

PROGETTO GAL L'ALTRA ROMAGNA

**STUDIO DI FATTIBILITÀ
PER LA REALIZZAZIONE DI UNA FILIERA REGIONALE
DELLE CARNI DEGLI UNGULATI SELVATICI
A PARTIRE DAL TERRITORIO DEL GAL "L'ALTRA
ROMAGNA"**

STUDIO DI FATTIBILITA'

STUDIO DI FATTIBILITA'

INDICE

PREMESSA	4
ASPETTI NORMATIVI DELLA FILIERA ESAMINATA	6
Normativa Faunistico-Venatoria	6
Normativa su igiene e sanità delle carni di selvaggina,	10
Normativa comunitaria	10
Normativa Regionale	14
Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – 25 marzo 2021	16
Requisiti igienico-strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina	20
Centro di Raccolta della selvaggina (CR o CRS)	21
Centri di Lavorazione Selvaggina (CLS/GHE)	26
Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)	27
Principali controlli sanitari per le diverse specie	27
FILIERA CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA: STATO DELL'ARTE IN ALCUNE REGIONI DEL PAESE E PREZZI APPLICATI	31
Riferimenti ad esperienze esistenti per la determinazione dei prezzi di cessione dei capi di selvaggina e della carne non lavorata e lavorata	31
Progetto Filiera Eco-Alimentare - Verbania	31
Progetto Comprensorio Alpino "Prealpi Comasche – Como"	33
Progetto Selvatici e Buoni- Bergamo	34
Progetto URCA Macerata – Macerata	35
Altre iniziative assimilabili a filiere delle carni di selvaggina ungulata	36
STATO DELL'ARTE NEL TERRITORIO DEL GAL L'ALTRA ROMAGNA	39
Il territorio del GAL	39
Il comparto faunistico-venatorio	42
L'organizzazione del settore faunistico venatorio nel territorio del GAL	42
Potenzialità della materia prima: le risorse faunistiche	43
Approfondimento sulla gestione faunistico-venatoria nella provincia di Forlì-Cesena	45
Le strutture per il controllo sanitario e la lavorazione dei capi abbattuti	47
I Centri di controllo per il rilevamento biometrico	48
Centri di Raccolta della selvaggina (CR o CRS)	48
Centri di Lavorazione Selvaggina (CLS/GHE)	48
MODALITÀ DI COMMERCIO PER L'ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA	51
Modalità di cessione o commercializzazione dei capi di selvaggina	51
REGIONE LOMBARDIA	51
REGIONE PIEMONTE	56
REGIONE EMILIA-ROMAGNA	61
Ulteriori aspetti della commercializzazione	65
VALUTAZIONI SULLA EVENTUALE INTRODUZIONE DI UN MARCHIO LOCALE	66
CONSIDERAZIONI FINALI E PROPOSTE	70
Considerazioni generali	70
Punti critici e punti di forza	71
CONCLUSIONI	73

PREMESSA

Il GAL L'Altra Romagna, dietro le sollecitazioni del mondo venatorio, dei commercianti e dei ristoratori del territorio forlivese e ravennate, si è posto l'obiettivo di indagare sui principali elementi di una eventuale *filiera delle carni di selvaggina ungulata selvatica*. Conseguentemente, tramite procedura ad evidenza pubblica, ha commissionato uno *studio di fattibilità* al fine di verificare le risorse presenti nel proprio territorio di competenza, l'infrastrutturazione e le potenzialità per l'avvio di una filiera.

Nell'ambito agro-alimentare con l'espressione "*filiera produttiva*" si indica l'insieme dei processi necessari per la produzione di un determinato alimento a partire dalle materie prime fino ad arrivare al prodotto finito. A seconda della tipologia di alimento considerato si possono distinguere diverse filiere produttive.

Nel caso delle carni provenienti da allevamenti zootecnici, la filiera inizia con la produzione dei mangimi, continua con la fase di allevamento e macellazione dell'animale, prosegue quindi con la manipolazione delle carni ed arriva infine alla fase di vendita del singolo taglio o di somministrazione attraverso esercizi di ristorazione. Nel caso invece di una *filiera delle carni di selvaggina ungulata selvatica* vi sono alcuni aspetti peculiari che la distinguono da una filiera economica tipica. Ad esempio la *materia prima*, rappresentata dalla *fauna selvatica*, secondo quanto sancito dall'articolo 1 della legge 11 febbraio 1992, n. 157¹, è *patrimonio indisponibile dello Stato*. Poi viene il *luogo* di produzione della materia prima, in larga parte rappresentato dai terreni di proprietà privata, spesso investiti in produzioni agricole, pastorali o forestali. Poi, ancora, questa speciale *filiera* vede tra i suoi *principali operatori*, soggetti che svolgono la propria attività a titolo ludico, quindi non lavoratori dipendenti o autonomi, ovvero i *cacciatori*, con un'alta specializzazione sulle tecniche di caccia, di uso delle armi e spesso anche di gestione igienica delle carni di selvaggina ungulata selvatica.

Con il presente studio, pertanto, si è cercato di indagare gli elementi caratterizzanti e studiare gli aspetti chiave di una ipotetica filiera delle carni di ungulati selvatici nel territorio del Gal L'Altra Romagna, nella prospettiva di un modello economico-produttivo riproducibile su più ampia scala.

A tale riguardo, oltre all'indagine documentale esperita tramite la rete web – istituzionale e non – sono stati svolti numerosi incontri con i soggetti che ruotano attorno alla "filiera" in primo luogo i Servizi Territoriali della Regione Emilia-Romagna delle province di Ravenna e di

¹ Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Forlì-Cesena, gli Ambiti Territoriali di Caccia delle province di Forlì-Cesena a Ravenna, rappresentanti del settore faunistico venatorio – con particolare riferimento alle squadre di caccia al cinghiale e di selezione – della lavorazione (macelli) e della ristorazione.

Si ringraziano, pertanto, per la collaborazione fornita il dott. Carlo Matteucci ed il dott. Giovanni Mazzolani, dei Servizi Territoriali delle province di Forlì-Cesena e di Ravenna, la dott.ssa Elisa Camorani, comandante della Polizia Provinciale di Forlì-Cesena, il dott. Fabio Soglia tecnico del Comitato Coordinamento provinciale degli ATC di Forlì-Cesena ed il sig. Elmo Ricci, Presidente ATC-FO1 e coordinatore degli ATC di Forlì-Cesena ed il sig. Nicola Grementieri, presidente dell'ATC-RA3.

Si ringrazia altresì il dott. Roberto Viganò dello studio associato "AlpVet" (www.alpvet.it) per la preziosa collaborazione alla stesura del presente lavoro e la consulenza sulle materie sanitarie trattate.

ASPETTI NORMATIVI DELLA FILIERA ESAMINATA

Gli ambiti principali in cui si snoda una ipotetica filiera delle carni della selvaggina ungulata selvatica sono quelli faunistico-venatorio e igienico-sanitario. Di seguito viene effettuata una disamina soprattutto sul secondo di essi

Normativa Faunistico-Venatoria

I principali riferimenti normativi dell'attività faunistico-venatoria, specifici per la fauna ungulata, sono rappresentati dalla legge 11 febbraio 1992, n. 157 "*Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio*" ⁽²⁾ la cosiddetta "*Legge Quadro sulla caccia*", dalla legge regionale 15 febbraio 1994, n. 8 "*Disposizioni per la protezione della fauna selvatica e per l'esercizio dell'attività venatoria*" – con un articolo specifico sulla *gestione venatoria degli ungulati*, il 56 – e dal Regolamento Regionale 27 maggio 2008, n. 1 "*Regolamento per la gestione degli ungulati in Emilia-Romagna*" ⁽³⁾.

Tempi e ulteriori modalità per l'esercizio della caccia agli ungulati vengono definiti dal *Calendario Venatorio*, pubblicato annualmente dalla Regione Emilia-Romagna, sulla base dei criteri fissati in primo luogo dall'art. 18 ⁽⁴⁾ della *Legge Quadro* sulla caccia e da una nutrita serie di altre norme sparse sia nella medesima legge, che nella LR 8/1994 ed ancora, nel Regolamento Regionale 1/2008.

Vi sono poi disposizioni tecnico-regolamentari - come ad esempio il "*Protocollo d'intesa tra la regione Emilia-Romagna e l'ISPRA*" ⁽⁵⁾ *per il prelievo in caccia di selezione delle specie capriolo e daino*" approvato con Deliberazione di Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna N. 748 del 13/05/2019 – che fissano i criteri e le modalità per predisporre i *piani di prelievo annuali*, sulla base di *censimenti* (che in realtà sono stime ancorchè accurate) dei capi presenti nel territorio, affinché il prelievo non superi l'incremento annuale della popolazione, e venga quindi garantita la conservazione della specie laddove la presenza di questa sia compatibile con le attività agricole e forestali in essere.

Come si può intuire, si tratta di un *corpus* normativo e regolamentare piuttosto ampio ed in continua evoluzione ed aggiornamento, finalizzato essenzialmente al raggiungimento di due

² Pubblicata nella Gazz. Uff. 25 febbraio 1992, n. 46

³ Pubblicato sul Bollettino Ufficiale n. 89 del 28 maggio 2008

⁴ Art. 18 Specie cacciabili e periodi di attività venatoria

⁵ Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale

STUDIO DI FATTIBILITA'

obiettivi: la disciplina della caccia agli ungulati nel rispetto delle norme di sicurezza, e la conservazione delle popolazioni delle specie oggetto di prelievo venatorio, nel rispetto delle attività economiche – agricole in primis – con l'obiettivo di evitare sovraccarichi territoriali e controllare e impedire l'eventuale sviluppo di patologie.

ALLEGATO B: TEMPI DI PRELIEVO PER GLI UNGULATI IN SELEZIONE 2023/2024 (fermo restando il divieto di caccia il martedì e il venerdì)			
CACCIA DI SELEZIONE			
SPECIE	TEMPI DI PRELIEVO IN SELEZIONE	SESSO	CLASSE SOCIALE
CAPRIOLO	1° giugno – 15 luglio 16 agosto – 30 settembre	M	I, II
	1° gennaio – 14 marzo	F M e F	I e II 0
CAPRIOLO in aree a gestione non conservativa (C 1)	1° giugno – 15 luglio 16 agosto – 30 settembre	M	I, II
	1° gennaio – 31 marzo	M e F	tutte le classi
DAINO	2 settembre – 30 settembre	M	I
	1° novembre – 14 marzo	M	I, II e III
	1° gennaio – 14 marzo	F M e F	I e II 0
DAINO in aree a gestione non conservativa (C 1)	2 settembre – 30 settembre	M	I
	1° novembre – 14 marzo	M	I, II e III
	1° gennaio – 31 marzo	M e F	tutte le classi
CERVO	5 ottobre - 15 febbraio	M	III
	5 ottobre – 14 marzo	M	I e II
	1° gennaio – 14 marzo	F M e F	I e II 0
CERVO in aree a gestione non conservativa (C 1)	5 ottobre - 15 febbraio	M	III
	5 ottobre – 14 marzo	M	I e II
	1° gennaio – 31 marzo	M e F	tutte le classi
MUFLONE	1° novembre – 31 gennaio	M e F	tutte le classi
CINGHIALE	15 aprile – 30 settembre	M e F	tutte le classi, tranne le F adulte accompagnate in aree a gestione conservativa
	1° ottobre – 30 maggio	M e F	tutte le classi (*)

(*) Se le F adulte risultano accompagnate da giovani andrebbe data priorità all'abbattimento di questi ultimi, come evidenziato da ISPRA

Figura 1 – Calendario venatorio 2023-2024. Tempi di prelievo degli ungulati in caccia di selezione

STUDIO DI FATTIBILITA'

In questa sede è importante evidenziare il particolare percorso di *qualificazione* che il cacciatore di selvaggina ungulata deve seguire, specifico per ogni specie di ungulato oggetto di attività venatoria. Infatti se si legge l'art. 2 "Figure tecniche" del Reg. 1/2008 si apprende che per potere esercitare la caccia agli ungulati occorre affrontare uno specifico quanto approfondito percorso formativo, con tanto di esame finale, anche per la formazione degli "ausiliari, ovvero i cani utilizzati per questo tipo di attività venatoria.

TITOLO II
Gestione degli ungulati

Art. 2
Figure tecniche

1. Alla gestione faunistico-venatoria degli ungulati sono preposte le seguenti figure:
 - a) tecnico faunistico provvisto di laurea con specifica specializzazione attestata o conseguita presso una sede universitaria o l'INFS; per la gestione faunistico-venatoria del cervo è necessaria apposita attestazione d'idoneità rilasciata dall'INFS;
 - b) istruttore faunistico-venatorio abilitato dalla Regione mediante appositi corsi di formazione e prove d'esame finali; per la gestione faunistico-venatoria del cervo è necessaria apposita attestazione d'idoneità rilasciata dall'INFS;
 - c) cacciatore di ungulati con metodi selettivi abilitato al prelievo di cinghiale, capriolo, daino e muflone;
 - d) cacciatore di ungulati con metodi selettivi specializzato nel prelievo del cervo;
 - e) cacciatore di cinghiale abilitato alla caccia collettiva;
 - f) caposquadra per la caccia al cinghiale in battuta o braccata;
 - g) conduttore di cane da traccia;
 - h) conduttore di cane limiere;
 - i) operatore abilitato ai censimenti;
 - j) operatore abilitato ai rilevamenti biometrici.
2. Le figure di cui alle lettere c), d), e), f), g), h), i), ed j) sono abilitate dalla Provincia mediante apposite prove d'esame, previa frequentazione di specifici corsi.
3. La Giunta regionale, sulla base delle indicazioni fornite dall'INFS, stabilisce i percorsi, le attività didattiche e i requisiti per l'accesso a detti corsi, le modalità delle prove d'esame e la composizione delle commissioni.

Figura 2 – Reg. 1/2008 per la gestione degli ungulati in Emilia-Romagna

Sul cinghiale, poi, in determinate situazioni viene effettuato anche un prelievo in modalità di "controllo" ovvero in deroga alle norme sul prelievo venatorio, quindi senza osservare i criteri di conservazione della popolazione, che guidano invece le attività di caccia delle altre specie di ungulati e normalmente sotto il controllo e la responsabilità della polizia provinciale.

All'origine questa attività di prelievo era motivata dai cospicui danni che questa specie è in grado di provocare alle produzioni agricole, legato anche all'elevato tasso di riproduzione che caratterizza il ceppo genetico centroeuropeo, introdotto nel nostro Paese a scopi venatori. Oggi nella nostra Regione l'attività di controllo viene motivata – ed ha dato luogo ad un ulteriore incremento dei prelievi – in funzione del pericolo di diffusione della *Peste Suina Africana*, già presente al confine con la Liguria, per le temibili conseguenze nel caso di infezione degli allevamenti suinicoli regionali.

Così a partire dall'art. 19 della *Legge Quadro nazionale*, per proseguire all'art. 16 della L.R. 8/1994 per arrivare all'art. 19 del Reg. 1/2008 viene definita la cornice entro la quale sono poi stati definiti i protocolli operativi per il controllo del cinghiale, emanati sottoforma di deliberazioni di giunta regionale (es. DGR 1372 del 1/08/2022) e provvedimenti provinciali, emanati dietro proposta della Polizia Provinciale.

A queste norme e disposizioni operative, sul controllo del cinghiale, si sono affiancate anche quelle conseguenti alle disposizioni per il monitoraggio ed il contenimento della Peste Suina Africana le quali, oltre ad avere dato ulteriore impulso alle attività di prelievo dei cinghiali, *in deroga* alle norme venatorie previste per questa specie, a partire dall'Ordinanza del Presidente della Giunta Regionale n. 3 del 11/01/2022⁶



Ordinanza n. 3 del 11/01/2022

Sospensione dell'attività venatoria e di "controllo" nel territorio dei comuni di Zerba e Ottone (PC) (al confine con l'area infetta);

Sospensione, nei restanti Comuni della Provincia di Piacenza e in tutti i Comuni della Provincia di Parma:

- dell'attività venatoria vagante con l'ausilio del cane;
- dell'attività venatoria collettiva (braccata e girata) al cinghiale;
- dell'attività di controllo della specie cinghiale (art. 19 della L.157/92) eseguita in modalità collettiva;
- dell'attività di addestramento cani;

Rafforzamento della sorveglianza attiva sul cinghiale attraverso l'esecuzione di battute di ricerca delle carcasse di cinghiale, prioritariamente nei Comuni limitrofi a Zerba e Ottone, per individuare la reale estensione della zona infetta;

⁶ Atto del Presidente Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna - Decreto N. 3 del 11/01/2022 BOLOGNA "Provvedimenti urgenti in ordine all'attività venatoria per prevenire la diffusione della peste suina africana"

Normativa su igiene e sanità delle carni di selvaggina,

Argomento elaborato in collaborazione con il dott. Alberto Viganò - Studio Associato AlpVet

Normativa comunitaria

Le basi per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori sono state poste con il Reg. (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'*Autorità europea per la sicurezza alimentare* e fissa *procedure* nel campo della sicurezza alimentare.

Da tale regolamento è scaturito il cosiddetto "*Pacchetto Igiene*", un insieme di normative sulla sicurezza alimentare che mira a garantire un livello elevato di tutela della salute dei cittadini e della comunità europea, adottato nell'aprile 2004 ed entrato in vigore il 1° gennaio 2006, che si componeva dei seguenti tre Regolamenti e di una Direttiva:

- Regolamento 852/2004 del PE e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento 853/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento 854/2004 del PE e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- Direttiva 2004/41/EC del PE e del Consiglio.

