I° CONGRESSO NAZIONALE – LA FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

TRACCIABILITÀ E BENESSERE ANIMALE QUALI REQUISITI DI CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ

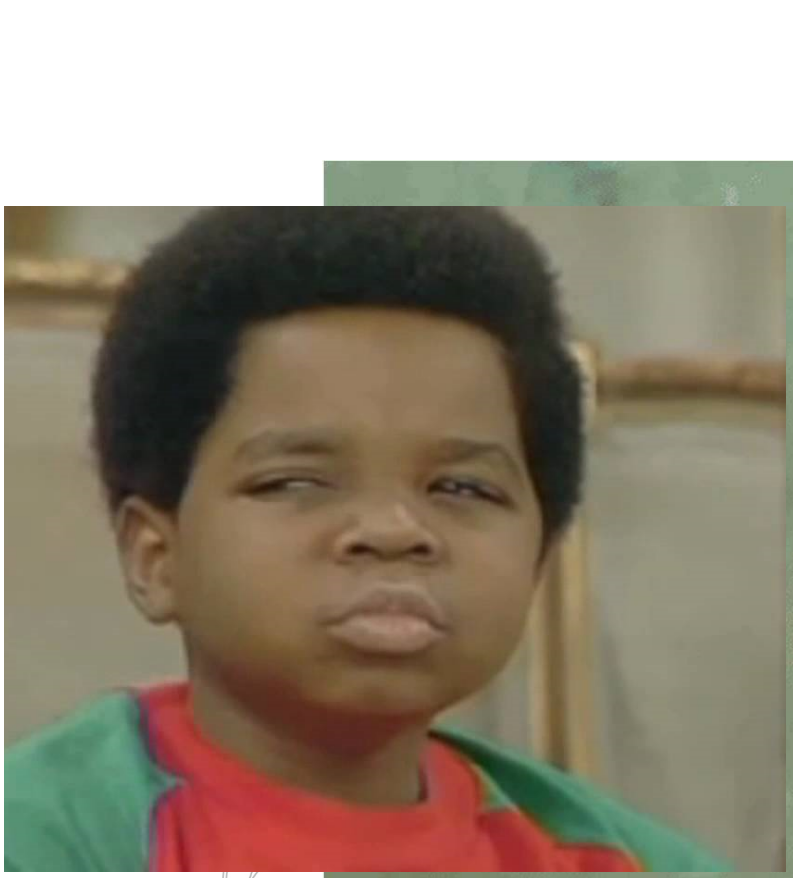
Dott. Roberto Viganò - *Studio Associato AlpVet - SIEF / Società Italiana di Ecopatologia della Fauna*
r.vigano@alpvet.it

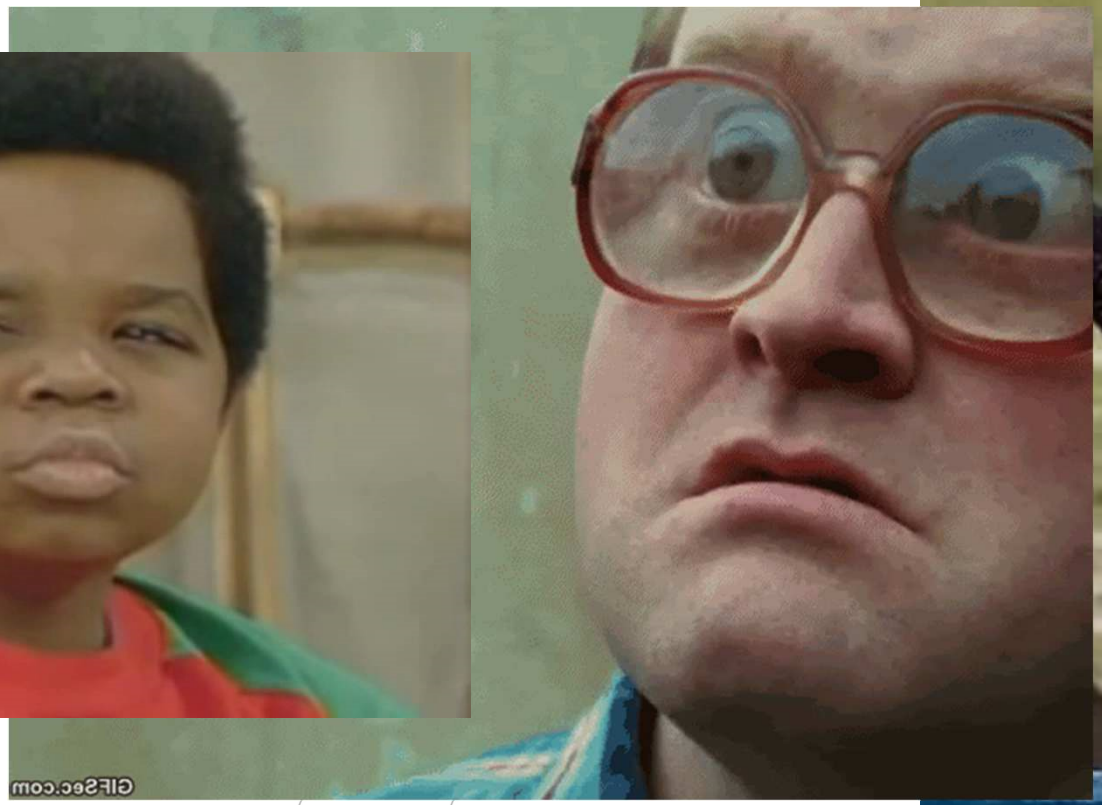
CARNI DI SELVAGGINA

- Cosa si aspetta il consumatore? -

S.I.E.F.
Società Italiana
Ecopatologia
della Fauna

IL CONSUMATORE
- Quando scopre che la selvaggina è CACCIATA! -





CONSUMATORE Vs ATTIVITÀ VENATORIA

CACCIATORE
- Produttore Primario -

- **Il cacciatore diventa un "produttore primario" e come tale un operatore del settore alimentare**

  (Reg. CE 852, 853 e 854 del 2004)

  - **Responsabile della sicurezza alimentare**
  - Deve garantire che tutte le fasi della "produzione" soddisfino i requisiti di igiene

- Compito del cacciatore è garantire un prelievo sostenibile, effettuare un abbattimento etico e preservare il grande valore della selvaggina sia prima che dopo l'abbattimento, durante il trattamento, il trasporto e la conservazione delle carni

Ma avviene davvero così??

QUALE QUALITÀ VOGLIAMO ??

TRACCIABILITÀ
- Percorso della filiera -

- Selvaggina selvatica o allevata?
- Provenienza locale o extra-…?
- Caccia o Controllo?
- Casa di caccia o Centro di sosta?
- Cessione diretta o Commercializzazione?
- Cacciatore o Persona formata?
- Passaggio diretto tra cacciatore e ristoratore o flusso di mercato attraverso il macellaio?

