

CARNE DI SELVAGGINA, BIOSICUREZZA E SICUREZZA ALIMENTARE

Come obiettivo di fondo dell'inchiesta legata al Progetto ENVIFOOD c'è l'aumento della consapevolezza dei cacciatori per le <buone pratiche ventatorie> applicate alla gestione della selvaggina abbattuta.

Il Reg. 853/2004/CE, all' Allegato III, Sez. IV, Cap. 1 prevede che 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, 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. Il medesimo Regolamento subito dopo però precisa che <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>. E quindi il Regolamento procede stabilendo che l'Autorità Competente deve autorizzare tale formazione e verificare che siano erogate sufficienti nozioni nei seguenti quattro argomenti:

- 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 dei capi abbattuti
- disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità pubblica ed igiene degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica

Interessante ed importante notare che in realtà il legislatore europeo auspica che **tutti** i cacciatori accedano a formazione per disporre delle sufficienti nozioni necessarie a garantire il perseguimento degli obiettivi regolamentari. Questa ultima precisazione è quella più importante in Italia dove la maggior parte della selvaggina si ritiene sia autoconsumata e dove quindi è importante che <biosicurezza e sicurezza alimentare> siano una acquisizione di base del normale cacciatore.

La Regione Emilia Romagna attualmente è l'unica ad aver strutturato ufficialmente tale formazione che è attuata localmente fin dal 2006 ed è ufficializzata dal 1 febbraio 2011 con la Determinazione n° 939 del 01/02/2011 del Servizio Veterinario avente per oggetto <Corso di formazione per cacciatori ai sensi del Reg. CE 853/2004, All. III, sez IV, cap. 1>

accessibile da: http://83.216.172.107/informo/doc/17022011_0005_regione_emilia_romagna.pdf che stabilisce il contenuto dei corsi (materiale didattico), le modalità di approvazione ed erogazione degli stessi e le modalità di accesso al materiale didattico che, fatto importante, è **pubblicamente e gratuitamente scaricabile** (lezioni e letture consigliate) dal sito ufficiale della ER per la <Sicurezza alimentare> (www.alimenti-salute.it) dalla pagina <http://www.alimenti-salute.it/materiali.php?id=18> e quindi non solo obbligatoriamente utilizzabile da parte dei veterinari istruttori e degli iscritti ai corsi ufficiali ma anche da parte di ogni cacciatore e di chiunque possa essere interessato, aderendo così concretamente all'auspicio del Regolamento CE 853/2004 che tutti possano davvero accedere alle sufficienti nozioni necessarie a garantire il perseguimento degli obiettivi di sicurezza per il consumatore. La attuazione della pianificazione della ER in questo settore risulta anche monitorata, documentata e ponderata sia nei suoi aspetti positivi che nelle aree di necessario miglioramento e al momento costituisce una realtà organicamente impiantata nella gestione faunistica e sanitaria regionale (Ferri et al., *Implementations of Regulation Ec n°. 853/2004 on wild game in the Emilia-Romagna Region, Italy, in the period 2006-2012*; in Paulsen et al (eds), *Trends in game meat hygiene, from forest to fork*; Wageningen Academic Publishers, The Netherlands, 2014; 273-279).

M. Ferri, 1 dicembre 2014

Progetto di Ricerca Finalizzata 2009 Ministero della Salute "ENVIFOOD"

Codice: RF 2009 -1534860 - Termine: Maggio 2015

Questionario sul consumo di selvaggina - in gruppi dediti ad attività venatoria

Ref. centrali: Gianfranco Brambilla, Mauro Ferri

ISTRUZIONI: questo questionario può essere stampato per essere compilato a penna o a matita e in tal caso il referente locale ritirerà la scheda compilata, per inoltrarla scansionata via email o per posta. Oppure si può usare questo file *.pdf per digitare direttamente i dati richiesti e le risposte alle domande, usando uno dei tanti software gratuiti che permettono di inserire stringhe di testo, note e simboli, ad esempio Foxit Reader o Acrobat Redaer 11; dopo di che il questionario può essere salvato ed inviato per email al referente centrale per l'inchiesta.

Data: luogo di compilazione: Regione:

Età del compilatore: anni Sesso:

1 - Quale delle seguenti frasi meglio descrive le tue abitudini alimentari ? (puoi segnare più di una frase se pensi che sia il tuo caso)

- Io consumo selvaggina **da penna locale**, da me cacciata, per mio uso domestico privato.
- Io consumo selvaggina **da pelo locale**, da me cacciata, per mio uso domestico privato.
- Io consumo selvaggina **da penna locale**, comperata da uno stabilimento di lavorazione
- Io consumo selvaggina **da pelo locale**, comperata da uno stabilimento di lavorazione
- Io consumo selvaggina cacciata, **da penna**, mediante acquisto locale in macelleria
- Io consumo selvaggina cacciata, **da pelo**, mediante acquisto locale in macelleria
- Io consumo selvaggina nei ristoranti e nelle sagre
- Io consumo selvaggina **da penna, allevata**, mediante acquisto locale
- Io consumo selvaggina **da pelo, allevata**, mediante acquisto locale
- Io consumo selvaggina **da penna, cacciata**, regalata da un conoscente
- Io consumo selvaggina **da pelo, cacciata**, regalata da un conoscente
- Io consumo selvaggina che acquisto in negozio
- Io consumo selvaggina che caccio all'estero
- Altro:

2 - In quali mesi di solito consumi selvaggina? Non importa se fresca o surgelata, cacciata o acquistata ..