Più recentemente è stato introdotto il Reg. UE 625/2017 (entrato in vigore in Italia dal 14 dicembre 2019) che ha disciplinato il quadro normativo relativo ai *controlli ufficiali* ed ha abrogato il Reg. (CE) 854/2004, modificando decine di norme con l'intento di fornire un testo unico in tema di controlli ufficiali.

Per ciò che concerne il tema carni di selvaggina, gli aspetti più importanti sono sanciti nel Reg. (CE) 852/2004 all'art. 2, comma b) con il quale è stato stabilito che i "*prodotti primari*" siano "*i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca*".

Il medesimo regolamento nell'Allegato I "*Produzione primaria - Parte A: Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate*" all'art. 4 stabilisce che: "*Gli operatori del settore alimentare che allevano, raccolgono o cacciano animali o producono prodotti primari di origine animale devono, se del caso, adottare misure adeguate a:*

STUDIO DI FATTIBILITA'

- a) *Tenere puliti tutti gli impianti utilizzati per la produzione primaria e le operazioni associate, inclusi quelli utilizzati per immagazzinare e manipolare i mangimi e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettarli in modo adeguato;*
- b) *Tenere puliti e, ove necessario dopo la pulizia, disinfettare in modo adeguato le attrezzature, i contenitori, le gabbie, i veicoli e le imbarcazioni;*
- c) *Per quanto possibile, assicurare la pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;*
- d) *Utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione;*
- e) *Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari;*
- f) *Per quanto possibile, evitare la contaminazione da parte di animali e altri insetti nocivi;*
- g) *Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare la contaminazione;*
- h) *Prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento della introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti;*
- i) *Tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;*
- j) *Usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari, come previsto dalla normativa pertinente."*

Il Reg. (CE) 853 del 2004, all'art. 1 (*Ambito di applicazione*) stabilisce che tale regolamento "non si applica [...] (comma 3d) 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". Tale aspetto viene successivamente regolamentato dalle *Linee guida nazionali di applicazione del Regolamento*.

Nell'Allegato I del citato Regolamento vengono fornite le *definizioni* alle quali attenersi ai fini del Regolamento, distinguendo tra selvaggina selvatica e selvaggina d'allevamento:

1.5. «Selvaggina selvatica»:

- *Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della*

STUDIO DI FATTIBILITA'

legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero,

- Selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.

- 1.6. *«Selvaggina d'allevamento»: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 1.2;*
- 1.7. *«Selvaggina selvatica piccola»: selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;*
- 1.8. *«Selvaggina selvatica grossa»: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola;*
- 1.17. *«Laboratorio di sezionamento»: stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni;*
- 1.18. *«Centro di lavorazione della selvaggina»: ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.*

Quindi, il *Regolamento* suddivide la gestione delle carni di selvaggina d'allevamento da quelle selvatiche distinguendo due sezioni differenti: la Sezione III dell'Allegato III definisce le norme relative alla produzione e all'immissione sul mercato delle carni di artiodattili selvatici d'allevamento, mentre la Sezione IV dell'Allegato III si riferisce esclusivamente alle "Carni di Selvaggina Selvatica". In tale sezione, in premessa, viene espressamente definito che "per Centro di raccolta si intende uno stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un centro di lavorazione della selvaggina".

All'interno di questa sezione vi sono tre capitoli che definiscono rispettivamente:

- Capitolo I – "Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità"
- Capitolo II – "Trattamento della selvaggina selvatica grossa"
- Capitolo III – "Trattamento della selvaggina selvatica piccola"

Fondamentali anche alcuni paragrafi del regolamento che forniscono ulteriori indicazioni in merito alla gestione di una filiera di carni di selvaggina e dei sottoprodotti:

- Allegato II – Sezione IV (Requisiti applicabili agli alimenti congelati di origine animale): al punto 1 si definisce che "per data di produzione si intende [...] la data di uccisione per la selvaggina";

- Allegato III – Sezione XIV (Gelatina): si definisce che le pelli di selvaggina selvatica le cui carcasse sono state ritenute idonee al consumo umano a seguito di un'ispezione *post mortem*, possono essere utilizzate per la produzione di gelatina destinata all'utilizzazione negli alimenti.

Occorre inoltre ricordare il Reg. (CE) 1069/2009 del 21 ottobre 2009 “*recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)*” che fissa norme di polizia sanitaria applicabili alla raccolta, al trasporto, al deposito, alla manipolazione, alla trasformazione e all'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, al fine di evitare ogni rischio per la salute pubblica e della salute degli animali. Questo regolamento proibisce l'introduzione, nella catena alimentare, di carcasse di animali e di sottoprodotti di origine animale declassati: le uniche materie prime d'origine animale autorizzate per la produzione di mangimi sono quelle provenienti da animali dichiarati idonei al consumo umano a seguito di un'ispezione sanitaria.

Il regolamento prevede inoltre metodi per l'utilizzazione o l'eliminazione dei prodotti di origine animale, nonché disposizioni più rigorose in materia di controllo e di tracciabilità. Il regolamento fissa, inoltre, le condizioni alle quali i sottoprodotti di origine animale e i prodotti derivati possono essere importati da paesi terzi.

Per ciò che concerne la selvaggina, il regolamento, facendo riferimento anche al *considerandum* 13, prevede nell'art. 2, comma 2, che “*Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale: a) corpi interi o parti di animali selvatici, diversi dalla selvaggina, non sospettati di essere infetti o affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione degli animali acquatici catturati a scopi commerciali; b) corpi interi o parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie, fatto salvo il regolamento (CE) n. 853/2004; c) sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (CE) n.853/2004” sancendo che i corpi interi e tutte le loro parti, incluse le pelli, degli animali selvatici, se si sospetta che siano affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali rientrano in Categoria 1 (Art. 8) ovvero in Categoria 3 (Art. 10) nel caso della selvaggina, di corpi o parti di animali uccisi, dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinati al consumo umano per motivi commerciali.*

In genere i sottoprodotti di Categoria 1 vengono smaltiti come rifiuti mediante incenerimento, mentre i sottoprodotti di Categoria 3 potrebbero essere utilizzati anche per la produzione di mangimi o alimenti per animali d'allevamento, da pelliccia o da compagnia.

Normativa Regionale

In materia di cessione e commercializzazione delle carni di selvaggina è stata recentemente emanata la Deliberazione di Giunta Regionale (DGR) n° 88 del 31 gennaio 2022 (*"Recepimento dell'Intesa del 25 marzo 2021 (Rep. Atti n. 34/csr) tra il governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica"*) la quale ha abrogato la DGR n. 970 del 2 luglio 2007⁷

Per quanto non recepito con DGR nr 88 del 31 gennaio 2022, appare essere ancora in vigore la Determinazione n. 15856 del 29 novembre 2007 relativa alle *"Indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione della D.G.R. 970/2007"* che fornisce indicazioni relative alla destinazione delle carni di selvaggina abbattuta. La determina contiene anche i moduli di tracciabilità per la cessione e la commercializzazione, attualmente sostituiti da quelli redatti nelle nuove linee guida e recepiti con DGR 88/2022.

Sempre sul tema della cessione e commercializzazione delle carni di selvaggina, vi sono poi altre norme della Regione Emilia-Romagna riportate in un apposito sito web ⁽⁸⁾ ancora in vigore ma in attesa dell'emanazione di ulteriori atti di aggiornamento, che vadano a definire nel dettaglio le specifiche modalità applicative necessarie a dare piena operatività alle indicazioni oggetto dell'intesa del 25 marzo 2021.

Con DGR n.° 1015 del 7 luglio 2008⁹ la Regione ha chiarito quali sono le procedure amministrative per il riconoscimento e la registrazione delle imprese e/o strutture alimentari in conformità alla normativa europea. Con detto provvedimento è stato stabilito *"un sistema di relazione diretto tra operatore del settore alimentare e Azienda sanitaria competente per territorio in ossequio ai principi di efficienza, speditezza ed economicità dell'azione amministrativa"* ed è stata posta in capo alle AUSL *"la titolarità dei procedimenti amministrativi"*

⁷ Deliberazione di recepimento delle "Linee guide applicative del Reg. 852/04/CE sull'igiene dei prodotti alimentari" e "Linee guida applicative del Reg. 853/04/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale" oggetto di accordi sanciti in sede di Conferenza Stato-Regioni)

⁸ <https://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/caccia/temi/fauna-selvatica-e-aspetti-sanitari/consumo-alimentare-di-selvaggina>

⁹ Definizione delle procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare

concernenti la registrazione ed il riconoscimento delle attività del settore alimentare in attuazione della normativa europea nonché dei connessi procedimenti amministrativi rientranti nell'ambito delle attività ispettive, di accertamento, vigilanza e controllo ad esse spettanti sulla base delle specifiche disposizioni normative comunitarie e nazionali in materia", demandando "al Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Direzione Generale Sanità e Politiche Sociali la revisione delle indicazioni e delle procedure operative stabilite dalla determinazione n. 9746/2007, con particolare riferimento alla introduzione, in luogo della dichiarazione di inizio attività, della notifica, da intendersi quale comunicazione dell'operatore del settore alimentare direttamente all'azienda sanitaria, in quanto autorità competente in materia, al fine di consentire l'attivazione dei controlli ufficiali ai sensi del regolamento CE 882/2004".

A seguito della precedente Deliberazione regionale, con Determinazione n. 9223 del 1° agosto 2008 "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla D.G.R. 1015/2008" sono state fornite indicazioni relative all'obbligo di registrazione e/o riconoscimento con gli appositi modelli A1 e B1 allegati.

Con Determinazione n. 1807 del 13 febbraio 2017 "Integrazioni alla Determina dirigenziale n. 15856/2007 in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta. Munizioni prive di piombo" si è stabilito che "i capi di fauna selvatica le cui carni vengano destinate al consumo da parte di soggetti diversi dal cacciatore stesso così come previsto dalla determinazione dirigenziale n. 15856/2007 possono essere acquisiti dagli operatori del settore alimentare unicamente se abbattuti con munizioni prive di piombo". E con Determinazione n. 5760 del 23 aprile 2018 "Integrazioni alla determina n. 15856/2007 in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta" Regione Emilia-Romagna ha revocato la Determinazione n. 1807 del 13 febbraio 2017, togliendo di fatto l'obbligo di utilizzare munizionamento privo di piombo per le carni di selvaggina destinate alla commercializzazione, stabilendo quindi la commerciabilità delle carni abbattute con pallottole contenenti piombo e reintroducendo la possibilità di utilizzo di tali proiettili anche durante i piani di controllo sino al pronunciamento definitivo ed omogeneo a livello nazionale da parte dei Ministeri.

Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – 25 marzo 2021

In data 25 marzo 2021 in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano vengono sancite le nuove *“Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica”* con lo scopo di armonizzare le indicazioni relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1 e 5 dell'allegato I del Reg. (CE) n. 853/2004 nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio nazionale. Dette *linee guida* non si applicano alla selvaggina di allevamento così come definita dall'allegato I, punto 1.6 del Reg. (CE) 853/2004.¹⁰

Inoltre, dato che il Reg. (CE) 853/2004 non si applica 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”* (¹¹) è compito degli Stati membri definire gli aspetti normativi relativi all'immissione sul mercato locale delle carni di selvaggina.

Il precedente accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 9 febbraio 2006, aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo alle *“Linee guida applicative del Reg. (CE) 852/2004 redatto in data 29 aprile 2010 (Rep. Atti n. 59/CSR)”*, prevedeva la cessione di un solo capo di grossa selvaggina all'anno e di 500 capi di piccola selvaggina all'anno per cacciatore.

Gli aspetti più importanti delle nuove *linee guida* riguardano innanzitutto la destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica, definendo l'autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo (Capitolo 3), l'immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale (Capitolo 4) o l'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno *stabilimento riconosciuto* (Capitolo 5).

¹⁰ L'esclusione dalle presenti Linee guida delle carni di selvaggina di allevamento rappresenta un problema, in quanto i Reg. (CE) 150 e 151 del 18 febbraio 2011 fornivano indicazioni in merito, senza considerare che il Reg. (CE) 853/2004 definisce la differenza tra selvaggina selvatica e quella allevamento, senza tuttavia escluderne alcuna dal campo di applicazione e fornendo specifiche sul ruolo delle persone formate anche nella filiera di allevamento nonché nella gestione dei capi sensibili a *Trichinella*.

¹¹ art 1, comma 3, lettera e del Reg. (CE) 853/2004

Per autoconsumo¹², ai fini delle Linee guida, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del Reg. (UE) 1375/2015. Tuttavia, si sollecitano le Regioni e Province autonome ad adottare misure per incentivare la consegna da parte dei cacciatori dei campioni di muscolo di animali sensibili all'infestazione da *Trichinella* al fine dell'esecuzione del piano di monitoraggio della presenza del parassita nel rispetto della direttiva 2003/99/CE.

La fornitura diretta quindi non viene considerata commercializzazione, si applica il Reg. (CE) 178/2002 (Art. 14, 18 e 19) e deve osservare due principi importanti: cessione in ambito locale e cessione del "piccolo quantitativo". Riguardo al *mercato locale*, le linee guida fissa l'ambito territoriale nella "*provincia o province contermini, comunque limitato al territorio regionale*"¹³. Riguardo al "piccolo quantitativo" (¹⁴) esso viene definito in "*un numero di carcasse corrispondenti a 2 unita/anno di "capo grosso equivalente" (CGE)*" secondo la seguente la tabella che segue:

¹² Attualmente l'esplosione demografica e spaziale degli ungulati ha permesso ai cacciatori di disporre di carni venatori importanti e ben superiori, in molti casi, a quanto ragionevolmente una famiglia può consumare (Ramanzin *et al*, 2010; Gaviglio *et al*, 2017), con l'implicazione che sussistono fenomeni locali di spaccio illecito di carni attinenti ad una sfera privata. È pertanto evidente che anche l'autoconsumo costituisce ovviamente un fenomeno importante da affrontare col criterio della valutazione del rischio (Ferri *et al*, 2017), ma proprio in quanto escluso dai controlli ufficiali è importante che sia garantita una formazione consapevole del mondo venatorio sulle buone pratiche di gestione, così come auspica il Reg. (CE) 853/2004 che disciplina le persone formate. In tale contesto il singolo cacciatore sarà più motivato ad essere coinvolto nei piani di monitoraggio che si rendessero necessari, non solo per patologie di ordine zoonosico ma anche per quelle di importanza zoo-economica.

¹³ Il "*livello locale*" riconosciuto ancora come "*il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini*" era un concetto già estremamente limitante nel precedente accordo sulle linee guida, in quanto, ad esempio, non si teneva conto della possibilità di cessione verso province contermini ma appartenenti a regioni differenti, nelle quali il recepimento normativo delle Linee guida prevedeva situazioni difformi, creando problematiche burocratiche e gestionali non indifferenti. Attualmente, con la rimodulazione prevista dalla L.N. 56 del 7 aprile 2014, sarebbe più opportuno prevedere come "*livello locale*" almeno il contesto regionale, considerando anche la possibilità dei cacciatori di muoversi sull'intero territorio nazionale. Si segnala inoltre che il concetto di "*local food*", ben specificato dalla U.S. Food and Drug Administration (https://www.nal.usda.gov/aglaw/local-foods#quicktabs-aglaw_pathfinder=1) prevede che non esista una distanza predeterminata per definire ciò che i consumatori considerano "*locale*", ma il concetto è collegato alla comunità che lega il produttore al consumatore e viceversa.

¹⁴ Il "piccolo quantitativo" definito dalla tabella è difforme da quello previsto dal legislatore comunitario. Il Reg. CE, assegnando al singolo Paese il compito di definire il "piccolo quantitativo", auspicava un'impostazione metodologica atta a gestire la validazione delle registrazioni dei cacciatori intenzionati a cedere direttamente al consumatore finale "*capi interi o piccole quantità di carne*", escludendo quindi le quantità da grossista da discriminare anche in relazione al tempo. Per chiarire, a titolo di esempio, in Austria il discrimine tra attività che forniscono solo il mercato locale e quelle che possono commercializzare fuori dal Paese è pari a 5 tonnellate di polpa senza osso alla settimana.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Specie e Categoria	Unità di "Capo grosso equivalente"	Nr capi cedibili all'anno
Cervo adulto	1	2
Daino adulto	0,5	4
Cinghiale adulto	0,5	4
Muflone adulto	0,33	6
Camoscio adulto	0,33	6
Capriolo Adulto	0,25	8
Capi ungulati giovani ¹⁵	Metà del valore corrispondente del capo adulto	Il doppio del valore corrispondente del capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01	200
Selvaggina piccola da pelo	0,08	25

Ne consegue che ogni cacciatore può cedere ogni anno un numero non superiore a due unità di capo grosso equivalente.

Le *linee guida nazionali* raccomandano inoltre alle Regioni e alle Pubbliche amministrazioni di prevedere ulteriori indicazioni circa la tracciabilità del prodotto, i criteri e le disposizioni relativi alle procedure e ai locali di lavorazione, nonché la formazione dei cacciatori anche a livello di fornitura diretta.

Riguardo ai *controlli sulle carni*, i cacciatori sono sempre tenuti a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla *trichinellosi* all'esame per la ricerca di *Trichinella sp.* nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) 1375/2015 e a compilare il Modello 1 (Allegato I alle Linee guida) ⁽¹⁶⁾.

Relativamente alla commercializzazione, si demanda all'applicazione del Reg. (CE) 853/2004 e alla figura di persona formata, nonché al fatto che il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (Allegato I alle Linee guida) in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al *Centro di lavorazione della selvaggina* (CLS v. oltre).

¹⁵ La definizione di "capi giovani" è aleatoria e genera confusione in quanto non chiarisce l'età dei soggetti considerati né tiene conto delle differenze di peso tra specie differenti.