ALIMENTAZIONE
- Selvaggina allevata -

- Allevamenti nati con lo scopo di rifornire la medicina tradizionale cinese… e non solo…

ALIMENTAZIONE
- Selvaggina selvatica -

- Mangiano solo ciò che vogliono, quando vogliono, quanto vogliono, e quello che mette a disposizione la natura in base alle stagione e secondo cicli millenari

QUALITÀ NUTRIZIONALE

Dati Progetto Selvatici e Buoni (2018/2019)

in 100 gr di prodotto	Camoscio	Capriolo	Cervo	Muflone	Cinghiale	Cervo allevato	Cinghiale allevato	Bovino	Suino
Energia	493,50 kJ 117,87 kcal	487,50 kJ 116,44 kcal	463,00 kJ 110,59 kcal	505,00 kJ 120,62 kcal	503,52 kJ 119,14 kcal	502 kJ 120 kcal	510 kJ 122 kcal	728 kJ 174 kcal	1014 kJ 242 kcal
Proteine	23,35 g	23,55 g	22,33 g	22,01 g	24,70 g	22,1 g	21,5 g	20,6 g	28,2 g
Carboidrati	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g	0,00 g
Grassi	1,64 g	1,37 g	1,88 g	1,08 g	2,26 g	2,2 g	2,8 g	8,6 g	12,7 g
saturi	*0,81 g*	*0,59 g*	*1,16 g*	*0,41 g*	*0,85 g*	*1,0 g*	*1,0 g*	*3,5 g*	*4,9 g*
monoinsaturi	*0,43 g*	*0,26 g*	*0,29 g*	*0,34 g*	*0,98 g*	*0,7 g*	*1,3 g*	*4,7 g*	*5,6 g*
polinsaturi	*0,41 g*	*0,52 g*	*0,43 g*	*0,34 g*	*0,43 g*	*0,5 g*	*0,5 g*	*0,4 g*	*2,2 g*
Ceneri	1,08 g	1,15 g	1,14 g	1,10 g	1,21 g	1,0 g	1,1 g	1,0 g	1,0 g
Omega-3 (Ω3)	**0,13 g**	**0,12 g**	**0,12 g**	**0,08 g**	**0,63 g**	0,006 g	0,017 g	0,009 g	0,007 g
Rapporto Ω6/Ω3	**2,36**	**3,48**	**2,58**	**3,25**	**6,14**	11,0	16,5	29,8	23,8

Si consiglia una dieta con rapporto Ω6/Ω3 inferiore a 4

QUALITÀ ETICA
- Benessere animale -

- Nel 1965, il Brambell Report elencava, con particolare riferimento agli animali allevati, le cosiddette cinque libertà necessarie a garantirne il benessere:
  1. Dalla sete, dalla fame e dalla cattiva nutrizione
  2. Di avere un ambiente fisico adeguato
  3. Dal dolore, dalle ferite, dalle malattie
  4. Di manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche normali
  5. Dalla paura e dal disagio

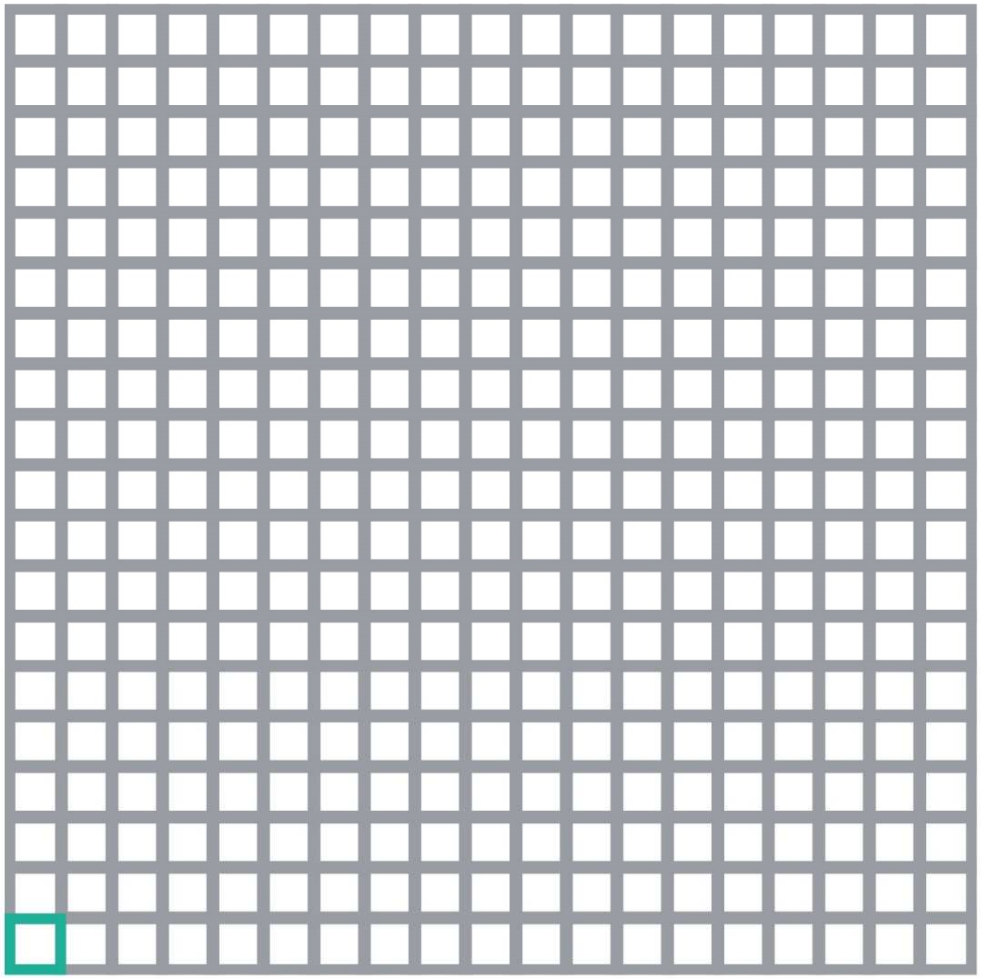
SPAZIO VITALE

1 m²

"Allorché è continuamente o regolarmente legato, incatenato o trattenuto, l'animale deve poter disporre di uno spazio adeguato alle sue esigenze fisiologiche ed etologiche, secondo l'esperienza acquisita e le conoscenze scientifiche."

Direttiva europea 98/58/CE | Norme minime per la protezione degli animali in tutti gli allevamenti

SPAZIO VITALE



2.7 m² **Per *Sus Scrofa* in allevamento biologico**

"La densità deve garantire il massimo benessere agli animali, offrendo loro una superficie sufficiente per stare in piedi liberamente, sdraiarsi, girarsi, pulirsi, assumere tutte le posizioni naturali e fare tutti i movimenti naturali, ad esempio sgranchirsi"

Regolamento CE 889/2008 | Norme per la produzione biologica.

