetti normativi locali.

ALCUNE PROBLEMATICHE CONNESSE AL SETTORE

- Percezione negativa da parte dell'opinione pubblica
- Scarsa fiducia del ristoratore o mancanza di certificazione e quindi impossibile valorizzazione del prodotto
- Cessione/regalo di capi o porzioni non controllati o gestiti in modo dubbio
- Carni dimenticate per anni nei congelatori
- Carne di selvaggina servita come prodotto locale a fronte di grossi quantitativi di importazione

Dove si vuole arrivare

- Incentivare la nascita di progetti sulla filiera di selvaggina selvatica
- Valorizzare la figura del cacciatore etico
- Migliorare la diffusione e la conoscenza del “cacciato” come prodotto di qualità, di pregio, a km 0, sostenibile e in grado di generare indotto a livello locale.

GRAZIE PER L'ATTENZIONE
Dr. Domenico VIOLA
Tel. 3383514128