¹⁶ Modello da compilare in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti

Sempre all'interno delle *Linee guida* vengono fornite indicazioni relativamente ai locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina, suddividendo tra:

- *Centro di raccolta della selvaggina* (CRS);
- Centro di lavorazione della selvaggina (CLS/GHE¹⁷);
- Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP).

Il *Centro di raccolta selvaggina* – talvolta abbreviato CRS - è uno “*stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta*”.

Le *Linee guida* mirano altresì a fare chiarezza tra altre terminologie usate e spesso in vigore nel mondo venatorio, quali “*Casa di Caccia*”, “*Punto di Igiene*”, “*Centro di verifica*”, etc. Il *Centro di Raccolta* (CRS) può racchiudere tutte queste definizioni se rispetta i dettami normativi espressi dalla Conferenza Stato-Regione e recepiti a livello delle singole Regioni e Province Autonome.

Le *Linee guida* forniscono inoltre informazioni di dettaglio circa la formazione per “persona formata” indicando in un numero minimo di 10 ore escluso l'esame finale il percorso formativo previsto dall'Allegato III, Sez. IV, Cap. 1, del Reg. (CE) 853/2004 in cui si sancisce che:

1. Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.
2. Tuttavia, è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle nozioni di cui al punto 1. I riferimenti a una «persona formata» contenuti nella presente sezione riguardano tali persone.
3. La persona formata potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina, se fanno parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo in cui avviene la caccia. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina al responsabile della riserva venatoria o all'allevatore di selvaggina ed informarli di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento.

¹⁷ *Game Handling Establishment*

4. La formazione deve essere dispensata in modo tale da *garantire all'autorità competente* che i cacciatori dispongano delle necessarie nozioni. Essa dovrebbe contemplare almeno le seguenti materie:
- a) Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
 - b) 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;
 - c) Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate alla manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
 - d) Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

Tali argomenti possono essere integrati nell'ambito dei corsi di formazione per cacciatori o cacciatori di selezione, ed è inoltre opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie.

Come già anticipato, le *Linee guida* sono state recepite dalla Regione Emilia-Romagna con DGR n. 88 del 31 gennaio 2022 "*Recepimento dell'Intesa del 25 marzo 2021 (Rep. Atti n. 34/csr) tra il governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica"*". Detta deliberazione specifica che viene demandato ad un successivo atto del *Responsabile del Servizio Prevenzione collettiva e Sanità Pubblica della Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare* la definizione di specifiche modalità applicative necessarie a dare piena operatività nel territorio regionale alle indicazioni oggetto dell'intesa.

Requisiti igienico-strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina
Argomento elaborato in collaborazione con il dott. Alberto Viganò - Studio Associato AlpVet

Come già visto i requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina sono stati nuovamente definiti nelle "*Linee guida in materia di Igiene delle carni di selvaggina selvatica*"¹⁸

Tra i locali presi in considerazione vi sono il *Centro di Raccolta della selvaggina (CRS)*, precedentemente denominato anche come Centro di Sosta, ed i *Centri di Lavorazioni della*

¹⁸ Conferenza Stato-Regioni del 25 marzo 2021

Selvaggina riconosciuti (CLS) altrimenti denominati *Game Handling Establishment* (da cui l'acronimo GHE) registrati presso il sito del Ministero della Salute.

Centro di Raccolta della selvaggina (CR o CRS)

Secondo le *Linee guida* nazionali il Centro di raccolta è *“uno stabilimento funzionale all'area di caccia, in cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS”*.

Il *“centro di raccolta”* è quindi costituito da uno o più locali in cui possono essere effettuate le seguenti attività:

- rilievo dei *parametri biometrici*;
- *eviscerazione*, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di *campioni* per esami di *laboratorio*;
- *stoccaggio* temporaneo delle carcasse appese evitando l'acatastamento.

L'utilizzo del termine *“stabilimento”* proposto dalle Linee guida tende a confondere le differenze tra *Centro di raccolta* e *Centro di lavorazione*. Il *Centro di raccolta* non dovrebbe essere definito uno *“stabilimento”* ma una struttura semplice, composta da una o più celle frigorifere atte ad assicurare l'avvio sollecito della catena del freddo già sul sito di caccia o nelle immediate prossimità.

Vi è poi un altro passaggio poco chiaro all'interno delle Linee guida, in quanto con la frase *“Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni”* sembra sia ammessa la possibilità che un centro di raccolta non disponga di una cella frigo. Se questo può trovare una coerenza in alcune regioni italiane, ovvero in alcune località di alta quota, e solo limitatamente a determinati periodi *“freddi”* dell'anno, è ragionevole pensare che nell'area appenninica sia necessario prevedere, sempre, che ogni Centro di raccolta sia dotato di almeno una cella frigo per consentire l'avvio sollecito della catena del freddo già sul sito di caccia o nelle immediate vicinanze.

Le linee guida sanciscono inoltre che i centri di raccolta debbano:

STUDIO DI FATTIBILITA'

- essere sempre conservati in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni (e questo vale anche per le aree immediatamente circostanti);
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;
- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del Reg. (CE) 852/2004 e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del Reg. (CE) 178/2002; tuttavia nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non si applicano i Reg. (CE) 178/2002 e Reg. (CE) n. 852/2004.

Al fine di migliorare la gestione dei *Centri di raccolta*, il principale criterio funzionale da considerare è la sosta di carcasse appese, senza accatastamento, in spazi lavabili e sanificabili secondo opportune misure di autocontrollo semplificato. Pertanto, ad esempio, le operazioni di eviscerazione non devono far parte delle attività ammesse in un Centro di raccolta registrato, in quanto tali operazioni devono essere già state svolte prima dello stoccaggio delle carcasse presso tali strutture. Ammettere l'eviscerazione presso un Centro di raccolta registrato potrebbe validare erroneamente le cattive pratiche della mancata iugulazione ed eviscerazione sul sito di abbattimento. In caso di comprovate necessità e di immediata vicinanza del Centro di raccolta al luogo di caccia è possibile prevedere la possibilità di eviscerare i capi abbattuti negli immediati pressi del Centro di raccolta, prevedendo tuttavia locali, attrezzature e addetti registrati per queste finalità.

Inoltre, nel Centro di raccolta tutti i capi devono essere documentati in un registro di carico e scarico, senza deroghe per quelli destinati all'autoconsumo, ai fini della rintracciabilità dei capi o dei lotti a rischio. Per questa ragione sarebbe auspicabile far transitare dai Centri di raccolta anche i capi destinati all'autoconsumo, al fine di garantire i requisiti minimi di igiene e di catena del freddo anche per gli animali prelevati dai cacciatori che non dispongono a livello personale di tali attrezzature.

La documentazione da detenere all'interno di un Centro di raccolta è rappresentata da:

- Registro Carico/Scarico ai fini della rintracciabilità dei capi conferiti *vidimato dall'AUSL* in cui vengono riportati almeno i seguenti dati: numero contrassegno del capo, nominativo

del cacciatore e recapito, località e comune di abbattimento, data di conferimento presso il CRS e data di prelievo, specie, classe di età e sesso dell'animale, data di uscita dal centro di raccolta, destinazione del capo¹⁹, nominativo e firma di colui che provvede alla movimentazione della carcassa;

- Manuale di autocontrollo semplificato che preveda il registro delle non conformità, le modalità di sanificazione della struttura ed i prodotti impiegati, un piano di disinfestazione da roditori, insetti striscianti e insetti volanti (²⁰).

La Determina della Regione Emilia-Romagna n. 15856 del 29 novembre 2007 relativa alle *“Indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione della D.G.R. 970/2007”* definiva il centro di sosta o centro di raccolta come *“un “Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti” o una “Casa di caccia”, dotato di pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dal Reg. n. 852/04/CE e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, al fine della rintracciabilità. Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai Centri di lavorazione per essere sottoposte a visita veterinaria”*.

La Regione Piemonte, a titolo di esempio, nel recepimento delle Linee guida, ha previsto che, in aggiunta a quanto sopra, *“l’Autorità competente locale potrà autorizzare i Centri di raccolta ad effettuare, qualora le condizioni igienico-strutturali lo consentano, le operazioni di scuoiatura/spiumatura e divisione in mezzene, in quarti o terzi di mezzena, delle carcasse di selvaggina che rientrano nell’ambito dell’autoconsumo o della fornitura di “piccoli quantitativi” in ambito locale, purché il CRS sia dotato inoltre di:*

- *Celle frigorifere idonee per conservare le carcasse degli animali cacciati;*
- *Celle frigorifere idonee per la conservazione delle carni esposte (è possibile gestire nella stessa cella capi sottopelle e capi esposti ma in tempi diversi e dopo accurata pulizia e disinfezione);*

¹⁹ specificando nel caso di cessione diretta e/o commercializzazione il destinatario del capo, nominativo e firma di colui che

²⁰ Manuale di Autocontrollo semplificato, indica le procedure di pulizia/sanificazione della struttura (pavimenti, pareti, cella, ganci, porte, etc...) con le schede tecniche dei prodotti utilizzati e le date delle attività, una scheda di controllo degli animali infestanti in cui si descrivono le attività messe in atto per evitare la presenza di insetti o roditori, ed una scheda di rilevamento anomalie della cella frigo che tenga registro di tutte le problematiche connesse con il suo utilizzo, quali banalmente l'assenza di energia elettrica a causa di un temporale o di lavori sulla rete, ovvero problemi ai motori dell'impianto, indicando tutte le misure apposite da mettere in atto per ovviare a tali criticità.

STUDIO DI FATTIBILITA'

- *Locale dedicato esclusivamente alla lavorazione delle carni che rispetti i requisiti previsti dall'allegato II, capitolo I, del Reg. (CE) 852/2004;*
- *Siano dotati di lavandino con acqua potabile calda e fredda."*

Da un punto di vista pratico è consigliabile che il centro di raccolta sia un locale con pavimento e pareti lavabili, dotato di acqua corrente calda e fredda e di servizi igienici, al cui interno vi sia almeno una cella frigo per lo stoccaggio delle carcasse di animali selvatici. In aggiunta è possibile prevedere una cella per lo stoccaggio dei visceri destinati allo smaltimento tramite ditte autorizzate.

La tendenza attuale, a seconda dei flussi di selvaggina che il centro di raccolta può accogliere, è quella di dotare la struttura di almeno due celle: una destinata al pre-raffreddamento delle carcasse ed una allo stoccaggio in attesa dell'avvio al Centro di Lavorazione.

In merito ai giorni di permanenza delle carcasse presso i centri di sosta/raccolta, seppur le *Linee guida* indichino sino ad un *massimo di 5 giorni di sosta*, è raccomandabile non andare oltre i 3/4 giorni, soprattutto se il destino di tale carcasse è la lavorazione presso un CLS, in quanto le cariche batteriche in prossimità del foro di ingresso/uscita dei proiettili, grazie anche alla presenza del sangue dovuto alla ferita infiltrato tra le fasce muscolari e la tenuta termica data dal mantello dell'animale, potrebbe di fatto comportare situazioni di rischio che devono essere gestite e toelettate quanto prima. Per tale motivo, nel caso della creazione di una filiera commerciale, si raccomanda che la sosta delle carcasse presso un CR sia ridotta ai minimi termini, massimo 3 giorni.

Nello stesso modo, per facilitare il dissanguamento dei capi, ed evitare che il cacciatore debba andare a recuperare il trofeo presso altre strutture in cui venga indirizzata la carcassa, sarebbe opportuno che le carcasse degli ungulati poligastrici venissero stoccate in cella sempre prive della testa, avendo inoltre cura di asportare tutti i visceri eventualmente ancora presenti (corata, esofago e trachea), al fine di ridurre eventuali contaminazioni e permettere un rapido raffreddamento. La *corata* (polmone, cuore, fegato), a seconda degli accordi presi con l'AUSL e della disponibilità o meno di persone formate, potranno essere lasciate direttamente al cacciatore o seguire la carcassa rimanendo identificabili e correlate al capo di appartenenza.

Le carcasse degli animali abbattuti devono essere trasferite a un CLS non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento di una temperatura a cuore delle carni non superiore a +7°C o a +4°C nel caso, rispettivamente

delle carni di grossa e/o piccola selvaggina ⁽²¹⁾, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni.

Nel caso dei cinghiali, la testa deve sempre accompagnare la carcassa ed il trasporto dal CR al CLS delle carcasse refrigerate deve avvenire in maniera tale da preservare la temperatura raggiunta al cuore delle carni e in condizioni igienico-sanitarie adeguate. Nel caso di passaggio dal CRS al Centro di Lavorazione Selvaggina, il capo o i capi devono essere trasferiti solo ed esclusivamente mediante mezzi frigo autorizzati al fine di mantenere la catena del freddo, requisito non indispensabili invece nel caso di autoconsumo ⁽²²⁾.

Le Regioni e le Province Autonome possono stabilire i requisiti del Centro di raccolta affinché il cacciatore possa eseguire le operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni (divisione in mezzene, quarti o terzi di mezzena)".

Ovviamente, a livello di recepimento regionale, ogni regione può fornire ulteriori chiarimenti in materia oppure porre ulteriori misure restrittive, come ad esempio la necessità che nel centro di raccolta si raggiunga *"una temperatura a cuore delle carni non superiore a +7°C o a +4°C nel caso, rispettivamente delle carni di grossa e/o piccola selvaggina"*, l'obbligo di disporre quindi in tal caso di una cella frigorifera di dimensioni appropriate al numero di capi che possono essere conferite nell'ambito di un determinato periodo di tempo, oppure che il registro carico/scarico venga compilato anche se la destinazione delle carcasse sia rivolta all'esclusivo autoconsumo, o ancora l'individuazione di un Responsabile gestionale che dovrà ottemperare alle indicazioni previste per la presentazione della notifica e al mantenimento dei requisiti documentali, strutturali e igienico-sanitari, quale ad esempio un manuale di autocontrollo semplificato.

Inoltre, le Regioni possono anche definire che i capi che dovranno essere destinati ad un CLS debbano obbligatoriamente transitare presso un Centro di raccolta se non arrivano al CLS entro la medesima giornata di caccia, al fine di garantire una corretta catena del freddo ed una tracciabilità che consenta di garantire il prodotto fino al consumatore finale.

²¹ punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004

²² Tale aspetto diventa ancora più importante per gli Enti che devono provvedere tramite opportuna convenzione a destinare le carcasse dei capi prelevati nell'ambito di piani di contenimento in cui vengono coinvolti vigilanza e/o cacciatori i quali devono conferire il capo presso apposite strutture che siano ben distribuite nel territorio di intervento, sia per evitare che i volontari che mettono a disposizione il proprio tempo per le attività di contenimento debbano fare decine di chilometri per conferire le carcasse al CLS, sia per consentire al/ai CLS convenzionati di recuperare i capi presso il Centro di raccolta con uno/due viaggi settimanali, contenendo i costi di esercizio e migliorando la qualità del prodotto.

Oltre a ciò, le Regioni possono anche intervenire sulla regolamentazione ulteriore della spelatura o della divisione in mezzena presso il Centro di Raccolta delle carcasse di selvaggina che rientrano nell'ambito dell'autoconsumo o della fornitura di "piccoli quantitativi" in ambito locale, imponendo ulteriori celle frigorifere idonee per la conservazione delle carni esposte e un locale dedicato esclusivamente alla lavorazione delle carni.

Centri di Lavorazione Selvaggina (CLS/GHE)

A livello normativo i *Centri di Lavorazione della Selvaggina* (CLS), detti anche *Game Handling Establishment* (GHE), sono degli stabilimenti riconosciuti, dotati di apposito Bollo CE, che devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti dai Regolamenti (CE) 852 e 853 del 2004. Presso i CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono sottoposte alle seguenti operazioni:

- spellatura / scuoiatura o spennatura;
- estrazione dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- ispezione *post mortem* da parte del veterinario ufficiale;
- bollatura, ove previsto;
- divisione in mezzene o in tre parti di mezzena.

In relazione alle caratteristiche strutturali i Centri di lavorazione della selvaggina si possono distinguere in due tipologie, a seconda dell'attività svolta: una finalizzata alla lavorazione delle carcasse fino la suddivisione in mezzene od al massimo in tre pezzi ed una che prevede operazioni di sezionamento e/o disosso.

Le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione di carcasse o di mezzene suddivise in non più di tre parti, devono possedere almeno i seguenti requisiti strutturali:

- Un locale o uno spazio coperto per il ricevimento e l'eviscerazione delle carcasse;
- Una cella frigorifera per lo stoccaggio delle carcasse non scuoiate, a temperatura controllata < 7°C;
- Un locale per la lavorazione;
- Una cella frigorifera per il deposito delle carni a temperatura controllata;
- Un locale o idonei contenitori per il deposito dei sottoprodotti ai sensi del Reg. n. 1774/02/CE;
- Uno spogliatoio con bagno e antibagno.

Più in particolare i CLS debbono possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sottopelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto, è possibile che le *carcasse sottopelo* o *in piuma* siano depositate presso un locale, o struttura o dispositivo, chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse.

Nel caso in cui presso uno stesso *stabilimento* vengano lavorate sia carcasse di selvaggina "da pelo" sia di selvaggina "da penna", la spennatura deve avvenire in un locale distinto da quello dove vengono condotte le altre operazioni o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione.

Infine, nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, occorre differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, ovvero Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del Reg. (CE) 853/2004. Tali strutture potrebbero essere anche macelli non soggetti a bollo CE che lavorano conto terzi le carni di selvaggina per la produzione di tagli destinati alla ristorazione e/o salumi.