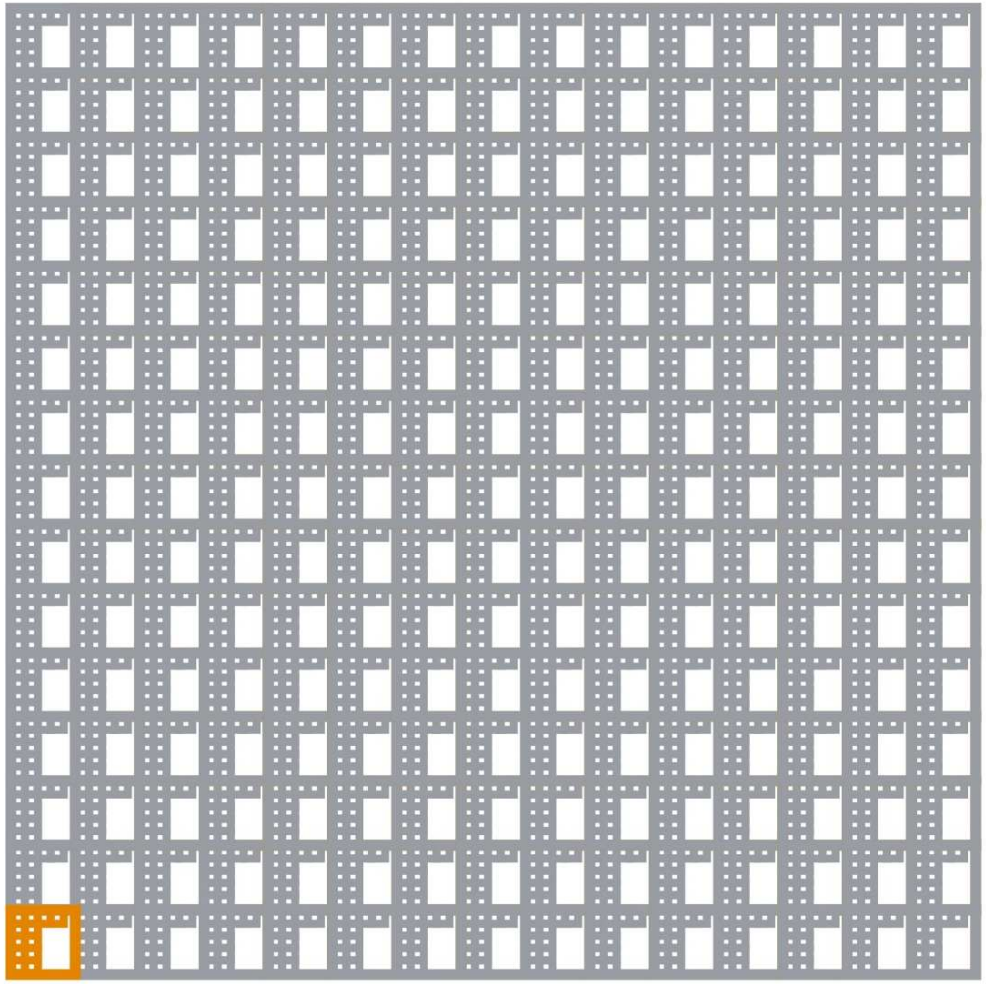
SPAZIO VITALE

1000 m² Per *Sus Scrofa* selvatico cacciabile

"La fauna selvatica è patrimonio indisponibile dello Stato ed è tutelata nell'interesse della comunità nazionale ed internazionale. L'esercizio dell'attività venatoria è consentito purchè non contrasti con l'esigenza di conservazione della fauna selvatica"

L. 11 febbraio 1992, n.157 | Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio.

SPAZIO VITALE

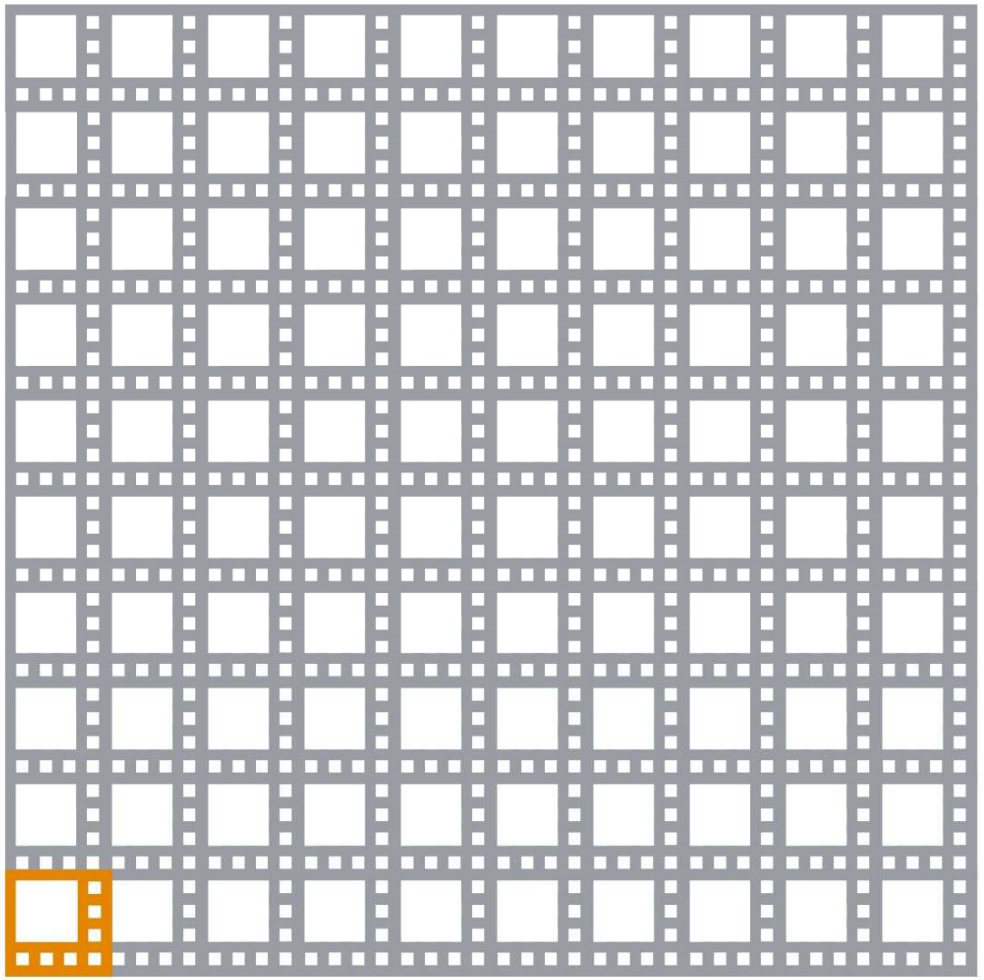


4 m² Per *Sus Scrofa* con 15 piccoli in allevamento intensivo

"Libertà n.4: libertà di esprimere il comportamento normale; dando sufficiente spazio, strutture adeguate e compagnia dei propri simili"

Brambell Report (1965) | Rapporto sul benessere degli animali tenuti in sistemi intensivi d'allevamento (GB).

