



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA

Dipartimento di Medicina Veterinaria

Corso di Laurea in Allevamento e Benessere Animale

COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI GRANDI
UNGULATI SELVATICI CACCIATI.
ASPETTI LEGISLATIVI NAZIONALI E PROPOSTA DI
GESTIONE DELLA FILIERA

Relatore:

Prof. Eugenio DEMARTINI

Correlatore:

Prof.ssa Anna A. M. GAVIGLIO

Elaborato finale di:

Anna Francesca Corradini

Matricola n. 820513

Anno Accademico 2015 - 2016



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO
FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA

Dipartimento di Medicina Veterinaria
Corso di Laurea in Allevamento e Benessere Animale

COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI GRANDI
UNGULATI SELVATICI CACCIATI.
ASPETTI LEGISLATIVI NAZIONALI E PROPOSTA DI
GESTIONE DELLA FILIERA

Relatore:
Prof. Eugenio DEMARTINI

Correlatore:
Prof.ssa Anna A. M. GAVIGLIO

Elaborato finale di:
Anna Francesca Corradini
Matricola n. 820513

Anno Accademico 2015-2016

Sommario

INTRODUZIONE	4
CAPITOLO 1. La caccia e la carne di grandi ungulati selvatici in Italia	7
1.1 Cenni storici della caccia dei grandi ungulati selvatici in Italia	7
1.2 La fauna selvatica e la caccia nell'era moderna. La caccia ai grandi ungulati selvatici in Italia	11
1.2.1 Gli ungulati selvatici sul territorio italiano: consistenza della popolazione e distribuzione	12
1.2.2 Come si cacciano gli ungulati selvatici: la caccia di selezione	14
1.3 La carne di grandi ungulati selvatici	16
1.3.1 Caratteristiche organolettiche	16
CAPITOLO 2. Leggi per la vendita di carne cacciata di grandi ungulati selvatici	19
2.1 Organizzazione delle normative.	19
2.3 L'accordo Stato-Regioni: linea guida per l'applicazione dei regolamenti e precisazioni in merito alla cessione dei capi abbattuti dal cacciatore all' esercente	26
2.4 Deliberazioni Regionali. Indicazioni specifiche per l'applicazione dei regolamenti in merito alla commercializzazione delle carni di ungulati selvatici	30
2.4.1 Le Deliberazioni in merito alla commercializzazione di carni di grandi ungulati selvatici a luglio 2016	31
2.4.2 Contenuto delle Deliberazioni	34
CAPITOLO 3. Proposta per una filiera efficiente per la commercializzazione di carne di ungulati selvatici cacciati	38
3.1 Gli ungulati selvatici come risorsa per una nuova filiera alimentare	38

<i>3.2.1 Chi è la persona formata e che ruolo riveste attualmente nel processo produttivo</i>	42
<i>3.2.2 I centri di controllo</i>	44
<i>3.2.3 I centri di sosta</i>	46
<i>3.2.4 I centri di lavorazione</i>	46
3.3 Proposta per una filiera efficiente per la commercializzazione di carne di ungulati selvatici cacciati	48
CONCLUSIONI	53
Bibliografia	56

INTRODUZIONE

Molti dei cambiamenti subiti dal territorio alpino italiano dal dopoguerra sono dovuti al fenomeno dell'inurbamento, che ha visto lo spopolamento delle montagne, con grandi spostamenti dalle aree marginali a favore dell'insediamento nelle zone urbane.

L'abbandono dei pascoli montani ed in generale delle aree marginali ha portato alla configurazione odierna del territorio, creando una situazione favorevole per il ripopolamento e la riconquista degli antichi areali di appartenenza da parte di diverse popolazioni di grandi ungulati selvatici.

Negli ultimi anni il fenomeno ha raggiunto dimensioni rilevanti e in alcuni casi addirittura preoccupanti. Il consistente aumento di queste specie sul territorio ha portato a porsi questioni relative alla gestione faunistica delle specie. L'impatto negativo sull'agricoltura, la possibilità che questi selvatici possano interferire con la sicurezza stradale, ma soprattutto il disequilibrio portato agli ecosistemi sono problematiche per cui si rendono necessarie soluzioni adeguate, che solo una gestione faunistica attenta ed oculata può risolvere.

Da questo punto di vista la caccia rappresenta l'unico vero strumento efficace per il controllo delle popolazioni. Il problema è che è poco plausibile immaginare che i cacciatori la pratichino per questo motivo. Anzi, è ben più probabile che la pratica sia collegata alla tradizione ed alla passione hobbistico-sportiva. Pertanto è talvolta difficile far convergere le intenzioni dei cacciatori, con gli obiettivi conservazionistici di chi scrive le leggi. Eppure i due punti vista devono a un certo punto convergere: se da una parte non è possibile praticare una caccia che non sia rispettosa dei principi scientifici di conservazione delle specie e degli ecosistemi, dall'altra non è possibile fare a meno dei cacciatori, giacché ogni altro sistema di contenimento delle popolazioni avrebbe costi troppo elevati per essere sostenuti efficientemente. L'ideale è che tra questi due

mondi si crei un rapporto sinergico, in modo tale che l'interesse del mondo venatorio coincida con la necessità conservazionistica di un patrimonio ad interesse collettivo.

Secondo la teoria microeconomia ed istituzionale, il miglior metodo per creare rapporti sinergici tra stakeholder dello stesso settore, è quello di creare incentivi e disincentivi a comportamenti voluti o non voluti, rispettivamente. Nel caso della caccia italiana, la legge venatoria sanziona chi non rispetta le regole, ma non appaiono esistere incentivi affinché i cacciatori "più virtuosi" vengano premiati rispetto ai "meno virtuosi". Nella presente tesi si tratta di questo argomento, partendo dalla semplice constatazione che il numero di ungulati selvatici è tale che vi sarebbe la possibilità di vendita di alcuni di questi capi da parte del cacciatore. Ed è proprio la possibilità di vendere questo prodotto ricavandone profitto, che ipoteticamente si prevede possa stimolare il cacciatore verso comportamenti sempre migliori, ridando efficienza alla gestione faunistica pubblica.

L'aumento della presenza delle specie di grandi ungulati selvatici sul territorio italiano e del conseguente aumento dell'interesse del mondo venatorio all'attività di caccia verso questi animali, ha in effetti già innescato la potenzialità per una filiera per la carne di grandi ungulati selvatici cacciati, ma a oggi i casi di realizzazione di tale commercio non sono tali da poter parlare di una filiera istituzionalizzata. Nonostante ciò, le possibilità che questa filiera si sviluppi sono date dal fatto che ci sia disponibilità di prodotto durante la stagione venatoria, e dal fatto che la carne di grandi ungulati selvatici sia una risorsa ecosostenibile e rinnovabile, dalle ottime caratteristiche nutrizionali e sensoriali (se ben trattata) e dunque abbia la possibilità di riscontrare grande successo presso il consumatore.