Principali controlli sanitari per le diverse specie

Argomento elaborato in collaborazione con il dott. Alberto Viganò - Studio Associato AlpVet

I controlli sanitari da effettuarsi sui capi di selvaggina prelevati vengono indicati dal *Piano di monitoraggio sanitario regionale* approvato con Deliberazione di Giunta Regionale n.° 1763 del 13 novembre 2017. Ogni anno le AUSL comunicano agli ATC e/o agli Enti preposti al controllo i campioni biologici necessari per le attività di monitoraggio ed il numero di campioni che necessitano suddivisi per territorio. Quindi questa parte non compete alla filiera, che tuttavia può farsi promotrice del miglioramento della raccolta dei campioni nel caso in cui tutti i capi debbano transitare da un Centro di raccolta selvaggina.

STUDIO DI FATTIBILITA'

In questo caso, il CRS potrebbe rappresentare un osservatorio epidemiologico per la raccolta dei campioni, nonché per la valutazione di eventuali segni o sintomi di patologie, raccogliendo i campioni di organi e tessuti consegnati dai cacciatori nel caso in cui all'atto dell'eviscerazione del capo osservino lesioni o segni di patologie.

L'attività di sorveglianza sulla presenza di malattie nelle popolazioni di animali selvatici viene attuata con due modalità: sorveglianza passiva e sorveglianza mirata (o attiva).

Come riporta il piano regionale, la sorveglianza passiva viene svolta con l'obiettivo di individuare precocemente malattie prioritarie che provocano la morte dei soggetti coinvolti e pertanto include: soggetti rinvenuti morti, soggetti in difficoltà e soccorsi, soggetti abbattuti durante l'attività venatoria o di controllo, che manifestano segni di alterato stato di salute. Questi ultimi potranno essere oggetto di campionamento presso i CRS o i CLS.

Specie	Patologia / infezione	Organo target per Sorveglianza passiva
Cinghiale	PSC	Milza, linfonodi, amigdale (midollo da osso lungo se alterazioni cadaveriche avanzate)
	PSA	
	Trichinella	Diaframma
	Leishmania	Milza
Caprioli; Cervi; Daini	CWD	Testa (obex, linfonodi retrofaringei mediani)
	Blue Tongue	Milza
	Leishmania	
	ParaTBC	Valvola ileo-cecale

La sorveglianza mirata rappresenta, invece, un'attività di sorveglianza programmata, finalizzata alla valutazione del rischio per specifici patogeni, effettuata su campioni prelevati nell'ambito di piani di prelievo venatori e/o di controllo faunistico. Per ciascuna malattia oggetto del piano sono state individuate le specie bersaglio da sottoporre a indagini di laboratorio.

Le malattie trasmissibili della fauna selvatica oggetto del piano regionale di monitoraggio sono elencate di seguito:

- Trichinellosi
- Peste suina classica (PSC)

STUDIO DI FATTIBILITA'

- Malattia Vescicolare del Suino (MVS)
- Malattia di Aujeszky (MA)
- West Nile Disease (WND)
- Influenza Aviaria (IA)
- Malattia del deperimento cronico del cervo (CWD)
- Tuberculosis (TBC)
- Brucellosi (BRC)
- Influenza Suina
- Leishmaniosi

Per ciò che concerne il cinghiale, da tutti gli animali abbattuti nel corso dell'attività venatoria o nell'ambito dei piani provinciali di controllo vengono prelevati 50 grammi di muscolo (pilastri del diaframma) da sottoporre alla ricerca di *Trichinella spp.* Inoltre solo su un campione di 60/100 capi per provincia è prevista l'esecuzione di esami sierologici (ELISA) rivolti alla ricerca di *Peste suina africana* (PSA), *Peste suina classica* (PSC) e *Malattia di Aujeszky* (MA) ⁽²³⁾. Sono altresì previsti *esami batteriologici e virologici* su organi presso i centri di lavorazione selvaggina, che potrebbero essere svolti anche presso i CRS qualora l'autorità competente ne richieda l'impiego. A tale riguardo, sono oggetto di prelievo i seguenti organi:

- Linfonodi sottomandibolari (privilegiando quelli che presentano lesioni) per ricerca di micobatteri
- Milza, testicoli o utero per la ricerca microbiologica di *Brucella spp*
- Lobi apicali dei polmoni per indagine sulla presenza di Virus dell'Influenza Suina

Per ciò che concerne i cervidi è previsto un piano di monitoraggio per la ricerca della *Malattia del deperimento cronico del Cervo* (CWD). Il piano di sorveglianza dovrà essere effettuato su soggetti non destinati al consumo:

- Cervidi, rinvenuti morti sia in ambiente selvatico sia in allevamento;
- Cervidi defedati o che presentino sintomatologia neurologica clinica riconducibile ad una TSE, abbattuti in allevamento o abbattuti a caccia.

Dalla testa saranno prelevati l'*obex*²⁴ e i linfonodi retrofaringei mediani.

Presso i CRS e/o i CLS è facoltà dell'Autorità competente richiedere anche campioni per la ricerca di residui (Cesio137, metalli pesanti, contaminanti ambientali, farmaci, etc...) ovvero per la valutazione microbiologica delle carcasse.

²³ MVS è stata tolta dal monitoraggio con nota del 2021

²⁴ Vertice inferiore del pavimento del quarto ventricolo, cavità contenuta tra tronco encefalico e cervelletto

STUDIO DI FATTIBILITA'

FILIERA CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA: STATO DELL'ARTE IN ALCUNE REGIONI DEL PAESE E PREZZI APPLICATI

Capitolo elaborato in collaborazione con il dott. Alberto Viganò - Studio Associato AlpVet

Riferimenti ad esperienze esistenti per la determinazione dei prezzi di cessione dei capi di selvaggina e della carne non lavorata e lavorata

Di seguito si riportano alcune delle esperienze più significative su progetti di filiera della carne di selvaggina ungulata in alcune regioni italiane ed in particolare: il progetto *Filiera Eco-Alimentare*; il progetto *Selvatici e Buoni* nato sulla falsariga del progetto precedente ma facendo solo *comunicazione e immagine*; il progetto del Comprensorio Alpino *"Prealpi Comasche"*; il Progetto di URCA Marche.

Progetto Filiera Eco-Alimentare - Verbania

Il progetto *"Filiera Eco-Alimentare"*, finanziato con il contributo di Fondazione Cariplo, è nato grazie al lavoro in rete tra Associazione Ars.Uni.VCO (capofila), Unione Montana Alta Ossola ed Università degli Studi di Milano con i dipartimenti VESPA, DIMEVET, DiSAA e GeSDiMont e al contributo di diversi stakeholder quali: Provincia del Verbano Cusio Ossola, Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, Asl VCO, Ente Aree Protette Ossola, Istituto I.P.S.A.S.R. "Silvio Fobelli" di Crodo, Comprensori Alpini di caccia VCO1, VCO2 e VCO3, Confcommercio Alto Piemonte e Associazione Parkè.

L'idea di base del progetto era quella di dar vita ad un'iniziativa volta a promuovere la bio-risorsa rinnovabile derivante dalla gestione delle carni di selvaggina, promuovendo sistemi di economia locale competitiva nel settore agro-alimentare e turistico, ponendo attenzione alla formazione dei cacciatori e dei trasformatori del prodotto, creando un sistema volto a rendere efficiente il controllo igienico-sanitario, qualitativo e di filiera connesso alla commercializzazione delle carni di selvaggina.

A ciò si è affiancata la necessità di gestire le popolazioni di ungulati selvatici, così da rendere maggiormente resiliente la comunità locale ai danni agli ecosistemi montani e all'agricoltura dovuti all'incremento numerico di tali specie, con particolare riferimento alle aree forestali, ai pascoli spontanei, ai danni al comparto agricolo e agli incidenti stradali.

Il progetto *"Filiera Eco-Alimentare"* è stato avviato nel mese di febbraio 2015 con una intensa fase di studi, ricerche e formazione del mondo venatorio, dei macellai e dei ristoratori. Successivamente, dal 2017, il progetto è stato nuovamente finanziato al fine di valutare attivare una seconda fase propedeutica alla costituzione degli strumenti utili ai soggetti della filiera

per valutare la possibilità di promuovere le attività prodromiche alla costituzione di un soggetto terzo in grado di condurre in maniera sostenibile gli importanti risultati acquisiti da parte del progetto.

Il progetto, seppur conclusosi ufficialmente nel mese di febbraio del 2019, ha proseguito le sue attività in autonomia vedendo accrescere l'interesse del comparto venatorio oltre che quello della trasformazione (macellai, ristoratori). Nei primi mesi del 2020 è stata svolta una serie di incontri finalizzati a costituire un'associazione destinata a gestire la filiera, il marchio e la comunicazione relativa al progetto stesso. Ma la crisi economica del settore generata dalla pandemia Covid-19 ha di fatto rallentato questa azione, che tuttavia è ripresa a fine 2022 con la nascita di un *Comitato* che si è prefisso l'obiettivo applicare il disciplinare redatto nell'ambito del progetto.

Attualmente il progetto vede all'attivo un CLS, cinque macelli ed un ristorante autorizzati come locali di lavorazione per il ritiro dei capi in cessione, 3 CRS presso ciascuna sede dei Comprensori alpini di caccia, una cella per lo stoccaggio degli scarti di lavorazione in autoconsumo e una quindicina di ristoranti coinvolti attivamente nel progetto, oltre che diversi pub/bar che utilizzano i prodotti derivanti dalla filiera.

Nel corso degli anni il progetto ha effettuato anche sperimentazioni in collaborazione con macellai e ristoratori, proponendo tagli e preparazioni innovative e particolari, come ad esempio le cotture a bassa temperatura, la preparazione di salumi locali (mocette e bresaole di selvaggina, violini, prosciutti, oltre ai soliti salamini), utilizzo e impiego del quinto quarto di selvaggina (testina, midollo, lingua, fegato, cuore, trippa, polmoni, cervella, ...) che hanno contribuito a migliorare sensibilmente la qualità del prodotto, a diminuire lo scarto e aumentare quindi in maniera esponenziale i prezzi di acquisto da parte del ristoratore nei confronti del macellaio, comportando, a ricaduta, un aumento dei prezzi di acquisto del capo nei confronti del cacciatore, che si è sentito maggiormente responsabilizzato e coinvolto nel processo produttivo. Ciò ha comportato, ovviamente, anche una selezione dei fornitori (cacciatori) da parte dei macellai al fine di garantire un prodotto di alta qualità e dalle caratteristiche più o meno omogenee a seconda della richiesta del ristoratore.

Lo scopo principale del progetto è stato creare una filiera legata alle carni di selvaggina regolamentata da un disciplinare tecnico igienico-sanitario volto a fornire indicazioni qualitative e quantitative nel processo di produzione, innovandone le modalità di presentazione gastronomica e la sua valorizzazione. Si sono ottenuti obiettivi positivi sia in termini di ricadute sul livello di coscienza della comunità circa il valore della "*bio-risorsa fauna*" che sulla gestione

faunistico-venatoria nella produzione primaria, attraverso anche dei percorsi formativi e informativi sulle categorie coinvolte.

Attualmente gli attori del progetto stanno collaborando con Regione Piemonte per uno studio di fattibilità volto al trasferimento del know-how sull'intero territorio regionale, anche in considerazione del controllo e eradicazione della PSA attraverso il contenimento dei cinghiali. Il compito del Comitato, recentemente insediatosi, è quello di garantire la tracciabilità del prodotto e la promozione dello stesso nell'ambito del mercato locale e non solo.

Da studi recentemente condotti dall'Università di Milano, ad inizio progetto solo il 2,5% dei cacciatori immetteva sul mercato, mentre ad oggi (dati 2022 non pubblicati) i cacciatori che immettono sul mercato sono il 15%. Sul resto del territorio nazionale attualmente la percentuale è compresa tra il 2 ed il 3%.

Nel corso dello sviluppo del progetto sono state prodotte importanti pubblicazioni tecniche e scientifiche sul tema della qualità igienico e sanitaria, della percezione del consumatore e dell'aspetto ambientale delle carni di selvaggina. Nella sezione Filiera Eco-Alimentare sulla pagina <https://www.arsunivco.eu/progetti/> è possibile reperire dati e pubblicazione del progetto.

Attualmente entrano in filiera circa 300 cervi all'anno e 500 cinghiali (di cui buona parte prelevati in attività di controllo), oltre a qualche decina di camosci, caprioli e mufloni.

I prezzi di acquisto da parte dei macellai al cacciatore si assestano tra i 6 e gli 8 € al Kg per il cinghiale ed i 7 ed i 12 € al Kg per il cervo, a seconda della qualità del capo. È attiva anche una convenzione tra Provincia e CLS per la gestione dei cinghiali prelevati in controllo dalla Polizia provinciale che vende a 3,5 € al Kg.

I prezzi di vendita dal macellaio alla ristorazione e/o al consumatore finale variano in base al taglio e alla tipologia di prodotto. A titolo di esempio, una sella di cervo oscilla tra 22,50 ed i 25,00 €/kg, polpa di cinghiale tra i 14,00 ed i 17 €/kg, fesa di cinghiale cotto a bassa temperatura 28,00/32,00 €/kg, mocetta di cinghiale 40,00/45,00 €/kg, mocetta di cervo 45,00/50,00 €/kg.

Progetto Comprensorio Alpino "Prealpi Comasche – Como"

Il Comprensorio Alpino di Caccia "Prealpi Comasche" a partire dall'anno 2011 gestisce direttamente un Centro di Lavorazione Selvaggina presso cui vi è sia la sede del Comprensorio Alpino (CA) che il centro di verifica di tutti i capi prelevati.

A partire dall'anno 2019, su incarico del CA *Prealpi Lecchesi*, è stata svolta un'attività di formazione che ha coinvolto quasi tutti i cacciatori di ungulati iscritti al CA al fine di qualificarli come *Persone formate* ai sensi del Reg CE 853 del 2004.

Attualmente, al fine di rispondere anche agli aggiornamenti normativi e alle richieste dell'Autorità sanitaria locale, il CLS è stato suddiviso in CRS e CLS, potendo basarsi su una struttura composta da un locale di ingresso delle carcasse, una cella di raccolta (utilizzata anche come cella di pre-raffreddamento), una cella di stoccaggio dei capi in pelo prima della lavorazione, una cella di stoccaggio dei capi spelati in attesa di bollatura, un locale di sezionamento.

Attualmente il CLS è convenzionato anche con la Provincia di Como per la gestione dei capi prelevati in controllo dalla Polizia Provinciale. Il flusso annuale dei capi è intorno ai 700 cervi, 900 cinghiali prelevati in selezione e 300 cinghiali prelevati in controllo. Il CLS esporta i propri capi a Verbania, Varese, Bergamo e Brescia. Inoltre, rifornisce diversi ristoranti e macellai della zona del lago di Como.

I prezzi di vendita si assestano tra i 5,50 e i 7 € al Kg per il cinghiale ed i 7 ed i 10 € al Kg per il cervo, a seconda della qualità del capo.

Progetto Selvatici e Buoni- Bergamo

Il Progetto "*Selvatici e Buoni*" è stato promosso a partire dal 2017 da Fondazione UNA Onlus in collaborazione con l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, il Dipartimento di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Milano, la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva e la consulenza dello Studio Associato AlpVet. Il progetto ha visto la collaborazione di n. 4 Comprensori Alpini di caccia, 4 CLS e diversi ristoratori.

Le attività di progetto si sono basate sulla formazione dei cacciatori e sulla promozione del prodotto, attraverso anche la sottoscrizione da parte dei ristoratori del territorio di un "*Manifesto delle carni selvatiche nella ristorazione*", attraverso il quale ci si impegna a rispettare 10 principi chiave che mirano alla valorizzazione della scelta sana e sostenibile delle carni selvatiche. Il manifesto è stato redatto dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, capofila scientifico del progetto con il supporto della condotta SlowFood valli orobiche.

Obiettivo del progetto era anche quello di coinvolgere attivamente i Comprensori alpini di caccia e le squadre di caccia al cinghiale del territorio; tuttavia, ad oggi sono presenti solo due CRS e 3 CLS. Le squadre della braccata non conferiscono alcun capo in filiera e, nello stesso

STUDIO DI FATTIBILITA'

modo, il prelievo in selezione, che ad oggi ammonta a 1.300 capi/anno, non confluisce in filiera nonostante il carniere pro-capite del cacciatore sia illimitato.

Tali problematiche sono connesse ad un'applicazione del progetto basata principalmente sulla *comunicazione* più che sulla responsabilizzazione degli stakeholder. In secondo luogo, non è stata creata una rete tra produttori e fornitori che potesse agevolare la filiera.

Il progetto si è chiuso nel 2019 e, ad oggi, entrano in filiera esclusivamente i capi prelevati in attività di controllo dalla Polizia provinciale, pari a circa 200/250 cinghiali, e alcuni ungulati poligastri che pervengono in seguito a incidenti stradali. Non è dato sapere i prezzi di acquisto da parte dei macellai, anche se risultano di certo inferiori a 5 €/Kg. Maggiori informazioni sul progetto sono reperibili nel sito <https://www.selvaticiebuoni.it/>.

Attualmente, grazie ad un accordo tra Regione Lombardia, Metro, IAB, Filiera Agricola Italiana e Fondazione UNA, sfruttando il marchio "*Selvatici e buoni*" si è sviluppata una filiera destinata alla grande distribuzione (²⁵). Il progetto rende disponibile nei punti vendita METRO un prodotto finale frutto di una filiera carne di selvaggina completamente italiana, ottenuta nell'ambito dei programmi per la gestione della popolazione dei cinghiali sul territorio con piani di prelievo approvati da ISPRA, che successivamente seguono un iter certificato nei centri di lavorazione sottoposti a vigilanza veterinaria per garantire la massima sicurezza alimentare. Il prezzo di acquisto di tali capi è intorno ai 3,00 - 3,20 € al Kg.