SPAZIO VITALE

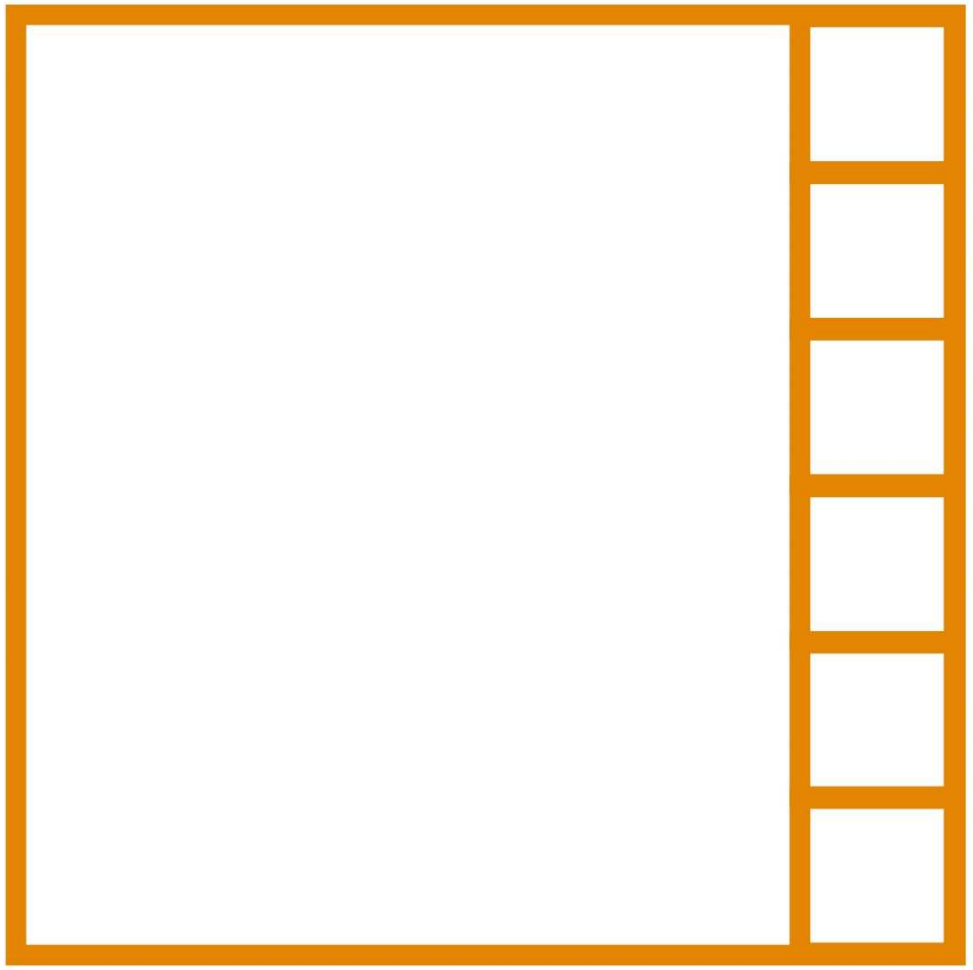


10 m² Per *Sus Scrofa* con 7 piccoli in allevamento biologico

"Un animale è in un buono stato di benessere se è in salute, in uno stato di confort, ben nutrito, al sicuro, in grado di esprimere il proprio comportamento innato e se non soffre a causa di situazioni spiacevoli quali dolore, paura e distress."

Terrestrial Animal Health Code (2010) OIE | Norme per il miglioramento del benessere animale.

SPAZIO VITALE



1000 m² Per *Sus Scrofa* selvatico con 6 piccoli cacciabile

"La nostra missione è la gestione faunistica, quindi anche la cura dell'ambiente dove la natura vive."

Sandro Flaim | Presidente Unione Nazionale Cacciatori Zona Alpi (UNCZA)

S.I.E.F. Società Italiana Ecopatologia della Fauna

AlpVet

MACELLAZIONE

TRASPORTO

- …vengono caricati sul camion

TRASPORTO

- …vengono trasportati fino al macello

MACELLAZIONE

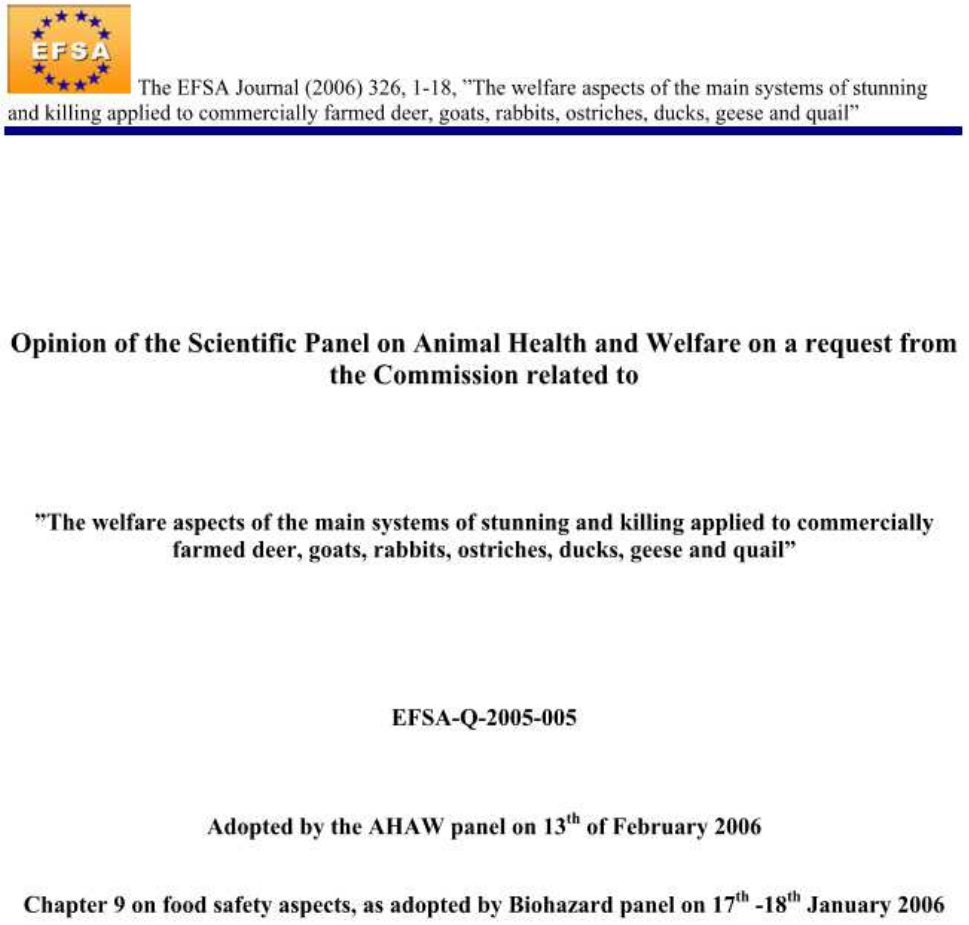
- …vengono scaricati al macello…
- …e aspettano il loro turno…

MACELLAZIONE… A CACCIA

- Il cacciatore, ben appostato, spara ad un animale che non si accorge della presenza del cacciatore
- Il colpo, immediatamente mortale, arriva perfino prima del rumore
- L'animale non si accorge di nulla
- Nessuna forma di stress:
  - Carni di qualità

EFSA
- Raccomandazioni su benessere animale -

- L'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare certifica l'abbattimento mediante arma da fuoco come una metodica in grado di garantire il benessere animale nelle fasi di macellazione degli animali selvatici
- Autorizzato l'utilizzo di carabine



The EFSA Journal (2006) 326, 1-18, "The welfare aspects of the main systems of stunning and killing applied to commercially farmed deer, goats, rabbits, ostriches, ducks, geese and quail"

Opinion of the Scientific Panel on Animal Health and Welfare on a request from the Commission related to

"The welfare aspects of the main systems of stunning and killing applied to commercially farmed deer, goats, rabbits, ostriches, ducks, geese and quail"

EFSA-Q-2005-005

Adopted by the AHAW panel on 13th of February 2006

Chapter 9 on food safety aspects, as adopted by Biohazard panel on 17th -18th January 2006

http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/scientific_output/files/main_documents/326.pdf