Dati questi presupposti, quali sono però ad oggi le modalità con le quali si può produrre e commercializzare carne di grandi ungulati selvatici cacciati in Italia? Il lavoro proposto cerca di dare una risposta a questa domanda e ha come obiettivo principale quello di fornire un'analisi esaustiva di sintesi dei complessi aspetti legislativi che interessano la commercializzazione delle carni di grandi

ungulati selvatici cacciati. Svoltata questa analisi, nell'elaborato si propone un organigramma gestionale per razionalizzare la filiera una volta creata.

Nel Capitolo 1, ad introduzione dell'elaborato si offre uno sguardo generale sulla caccia ai grandi ungulati selvatici, sul suo significato e sulle sue modalità di svolgimento. Nel Capitolo 2 si presenta invece l'analisi della legislazione, svolta a partire dalle legislazioni Comunitarie, fino ad arrivare alle deliberazioni Regionali (aggiornate a Luglio 2016) attraverso l'accordo Stato Regioni. Risultato di questo lavoro di raccolta e analisi delle leggi è un quadro sinottico che mette a confronto i documenti secondo alcuni aspetti comuni e ne sintetizza i contenuti per chi fosse interessato all'argomento. Nel Capitolo 3 viene invece discussa la proposta per la gestione di una filiera efficiente a sostegno del prodotto carni di grandi ungulati selvatici cacciati.

CAPITOLO 1.

La caccia e la carne di grandi ungulati selvatici in Italia

1.1 Cenni storici della caccia dei grandi ungulati selvatici in Italia

La caccia è un'attività praticata dall'uomo sin dagli albori della civiltà. Durante il Paleolitico rappresentava l'unica fonte di sostentamento insieme alla raccolta di prodotti vegetali. Come noto, a causa all'evoluzione dell'allevamento e dell'agricoltura, da cui è stata sostituita, è oggi invece legata alla cultura e alla tradizione dei popoli e dei territori in cui viene praticata. L'attività venatoria nella civiltà contemporanea non rappresenta più quindi una fonte di sussistenza, ma viene esercitata con fini ricreativi e come ausilio per la conservazione faunistica, nel rispetto delle leggi e dell'ambiente.

Nella Grecia Classica, la caccia veniva considerata come un esercizio preparatorio alle fatiche e ai pericoli della vita militare. Anche presso i popoli germanici, poiché la società germanica aveva un'economia di tipo silvo-pastorale, era invece legata alla sussistenza. Tutti gli uomini liberi partecipavano alla caccia, la selvaggina apparteneva all'intera comunità ed il capo stabiliva il tipo di caccia, l'assegnazione degli animali abbattuti e di

circoscritti territori di caccia alle famiglie del villaggio (Casanova e Memoli, 2000).

Diversamente, nell'antica Roma, in Epoca Repubblicana, l'attività venatoria era malvista e ritenuta non degna di essere praticata dagli uomini liberi. Solo in epoca imperiale, a seguito della conquista della Gallia transalpina e della Grecia, i Romani, grazie ai contatti con popolazioni di "cacciatori", iniziarono a cambiare la propria opinione riguardo l'attività venatoria e la inserirono addirittura nelle pratiche di educazione della gioventù. A tal proposito, è interessante notare che alcuni dei concetti chiave della legislazione venatoria attuale siano stati posti proprio in quest'epoca dal un giurista romano Gaio che, nel II sec d.C., riconobbe il concetto di selvaggina come *res nullius*, ovvero come *cosa di nessuno* o di chi sarebbe riuscito a catturarla. Anche su terreno privato dunque il proprietario del fondo non aveva alcun diritto di proprietà sull'animale selvatico e dunque di proibizione dell'abbattimento di selvaggina sul proprio suolo.

Sempre di stampo Romano fu il principio, più avanzato, dello *jus prohibendi* che nacque con la vendita ai privati degli *agri-publici*, conquistati durante le numerose campagne militari romane, dando vita in tal modo agli "agri-privati". Al nuovo proprietario del fondo, venne così concesso lo *ius prohibendi* ovvero la possibilità di poter impedire a terzi la caccia sul suo terreno. Questi due principi verranno poi ripresi dalla Costituente Francese dopo la Rivoluzione nel 1789. Tant'è che lo *ius prohibendi* rimane ancor oggi uno dei principi fondamentali della legislazione venatoria nella maggior parte dei paesi europei, tranne che in Italia, dove il proprietario del fondo non ha nessun diritto di proibire la caccia sul proprio territorio. Al contrario, la selvaggina non è più considerata *res nullius* ed è invece passata sotto la definizione di "*patrimonio indisponibile dello Stato*" da tutelare per interesse pubblico nazionale ed internazionale.

Con l'inizio del Medioevo e l'avvento del Feudalesimo, la caccia iniziò ad acquisire sempre di più caratteristiche che la resero, qualche secolo più tardi, pratica esclusiva del mondo nobiliare. Per gli strati superiori della società feudale, la caccia rappresentava non tanto un divertimento, quanto uno dei modi per "esercitarsi alla guerra" (Hannelore Zug Tucci, 1983). L'Europa

Medievale era sostanzialmente costellata di foreste, i cui terreni venivano spartiti tra i vari feudatari e ne costituivano la loro proprietà. La selvaggina presente nei grandi possedimenti dei signori era quindi essa stessa di loro proprietà. La foresta era dunque vista come fonte di sostentamento che serviva a rifornire il signore di abbondanti quantità di cacciagione, che contribuì al diffondersi di numerosi casi di gotta fra i nobili. La tipologia di caccia considerata di maggiore valore, era la caccia al cervo nelle foreste. Il cervo, ungulato dotato di nobiltà e di prestigio naturale e storico - la cerva bianca era infatti il simbolo di Diana, dea della caccia -, veniva cacciato a cavallo, bloccato da cani e ucciso con arma corta (pugnale). Con la stessa tecnica venivano cacciati anche i daini, i pochi orsi rimasti in territorio europeo e il cinghiale. Quest'ultimo era invece considerato selvaggina minore, in quanto frequentatore di macchie fitte difficili da percorrere a cavallo. La stessa espressione "cacciarella", utilizzata per individuare la caccia al cinghiale, significa "caccia minore" ed identifica tutt'ora un modo tradizionale di chiamare la battuta, una delle tecniche più diffuse per la caccia a questo ungulato (Jacopo Ragazzi, 2002). La caccia agli animali inoffensivi con reti e trappole era, in quest'ottica, per nulla apprezzata dalla nobiltà, era piuttosto lasciata ai rustici, per i quali contava il numero di prede in carniere piuttosto che l'impresa collegata alla cattura.