Progetto URCA Macerata – Macerata

L'associazione senza scopo di lucro "*U.R.C.A. Gestione Fauna ed Ambiente Provinciale di Macerata APS*" formata da cacciatori di selezione si è posta l'obiettivo di fornire ai propri soci un servizio di gestione delle carcasse, imperniato sull'ispezione veterinaria e sulla possibilità di conservare al meglio le carcasse. In questo modo le "*eccedenze*" che il socio non intende ritirare per autoconsumo vengono destinate alla vendita, ed i proventi destinati alla copertura delle spese di gestione della struttura.

Detta Associazione, pertanto ha costituito un proprio *Centro di Lavorazione della Selvaggina*, riconosciuto, a Serrapetrona, in Provincia di Macerata, basato sul conferimento di capi di ungulati abbattuti in attività di caccia di selezione.

²⁵ <https://www.fondazioneuna.org/news/carne-di-cinghiale-a-provenienza-locale-nei-punti-vendita-metro-italia/>

STUDIO DI FATTIBILITA'

Questa iniziativa ha visto la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, dell'Università degli Studi di Camerino Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria e dell'Università "LA SAPIENZA" di Roma, Facoltà di Farmacia e Medicina - Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive.

La tracciabilità della carne, oltre che dalle prescrizioni di legge, è garantita da una applicazione informatica sviluppata in collaborazione con l'Ambito Territoriale di Caccia Macerata 2, che georeferenzia il luogo e l'ora dell'abbattimento del capo e tutte le carni sono accompagnate, oltre che dalla prevista documentazione di legge, dalla scheda di provenienza del capo di selvaggina selvatica grossa abbattuta in attività venatoria.

Attualmente è in atto una convenzione con il *Parco Nazionale dei Monti Sibillini* per la gestione dei cinghiali catturati in attività di controllo, mentre presso il CLS transitano caprioli e cinghiali prelevati in territorio cacciabile. Dal CLS vengono venduti capi in mezzene, quarti o sezionati anche in modalità on-line con prezzi che oscillano dai 9 ai 16 €/kg.

Maggior informazioni sul sito <https://www.selvagginadellemarche.com/>

Altre iniziative assimilabili a filiere delle carni di selvaggina ungulata

Attualmente sono in essere i seguenti progetti/filiere carni selvaggina quali:

- Macelleria Sant'Uberto "Le carni del bosco": attività nata in collaborazione con l'Azienda sanitaria di Bologna, attualmente lavora circa 3 tonnellate di carne a settimana, proveniente esclusivamente dall'attività venatoria su territorio italiano. Detta iniziativa si articola su un nutrito elenco di prodotti, che di seguito vengono riportati con i relativi prezzi

Carne cinghiale	Carne di capriolo	Carne di cervo	Carne di daino
Salsiccia: 28 €/kg;	Bistecca: 30 €/kg;	Filetto: 100 €/kg;	Fesa: circa 40 €/kg;
Costine: 22 €/kg;	Lombo c. osso: 70 €/kg;	Lombo c. osso: 75 €/kg;	Salame: 40 €/kg;
Guancia: 35 €/kg;	Stinco: 19 €/kg	Spezzatino: 28 €/kg;	Filetto: 67 €/kg
Hamburger: 23 €/kg			

Prezzi prodotti Macelleria Sant'Uberto "Le carni del bosco" - www.lecarnidelbosco.it

STUDIO DI FATTIBILITA'



Figura 3 – Le immagini pubblicate nel sito “Le carni del bosco”

- Macelleria Zivieri: Nel 2013 prende vita il “Progetto Selvaggina”, che si avvale della collaborazione della Città metropolitana e della Ausl di Bologna e della Strada dei Vini e dei Sapori dell’Appennino bolognese. La carne di selvaggina proviene esclusivamente dalla filiera della selvaggina cacciata in selezione o controllo sull’Appennino toscano-emiliano.
- Filiera delle carni di selvaggina controllata del Ducato: finanziata dal GAL del Ducato sulle province di Parma e Piacenza: il progetto era partito nel 2017/18, ma si è arenato ed è stato riavviato nel 2022, con la predisposizione di un disciplinare di produzione e la costituzione di un CLS.
- Filiera del cervo presso il Parco dello Stelvio sia sul versante lombardo²⁶ che trentino²⁷ in attività di controllo.
- Filiera cinghiali presso Parco dei Colli Euganei²⁸ in attività di controllo.
- Filiera cinghiali Regione Basilicata²⁹: progetto che, dalle informazioni disponibili, pare stenti a decollare, con un prezzo di acquisto inferiore ai 2,00 €/kg e difficoltà di collocamento del prodotto sul mercato.

²⁶ http://lombardia.stelviopark.it/wp-content/uploads/2018/05/PP_Documento_illustrativo_Piano_20180331.pdf

²⁷ <https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/Comunicati/Approvato-il-Piano-di-controllo-del-cervo-nel-Parco-dello-Stelvio-2022-2026>

²⁸ <http://www.parcocolleuganei.com/pagina.php?id=4>

²⁹ <https://regione.basilicata.it/giunta/site/Giunta/detail.jsp?otype=1012&id=3072183>

STUDIO DI FATTIBILITA'

Vi sono poi ulteriori attività a livello nazionale di cui però si conosce ben poco al momento.

Si segnala altresì una realtà commerciale pubblicizzata nel sito web www.lostallovini.it che propone carne di cervo allevato di importazione (dalla Nuova Zelanda), con i prezzi che oscillano da 42,00 €/kg a 79,99 €/kg di seguito vengono elencati:

Controfiletto senza osso: 62,00 €/kg;	Coscia:	38,00 €/kg;
Controfiletto in osso: 66,15 €/kg;	Coscia cervo selvatico disossata:	42,00€/kg
Filetto: 68,00 €/kg;	Filetto e controfiletto di cervo selvatico, senza osso:	79,20 €/kg;

Importatore carni da Nuova Zelanda - <https://www.lostallovini.it/143-cervo-allevamento-nuova-zelanda>

STATO DELL'ARTE NEL TERRITORIO DEL GAL L'ALTRA ROMAGNA

Il territorio del GAL

Il territorio del GAL L'Altra Romagna si sviluppa nelle aree pede-collinari, collinari e montane delle provincie di Forlì-Cesena ⁽³⁰⁾ e Ravenna ⁽³¹⁾ per un totale di 25 comuni ⁽³²⁾.

L'area territoriale generale si estende su di una superficie di 2.115 Km² ⁽³³⁾ con una popolazione di circa 99.900 abitanti ed una densità abitativa medi di circa 47,23 abitanti per Km².

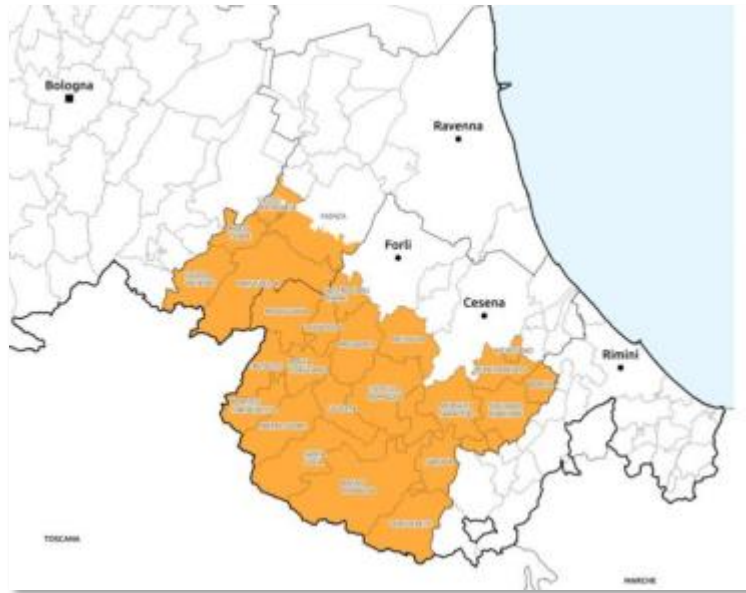


Figura 4 - Territorio del GAL L'Altra Romagna

Il territorio ha una conformazione prevalentemente montano-collinare. Le aree collinari e montane si sviluppano lungo il crinale appenninico, alternandosi ad una struttura di vallate ciascuna con una propria caratterizzazione socio-economica.

³⁰ I comuni interessati in questa provincia sono: Bagno di Romagna, Borghi, Castrocaro Terme e Terra del Sole, Civitella di Romagna, Dovadola, Galeata, Meldola, Mercato Saraceno, Modigliana, Montiano, Portico e San Benedetto, Predappio, Premilcuore, Rocca San Casciano, Roncofreddo, Santa Sofia, Sarsina, Sogliano al Rubicone, Tredozio e Verghereto

³¹ I comuni interessati ricadenti in questa Provincia sono: Brisighella, Casola Valsenio, Castel Bolognese (parzialmente), Faenza (parzialmente), Riolo Terme

³² Dati desunti da "Bando per la selezione delle strategie di sviluppo locale LEADER e dei Gruppi di azione locale" ALLEGATO C - Strategia Sviluppo Locale - Agosto 2016

³³ Dato riferito al 2014

L'agricoltura rappresenta un settore di fondamentale importanza per l'economia dell'Appennino Romagnolo: al 2010 la superficie agricola e forestale era di circa 115.000 ha. Complessivamente si contavano 4.484 aziende attive nel comparto primario per una Superficie Agricola Utilizzata (SAU) di 61.227 ettari (53% della Superficie Agricola e Forestale). Come avvenuto a livello nazionale e regionale, anche il sistema agricolo locale ha conosciuto una profonda ristrutturazione nel decennio 2000-2010, caratterizzato da una forte riduzione delle imprese (-24,1%) e contemporaneamente, stante una riduzione più contenuta della SAU (-9,2%), da una crescita importante della dimensione media di impresa in termini di superficie investita, la quale ha raggiunto i 13,7 ettari.

Tra le principali produzioni agroalimentari del territorio figurano cereali/foraggi, latte e prodotti lattiero-caseari, ortofrutta e vino. Rilevante è anche il comparto zootecnico: nell'area si trovano alcuni dei più importanti allevamenti avicoli del nostro Paese, così come sono diffusi anche allevamenti (di piccole e medie dimensioni) di bovini principalmente da carne, ma anche da latte, ovini e caprini, suini. L'offerta enogastronomica del territorio si caratterizza poi per la presenza di numerosi prodotti a marchio di qualità (DOP e IGP), soprattutto nei comparti olivicolo, vitivinicolo e delle carni.

Come anticipato nel comparto agricolo l'incidenza della SAU ⁽³⁴⁾ rispetto alla superficie totale è di circa il 53%, dovuto al contesto orografico del territorio del GAL e alla difficile conciliazione con la destinazione agricola di molti territori. La presenza di produzioni agricole intensive (seminativi) rappresenta il 30% della SAU (contro il 61% della media regionale), mentre sono maggiormente presenti le produzioni più estensive (prati permanenti e pascoli, con un'incidenza del 16%). Le superfici boschive (boschi annessi ad aziende agricole) rappresentano il 33% della superficie totale delle aziende agricole.

Complessivamente le aree boscate occupano circa il 50% della superficie totale del GAL (pari a circa 1230 Km²) di cui ambienti con vegetazione arbustiva e/o erbacea pari a circa il 8,6% e zone aperte con vegetazione rada o assente pari a circa il 2,7%.

Nell'area del GAL L'Altra Romagna sono presenti il *Parco nazionale Foreste Casentinesi, Monte Falterona, Campigna*, il *Parco regionale Vena del Gesso Romagnola* e la *Riserva regionale Bosco di Scardavilla*. A queste si aggiungono 43 aree Natura 2000: 17 ricadono nell'area provinciale di Forlì-Cesena e 26 in quella di Ravenna. In particolare nell'area del GAL L'Altra Romagna sono presenti: 11 Siti Natura 2000 completamente inclusi e 4 Siti Natura 2000

³⁴ Superficie Agricola Utilizzata

STUDIO DI FATTIBILITA'

parzialmente inclusi nella Provincia di Forlì-Cesena; 2 Siti Natura 2000 completamente inclusi e 2 Siti Natura 2000 parzialmente inclusi nella Provincia di Ravenna.

Il territorio, ai fini del presente studio, può essere rappresentato anche in funzione delle sue *vallate principali*, che sono, *nella provincia di Forlì-Cesena*:

1. Savio ⁽³⁵⁾
2. Rubicone – Rigossa ⁽³⁶⁾
3. Bidente ⁽³⁷⁾
4. Rabbi ⁽³⁸⁾
5. Montone ⁽³⁹⁾
6. Tramazzo ⁽⁴⁰⁾

mentre nella provincia di Ravenna abbiamo

7. Lamone ⁽⁴¹⁾
8. Senio ⁽⁴²⁾

Come si vedrà, una lettura del territorio in funzione delle sue vallate risulta più appropriato e strategico per un eventuale progetto di filiera, in quanto è lungo gli assi delle vallate che si sviluppano le principali attività e le principali direzioni di spostamento, quindi è lungo gli assi delle vallate che diviene più opportuno progettare le attività, in funzione di un fattore economico chiave, quale è quello della logistica.

³⁵ Comprende i comuni di: Bagno di Romagna, Verghereto, Sarsina, Mercato Saraceno

³⁶ Comprende i comuni di: Borghi, Montiano, Sogliano al Rubicone, Roncofreddo

³⁷ Comprende i comuni di: Castrocaro Terme e T. Sole, Civitella di Romagna, Galeata, Meldola, Santa Sofia

³⁸ Comprende i comuni di: Predappio, Premilcuore

³⁹ Comprende i comuni di: Dovadola, Rocca San Casciano, Portico e San Benedetto

⁴⁰ Comprende i comuni di: Modigliana e Tredozio

⁴¹ Comprende i comuni di: Brisighella, Faenza

⁴² Comprende i comuni di: Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese

Il comparto faunistico-venatorio

L'organizzazione del settore faunistico venatorio nel territorio del GAL

La prima organizzazione territoriale del GAL in funzione della gestione delle attività faunistico-venatorie viene data dal Piano Faunistico Venatorio regionale approvato nel 2018 (⁴³). Al capitolo 1.1.2 vengono definite le “Unità territoriali omogenee” una zonizzazione del territorio regionale in macro-aree omogenee da un punto di vista ambientale che ha lo scopo di identificare unità territoriali che fungano da riferimento per le analisi di dati faunistici e gestionali, e per le successive azioni di pianificazione.

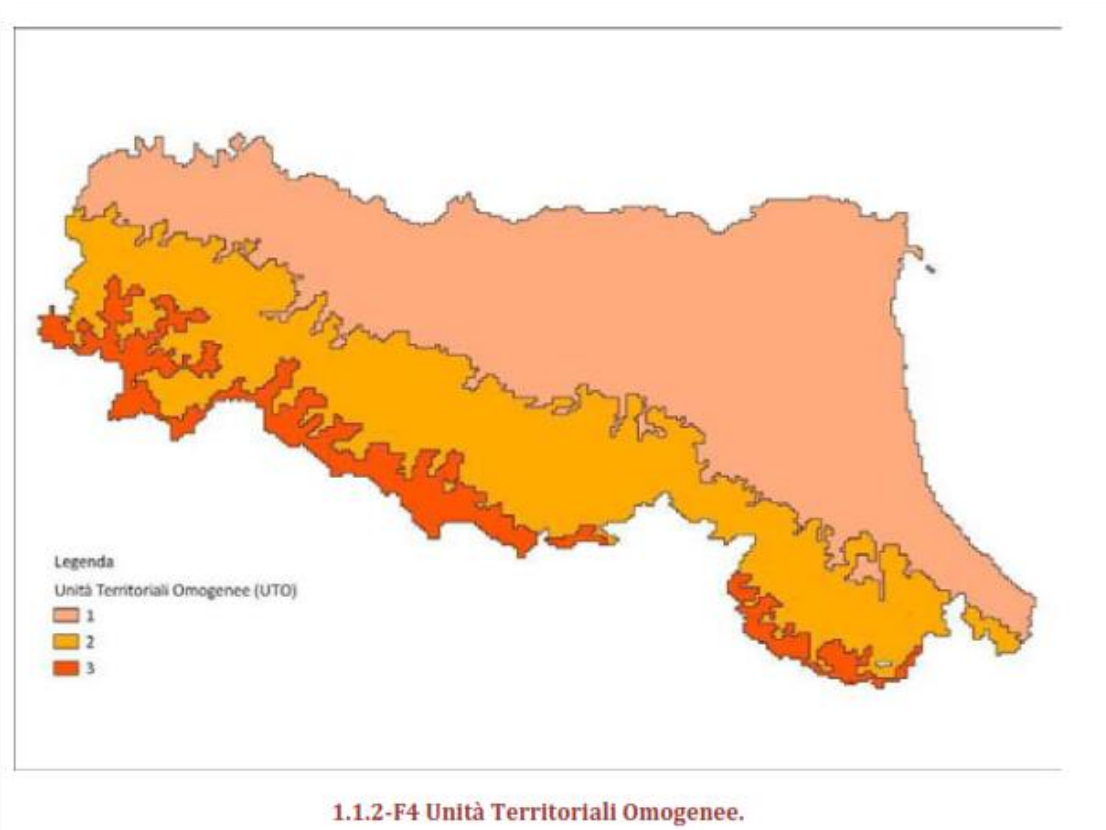


Figura 5 – Unità territoriali omogenee secondo il Piano Faunistico Venatorio Regionale 2018

⁴³ DELIBERAZIONE DELL'ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA 6 NOVEMBRE 2018, N. 179 - Piano faunistico-venatorio regionale dell'Emilia-Romagna 2018-2023. (Proposta della Giunta regionale in data 23 luglio 2018, n. 1200) – Pubbl. BURER Parte seconda - N. 263 del 14 novembre 2018

STUDIO DI FATTIBILITA'

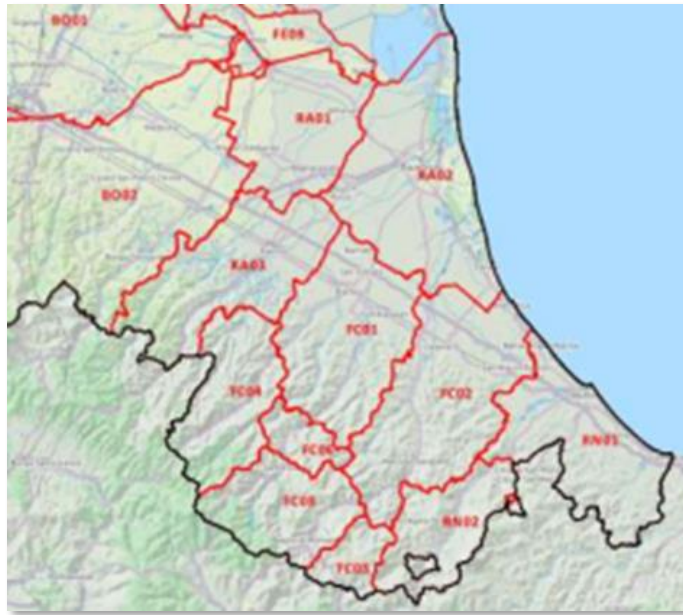


Figura 6 – ATC nei territori della provincia di Ravenna e Forlì-Cesena

Come si può desumere dalla figura 5 – estratta dal Piano Faunistico Venatorio Regionale – il territorio del GAL viene ricompreso prevalentemente nell' *Unità Territoriale Omogenea 2*, con la parte di crinale appenninico del territorio forlivese ricompreso nell' *Unità Territoriale Omogenea 3*.