BENESSERE ANIMALE
- Pratica venatoria -

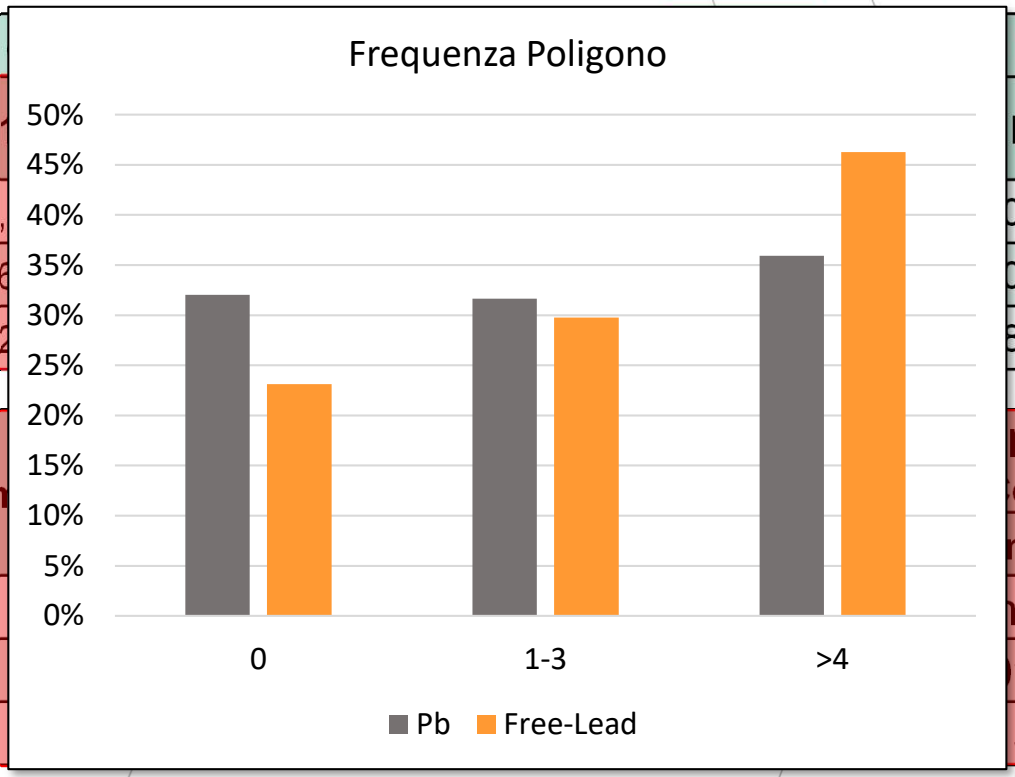
- Nell'ambito dell'attività venatoria l'animale viene prelevato senza fenomeni di stress aggiuntivi:
  - Non c'è cattura e trasporto
  - L'animale non viene a contatto con suoni e odori tipici di un macello
  - L'animale non ha scariche adrenaliniche dovute allo stress di altri consimili
  - Il cacciatore deve premere il grilletto con la quasi assoluta certezza di abbattere senza sofferenze l'animale scelto!
- **<u>Rispetto di tutte le condizioni di benessere animale</u>**

Questa è la teoria, purtroppo ad oggi la pratica non è proprio così…

CACCIATORE
- Gestione attuale -

Dati Progetto Filiera Eco-Alimentare (2015/2018)

	Nr	
	0	1
Camoscio	23,0%	10,
Capriolo	36,8%	6,6
Cervo	33,3%	6,2



	Munizione	
	Pb	Free-Lead
Camoscio	0,4%	29,6%
Capriolo	0,0%	40,0%
Cervo	3,8%	31,2%

	Nr	imm
Camoscio	580	
Capriolo	179	
Cervo	450	

po consegna presso entro di controllo		
n	MAX	Media
h	12h	6h15’
’	13h	4h30’
5’	12h30’	6h

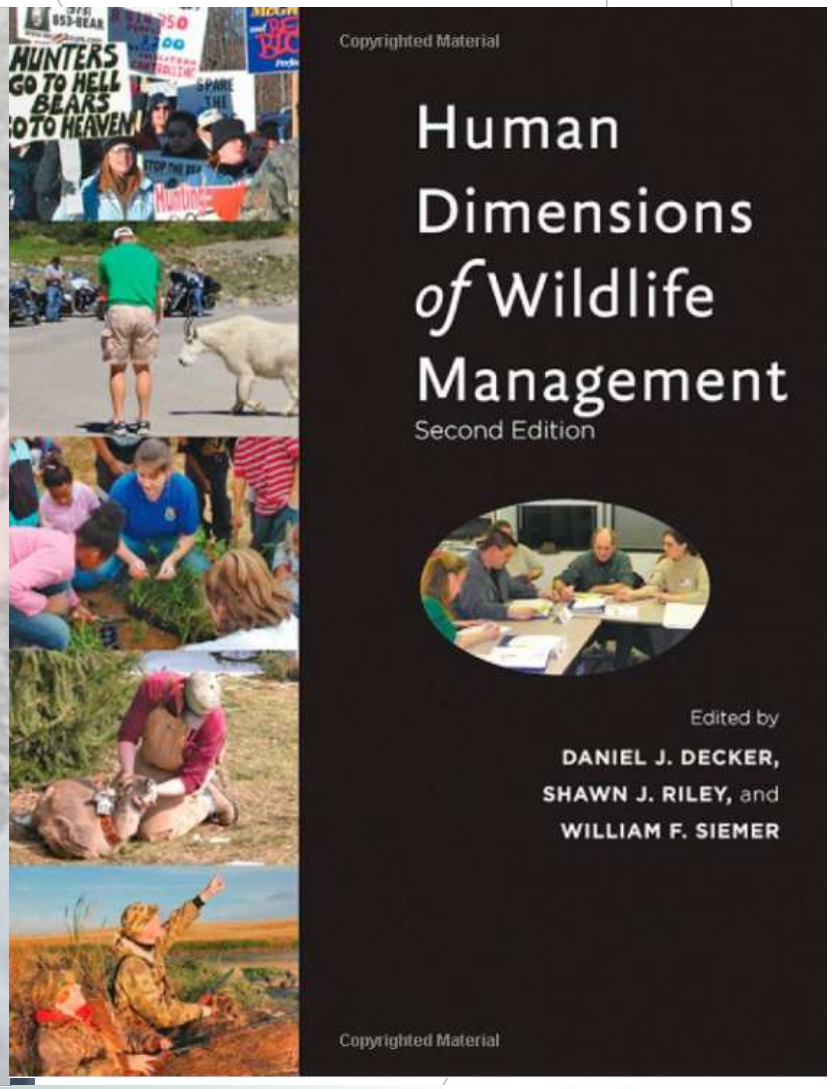
Diciamo che c'è ampio margine di miglioramento nella pratica venatoria…

S.I.E.F. Società Italiana Ecopatologia della Fauna

AlpVet

BENESSERE ANIMALE
- Implicazioni -

- Occorre entrare nella *Human dimension* del mondo venatorio e far mettere la testa nei problemi legati alla gestione delle carni:
  - Età media alta
  - Livello di formazione in materia venatoria tendenzialmente basso
  - Tendenza a portare avanti riti e tradizioni *"a prescindere"*
  - Grande consapevolezza nei propri mezzi ma...



FORMAZIONE CACCIATORE
- Eradicare tradizioni errate -

- *Dutur, ho messo dentro le felci, così non ci va nient'altro…*

Sbagliato anche lavare la carcassa!