Più avanti, in Epoca Comunale, in Italia si andò a creare una nuova situazione. Il cambiamento che inizia a delinearsi in quest'epoca è causato dall'aumento di terreno coltivato a discapito delle grandi foreste medievali. L'alterazione dell'equilibrio tra fauna selvatica ed ambiente naturale, volge così a favore di quegli animali, perlopiù volatili, che più che dall'incolto sono attirati da campi seminati o da viti (Hannelore Zug Tucci, 1983). Dunque, dato che la fauna cacciabile si concentrava prevalentemente nelle zone agricole, viene facile comprendere come in quest'epoca la preoccupazione maggiore nei confronti delle attività venatorie, si concentrò sul far sì che esse non arrecassero danni consistenti all'allevamento o all'agricoltura.

La vera trasformazione dell'attività venatoria da libero esercizio aperto a tutti, a privilegio di pochi, si ha però intorno al XV secolo. Precedentemente infatti solo i più potenti feudatari europei erano riusciti ad imporre limitazioni nelle attività

venatorie nei propri territori. L'unico principio fondamentale era il rispetto dell'altrui proprietà, inteso come il non danneggiamento dei fondi e delle foreste durante la pratica di caccia. Nel Quindicesimo secolo, invece, i divieti volti alla tutela dell'integrità della proprietà pubblica e privata e al miglior sfruttamento della selvaggina, si trasformarono pian, piano in divieti subordinati alla qualità della persona. Di fatto venne chiusa l'opportunità di usufruire dell'attività venatoria come mezzo a scopo alimentare o commerciale e venne incoraggiata quella svolta prettamente per diletto dai ceti sociali più alti. A sostegno di questo importante momento di transizione, è importante ricordare che l'Italia Rinascimentale vide l'istituzione di riserve di caccia di notevoli estensioni da parte delle più importanti famiglie aristocratiche del tempo. La prima fu istituita dai Visconti, e più avanti dagli sotto gli Sforza. Le riserve ducali di Milano si svilupparono ulteriormente con allevamenti di cervi caprioli e daini, soprattutto nei recinti della riserva di Pavia. Come ben descrive Baldassar Castiglione, la caccia assume quindi durante il XVI secolo la prerogativa di essere, "*un piacere per gran signori e conveniente all'uomo di corte*" (B. Castiglione, *Il Libro del Cortegiano*, Milano, 1981, I, XXII)

Non solo in Italia, ma anche nel resto d'Europa si hanno testimonianze a prova del fatto che l'attività venatoria fosse riservata solo ai nobili. Trecento anni dopo, in Inghilterra, molte trasgressioni alle leggi sulla caccia vennero punite con la detenzione, mentre in Francia, fino alla Rivoluzione Francese, rubare un cervo nelle riserve del Re veniva considerato un atto così grave da poter essere punito addirittura con l'impiccagione. (Casanova e Memoli, 2000). La proprietà di grandi riserve di caccia da parte dei reali ha continuato ad essere preponderante in Italia, soprattutto per quanto riguarda la caccia ai grandi ungulati selvatici. Solo con l'avvento del Fascismo, le riserve furono convertite, su modello americano, in parchi nazionali. Esempio eclatante è il Parco del Gran Paradiso, primo Parco Nazionale creato dal regime nel dicembre del 1922, sorto sulla riserva di caccia di caccia donata nel 1919 da Re Vittorio Emanuele III, dove da metà del XIX secolo era stata protetta l'ultima colonia di stambecco italiana (Piva, 2005).

1.2 La fauna selvatica e la caccia nell'era moderna. La caccia ai grandi ungulati selvatici in Italia

Il XX è stato il periodo di maggiore cambiamento dal mondo venatorio in Italia. Molti cambiamenti sono contenuti in nella legge relativamente recente, la L. 11 febbraio 1992, n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio", nata in risposta al crescente interesse pubblico nei confronti di questa pratica, a cui sono state mosse moltissime critiche, soprattutto etiche. Negli ultimi anni, la normativa nazionale sulla caccia sta vivendo nuovi cambiamenti. La ricomparsa dei grandi ungulati selvatici cervo, capriolo, camoscio, daino, cinghiale e muflone nel panorama faunistico italiano ha infatti contribuito all'aprirsi di un nuovo orizzonte per l'attività venatoria.

Dagli anni Cinquanta, l'abbandono delle zone collinari e montane da parte ha favorito il rimboschimento e lo sviluppo della vegetazione spontanea e, di conseguenza, l'espansione degli areali dei grandi ungulati che, già a fine anni Settanta sembravano ricominciare a prosperare in territorio nazionale (Apollonio, 2004). L'aumento delle popolazioni di queste specie ha indotto molto cacciatori ad avvicinarsi alla loro caccia di selezione, aprendo una delle trasformazioni più radicali e sentite nel mondo venatorio degli ultimi anni. Fino a pochi anni fa, infatti, la caccia era quasi principalmente legata alla penna, ad eccezione dell'arco alpino, dove la caccia agli ungulati è da sempre tradizione ben radicata, e delle zone appenniniche dove si è sempre praticata la caccia al cinghiale seguendo le tecniche tradizionali. Già una decina di anni fa, invece, le statistiche d'abbattimento disponibili suggerivano un'accresciuta importanza dei grandi ungulati per la caccia in Italia (Apollonio, 2004).

Ad oggi l'interesse che il mondo scientifico ha nei confronti della conservazione di questi mammiferi e la pratica sempre più in espansione della caccia agli ungulati selvatici condividono lo stesso obiettivo: migliorare la popolazione e gestirne l'habitat in modo da permettere l'equilibrio degli ecosistemi in cui vivono questi mammiferi in quanto "componenti di rilievo delle biocenosi terrestri" (Apollonio, 2004).

1.2.1 Gli ungulati selvatici sul territorio italiano: consistenza della popolazione e distribuzione

Uno dei cambiamenti più rilevanti che ha interessato negli ultimi anni il panorama faunistico italiano riguarda l'aumento del numero di ungulati selvatici. Questo fenomeno è sicuramente dipendente da diverse condizioni determinate da cambiamenti socio-economici, culturali e normativi, che a partire dalla seconda metà del secolo scorso, hanno permesso una progressiva riconquista degli antichi areali da parte di questi grandi erbivori. Dopo almeno trecento anni di assenza dal territorio nazionale a causa dell'azione dell'uomo, che ne aveva determinato la loro sostanziale scomparsa essi tornano a svolgere oggi un importante ruolo, sia strutturale sia funzionale, nelle biocenosi italiane (Pelliccioni *et al.* 2013).