Potenzialità della materia prima: le risorse faunistiche

Complessivamente il territorio di riferimento si estende su una *superficie agro-silvo pastorale* di circa 257.00 ha (257 Km²) che in territorio ravennate investe un solo ATC (RA3) per una superficie di circa 55.810 (22%) mentre in territorio forlivese interessa sei ATC FC (FO1 – FO2 – FO3 – FO4 – FO5 – FO6) per una superficie di circa 201.200 ha (78%)

Il Piano Faunistico Venatorio Regionale 2013-2018 e, ancor prima, la *Carta Regionale delle Vocazioni Faunistiche*, indicano il territorio del GAL vocato allo sviluppo delle specie di ungulati trattati in questo studio - cinghiale, capriolo, daino e cervo - ancorchè in diversa misura a seconda delle specie e delle aree.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Secondo i dati forniti dalla Regione Emilia-Romagna – *Servizio Provinciale di Forlì-Cesena* (⁴⁴) la media dei capi abbattuti in attività venatoria nelle annate che vanno dal 2018-2019 al 2021-2022 negli ATC della provincia di Forlì-Cesena è la seguente: 4766 cinghiali (4.445 in attività venatoria, di cui 3.530 in braccata e 916 in selezione, e 331 in attività di controllo), 1.043 Caprioli, 205 daini e 147 cervi. A ciò si aggiungano 331 capi di cinghiale abbattuti annualmente in controllo.

CINGHIALE				
annate	Prelievo totale	media braccata	media selezione	MEDIA GENERALE PRELIEVO ANNUALE
2021-22	4402	3.530	916	4.445 Attiv. Venatoria + 331 Piano controllo = 4.766 capi/anno
2020-21	4222			
2019-20	5439			
2018-19	3718			

Tabella 1 - Dati prelievo del cinghiale negli ATC della Provincia di Forlì-Cesena

Nelle tre annate (dati disponibili) 2019/20, 2020/21 e 2021/22, il prelievo delle AFV in attività venatoria è stato rispettivamente di 1.950 capi (40% circa), 1629 capi (39% circa) e 1809 (41% circa), per una media annuale di circa 1800 capi.

annate	Capriolo		Daino		Cervo	
	Prelevo capi	media	Prelevo capi	Media annuale	Prelevo capi	Media annuale
2021-22	1000	1043	204	205	165	147
2020-21	890		151		133	
2019-20	1087		180		145	
2018-19	1194		286		144	

Tabella 2 - Dati prelievo altri ungulati negli ATC della provincia di Forlì-Cesena

⁴⁴ Si ringrazia a tale riguardo il Dott. Carlo Matteucci, Regione Emilia-Romagna - Settore Agricoltura, Caccia e Pesca – Ambiti Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini - Sede di Forlì-Cesena

STUDIO DI FATTIBILITA'

In provincia di Ravenna invece, nell'unico ATC collinare-montano (RA3) della provincia, nelle annate venatorie che vanno dal 2017-2018 al 2020-2021 la media dei capi abbattuti in attività venatoria e controllo è la seguente: 620 cinghiale e 305 capriolo. Trattasi tuttavia di dati parziali, in quanto non includono i prelievi effettuati nelle aziende venatorie

	CINGHIALE		CAPRIOLO	
	Prelevo capi	media	Prelevo capi	media annuale
2020-21	802	620	275	283
2019-20	774		289	
2018-19	475		301	
2017-18	429		269	

Tabella 3 - Prelievi fauna ungulata nel territorio della provincia di Ravenna (ATC RA3)

Approfondimento sulla gestione faunistico-venatoria nella provincia di Forlì-Cesena

Uno spaccato interessante della gestione faunistico-venatoria del cinghiale viene offerto dai dati forniti dal Servizio Coordinamento ATC della Provincia di Forlì-Cesena. A partire dal numero dei cacciatori che praticano la caccia al cinghiale – nelle forme della braccata e della girata – per le quattro stagioni venatorie che vanno dal 2019 al 2022 è stato calcolato il numero medio di capi prelevato per ogni singolo cacciatore (2,5) e di conseguenza, il numero dei capi in eccedenza ovvero il numero dei capi di cinghiale abbattuti oltre al numero necessario a soddisfare una presunta esigenza di un capo per anno per ogni singolo cacciatore⁴⁵.

Emerge così che nelle quattro annate esaminate sarebbero potenzialmente⁴⁶ disponibili per la filiera da circa 2100 capi di cinghiale (annata in cui il prelievo è stato maggiore) a 600 capi. Questo è un dato molto importante perchè se si intende avviare un progetto di filiera, è di fondamentale importanza conoscere la disponibilità della "*materia prima*" e soprattutto la *continuità* (o meno) della sua fornitura. I caprioli potrebbero essere dai 500 ai 600 ogni anno (al netto di eventuali problemi che ne fanno diminuire drasticamente il prelievo, come avvenuto

⁴⁵ Questo dato non tiene conto di quelle situazioni in cui la squadra ha abbattuto un numero di capi inferiore al numero dei componenti.

⁴⁶ Occorre usare il condizionale, perché è bene ricordare che i capi di ungulati prelevati durante l'esercizio dell'attività venatoria sono di proprietà del cacciatore.

STUDIO DI FATTIBILITA'

nel 2022). Un discorso a parte va fatto per daino e cervo, che si rinvia ad un paragrafo successivo.

Nelle tabelle 4 e 5 che seguono vengono esposti i dati dello "spaccato forlivese".

CATEGORIA DATI	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
n. Cacciatori	1411	1447	1377	1338
N. Gen. Capi Prelevati	3.489	2.593	2593	1950
N. Medio prel./ cacciatore	2,5	1,8	1,9	1,5
N. Capi in eccedenza (1)	2.102	1.055	1.262	600
BRACCATA - N.° Squadre	21	23	22	22
N. totale cacciatori	1063	1127	1044	998
N. medio cacciatori /squadra	51	49	47	45
N. totale capi prelevati	2.777	2012	2016	1434
N. medio capi prelevati / cacciatore	2,6	1,8	1,9	1,4
N. medio capi prelevati /squadra	132	87	92	65
GIRATA - N.° Squadre	27	25	25	25
N. cacciatori	348	320	333	340
N. medio cacciatori /squadra	13	13	13	14
N. capi prelevati	712	581	577	516
N. medio capi prelevati / cacciatore	2,0	1,8	1,7	1,5
N. medio capi prelevati /squadra	26	23	23	21

Tabella 4 – Rielaborazione e sintesi dati sulla gestione faunistico venatoria del cinghiale negli ATC della collina e della montagna forlivese

Relativamente alle altre specie di ungulati, i dati della gestione vengono esposti nella tabella 5

CATEGORIA DATI	2019-2020	2020-2021	2021-2022	2022-2023
n. Cacciatori CAPRIOLO (1)	450	407	388	358
N. Capi Prelevati	1087	890	1000	485
N. Medio capi prel./ cacciatore	2,4	2,2	2,6	1,4
N. Capi in eccedenza (1)	637	483	612	127
n. Cacciatori DAINO	146	163	164	165
N. Capi Prelev.	180	151	204	128
N. Medio capi prel./ cacciatore	1,2	0,9	1,2	0,8
N. Capi in eccedenza (1)	34	-12	40	-37
n. Cacciatori CERVO	198	207	203	212
N. Capi Prelev.	145	133	165	88
N. Medio capi prel./ cacciatore	0,7	0,6	0,8	0,4
N. Capi in eccedenza (1)	-53	-74	-38	-124

STUDIO DI FATTIBILITA'

Tabella 5 – Dati caccia selezione capriolo, cervo e daino negli ATC della provincia di Forlì e Cesena

(1) Si tenga presente che il numero dei *capi in eccedenza* può essere sensibilmente superiore se si considera che mediamente il 70% dei cacciatori di selezione sono i medesimi negli ATC della provincia di Forlì-Cesena. Di conseguenza, il cacciatore, se trova una propria convenienza, una volta soddisfatte le proprie esigenze familiari, può cedere i rimanenti capi

Le strutture per il controllo sanitario e la lavorazione dei capi abbattuti

In via generale, in presenza di prelievi consistenti di capi ungulati, la necessità di valutare la sanità degli animali prelevati e la possibilità di generare una filiera sulle carni di selvaggina cacciata, necessita dell'adozione di centri di raccolta temporanea per le spoglie distribuiti omogeneamente su tutto il territorio in cui viene esercitata la caccia agli ungulati e, a maggior ragione, laddove si voglia costituire una specifica filiera.

Inoltre, l'epidemia di *Peste Suina Africana* e la relativa necessità di disporre un aumento degli abbattimenti dei cinghiali nelle aree limitrofe alle zone rosse ed esterne alle zone di sorveglianza, in diversi casi ha generato problematiche connesse con la manca di strutture idonee sul territorio per lo stoccaggio degli animali, in modo particolare per i capi che devono sottostare a preventiva visita sanitaria prima di essere licenziati al consumo umano.

Si tratta comunque di strutture utili in primo luogo al mondo venatorio, per una razionale e corretta gestione dei capi di ungulati abbattuti in esercizio di caccia e di controllo, nell'ottica anche del miglioramento delle qualità delle carni.

La disponibilità di uno o più Centri di raccolta per ogni Ambito Territoriale di Caccia (ATC) o Comprensorio Alpino (CA) o Azienda Faunistico Venatoria (AFV) rappresenta quindi un valore aggiunto in termini di servizio associati o partecipanti alla caccia. Il costo di un centro di raccolta ben attrezzato, compreso di cella frigo con tanto di utensili e strumentazioni (es. apposite guide e ganci scorrevoli per appendere gli animali prelevati) orientativamente può essere paragonato al costo di circa 700-800 fagiani oppure 60/70 lepri, un investimento certamente vantaggioso in termini di qualità igienico-sanitaria delle carni di selvaggina e di valorizzazione delle stesse nel territorio, con una ricaduta positiva anche sull'immagine del mondo venatorio stesso.

Il territorio del GAL L'Altra Romagna risulta già notevolmente attrezzato, grazie all'operosità degli Istituti Venatori e degli imprenditori del settore che insistono entro i suoi confini, nonché agli interventi del GAL L'Altra Romagna, recentemente intervenuto con appositi finanziamenti.

Di seguito viene esposto il quadro delle strutture presenti e la relativa dislocazione.

I Centri di controllo per il rilevamento biometrico

Nel territorio del GAL dell'Altra Romagna, come anticipato gli istituti faunistici deputati alla gestione faunistico venatoria (ATC e AFV) risultano essere ben attrezzati in termini di Centri di Controllo per il rilevamento biometrico. Più in particolare nei cinque ATC della Provincia di FC sono presenti 17 Centri di controllo, di cui 13 all'interno del territorio del GAL (5 nel FO1 di cui 2 nel territorio GAL, 5 nel FO2 di cui 4 nel territorio GAL, 3 nel FO3 tutti nel territorio GAL, 4 nel FO4 tutti nel territorio GAL e 1 nel FO5 nel territorio GAL). Anche nell'ATC RA3 è presente un Centro di controllo per il rilevamento biometrico.

Poi vi sono i Centri di controllo delle Aziende Faunistico Venatorie (22 alla data attuale), localizzate prevalentemente nel territorio collinare e montano della provincia di Forlì-Cesena e di Ravenna, tutte dotate di un centro di controllo e rilevamento biometrico

Centri di Raccolta della selvaggina (CR o CRS)

I Centri di Raccolta della selvaggina (CR o CRS) autorizzati secondo i criteri delle *Linee guida nazionali del 2021* sono 4 nel territorio degli ATC di Forlì-Cesena (Fratta Terme, FO1, Sogliano FO2, Rocca San Casciano FO4 e Santa Sofia FO5) ed uno in via di autorizzazione nel FO4.

Nella provincia di Ravenna è in corso di realizzazione un centro di Raccolta presso il comune di Brisighella (RA).

Centri di Lavorazione Selvaggina (CLS/GHE)

Nel territorio del GAL sono presenti otto Centri di Lavorazione (CLS – GHE) autorizzati secondo le Linee Guida del 2021 e due poco fuori i confini del GAL, tutti ben distribuiti nel territorio ma con tre vallate "scoperte"

1. Valle del Savio

FARE DEL BENE COOPERATIVA SOCIALE ARL - VIA VIA MONTEGRANELLI - LOC. **SAN PIERO IN BAGNO** 67 (FC)

JGOR MARKET CARNI SRLS - LOCALITA' SALIGATA 1, **SARSINA** (FC)

2. Valle del Rubicone - Rigossa

SOGLIANO AMBIENTE SPA - Macello Comunale - VIA FRATELLI CERVI 3, **SOGLIANO AL RUBICONE** (FC)

SOCIETA' SCUOIATORI SNC DI METALIU DRITAN E C. - VIA BASTIA 32, **SAN MAURO PASCOLI** (FC)

3. Valle del Bidente

CONSORZIO ALLEVATORI BOVINA ROMAGNOLA D. ROMAGNA-TOSCANA IL MAGNIFICO VIA D. BERTINI 1, **SANTA SOFIA** (FC)

SOCIETA' AGRICOLA FRATELLI GIORGINI S.S. - VIA VAL DI PONDO 72, **CIVITELLA DI ROMAGNA** (FC)

4. Valle del Rabbi

STUDIO DI FATTIBILITA'

ASD CINGHIALISTI ALTO RABBI - VIA ROMA 52, **PREMILCUORE** (FC)

MORDENTI SRL - VIA PROVINCIALE 127, **PREDAPPIO** (FC)

5. Valle del Montone

Scoperto

6. Valle del Tramazzo

Scoperto

7. Valle del Lamone

OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI S.R.L. - VIA PONTENONO 106, **BRISIGHELLA** (RA)

8. Valle del Senio

Scoperto

Fuori Territorio GAL

GRAMELLINI F.LLI SPA - VIA RAVEGNANA 397/C, FORLÌ (FC)

L'elenco ufficiale dei *Centri di lavorazione selvaggina* è pubblicato nel sito della *Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ufficio 2 - Igiene degli alimenti ed esportazione*. Si tratta dell'elenco degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 e riportati nella Sezione IV - Carni di selvaggina selvatica, suddivisi in *Centri di lavorazione selvaggina* (CLS – GHE) e *Laboratori di sezionamento* (CP)⁴⁷. Di seguito si ripropone l'elenco con le specifiche delle lavorazioni autorizzate

Bollo CE	Nome	Località	CLS	CP	Specie
CE IT M237E	ASD CINGHIALISTI ALTO RABBI	Via Roma 52, Premilcuore (FC)	X		wU
CE IT J3S4E	CONSORZIO ALLEVATORI BOVINA ROMAGNOLA DELLA ROMAGNA-TOSCANA IL MAGNIFICO	Via Dino Bertini 1, Santa Sofia (FC)	X	X	wU
CE IT P607P	FARE DEL BENE COOPERATIVA SOCIALE ARL	via Montegranelli - San Piero in Bagno 67, Bagno di Romagna (FC)	X		wG / wU
CE IT J1481	JGOR MARKET CARNI SRLS	Loc. Saligata 1, Sarsina (FC)	X		wG / wU

⁴⁷

<https://www.salute.gov.it/consultazioneStabilimenti/ConsultazioneStabilimentiServlet?ACTION=gestioneSingolaCategoria&idNormativa=2&idCategoria=4>

STUDIO DI FATTIBILITA'

CE IT 1236 L	MORDENTI SRL	Via Provinciale 127, Predappio (FC)		X	wG / wU
CE IT M138U	SOCIETA' AGRICOLA FRATELLI GIORGINI S.S.	Via Val Di Pondo 72, Civitella Di Romagna (FC)	X	X	wG / wU
CE IT J507W	SOGLIANO AMBIENTE SPA - MACELLO COMUNALE SOGLIANO AL RUBICONE	Via Fratelli Cervi 3, Sogliano Al Rubicone (FC)	X		wU
CE IT Q4J8A	OFFICINE GASTRONOMICHE SPADONI S.R.L.	Via Pontenono 106, Brisighella (RA)	X		wA / wU / wL / wG

Tabella 6 - Elenco ufficiale del Ministero dei Centri di lavorazione selvaggina autorizzati nel territorio del GAL L'Altra Romagna

Per ogni locale registrato e provvisto di bollo CE, sono specificate le specie autorizzate per la lavorazione/trasformazione, secondo le seguenti sigle: wA - *Uccelli selvatici*; wG - *Mammiferi selvatici diversi dagli ungulati e lagomorfi selvatici*; wL - *Lagomorfi selvatici*; wU - *Ungulati selvatici*.