CARNI DI SELVAGGINA

- Ruolo del mondo venatorio -

- Compito del cacciatore è dunque quello di garantire un prelievo sostenibile, effettuare un abbattimento etico e preservare il grande valore della selvaggina sia prima che dopo l'abbattimento, durante il trattamento e la conservazione delle carni

Fase 1: braccata

Fase 2: abbattimento e gioco per i cani

Fase 3: trasporto

Fase 3 ½: trasporto con gestione…

Fase 4: attesa (pranzo della squadra)

PROBLEMATICHE

- Casa di caccia o Centro di sosta??
  - Tutto in autoconsumo??
  - Priorità alla PSA o alle intossicazioni alimentari?
  - Controllo della tracciabilità?
- Direttiva 92/45/C.E.E. 16/06/92 - D.P.R. 17 ottobre 1996, n° 607
  - **Inattesi**
- Reg Ce 852/853 del 2004
  - **Ancora da applicare seriamente**

CLS CA Prealpi Comasche

S.I.E.F. Società Italiana Ecopatologia della Fauna

AlpVet

TRACCIABILITÀ
- Progetto Filiera Eco-Alimentare -

REGIONE PIEMONTE

	Sì	No
Morto sul colpo	X	○
Dissanguato	X	○
Free-Lead	○	X
Les. Addominale	○	X
Valutazione	B X	S In
Ora consegna	14.00	
pH	5,65	
Temp °C	30	

2 ..... Ambito Territoriale di Cacc

..... A.T.V. .....

..... Stagione venatoria: 2018-2019

SCHEDA RILEVAMENTO DATI

AZIONI ESSENZIALI
- …per un prodotto di pregio -

- Gestione anche nelle fasi successive:
  - Utilizzo corretto della cella frigo
  - Spelatura e toelettatura della carcassa
  - Rimozione delle parti danneggiate
- Frollatura corretta nel rispetto dei tempi e dei modi
- Etichettatura e tracciabilità
  - Contrassegno, specie, classe d'età e sesso
  - Comune e località di prelievo
  - Qualità del prodotto

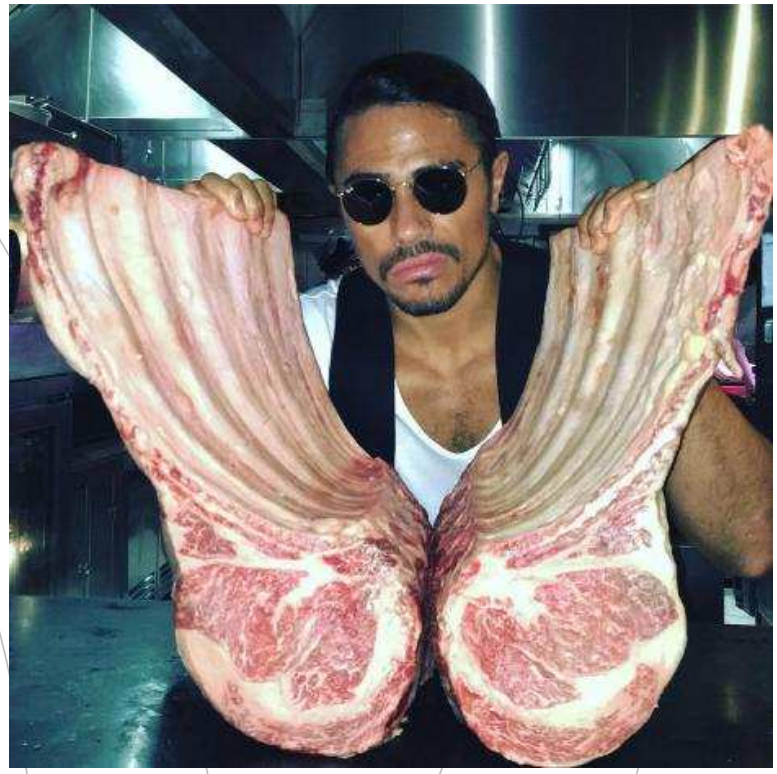
FORMAZIONE CACCIATORE

- Migliorare con semplicità -

- **<u>Il rispetto della preda è alla base della gestione della carcassa sia nelle fasi di abbattimento che di trasporto</u>**
- Rapido dissanguamento ed eviscerazione
- Pre-raffreddamento
- Trasporto corretto

PROCESSO DI FILIERA
- Il Fornitore / Il Certificatore -

- In questa filiera non ci sono intermediari: occorre trovare fornitori (= cacciatori) di fiducia che garantiscano che il prodotto sia ineccepibile sia sotto l'aspetto sanitario che organolettico/sensoriale
- Il macellaio può fungere da garante della qualità e da filtro di garanzia



QUALITÀ DEL PRODOTTO
- Cosa bisogna chiedere al Vs "fornitore"? -

- *Sei un cacciatore formato? Quale corso hai seguito?*
- *Spari bene? Piombo o Free-Lead?*
- *L'animale è morto sul colpo? Quanti colpi hai sparato?*
- *Quanto tempo ci hai messo ad arrivare sulla carcassa?*
- *L'hai dissanguato? Subito? Dopo quanto tempo l'hai eviscerato?*
- *Quanto tempo ci hai messo a portarlo a casa? Come l'hai trasportato?*
- *L'hai tenuto in cella? A che temperature?*

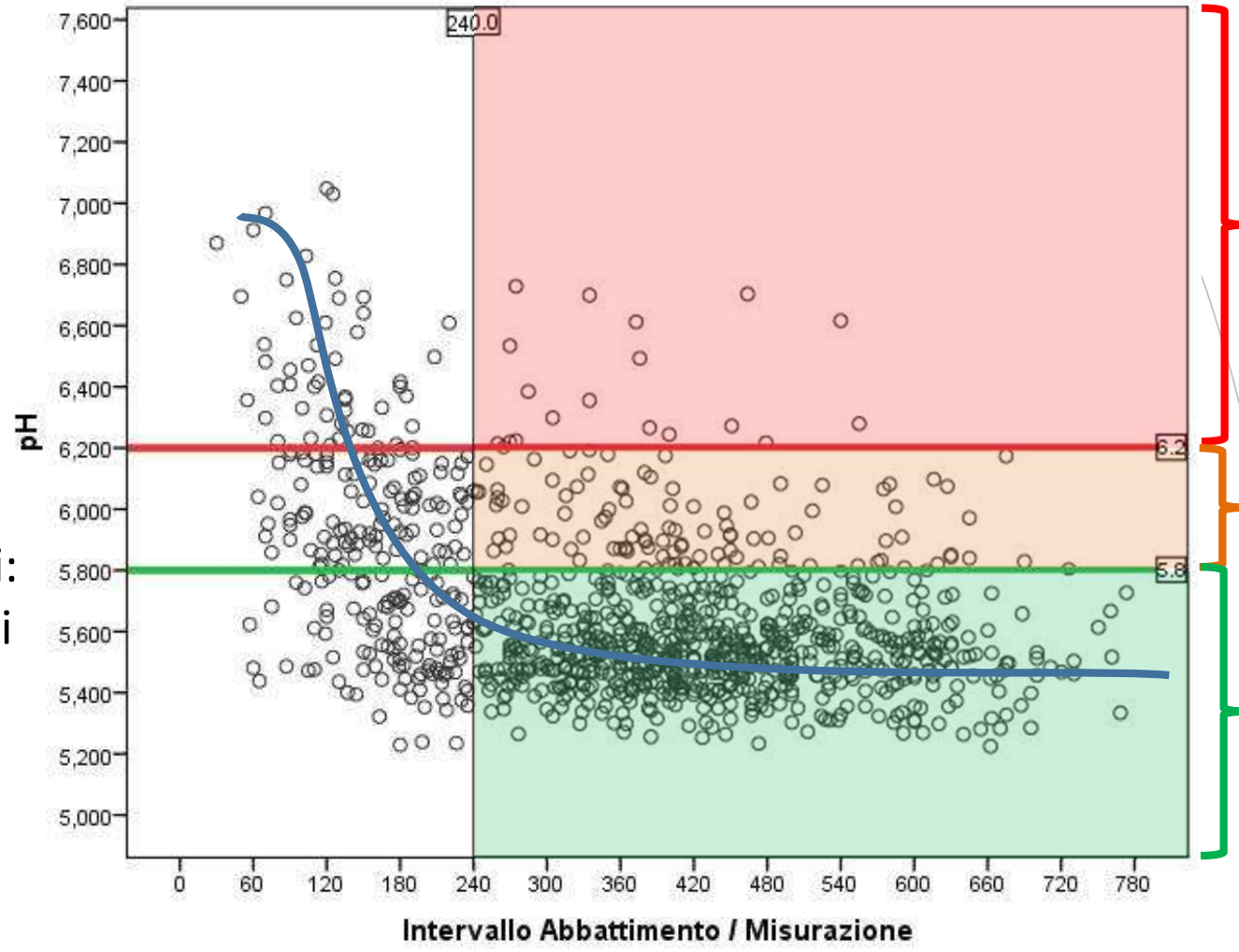
- **Non è un interrogatorio, ma un processo di autocontrollo!**