Lo status giuridico degli ungulati selvatici presenti in Italia è sancito dalla legge nazionale 157/92 che le colloca, a seconda della specie, nella lista delle specie particolarmente protette - Art. 2 -, o in quella delle specie cacciabili - Art. 18 - (Pelliccioni *et al.*, 2013). Le specie cacciabili in Italia sono il cinghiale, il capriolo, il cervo, il daino, il muflone e il camoscio alpino. Le specie di elevato valore conservazionistico quali il Cervo sardo e il Camoscio appenninico (menzionate nell'art. 2) e le popolazioni di Muflone presenti in Sardegna (come specificato per questa specie nell'art. 18) sono invece escluse per legge dal prelievo venatorio. Lo Stambecco non è mai menzionato nella legge, ma non essendo elencato fra le specie cacciabili né fra quelle particolarmente protette, è da considerarsi specie protetta (Pelliccioni *et al.*, 2013).

Per quanto riguarda la consistenza numerica sul territorio e la distribuzione delle specie di Ungulati ad interesse venatorio, sebbene si sia assistito negli ultimi anni ad un forte incremento numerico, rimane comunque ancora disomogenea la distribuzione delle diverse specie sul territorio potenzialmente occupabile ed idoneo alla loro sopravvivenza. Il cinghiale è oggi l'ungulato più diffuso in Italia, sia in termini distributivi, sia di consistenza numerica. Senza soluzione di continuità la sua presenza è riscontrabile dalla Liguria, attraverso gli appennini, sino alla Calabria e in tutta la Sardegna, fatta eccezione per le

province di Brindisi e Lecce (Carnevali *et al.* 2009). Per quanto riguarda la zona alpina, il cinghiale si trova con continuità nelle aree alpine più occidentali e orientali, mentre nel settore centrale la sua presenza è più frammentata e discontinua. Interessante ricordare come la presenza a macchie di leopardo in molte aree alpine è la conseguenza di immissioni abusive sul territorio, tuttora purtroppo ancora largamente in uso. Le immissioni di tipo illegale sono segnalate infatti nel 40% delle province alpine (Monaco *et al.*, 2007). Risulta quindi facilmente ipotizzabile una futura distribuzione pressoché continua su tutto l'arco alpino. Per quanto riguarda i dati relativi alla consistenza numerica di questa specie vi è una carenza di informazioni determinata principalmente dalla gestione venatoria che non si basa su piani di prelievo selettivi, ma mantiene le caratteristiche della caccia tradizionale. Secondo una stima approssimativa, basata sul numero di soggetti abbattuti annualmente, la presenza sul territorio nazionale di questa specie è di non di meno di 600.000 capi (Carnevali *et al.*, 2009).

Il Capriolo (*Capreolus capreolus*) è il Cervide che si è diffuso più rapidamente sul territorio europeo e che attualmente occupa la maggior percentuale dell'areale potenziale.

La specie è presente infatti con continuità in tutto l'arco alpino, dove, nella parte centro-orientale raggiunge densità più elevate (5-10 capi/100 ha). Anche per quanto riguarda le zone dell'Appennino settentrionale e della Toscana sud-occidentale, le densità sono mediamente superiori a 10 capi/100 ha, variabili a seconda di alcune situazioni locali. Nella porzione centrale della catena appenninica le popolazioni sono meno consistenti e più rarefatte e mancano quasi totalmente nella zona meridionale, dove si possono trovare alcuni nuclei disgiunti, relitto della popolazione anticamente presente o frutto di recenti reintroduzioni (Carnevali *et al.*, 2009). Il numero stimato di capi presenti nel 2010 sul territorio è di 457.794, con un carniere relativo riferito alla stagione venatoria 2009-2010 di 70.170 capi (Riga e Toso, 2012).

Per quanto riguarda il Cervo (*Cervus elaphus*), il prelievo venatorio si realizza prevalentemente nell'arco alpino dove la densità raggiunge valori superiori a 5 capi/100 ha, mentre per quanto riguarda la zona appenninica esso risulta

circoscritto a poche popolazioni (Appennino tosco-emiliano e tosco-romagnolo). La consistenza numerica di questa specie è di circa 67.000 capi (Riga e Toso, 2012) distribuiti prevalentemente sull'arco alpino. In ambiente appenninico le condizioni sono sicuramente più favorevoli all'incremento delle popolazioni (Carnevali *et al.*, 2009)

Il Daino (*Dama dama*) ed il Muflone (*Ovis musimon*) sono da considerarsi specie parautoctone. Il Daino è distribuito in maniera uniforme in Toscana, Umbria e appennino tosco-romagnolo mentre è assente nell'arco alpino ad eccezione di alcune popolazioni presenti nelle province di Novara e Como: la sua consistenza numerica nel 2010 si aggira intorno ai 17.600 capi (Riga e Toso, 2012). Il Muflone risulta invece presente a macchia di leopardo su tutto l'arco alpino e sull'Appennino centro settentrionale, mentre, dopo aver rischiato l'estinzione, si trova ben presente sul territorio sardo, dove è considerato ad oggi specie protetta dopo aver toccato il minimo storico nel 1978 con meno di 300 capi (Carnevali *et al.*, 2009). Il numero stimato di mufloni presenti sul territorio italiano nel 2010 è di 19.670 (Riga e Toso, 2012).

Infine, per quanto riguarda il Camoscio (*Rupicapra rupicapra*), specie tipicamente alpina, si possono notare dei picchi di densità elevati solo in alcune zone (24 capi/100 ha nel Parco nazionale del Gran Paradiso) mentre risulta generalmente presente a densità comprese fra i 3 e i 10 capi/100 ha su tutte le Alpi.

1.2.2 Come si cacciano gli ungulati selvatici: la caccia di selezione

La caccia agli ungulati, a livello nazionale, è regolata dalla Legge 11 febbraio 1992, n.157, che menziona e recepisce sia le direttive europee sia alcune Convenzioni Internazionali, tra cui quella di Berna e Parigi). La legge 157/92 consente l'esercizio dell'attività venatoria purché essa non si ponga in contrasto con l'esigenza di conservazione della fauna selvatica che viene indicata come patrimonio indisponibile dello Stato, tutelato nell'interesse della comunità nazionale ed internazionale. Essa stabilisce anche le modalità di programmazione della gestione venatoria attraverso lo strumento dei Piani Faunistico Venatori regionali e provinciali che organizzano il territorio

agrosilvopastorale e le attività di gestione faunistica finalizzandole al raggiungimento e alla conservazione della densità ottimale per ciascuna specie (Pelliccioni *et al.*, 2013).