Si riportano di seguito anche i *Centri di lavorazione selvaggina* presenti sul territorio ma a di fuori dei confini dl territorio del GAL L'Altra Romagna, ma limitrofi allo stesso.

Bollo CE	Nome	Località	CLS	CP	Specie
CE IT 0 25 M	GRAMELLINI F.LLI SPA	VIA RAVEGNANA 397/C, FORLÌ (FC)	X	X	wA / wU / wL
CE IT N2U29	SOCIETA' SCUOIATORI SNC DI METALIU DRITAN E C.	VIA BASTIA 32, SAN MAURO PASCOLI (FC)	X		wU

Tabella 7 - Elenco ufficiale del Ministero dei Centri di lavorazione selvaggina autorizzati nei pressi dei confini del GAL L'Altra Romagna

I CLS, come descritto anche nelle *Linee guida* nazionali, debbono sottostare ai requisiti previsti dai Reg. (CE) 852 e 853 e possono essere istituiti in macelli già esistenti in cui, in momenti della giornata o in giornate separate, vengono gestite le differenti specie, ovvero in strutture dedicate in via esclusiva alla gestione delle carni di selvaggina. In tal caso, pur nel rispetto dei requisiti sopra-indicati, è possibile derogare su alcuni requisiti strutturali richiesti per un macello tradizionale con Bollo CE, come ad esempio la vasca di raccolta del sangue, se e solo se al CLS pervengono capi già dissanguati e eviscerati. All'interno della stessa struttura "CLS" può essere abbinato un laboratorio di sezionamento.

MODALITÀ DI COMMERCIO PER L'ORGANIZZAZIONE DELLA FILIERA

Argomento elaborato in collaborazione con il dott. Alberto Viganò - Studio Associato AlpVet

Modalità di cessione o commercializzazione dei capi di selvaggina

La scelta della modalità di commercializzazione più efficace per lo sviluppo di una filiera delle carni di selvaggina ungulata dipende da diversi fattori, tra i quali rivestono particolare importanza la normativa regionale e quella comunitaria.

Riguardo alla normativa della regionale, si è in attesa di un provvedimento di aggiornamento e di completamento in applicazione delle Linee Guida nazionali del 2021, mentre per quanto riguarda la normativa comunitaria - e relativo recepimento nazionale - occorre considerare due aspetti concernenti la *cessione* in deroga ai regolamenti europei:

1. *Piccoli quantitativi*: numero di capi limitati per singolo cacciatore
2. *Ambito locale*: province o province contermini

Considerando il fatto che la carne di selvaggina dà luogo ad un prodotto di nicchia, con limiti di disponibilità nel tempo ed in grado di soddisfare un mercato ristretto di consumatori, essa si presta allo sviluppo di mercati legati alla cessione diretta, in cui tuttavia vi sia una tracciabilità del prodotto e garanzie igienico-sanitarie.

La deroga prevista dalla regolamentazione dell'Unione Europea prevede che il cacciatore possa cedere direttamente al ristoratore o al trasformatore il capo intero *in pelle*, e ciò apre il campo a possibili ambiguità, sulle quali i regolamenti regionali possono intervenire. Due in particolare sono gli aspetti sui quali occorrerebbe mettere altrettanti punti fermi: la tracciabilità del prodotto e la gestione della spoglia. Riguardo a questo secondo aspetto, la normativa regionale dovrebbe chiarire e porre precise condizioni sul luogo di lavorazione, con il rispetto di precisi requisiti igienici, perché allo stato attuale il ristoratore potrebbe lavorare un cinghiale sottopelo nella propria cucina o in un garage.

In questo ambito alcune regioni si dotate di regolamenti talvolta contrastanti. Di seguito si riportano gli esempi delle uniche Regioni che hanno declinato le Linee guida nazionali.

REGIONE LOMBARDIA

Sotto i profili della tracciabilità del prodotto e della gestione della spoglia, in Regione Lombardia la cessione diretta è praticamente stata soppiantata dalla commercializzazione, in quanto tutti i capi destinati alla cessione verso ristoranti e/o locali di lavorazione devo transitare

presso un CLS ed essere bollati dal veterinario. Ciò comporta che tutti i cacciatori che cedono debbano essere persone formate ovvero che qualcuno per loro certifichi il prodotto.

Il Decreto 9907/2021, sancisce infatti che “La fornitura “piccoli quantitativi” di selvaggina selvatica grossa o di carne di selvaggina selvatica grossa, ovvero di specie appartenente agli ungulati, agli esercizi di commercio al dettaglio, incluse le attività di ristorazione, situati nel territorio di Regione Lombardia deve avvenire attraverso un Centro di Lavorazione Selvaggina. La cessione della carne di *selvaggina selvatica grossa* agli esercizi di commercio al dettaglio è possibile solo quando le operazioni di caccia siano state condotte “da” o “con” l’assistenza di una “*persona formata*” che sottoscriva l’Allegato 2 di accompagnamento del capo al CLS” e che “*Il cacciatore è tenuto a conferire presso un CLS la carcassa del capo di selvaggina selvatica grossa, ovvero di specie appartenente agli ungulati, da cedere accompagnata dai visceri toraco-addominali e la testa, a meno che il cacciatore, “Persona Formata”, come definita al successivo capitolo 11, o altra persona formata abbia proceduto all’esame di tali parte senza riscontrare alcuna caratteristica anomala né comportamenti anomali prima dell’abbattimento dell’animale. In questo caso i visceri toraco-addominali e la testa potranno non accompagnare la carcassa.*” (v. Fig. 7-8).

Il cacciatore che provvede alla cessione presso un CLS deve compilare l’Allegato 1 al Decreto 9907/2021 (v. Fig. 9) e tende a rallentare, se non bloccare completamente la filiera. Ne consegue, a titolo di esempio, che a fronte di oltre 2.700 cinghiali prelevati in un Comprensorio Alpino, siano transitati dal CLS e bollati dal veterinario solo 250 capi, che si è scoperto essere solo i capi prelevati in attività di *controllo* faunistico dalla Polizia Provinciale ⁽⁴⁸⁾. Quindi nessun cacciatore ha formalmente ceduto o commercializzato un capo.

Ciò comporta, ovviamente, lo sviluppo di un mercato sommerso.

In un caso - nel Comprensorio Alpino Prealpi Comasche - dove il CLS è di fatto di proprietà del Comprensorio Alpino e gestito direttamente dai cacciatori, è stato possibile intervenire e rendere efficace e razionale la procedura di cessione.

Nel caso di commercializzazione vera e propria, non andando in deroga ai Reg CE e potendo commercializzare a livello comunitario un numero illimitato, vigono i requisiti esplicitati nelle norme europee, e la tracciabilità è garantita dal fatto che il cacciatore è tenuto a compilare l’allegato 2 in duplice copia: una per sé e l’altra deve accompagnare la carcassa al CLS.

⁴⁸ Dati aggiornati al 21 aprile 2023 nell’ambito di un corso ECM per veterinari dell’ATS di Bergamo

STUDIO DI FATTIBILITA'

ALLEGATO A - DISPOSIZIONI REGIONALI IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

ALLEGATO 2

Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune di
- località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....
- eviscerato alle ore

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune di
- località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....
- eviscerato alle ore

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune di
- località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....
- eviscerato alle ore

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina

Ragione Sociale

Comune Via

Firma del cacciatore

Figura 7 –Allegato 2 Dichiarazione di provenienza delle carcasse

STUDIO DI FATTIBILITA'

ALLEGATO A - DISPOSIZIONI REGIONALI IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto..... "persona formata" CF

con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale:

NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali

MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

.....

.....

.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....

.....

.....

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

con

senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

.....

Data _____

Firma della persona formata

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.

Figura 8 - Allegato 2 modulo per "Persona formata"

STUDIO DI FATTIBILITA'

ALLEGATO A - DISPOSIZIONI REGIONALI IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

ALLEGATO 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse/ mezzene/ i quarti/ i terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal..... al.....

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal..... al.....

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal..... al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data con esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

In data

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Figura 9 - Allegato 1 Decreto 9907/2021

REGIONE PIEMONTE

La Regione Piemonte, già dalla prima applicazione delle norme sulla commercializzazione dei capi di selvaggina ungulata proveniente da attività venatoria, aveva fornito strumenti utili alla tracciabilità, con indicazioni di igiene sulla gestione delle spoglie in cessione, dando così la possibilità ai ristoratori e ai macellai (non CLS) di ritirare in cessione diretta dai cacciatori con il vincolo di diventare “*Locali Autorizzati*”. Tale vincolo imponeva una segnalazione all’Autorità sanitaria locale e determinati requisiti: una cella per lo stoccaggio della carcassa sottopelo, pavimento e pareti lavabili, acqua corrente, un manuale di autocontrollo semplificato, adeguate attrezzature per la gestione della spoglia.

Tali caratteristiche sono state mantenute anche nell’applicazione delle nuove linee guida emanate con D.D. 1759/2022, specificando quali debbano essere i requisiti essenziali per gli esercizi al dettaglio o di somministrazione:

- dotazione di cella frigorifera dedicata ⁽⁴⁹⁾ per stoccare temporaneamente gli animali sottopelo/piume e di un locale dedicato per effettuare la scuoiatura/spiumatura ⁽⁵⁰⁾;
- lavorazione del capo cacciato in luoghi o in tempi diversi dalle altre attività;
- smaltimento delle pelli/penne e degli scarti in maniera idonea secondo quanto previsto dalla normativa vigente e delle norme locali di polizia urbana. In ogni caso, è buona regola che siano dotati di contenitori con coperchio e a tenuta stagna, identificati in modo chiaro e, eventualmente, prevedere delle convenzioni con ditte autorizzate allo smaltimento dei sottoprodotti;
- implementazione del manuale di autocontrollo, prevedendo una sezione dedicata al ricevimento, lavorazione, rintracciabilità delle carcasse degli animali selvatici;
- conservazione agli atti dei documenti forniti dal cacciatore/CRS (Modello 1 - Documentazione) (v. Fig. 10) o dei documenti rilasciati dal CLS per due anni;
- acquisizione dell’esito favorevole dell’esame per la ricerca di *Trichinella* (specie sensibili) e di ogni altra eventuale analisi e conservazione per almeno due anni.

⁴⁹ Intesa anche come la cella refrigerata del mezzo di trasporto carni – in grado di essere mantenuta in funzione per tutto il periodo della conservazione e che andrà lavata e sanificata prima del successivo utilizzo

⁵⁰ Solo nei casi previsti al punto 1 del provvedimento.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Ciò comporta in particolare un rapporto diretto tra cacciatore (fornitore) e dettagliante (acquirente) senza ulteriori passaggi intermedi che disincentivano il cacciatore alla cessione del capo, in quanto si vede, a suo avviso, sottratto di un possibile maggior guadagno a favore del CLS.

Inoltre la Regione Piemonte ha innalzato il numero dei capi previsti in cessione diretta, considerando i *capi giovani* come soggetti inferiori ai 24 mesi. Ciò permette di mettere in filiera tramite la cessione il doppio dei capi di un anno e la stragrande maggioranza dei cinghiali.

La tracciabilità, in questo caso, viene mantenuta direttamente dal dettagliante in quanto sottoposto a controlli da parte dell'autorità sanitaria e soprattutto dal fatto che i capi destinati in cessione diretta devono transitare obbligatoriamente da un Centro di raccolta dotato di Registro Carico/scarico così come definito: *“approvvigionamento del capo direttamente dal cacciatore o da un centro di raccolta registrato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, in cui le carcasse hanno stazionato sottopelle/piume secondo i requisiti previsti nel Capitolo 5, punto 1 e, ove richiesto (es. cinghiali), sono stati campionati per la ricerca di Trichinella e per ogni altro eventuale esame previsto dal Piano campionamenti selvatici”*.

Nel caso di commercializzazione vera a propria, invece, non andando in deroga ai Reg CE e potendo commercializzare a livello comunitario un numero illimitato, vigono i requisiti esplicitati nelle norme europee, e la tracciabilità è garantita dal fatto che il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (v. Fig. 11 e 12) in duplice copia: una per sé e l'altra deve accompagnare la carcassa al CLS.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Modello 1 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi *(compilare in stampatello e firmare per esteso)*

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

dichiara che le carcasse/ mezzene/ quarti/ terzi di mezzena provengono da animale/i di seguito elencato/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di.....località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in.....dal.....al.....
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di.....località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in.....dal.....al.....
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di.....località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in.....dal.....al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca di Trichinella in data con esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:
 Ragione Sociale o generalità
 Comune Via
 in data

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Data, _____

Firma del dichiarante

Da compilare in una copia per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Figura 10 – Modello 1 Dichiarazione di provenienza delle carcasse

STUDIO DI FATTIBILITA'

Modello 2 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS
(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di..... località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in..... dal.....al.....
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di..... località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in..... dal.....al.....
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto)abbattuto/i in data.....alle orein Comune di..... località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in..... dal.....al.....

Il/i capo/i abbattuto/i è/sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina
 Ragione Sociale

ComuneVian.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Data, _____

Firma del cacciatore

Figura 11 - Modello 2 Dichiarazione di provenienza delle carcasse

STUDIO DI FATTIBILITA'

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto..... "persona formata" CF.....
con attestato rilasciato da.....
dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale:

NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali

MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

.....
.....
.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....
.....
.....

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

con

senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

.....

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Data, _____

Firma della persona formata

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.

Figura 12 - Parte da compilare a cura della "persona formata"

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

In materia di cessione di capi di selvaggina prelevati nell'esercizio dell'attività venatoria ad oggi, per la Regione Emilia-Romagna, fanno fede le modalità previste delle linee guida nazionali recepite con DGR nr 88 del 31 gennaio 2022. Ciò comporta che la cessione diretta risponda esattamente ai criteri previsti dalle Linee guida nazionali, in attesa di una sua declinazione ufficiale. Il cacciatore pertanto è tenuto a "compilare il Modello 1 (v. Fig. 13) (di cui all'Allegato 1) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al *Servizio Igiene Alimenti di origine animale* dell'AUSL (Autorità competente locale) in cui ha sede ciascun dettagliante destinatario dei capi ceduti, entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso. Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale".

Nel caso di commercializzazione vera a propria, invece, non andando in deroga ai Reg CE e potendo commercializzare a livello comunitario un numero illimitato, vigono i requisiti esplicitati nelle norme europee, e la tracciabilità è garantita dal fatto che il cacciatore è tenuto a compilare il modello 2 in duplice copia (v. Fig. 14-15): una per sé e l'altra deve accompagnare la carcassa al CLS.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

dichiara che le carcasse/ mezzene/ i quarti/ i terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore in comune di localitàeventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore in comune dilocalità..... eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore in comune dilocalità..... eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data con esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

In data

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione/PA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.

Figura 13 - Modello 1 Dichiarazione di provenienza delle carcasse.

STUDIO DI FATTIBILITA'

Modello 2

Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

In comune dilocalità.....

abbattuto/i in data.....alle ore

in comune di località

Eviscerato alle ore

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....

elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina

Ragione Sociale

Comune Via

Firma del cacciatore

Figura 14 - Modello 2 Dichiarazione di provenienza delle carcasse

STUDIO DI FATTIBILITA'

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto..... "persona formata" CF

con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale:

NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali

MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

.....

.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....

.....

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

con

senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

.....

Data, _____

Firma della persona formata

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.

Figura 15 - Parte da compilare a cura della "persona formata".

Ulteriori aspetti della commercializzazione

In un progetto di filiera sulle carni di selvaggina ungulata selvatica vi sono ulteriori aspetti da indagare e definire, allo scopo soprattutto di valutarne la sostenibilità economica e commerciale.

Uno degli aspetti chiave, già toccato marginalmente nelle pagine precedenti, è quello relativo alla "*fornitura continua*" della materia prima. Infatti, una volta avviato un progetto, se venisse a mancare la fornitura della carne di selvaggina per un periodo prolungato, questo potrebbe compromettere tutto il lavoro svolto sino a quel momento. A tale riguardo potrebbero essere prese in considerazione più opzioni, come ad esempio la costituzione di allevamenti allo stato brado di capi di ungulati in recinti molto ampi, in modo da fare crescere e sviluppare gli animali una condizione di semi-libertà.

Altro aspetto da valutare è quello della "*logistica*", e dell'organizzazione (ovvero della razionalizzazione) delle fasi della filiera: dalla oculata e razionale dislocazione sul territorio dei centri di consegna e di lavorazione dei capi abbattuti, alla organizzazione della consegna dei campioni per le analisi igienico sanitarie, passando per i tempi di macellazione, la dotazione in termini di attrezzature per la conservazione ecc. ecc. Una organizzazione ben strutturata, efficiente, in grado di non trascurare ogni aspetto della filiera, è un prerequisito fondamentale per un progetto di filiera.

Dopodichè vi sono gli aspetti più di tipo commerciale, come ad esempio la decisione dei quantitativi di carni da immettere sul mercato, oppure quelli da destinare alla trasformazione (insaccati; prodotti conservati) con tutto quel che comporta questa attività, e con l'individuazione dei punti vendita autorizzati, o ancora le quote da destinare alla ristorazione. Passando anche per un innalzamento culturale nell'ambito dell'arte culinaria.