ACIDIFICAZIONE DELLE CARNI
- Fattori fondamentali -

- Importanza delle riserve di glicogeno nei muscoli
  - Buono stato di forma dell'animale
  - Assenza di stress indotto da ferimento
- Corretto dissanguamento
  - **Effetto Tampone del sangue !!**
- Temperatura esterna e catena del freddo

ACIDIFICAZIONE DELLE CARNI

- pH -



pH > 6,2 DFD

5,8 < pH < 6,2
Intermediate DFD

pH < 5,8 Carni
correttamente frollate

1056 ungulati:
- 537 camosci
- 113 caprioli
- 342 cervi
- 64 cinghiali

Dati Progetto
Filiera Eco-Alimentare (2015/2018)

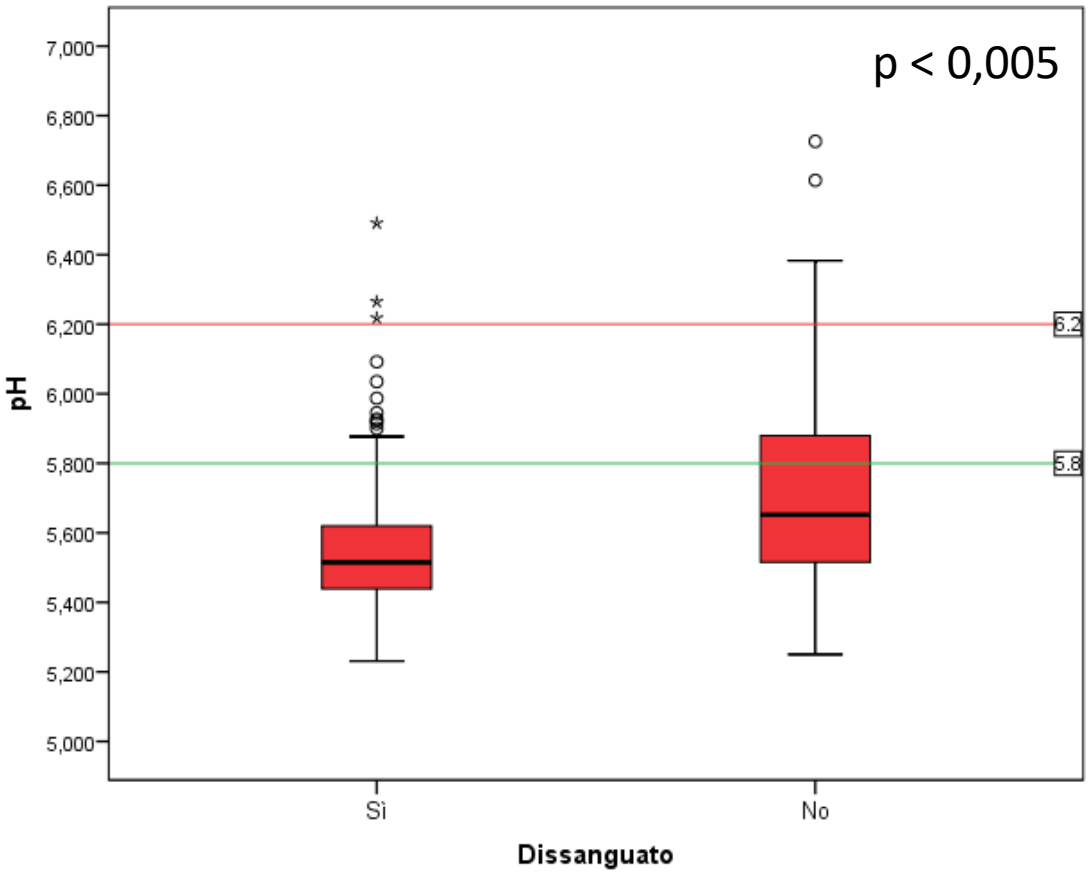
Valori di riferimento desunti da *Wiklund et al, 2014 (Rangifer, 24:2)*

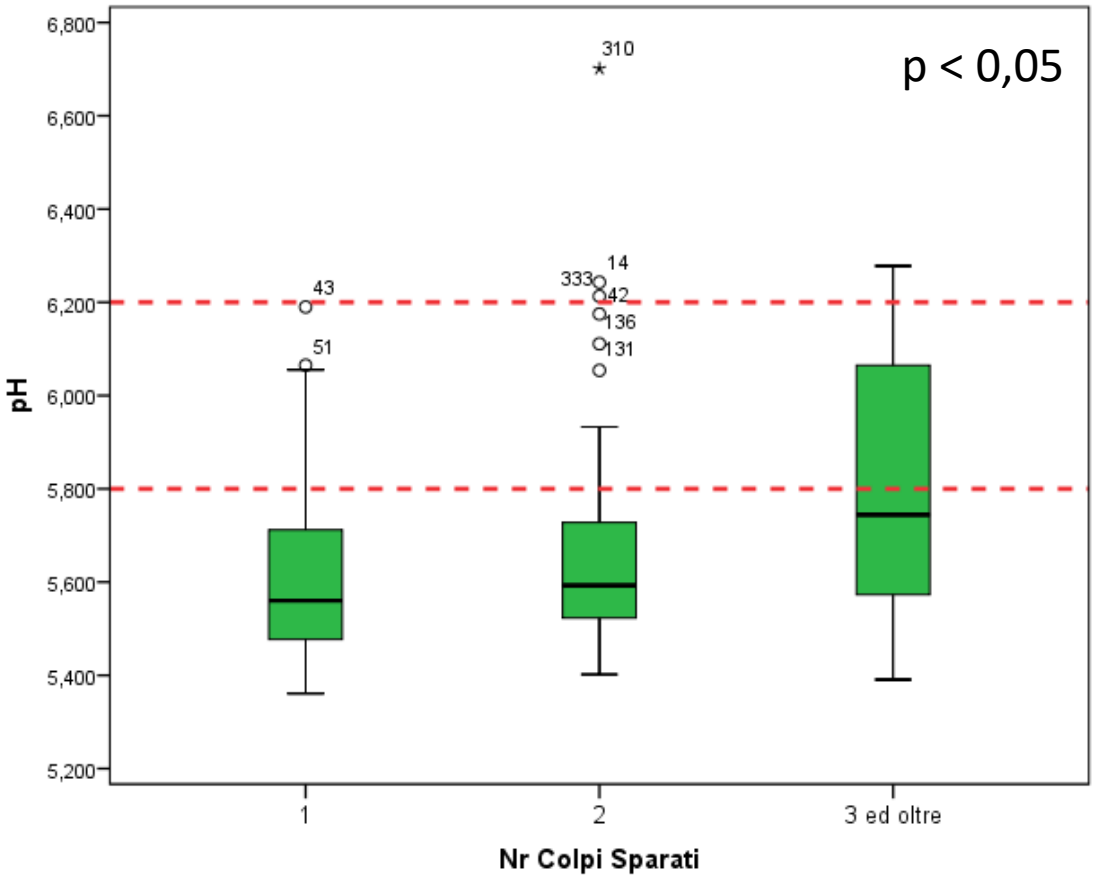
S.I.E.F. Società Italiana Ecopatologia della Fauna