Sebbene la legge sulla caccia non determini l'obbligo di cacciare gli ungulati solamente in forma selettiva, la maggior parte delle regioni italiane ha adottato questo provvedimento, disponendo che la caccia segua piani di abbattimento quantitativamente ripartiti per classi di sesso ed età. La caccia di selezione prevede la scelta di individui di una popolazione e viene messa in atto tramite un piano d'abbattimento annuale, elaborato sulla base di stime periodiche sulla struttura e la consistenza della popolazione oggetto di prelievo. I censimenti che vengono effettuati sono indispensabili *in primis* per la possibilità di poter stimare la consistenza e la distribuzione di una determinata specie in una zona circoscritta, ma anche per una corretta pianificazione dell'attività venatoria. Per mettere in atto un piano d'abbattimento prestabilito in modo efficiente il metodo migliore è ricorrere alla caccia individuale, all'aspetto o alla cerca, poiché permette la scelta del capo d'abbattere attraverso l'osservazione preventiva dell'animale ed il riconoscimento delle caratteristiche del selvatico. Riguardo a questo punto è inoltre necessario ricordare che esistono diverse motivazioni che avvalorano l'espansione di questa pratica, effettuata tramite l'utilizzo di armi a canna rigata e senza l'ausilio di cani da seguita secondo modalità diverse da quelle tradizionali.

Un vero vantaggio di questa pratica è quello che ne deriva dal minor stress a cui è sottoposta la preda durante l'azione di caccia; "scovare" l'animale con l'ausilio di cani secondo la tecnica tradizionale della braccata induce un comportamento di fuga nel selvatico, rendendo difficile il tiro del cacciatore che in una condizione del genere avrà meno possibilità di effettuare un colpo preciso. Risulta quindi logico arrivare alla conclusione che la possibilità di ferire un animale senza abatterlo è decisamente alta. Questo significa arrecare una forte e inutile sofferenza all'animale, che andrà incontro a morte certa, ma rischierà di non essere recuperato dal cacciatore. Lo stesso l'inseguimento intenso e prolungato provoca un forte stress nel cacciato, arrivando a danneggiare definitivamente lo stato di salute del selvatico anche qualora non venga colpito.

A parte la possibilità di discussione dell'etica di tale tipologia di caccia, ridurre lo stress precedente all'abbattimento è necessario per garantire un'elevata qualità della carne. Lo stress associato al metodo di caccia non corretto può infatti produrre carni DFD ovvero *dark, firm and dry* (Hoffman, 2001). Anche un tiro non corretto può portare a conseguenze indesiderabili sulla carcassa. Se colpita nella zona degli intestini, è possibile si verifichi una rapida contaminazione microbiologica della carne nel tempo che passa tra la ferita e la morte del selvatico (Ramanzin *et al.* 2010).

1.3 La carne di grandi ungulati selvatici

1.3.1 Caratteristiche organolettiche

È noto che la carne dei grandi ungulati selvatici sia una carne magra, con un contenuto di grasso intramuscolare minore dell'1%, un alto contenuto in ferro e in proteine ad alto valore biologico. Per queste caratteristiche, la carne di cervo è certamente tra le carni a maggior valore nutrizionale sul livello di mercato (Drew e Seman, 1987).

In relazione al contenuto di grassi, per la salute e l'alimentazione umana piuttosto che la quantità totale di grasso, la più importante caratteristica riferita agli acidi grassi del cervo selvatico è il rapporto tra acidi grassi polinsaturi e saturi (Wilkund *et al.* 2002). Nella maggior parte delle specie selvatiche prevalgono infatti gli acidi grassi polinsaturi. Schonfeldt (1993) afferma che una minore introduzione con la dieta umana di acidi grassi saturi, specialmente del miristico e palmitico, è associata a una minor concentrazione di colesterolo plasmatico. Questo, in definitiva, porta ad una diminuzione del rischio di malattie cardiovascolari.

Per quanto riguarda le caratteristiche sensoriali, la prima cosa che si può osservare è la colorazione scura della carne degli ungulati selvatici. Tale aspetto è collegato all'alto contenuto di mioglobina nel muscolo e al un pH basso rispetto alla carne di animali domestici. Il colore scuro delle carni di selvaggina può inoltre derivare dal fatto che gli animali selvatici non vengano macellati, ma

abbattuti, e quindi perdono meno sangue. Il colore è sicuramente uno degli aspetti più importanti su cui si basa la scelta del prodotto carneo e, sebbene sia confermato che nell'immaginario collettivo il colore più scuro sia una prerogativa tipica della carne di selvaggina, non è da sottovalutare l'importanza di tale caratteristica per il consumatore finale. La bassa capacità di mantenere un colore stabile e la *shelf-life* minore, probabilmente causati da un maggiore contenuto di pro-ossidanti, sono caratteristiche influenzabili tramite la dieta solamente in allevamento (Wilklund *et al.*, 2002). Il sapore caratteristico della carne di grossa selvaggina dipende invece dalla composizione chimica del muscolo, quindi l'età, genere, fase fenologica e dieta dell'animale e dalle modalità di abbattimento. (Daszkiewicz *et al.*, 2007)

Le carni degli animali da macello sono generalmente ricche di tessuti connettivi, e dunque meno digeribili. In più questi tessuti presentano spesso accumuli di grasso, riconoscibili dal loro aspetto "marmorizzato". La "gustosità" della carne dipende essenzialmente dallo spessore o dalla tenerezza delle fibre muscolari, o dei fasci di fibre muscolari, nonché dalla qualità e dalla quantità dei tessuti connettivi di rivestimento: un'elevata quantità di tessuti connettivi rendono la carne difficile da masticare e poco digeribile. Negli animali allevati, tra le fibre muscolari si accumulano diverse quantità di grasso che causano la cosiddetta marezzatura della carne – un tempo molto apprezzata dai consumatori. Dal punto di vista della moderna educazione alimentare tuttavia non è consigliabile il consumo di carne troppo grassa, per via dell'alto contenuto calorico. Da questo punto di vista, le carni di selvaggina che si contraddistinguono per la presenza di fibre tenere e di piccole quantità di tessuti connettivi e di grasso, sembrano rappresentare un'ottima alternativa per il consumatore contemporaneo. Presentano infatti una naturale tenerezza senza la presenza di grassi.

1.3.2 Sicurezza alimentare

La garanzia di un prodotto salubre e privo di rischi per la salute umana è il requisito basilare per qualsiasi tipo di filiera alimentare. La selvaggina cacciata italiana, da questo punto di vista è un prodotto che presenta un certo numero di rischi di contaminazione. Il motivo principale è come viene effettuato l'abbattimento dell'animale e come viene controllata ed eventualmente certificata la qualità della carcassa. Il controllo di eventuali anomalie nel momento successivo all'abbattimento è quindi uno dei punti più critici per la filiera delle carni di selvaggina.