Come si può capire, un progetto di filiera sulle carni di selvaggina ungulata selvatica necessita di ulteriori approfondimenti, che possono e devono essere condotti essenzialmente dagli operatori della filiera, dai conduttori dei terreni, alle squadre di caccia al cinghiale, ai cacciatori di selezione sino alle aziende venatoria; dalle macellerie private e pubbliche ai negozi generalisti della montagna, sino ad arrivare agli agriturismi, ai ristoratori e alle rivendite della città lungo la via Emilia.

Occorrerebbe in sintesi, una partecipazione corale, importante da parte degli attori della filiera, che in una fase più evoluta dovrebbe costituirsi in un soggetto unico, un consorzio per semplificare l'idea, per dare una regia ad una molteplicità di azioni e interventi, che i singoli componenti da soli non sarebbero in grado di fornire. E per la gestione di una eventuale immagine coordinata, o se si vuole di un marchio, che distingua i prodotti che il territorio del GAL potrebbe esprimere, differenziandoli da tanti altri indistinti che invadono le nostre tavole.

VALUTAZIONI SULLA EVENTUALE INTRODUZIONE DI UN MARCHIO LOCALE

In ambito agroalimentare è il tema della sicurezza alimentare, di tipo qualitativo, ad orientare la politica dei marchi, che da molto tempo ha stimolato e guidato risposte innovative sul mercato. Oggi la maggior parte delle imprese industriali che operano nella grande distribuzione organizzata e nell'agricoltura ricorre a marchi di qualità per la differenziazione dei prodotti. La preferenza per questo strumento è molto semplice: il marchio rappresenta il presupposto indispensabile per la gestione strategica del prezzo, della distribuzione e della comunicazione; poiché una percentuale considerevole di consumatori lo pone al primo posto per la scelta tra prodotti.

I marchi di qualità italiani rappresentano le tradizioni gastronomiche ed il patrimonio agroalimentare locale, e sono molteplici: DOC (Denominazione di Origine Controllata) IGT (Indicazione Geografica Tipica), DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali).



Figura 16 - Marchi di qualità italiani

I marchi di qualità europei sono certificazioni di prodotto riconosciute agli alimenti dall'Unione Europea e vengono rilasciate da enti di certificazione individuati dal Ministero delle Politiche Agricole. Sono molto importanti perché garantiscono al consumatore la provenienza originale del prodotto. Essi sono: DOP (Denominazione d'Origine Protetta) IGP (Indicazione Geografica Protetta), STG (Specialità Tradizionale Garantita) BIO (Agricoltura Biologica).

Ad esempio il marchio "*Prosciutto di Parma*" è un "DOP" un marchio di tutela giuridica della denominazione che viene attribuito dall'Unione Europea a un prodotto originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un determinato Paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata. Il marchio "*Mortadella di Bologna*" invece è un marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) viene attribuita a quei prodotti (agricoli o alimentari) per i quali una particolare

STUDIO DI FATTIBILITA'

qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipendono dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un territorio specifico. Quindi, per ottenere il marchio, almeno una delle fasi di produzione deve essere effettuata nella zona in questione.



Figura 17 -- Marchi di qualità europei

Ogni Dop o Igp è controllata da un solo organismo di controllo, indicato dal comitato promotore e autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L'autorizzazione è valida tre anni, dopo i quali è necessario un rinnovo. Naturalmente, in qualsiasi momento il comitato promotore o, se presente, il consorzio di tutela può chiedere di sostituire, per motivate ragioni, l'organismo di controllo autorizzato.

Nella Regione Emilia-Romagna prodotti a marchio Dop o Igp di derivazione zootecnica sono: Zampone Modena Igp; Vitellone bianco dell'Appennino centrale Igp; Salamini Italiani alla cacciatora Dop; Salame Piacentino Dop; Salame Felino Igp; Prosciutto di Parma Dop; Prosciutto di Modena Dop; ecc. ecc. Per ottenere la registrazione di una Dop, di una Igp o di una Stg sono state fissate regole e procedure sia in ambito comunitario sia a livello nazionale e regionale.

I documenti fondamentali, che definiscono il metodo produttivo, le caratteristiche del prodotto, le basi storiche della denominazione registrata sono il *disciplinare* di produzione e il *documento unico*. Se la richiesta di registrazione prevede l'uso di un marchio, esso sarà associato *all'etichettatura* del prodotto, disponibile quindi a tutte le imprese che, inserite nel sistema di controllo, rispettano il disciplinare di produzione.

Il *documento unico* è una sorta di scheda che descrive il prodotto che si vuole registrare, e viene elaborato su una modulistica standard predisposta a livello europeo i cui modelli si trovano nel sito web specifico ⁽⁵¹⁾.

⁵¹ http://ec.europa.eu/agriculture/quality/schemes/legislation/index_en.htm

STUDIO DI FATTIBILITA'

Il disciplinare invece è il regolamento che fissa tutti i comportamenti che devono essere adottati in fase di produzione, e le caratteristiche del prodotto, come ad esempio: Denominazione, Descrizione del prodotto, zona di produzione, prova dell'origine, Metodo di ottenimento, legame territoriale, controlli ed etichettatura.

Nel caso di un progetto avente l'obiettivo di costituire un marchio nell'ambito di una filiera locale – o regionale – delle carni di selvaggina ungulata selvatica, i punti chiave da trattare sono di seguito elencati:

- Formazione del mondo venatorio
- Centri di raccolta selvaggina distribuiti sul territorio
- Certificazione di ogni singolo capo – Formazione dei certificatori (Rilevatori biometrici, Tecnici, altri...)
- Definizione del grado di qualità per l'immissione in filiera e/o per l'estromissione dalla filiera
- Tracciabilità dei capi che devono transitare assolutamente presso i CRS prima di arrivare al dettagliante finale e/o al CLS
- Definizione e costruzione del lotto di lavorazione
- Definizione e costruzione di un marchio
- Verifica da parte del soggetto capofila del flusso di mercato tra CRS, macellai/trasformatori e ristoratori
- Messa in rete di una catena di controllo che coinvolga i vari stakeholder al fine di un autocontrollo dei flussi di materia prima
- Promozione del prodotto.

Come si può intuire dagli elementi sopra forniti, la registrazione di un marchio europeo o italiano del tipo di quelli esaminati, comporta una procedura di progettazione e di gestione ordinaria piuttosto onerosa, che si giustifica solo in presenza di una attività economica caratterizzata da un minimo di volume di prodotto venduto "a marchio".

Per questa ragione, in una prima eventuale fase di avvio di un progetto di filiera locale, in alternativa ad un marchio tra quelli più sopra esaminati, può essere preferibile la strada di un marchio nazionale depositato presso una Camera di Commercio – di validità esclusivamente nazionale – ma con procedure di progettazione e di gestione molto più semplici e meno onerose. In tal caso, prima di presentare la domanda si dovrà:

- a) classificare il marchio cioè individuare i prodotti che si intendono contraddistinguere con il marchio, utilizzando obbligatoriamente la Classificazione Internazionale di Nizza;

b) effettuare una ricerca di anteriorità cioè verificare che per le classi e prodotti richiesti non ci siano marchi identici o simili, con validità in Italia.

Importante, tuttavia, sarà definire preliminarmente il soggetto a cui intestare il marchio, che potrà essere una associazione o un Ente titolato a rappresentare il progetto di filiera, il quale potrà intestarsi il marchio a condizione che:

- si proponga di utilizzarlo nella commercializzazione di prodotti o nella prestazione di servizi nell'ambito dei soggetti che partecipano al progetto di filiera;
- si proponga di utilizzare il marchio tramite imprese che ne facciano uso dietro suo consenso o tramite imprese di cui abbia il controllo;
- autorizzi o abbia intenzione di autorizzare terzi all'uso del marchio.

Quale alternativa, vi può essere il marchio "*Prodotto di montagna*" Istituito dalla Commissione Europea, con il Regolamento UE n. 1151/2012 e con l'Atto delegato UE n. 665/2014 ⁽⁵²⁾ che prevede l'indicazione facoltativa di qualità "*prodotto di montagna*", con lo scopo di favorire la riconoscibilità sul mercato delle caratteristiche intrinseche delle produzioni agroalimentari dei territori montani, proteggendole dall'uso fraudolento del termine "*prodotto di montagna*" e allo stesso tempo consentendo ai produttori di aggiungere valore al loro prodotto.

Si tratta di un'indicazione da utilizzare in "autocontrollo", ovvero gli operatori che scelgono di applicarla sono responsabili del suo utilizzo e della dizione "*Prodotto di Montagna*", hanno quindi l'obbligo della tracciabilità, ma non quello di sottoporsi alle verifiche degli Organismi di controllo terzi, previsti ad esempio per altre certificazioni di qualità, come DOP, IGP e STG.

Per le ragioni sopra indicate, anche nel caso in cui si scelga la strada di un marchio registrato presso una Camera di Commercio, sarà necessario predisporre preliminarmente un Disciplinare di produzione e commercializzazione, ed eventuali specifici Regolamenti da condividere con i soggetti che vorranno partecipare alla filiera.



Figura 18 - Logo prodotto di Montagna

⁵² Il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con il Decreto n. 57167 del 26 luglio 2017, ha emanato disposizioni specifiche per il territorio nazionale che dettagliano gli atti europei, tra cui quelle in tema di deroghe circa le distanze dalla zona di montagna per la trasformazione di taluni prodotti. Con il decreto del 2 agosto 2018 il Ministero ha istituito il logo identificativo nazionale prodotto di montagna, da applicare sull'etichetta dei prodotti, a titolo gratuito, da coloro che intendono utilizzare l'indicazione facoltativa di qualità

CONSIDERAZIONI FINALI E PROPOSTE

Considerazioni generali

Nel presente studio di fattibilità, avente per oggetto la realizzazione di una *filiera regionale delle carni degli ungulati selvatici a partire dal territorio del GAL "L'Altra Romagna"* sono stati esaminati gli aspetti normativi, afferenti in via generale a due ambiti tra loro molto diversi: quello faunistico venatorio (primariamente regolato dalla legge quadro nazionale sulla caccia dalla L. 157/1992, dalla LR 8/1994 e dal Regolamento regionale 1/2008 per la gestione degli ungulati) e quello relativo agli aspetti sanitari della selvaggina e al conseguente controllo dell'igiene delle carni (la cui sintesi è rappresentata dalle "*Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica*" recepite dalla Conferenza Stato-Regioni nell'intesa del 25 marzo 2021 e declinate a livello regionale dalla Deliberazione 1372 del 1/08/2022).

Una normativa piuttosto articolata, per non dire complicata, tesa comunque a perseguire almeno tre finalità di primario interesse pubblico, ovvero: lo svolgimento dell'attività venatoria nel rispetto delle popolazioni naturali della fauna selvatica, il monitoraggio dello stato di salute delle popolazioni di fauna selvatica, ai fini del contenimento di eventuali patologie, e la circolazione della carne di selvaggina, nel rispetto delle norme igieniche.

Sono così emersi due aspetti peculiari di una eventuale filiera in questo settore: il primo dato dal fatto che la materia prima – la selvaggina - all'origine è di proprietà dello Stato, e il secondo è che una eventuale filiera fonda le proprie basi su operatori (i cacciatori) che svolgono la propria attività a titolo di volontariato, ma con elevata specializzazione e professionalità.

È altresì emerso che il territorio del GAL dell'Altra Romagna è già in larga parte dotato delle condizioni di base per la creazione di una filiera delle carni di ungulati selvatici: risorse umane, competenze professionali e strutture (in primo luogo i centri di raccolta, monitoraggio e gli stabilimenti di lavorazione delle carni dei capi di selvaggina ungulata abbattuta nell'esercizio dell'attività venatoria) ben distribuiti su tutto il territorio del GAL. Una situazione peraltro riscontrabile anche nel resto del territorio regionale.

In particolare è stato messo in evidenza, da una parte, la disponibilità di selvaggina, che negli ultimi quattro anni ha visto un prelievo medio di circa 4760 capi di cinghiale, 1040 capi di capriolo, 200 capi di Daino e 150 capi di cervo, ed il rilevante numero dei cacciatori, efficacemente organizzati in diverse modalità. Ad esempio per la caccia al cinghiale solo nella provincia di Forlì-Cesena vi sono circa 1700 cacciatori organizzati in 22 squadre di caccia collettiva e 25 squadre di girata; poi vi sono attorno ai 400 cacciatori del capriolo, circa 160

cacciatori del daino e 200 cacciatori del cervo. Queste tre ultime categorie di cacciatori trovano il perno della loro organizzazione nei "distretti" a capo della quale vi è una struttura organizzativa coordinata dall'*Ambito Territoriale di Caccia* in cui si trova.

Sono state altresì messe in evidenza possibili forme di commercio delle carni di selvaggina ungulata, con prezzi di tutto rispetto, che possono arrivare a € 50,00, €70,00 o anche € 100,00 euro al chilogrammo, se preparate da mani esperte, e collocate sul mercato con le appropriate strategie commerciali. Anche se è bene non sottovalutare che diversi sono stati i tentativi di realizzazione di filiere delle carni di selvaggina ungulata non andati a buon fine.

L'analisi della parte finale della filiera – quella commerciale – ha messo in evidenza la portata dell'eventuale introduzione di un marchio locale, a partire dai marchi di qualità italiani, sino ai più impegnativi marchi europei, per una gestione strategica dei prezzi, della distribuzione e della comunicazione. E' emerso che ad un marchio è possibile arrivare gradualmente, adottando magari in una fase iniziale, di avvio della filiera, marchi meno onerosi, in termini di progettazione e gestione ordinaria annuale, come sono i marchi depositati in camera di commercio, oppure il marchio "*Prodotto di montagna*".

Punti critici e punti di forza

Nel corso del lavoro sono emersi punti critici ma soprattutto punti di forza espressi in primo luogo dal territorio, pronti a sostenere una eventuale fase progettuale della filiera delle carni di selvaggina ungulata.

Tra i principali punti critici vi è un trend generale demografico negativo della popolazione venatoria⁽⁵³⁾: meno 3% di cacciatori in media ogni anno circa. Nella provincia di Forlì-Cesena i cacciatori sono passati da 7.060 nel 2010 a 5.787 nel 2015 (- 1273; -18,0%) mentre nella provincia di Ravenna cacciatori sono passati da 6.800 nel 2010 a 5.390 nel 2015 (- 1410; -20,7%).

Altro aspetto critico è rappresentato dalla variabilità dei prelievi faunistici, in calo negli ultimi anni, dovuti a diversi fattori, non ultimo quello dell'aumento di predatori di grossa taglia nel territorio appenninico.

Tra gli aspetti positivi, vi è comunque il numero elevato di cacciatori, portatori anche di conoscenze, professionalità e tradizioni, che di anno in anno non solo praticano la propria passione (quella venatoria) ma provvedono ad attività di certa utilità sociale, sulla base di una

⁵³ Dal Capitolo 1.2.1 del Piano Faunistico Venatorio Regionale 2018-2023

STUDIO DI FATTIBILITA'

organizzazione puntuale ed efficiente a beneficio di tutta la collettività, tra le quali si citano solo a titolo di esempio

- a. Gestione complessiva delle risorse faunistiche;
- b. Controllo delle popolazioni faunistiche nell'ottica di un equilibrio territoriale e della prevenzione dei danni alle produzioni agricole, forestali e zootecniche;
- c. Controllo della fauna ai fini della prevenzione delle epidemie e di altre emergenze sanitarie;
- d. Gestione delle carcasse dei capi abbattuti in funzione dell'igiene delle carni;
- e. Gestione delle infrastrutture territoriali, come ad esempio la manutenzione della viabilità rurale e forestale, il controllo della vegetazione, anche in funzione di altre attività, come ad esempio la prevenzione degli incendi.

Tutte queste attività rappresentano un patrimonio sociale, facilmente attivabile in un eventuale progetto per la filiera delle carni della selvaggina ungulata selvatica anche a beneficio delle popolazioni locali. Patrimonio che, come si è scritto più sopra, è riscontrabile su tutta la dorsale appenninica regionale.

CONCLUSIONI

Lo studio di fattibilità per la realizzazione di una filiera regionale delle carni degli ungulati selvatici a partire dal territorio del GAL "L'Altra Romagna" delle carni di selvaggina ungulata selvatica commissionato dal GAL ha messo in evidenza una importante dotazione nel territorio del GAL in termini di risorse umane, di organizzazione e di strutture, dotazione che appare facilmente attivabile nel caso si volesse passare ad un progetto operativo.

Questo è il principale punto di forza, che non appare possa essere messo in ombra dai pur presenti punti critici, come ad esempio l'oscillazione delle disponibilità di animali da prelevare di anno in anno o, ancor più delicato, il progressivo decremento della popolazione venatoria, che non trova argine nelle nuove generazioni.

Pertanto lo studio di fattibilità dimostra che vi sono le condizioni – e non solo localmente, ma con ogni probabilità in tutto il territorio regionale collinare e montano – per la realizzazione di un progetto di filiera regionale delle carni degli ungulati selvatici, grazie alle potenzialità che, come si è visto, il territorio già esprime, e non solo come valore sociale di una presenza umana organizzata ed impegnata – come quella venatoria – e di risorse faunistiche, come quelle delle popolazioni di ungulati, ma anche come potenziale fattore economico, per un contributo al rilancio e allo sviluppo di un territorio composto da "terre marginali" purtroppo ancor più penalizzato dai recenti eventi di dissesto idrogeologico, che dimostrano se ve ne fosse il bisogno, l'importanza dell'uomo e della sua opera di manutenzione del territorio in quelle fragili aree.