- Gennaio Febbraio Marzo Aprile Maggio Giugno
- Luglio Agosto Settembre Ottobre Novembre Dicembre

3 - Quanti pasti a base di selvaggina selvatica, da penna, effettui mediamente in un mese? Circa N°

4 - Quanti pasti a base di selvaggina selvatica, da pelo, effettui mediamente in un mese? Circa N° ...

5 - Quanti pasti a base di selvaggina allevata, da penna, effettui mediamente in un mese? Circa N° ...

6 - Quanti pasti a base di selvaggina allevata, da pelo, effettui mediamente in un mese? Circa N° ...

7 - Con che frequenza i pasti a base di selvaggina vengono consumati dai tuoi familiari?

- Con la mia stessa frequenza
- Con una frequenza minore
- Con una frequenza maggiore

8 - Che quantità di selvaggina da penna consumi mediamente in un pasto? (stima il peso della porzione, a fresco)

- Fino a 100 g
- Da 100 a 200g
- Da 200 a 300 g
- Oltre i 300 g

9 - Che quantità di selvaggina da pelo consumi mediamente in un pasto? (stima il peso della porzione, a fresco)

- Fino a 100 g
- Da 100 a 200g
- Da 200 a 300 g
- Oltre i 300 g

10 - A proposito della selvaggina da pelo, la consumi tutta in famiglia o la cedi?

- La consumiamo tutta in famiglia
- La consumiamo in famiglia, ma un po' ne regalo ad amici e parenti
- La cedo tutta
- Ne cedo circa la metà
- Ne cedo circa un terzo
- Ne cedo meno di un terzo

11 - A proposito della selvaggina da penna, la consumi tutta in famiglia o la cedi?

- La consumiamo tutta in famiglia
- La consumiamo in famiglia, ma un po' ne regalo ad amici e parenti
- La cedo tutta
- Ne cedo circa la metà
- Ne cedo circa un terzo
- Ne cedo meno di un terzo

12 - Quali specie rientrano nelle tue abitudini alimentari ? (segna le specie comunemente di tuo interesse, non le occasionali)

Selvaggina da penna:

- Fagiano
- Starna
- Pernice rossa
- Pernice sarda
- Quaglia
- Germano reale
- Anatre diverse dal germano r.
- Folaga
- Gallinella d'acqua
- Colombaccio
- Tortora
- Storno
- Tordi
- Beccaccia
- Beccaccino
- Altro: (scrivere, anche più d'una specie, ad esempio di interesse nella tua regione):

Selvaggina da pelo:

- Lepre
- Minilepre
- Coniglio selvatico
- Cinghiale
- Capriolo
- Cervo
- Camoscio
- Daino
- Altro (magari una specie di interesse molto locale).....

13 - Tra tutte le specie che hai elencato qui sopra indica qui sotto le tre specie da te più consumate, in ordine decrescente di importanza:

1° posto: *specie*.....

2° posto: *specie*.....

3° posto: *specie*.....

14 - Quale parte della selvaggina da penna consumi?

- carne
- frattaglie

15 - Quali parti della selvaggina da pelo, piccola e grossa, consumi?

- carne
- cuore
- lingua
- milza
- fegato
- reni
- testicoli
- stomaco (trippino) del cinghiale
- prestomaci/stomaco (trippa) di bovidi/cervidi
- pancetta
- altro (*specificare*):

16 - Oltre a carne fresca/congelata, consumi selvaggina anche sotto forma di:

- salumeria fresca
- salumeria stagionata
- path , conserve (solo fresca/congelata)

17 - Hai mai sentito parlare di rischi sanitari per il cacciatore che manipola scorrettamente la selvaggina appena abbattuta?

- S 
- No

18 - Hai mai sentito parlare di rischi sanitari per il consumo legati alla scorretta gestione igienico-sanitaria della selvaggina appena abbattuta?

- S 
- No

19 - Hai mai sentito parlare di rischi nutrizionali per il consumo legati ad eventuali presenze di <metalli pesanti> e/o contaminanti di varia origine nelle carni di selvaggina?

- S 
- No

20 - Hai mai sentito parlare di consumo responsabile della carne di selvaggina?

- S 
- No

21 - Sai che esistono corsi sulla <igiene e sanit  della selvaggina cacciata>?

- S 
- No

22 - Hai seguito un corso sulla <igiene e sanit  della selvaggina cacciata>?

- S 
- No