I rischi potenzialmente presenti nella selvaggina includono batteri patogeni, parassiti, sostanze chimiche e corpi estranei. I principali rischi microbiologici associati al consumo di carne di ungulati selvatici cacciati sono stati classificati da Coburn *et al.* (2005) come "molto bassi" per quanto riguarda *E. coli* O157(H) *Salmonella* (H+C), *Campylobacter jejuni* (h+c) e *Mycobacterium avium* (h+c), mentre per quanto riguarda *E. coli* O157 (c) e *M. bovis* (h+c) *come "bassi" (in cui h= handling ovvero rischio legato alla manipolazione e c=consumption, quindi rischio legato al consumo). Il consumo di carne di ungulati selvatici ha comunque un rischio minore rispetto a quello derivante dal consumo di selvaggina di penna e di lagomorfi (Coburn *et al.* 2005). Per quanto riguarda il cinghiale, la *Salmonella* è stata segnalata come molto comune solamente in alcune popolazioni, mentre è conclamato il rischio associato alla contaminazione parassitaria da *Trichinella*, per cui la legge in materia prevede delle misure di controllo molto precise. Le informazioni disponibili a livello regionale però risultano ancora scarse, anche se in base agli studi effettuati il rischio associato al consumo di carne di ungulati può essere comunque considerato basso (Ramanzin *et al.* 2010).

CAPITOLO 2.

Leggi per la vendita di carne cacciata di grandi ungulati selvatici

2.1 Organizzazione delle normative.

In questo capitolo si propone un'analisi riguardante l'organizzazione delle leggi in merito alla sicurezza alimentare per quanto concerne la commercializzazione e il consumo delle carni di ungulati selvatici cacciati. Il metodo che viene proposto segue un percorso costituito virtualmente su tre livelli, ordinati secondo la gerarchia delle fonti presenti sul tema, in modo da poter semplificare le correlazioni tra gli atti esistenti (Figura 2.1).

- Il "primo livello" è costituito dall'analisi di alcuni dei Regolamenti comunitari, il cui campo di applicazione si estende a tutto il territorio europeo. In queste norme, facenti parte del cosiddetto "Pacchetto igiene" in merito alla sicurezza alimentare, vengono definite le regole da seguire per la commercializzazione della carne di ungulati selvatici.
- Il "secondo livello" è composto dall'analisi dell'accordo Stato-Regioni, il quale ha la finalità di fornire linee guida per l'applicazione dei regolamenti europei su tutto il territorio italiano.

- Nel “terzo livello” vengono prese infine in considerazione e analizzate le Deliberazioni Regionali, il cui ambito di applicazione è circoscritto alla Regione dalle quali vengono emesse e che hanno lo scopo di offrire disposizioni specifiche in merito alla sicurezza delle carni di ungulati selvatici cacciati destinati alla vendita.



Figura 2.1 Schema iconografico descrittivo della gerarchia delle fonti legislative in merito alla commercializzazione delle carni di ungulati selvatici cacciati.

2.2 I regolamenti europei sull'igiene degli alimenti. Indicazioni specifiche sulle carni di ungulati selvatici.

I regolamenti Europei presi in considerazione qui di seguito, al fine di costruire un quadro organico delle leggi in materia di commercializzazione delle carni di ungulati selvatici, costituiscono il “primo livello” delle fonti disponibili, essendo per definizione le norme che possiedono il campo d’applicazione più esteso.

L’attenzione prestata negli ultimi vent’anni alla sicurezza alimentare e all’igiene dei prodotti frutto delle più disparate filiere da parte dell’Unione Europea ha portato a ritenere strettamente necessario legiferare in modo chiaro e preciso. Uno degli scopi per cui si è considerato fondamentale redigere delle leggi specifiche riguardo a questo tema è quello di poter fornire innanzitutto la garanzia al consumatore di poter disporre di prodotti alimentari sicuri, controllati ed igienicamente idonei al consumo, uniformando gli standard per

diversi tipi di produzione. Con i regolamenti che compongono il cosiddetto *Pacchetto Igiene*, il legislatore europeo fornisce ad ogni Stato membro atti contenenti norme da seguire in merito alla sicurezza alimentare che hanno valenza equiparabile alle leggi negli ordinamenti statali stessi. Avendo portata generale, il Pacchetto Igiene riguarda tutti i cittadini, la sua applicazione è quindi obbligatoria e applicabile direttamente in tutti gli Stati Membri (Pezza *et al.*, 2008). Il principio seguito è quello che si propone di uniformare il più possibile i controlli dei punti critici nelle diverse filiere all'interno dell'Unione Europea, fornendo precise indicazioni agli operatori del settore alimentare in modo da poter ottenere un prodotto che sia sicuro per il consumatore.

Queste premesse generali, che hanno valore indistintamente per quanto riguarda tutti i prodotti alimentari oggetto di commercializzazione e consumo in Europa, sono quindi direttamente applicabili anche alla filiera della carne cacciata di grandi ungulati selvatici. Tra i contenuti dei tre regolamenti europei presi in considerazione all'interno del pacchetto igiene, l'unico però in cui si trovano disposizioni specifiche in merito alla vendita di carni di selvaggina selvatica è quello che stabilisce le norme igieniche in materia di alimenti di origine animale, il Reg.(CE) n.853/04. Tuttavia sia il Reg.(CE) n.178 che il Reg.(CE) n.852 non possono non essere presi in considerazione in quanto offrono le premesse necessarie per il controllo di filiere alimentari nel rispetto dell'igiene e della sanità del prodotto e della tutela della salute del consumatore.

Il Regolamento (CE) n.178/02 *"stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare"* e *"fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare"*. Più specificamente sancisce l'obiettivo della legislazione alimentare come il perseguimento di *"un livello elevato di tutela della vita e della salute umana, della tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare, tenuto eventualmente conto della tutela della salute e del benessere degli animali, della salute vegetale e dell'ambiente"* mirando *"al conseguimento della libertà di circolazione all'interno della Comunità degli alimenti (...) prodotti o immessi sul mercato"*.

Il Reg. (CE)n. 178/02, come i Reg. (CE)n. 852/04 e Reg. (CE) n.853/04 d'altronde, non riguarda quindi la produzione primaria per uso domestico privato o la manipolazione di alimenti destinati al consumo domestico escludendoli dal campo di applicazione legislativo. Secondo un principio di buon senso, ma anche di libertà individuale, economicità ed efficacia delle leggi, il legislatore tutela il consumatore da comportamenti inidonei di chi, commercializzando o producendo alimenti, sia intento ad un profitto, senza entrare nel merito della produzione per autoconsumo o errori legati alla conservazione e trasformazione casalinga degli alimenti. Essendo la selvaggina in gran parte auto-consumata, il controllo sulla selvaggina in Italia è sinora stato collegato al censimento dei capi abbattuti, mentre, fino a pochi anni fa non erano previsti atti specifici in materia di sicurezza alimentare per la commercializzazione di questo prodotto.