AlpVet

ACIDIFICAZIONE DELLE CARNI

- Fattori influenzanti -

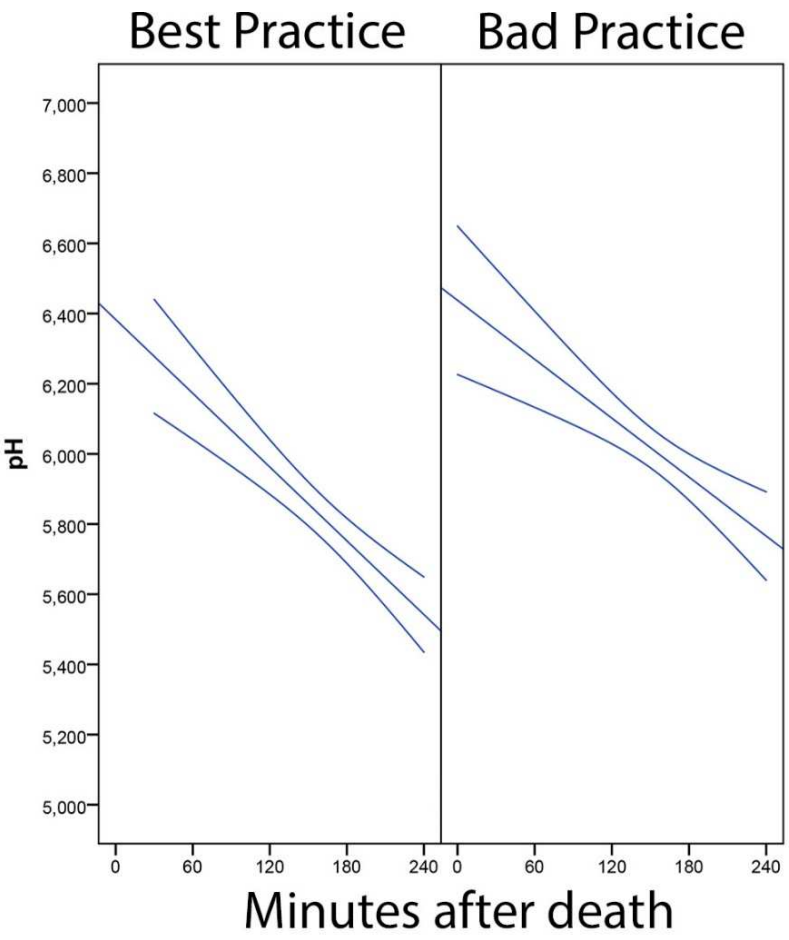


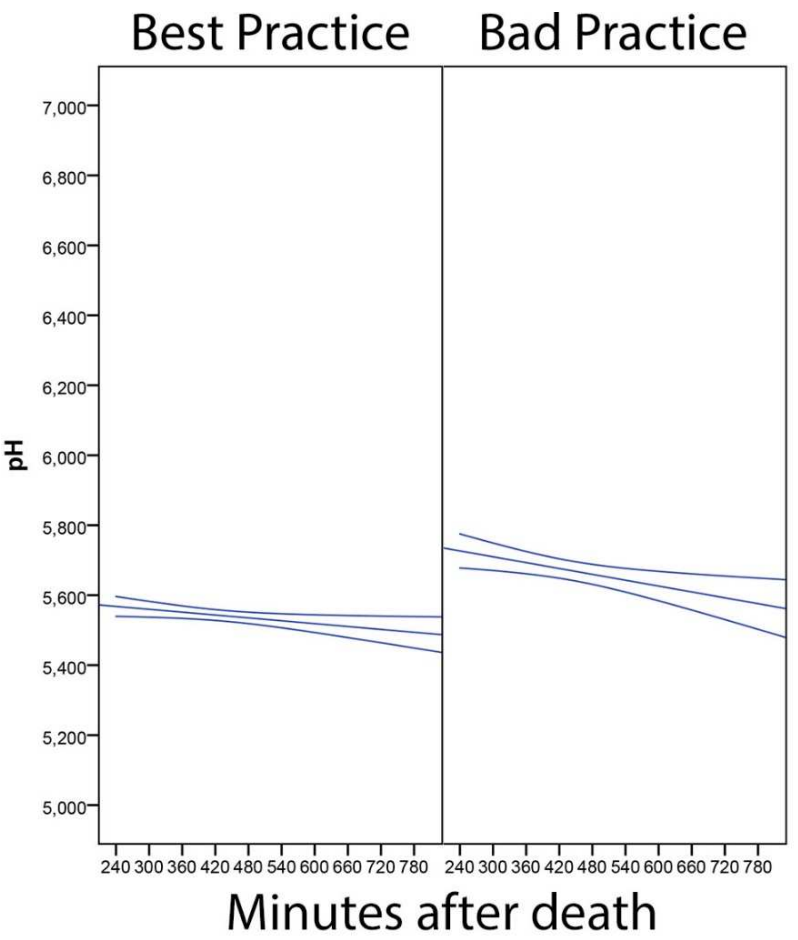


Campioni misurati dopo 4 ore dall'abbattimento

BUONE PRATICHE

L'applicazione di buone pratiche di gestione velocizza l'abbassamento del pH, e porta nel **94,9%** dei casi ad avere valori di pH<5,8 nelle successive 4 ore





	DF	F	p-value
Dissanguato	1	2,935	0,031
Tempo agonia	2	0,023	0,894
Dissanguato * Tempo Agonia	2	0,193	0,014

PROCESSO DI FILIERA
- Garanzie -

- È possibile quindi fornire un punteggio col quale valutare il prodotto in base a:
  - Cacciatore formato: *Sì/No*
  - Abbattimento senza sofferenze: *Sì/No*
  - Dissanguamento rapido: *Sì/No*
  - Tipologia di palla impiegata: *Piombo/Lead-Free*
  - Tempo di trasporto a valle: *Nr ore*
- Valutazione oggettiva attraverso misurazione del pH delle carni
- **Ne consegue che il cacciatore che si comporta correttamente ed eticamente fornirà un prodotto qualitativamente migliore, e sarà un fornitore ricercato: *"Hai un buon prodotto? Ti faccio un buon prezzo"***

SALVA UN ALBERO …
… MANGIA UN CERVO
Grazie per l’attenzione