Eppure un cacciatore, in quanto produttore primario, può potenzialmente vendere il proprio prodotto. Dovendo risolvere un problema di "vuoto normativo", la legislazione deve muoversi ripartendo dai principi più generali. In particolare, considerando la legislazione alimentare è necessario considerare che essa si applica a tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione, alla trasformazione e al trasporto, fino alla distribuzione e alla fornitura. In particolare, le aziende alimentari devono garantire la tracciabilità degli alimenti, quindi la possibilità di poter ricostruire la storia di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta a fare parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le sue fasi produttive, dalla trasformazione alla distribuzione. In questo caso, il Reg.(CE) n.178/02, nelle definizioni e gli ambiti di applicazione della legislazione alimentare include la caccia tra le attività di "*produzione primaria*".

Il Reg.(CE) n.852/04, rappresenta il documento specifico sull'igiene di tutti i prodotti alimentari commercializzati in Europa. In questo atto vengono determinate dal legislatore europeo le specifiche condizioni igieniche e di controllo per la commercializzazione e il consumo degli alimenti, in cui si trovano diretti riferimenti alla cessione di prodotti primari, tra i quali rientrano dunque anche i prodotti derivanti dall'attività venatoria. Anche in questo caso

vengono effettuate dal legislatore delle premesse che rappresentano delle motivazioni basilari che legittimano la redazione di tale Regolamento e in particolare che:

- *“Per garantire la sicurezza degli alimenti dal luogo di produzione primaria al punto di commercializzazione (..) occorre una strategia integrata (...) Ogni operatore del settore alimentare lungo la catena alimentare dovrebbe garantire che tale sicurezza non sia compromessa”* (punto 8 dei *considerata*)
- *“I pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere identificati e adeguatamente controllati per garantire il conseguimento degli obiettivi del Regolamento”* (punto 10 dei *considerata*)

Se il Reg. 178/02 intende il cacciatore come “produttore primario”, qui si fissa il principio che anche il cacciatore che voglia commercializzare la carne cacciata, deve avere le capacità necessarie (di cui si assume le conseguenti responsabilità) per poter garantire la sicurezza del prodotto fornito alla filiera. In merito il Reg.(CE) n.852/04 Capo I art.1 punto b recita: *“È necessario garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria”*. Più specificatamente, l'Allegato I del Regolamento riguarda le attività connesse alla produzione primaria (ovvero agricoltura, caccia e pesca) e comprende il trasporto, la manipolazione e l'immagazzinamento di prodotti primari. In esso vengono date disposizioni tecniche in materia di igiene e rintracciabilità di prodotto.

Per questo motivo nel regolamento Reg. (CE) n.853/04 *“che stabilisce le norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”* si trovano sia disposizioni specifiche circa il trattamento necessario e obbligatorio nel post-abbattimento degli ungulati finalizzate alla commercializzazione, sia legate alla formazione che dovrebbe ricevere il cacciatore che intende commercializzare. Nell'Allegato I, punto 1.5, viene fornita la precisa definizione di *“selvaggina selvatica”* come *“ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie, ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati Membri interessati (...)”*, i

punti successivi danno invece definizioni per le sottocategorie di selvaggina. I contenuti che riguardano strettamente la vendita di carne di ungulati selvatici rientrano invece nell'Allegato III SEZIONE IV, denominata *Carni di selvaggina selvatica*".

Nel primo capitolo di questa sezione intitolato *"Corsi di formazione per cacciatori in materia d'igiene"*, viene delineata la figura del cacciatore come "persona formata", ovvero come operatore al quale sono state fornite nozioni necessarie per poter commercializzare la selvaggina per il consumo umano. Il punto 1 recita infatti:

"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"

Successivamente nel punto 2 della stessa sezione IV dell'Allegato III, compare la definizione *"persona formata"* e nei punti successivi si elencano le materie che la formazione, dispensata dall' autorità competente, dovrebbe contenere.

Nel capitolo secondo, sezione IV dell'Allegato III intitolato *"trattamento della selvaggina selvatica grossa"*, vengono descritte le operazioni che devono essere effettuate dalla "persona formata", nel post-abbattimento dell'animale necessarie per l'idoneità delle carni all'immissione sul mercato.

- 1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata.*
- 2. La persona formata deve effettuare l'esame della carcassa e dei visceri asportati volto ad individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.*
- 3. Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della*

selvaggina al più presto possibile dopo l'esame. I visceri devono accompagnare l'animale. I visceri devono essere identificati come appartenenti ad un determinato animale.

- 4. a) Se durante l'esame, di cui al punto 2, non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale, la persona formata deve allegare alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra. Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. In tal caso, non è necessario che la testa e i visceri accompagnino la carcassa, eccettuato nel caso di specie che possono essere soggette a Trichinosi (suini, solipedi ed altri), la cui testa (eccetto le zanne) e diaframma devono accompagnare la carcassa. Tuttavia, i cacciatori devono soddisfare i requisiti supplementari imposti nello Stato membro dove ha luogo la caccia, in particolare per permettere il controllo di taluni residui e sostanze ai sensi della direttiva 96/23/CE. (NB: concernente "Le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti"); b) In altre circostanze la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa. La persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente delle caratteristiche anomale, del comportamento anormale o del sospetto di contaminazione ambientale che gli hanno impedito di rilasciare una dichiarazione ai sensi della lettera a); c) Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al punto 2 in un caso specifico, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa.*
- 5. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 ° C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.*
- 6. Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammucchiare le carcasse.*

7. *La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione.*
8. *Inoltre, i capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata possono essere scuoiati e commercializzati solo a condizione che:*
 - a) *prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati;*
 - b) *dopo lo scuoiamento siano sottoposti a un'ispezione finale ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.*

In conclusione quindi è strettamente obbligatorio che ogni cacciatore formato che intenda vendere il prodotto della propria attività si attenga alle procedure sopracitate, consegnando ad un centro di lavorazione il capo, che dovrà essere sempre sottoposto ad ispezione da parte dell'autorità competente per dichiararne l'idoneità al commercio.

2.3 L'accordo Stato-Regioni: linea guida per l'applicazione dei regolamenti e precisazioni in merito alla cessione dei capi abbattuti dal cacciatore all'esercente

Per l'applicazione dei Regolamenti europei, lo Stato si avvale della conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano.

Il Decreto legislativo n.281 del 28 agosto 1997, "Definizione ed ampliamento delle attribuzioni della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato [...]", all'Art. 4 comma 1, afferma infatti che:

"Il Governo, regioni e province autonome di Trento e di Bolzano, in attuazione del principio di leale collaborazione e nel perseguimento di obiettivi di funzionalità, economicità ed efficacia dell'azione amministrativa, possono concludere in sede di Conferenza Stato - regioni accordi, al fine di coordinare l'esercizio delle rispettive competenze e svolgere attività di interesse comune"

La conferenza Stato-Regioni, in sostanza, ha il compito di riunirsi per trattare tutti gli aspetti della politica comunitaria che hanno anche interesse regionale. Il documento, con valenza applicativa estesa a tutto il territorio nazionale, viene

qui utilizzato per stabilire idealmente il "secondo livello" della gerarchia delle fonti presenti in merito alla regolamentazione della vendita di carni di ungulati selvatici.

In particolare l'accordo considerato, Atto rep. n. 2477 del 9 febbraio 2006 (modificato successivamente in seguito di *"talune criticità osservate nel primo periodo di applicazione, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano che hanno ritenuto opportuno proporre talune modifiche da apportare precedente atto"* Rep. Atti n. 253/CSR del 17 dicembre 2009), ai sensi dell'articolo 4 del DL 281/97 sopracitato, definisce specificatamente le *"linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale"*. Nell'allegato A dell'accordo, si definisce lo scopo del documento, che è *quello di fornire agli operatori del settore alimentare ed agli organi di controllo del S.S.N un utile strumento operativo in considerazione anche della possibilità, concessa dal Regolamento stesso, di mantenere o adottare, nel rispetto dei principi generali di sicurezza alimentare, disposizioni particolari per adattare alle singole realtà nazionali gli obblighi imposti dalla legislazione comunitaria"*. Inoltre si specifica come le linee guida fornite *"vogliono rappresentare un ausilio per i diversi soggetti coinvolti"*.

Per quanto riguarda la commercializzazione della carne di ungulati selvatici, l'allegato A dell'accordo fornisce informazioni più dettagliate, specificando diversi punti. Innanzitutto è necessario premettere come il Reg.(CE) n.853 nell'articolo 1, paragrafo 2, lettera e) prevede l'esclusione dal campo di applicazione dello stesso regolamento *"ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi 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 direttamente il consumatore finale"*. Pertanto l'allegato A dell'accordo, definisce in modo dettagliato, per evitare fraintendimenti, alcuni i termini:

- fornitura diretta: nell'allegato A, viene evidenziata una differenza, presente nel testo italiano dei Reg. (CE) n.852 e n.853/04 *"che necessita*

una precisazione. Infatti nel Reg.(CE) 852 si parla di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale (art.1, paragrafo 2, lettera c). Il regolamento n.853 invece riporta: "fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale" (art.1, paragrafo 2, lettera c)". Nel testo inglese viene utilizzata esclusivamente la dizione "esercizi commerciali al dettaglio". Per quanto sopra in entrambi i casi è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora gli stessi."

- commercio al dettaglio: nell'allegato A si rimanda alla definizione di commercio al dettaglio presente nel Reg.(CE) n.178/02 art.3 punto : "la movimentazione e/o la trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e le altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per i supermercati e i punti vendita all'ingrosso"
- livello locale: "deve essere definito, come specificato a livello comunitario, in modo tale da garantire la presenza di un legame diretto tra l'azienda di origine e il consumatore (11° considerata del Regolamento). E' opportuno precisare che per quanto sopra esclude il trasporto sulle lunghe distanze e quindi non può in alcun modo, come precedentemente avveniva, essere inteso come "ambito nazionale". Pertanto il "livello locale" viene identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini"

Per quanto riguarda la dicitura "piccoli quantitativi" nell'allegato A, si specifica che, "per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite stabilito per tale definizione è un capo/cacciatore/anno". Si configura quindi, date tali specificazioni fornite

dall'Accordo Stato-Regioni, la possibilità di cessione di piccoli quantitativi di carne di selvaggina come possibile destinazione del capo abbattuto. Per quanto riguarda la commercializzazione di selvaggina di grossa taglia, nell'allegato si continua precisando che: *"In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n.853/04 la cessione di capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito di piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, Sezione 1 dell'allegato I del Reg.(CE) 853/04, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria e destinate al consumo solo dopo aver superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere sottoposte a bollatura sanitaria. Nel caso della selvaggina il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati.*

Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

In ogni caso, il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. (CE) 178/02 relative alla rintracciabilità".

Le linee guida fornite dall'accordo Stato-Regioni determinano quindi ulteriori e più approfondite specificazioni per quanto riguarda la commercializzazione delle carni di ungulati selvatici, fornendo disposizioni utili ed integrative per l'attuazione più rigorosa possibile del regolamento e per l'eventuale redazione di atti specifici dalle autorità competenti sul territorio.

2.4 Deliberazioni Regionali. Indicazioni specifiche per l'applicazione dei regolamenti in merito alla commercializzazione delle carni di ungulati selvatici

Le Deliberazioni Regionali in merito alla commercializzazione delle carni di ungulati selvatici sono atti ufficiali emessi dalle Regioni e rappresentano il "terzo livello" delle fonti legislative disponibili in materia, quello più specifico ed approfondito. In sostanza esse forniscono le norme attuative tecniche per una corretta e lecita gestione della vendita di carne di ungulati selvatici, dando chiare disposizioni in merito alle procedure che devono essere seguite per intraprendere tale attività.

Le *"linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale"*, oltre a fornire indicazioni per l'attuazione dei regolamenti europei, hanno anche dato il compito alle Autorità Competenti di emanare atti nel caso di necessità di ulteriori specificazioni per la regolamentazione in alcuni ambiti di competenza locale. Per il caso relativo delle Deliberazioni in merito alla commercializzazione della carne di ungulati selvatici prese in considerazione, si deve ricordare come la necessità di fornire dei chiarimenti tecnici sia strettamente legata al fatto che il commercio di tale tipo di carne sia limitato al *"livello locale"*: spetta di conseguenza alle Regioni, che hanno potere sul territorio, dare indicazioni adeguate all'adempimento dei regolamenti europei.

Ogni Regione italiana dunque ha la facoltà e la responsabilità di "chiarire" i punti critici legati alla commercializzazione al fine di tutelare il consumatore. Le Deliberazioni regionali hanno infatti lo scopo di uniformare i controlli su tutto il territorio di competenza, in modo da poter permettere ai consumatori di poter disporre di un prodotto locale e tradizionale igienicamente controllato e per cui possa essere garantito il consumo in totale sicurezza.

2.4.1 Le Deliberazioni in merito alla commercializzazione di carni di grandi ungulati selvatici a luglio 2016

Al fine di valutare tramite confronto la legislazione regionale riguardante la commercializzazione di carni di selvaggina, è stato creato un quadro sinottico di sintesi del contenuto delle Deliberazioni approvate sino a luglio 2016 riportato in Tabella 2.1 nel quale le Regioni evidenziate in rosso sono quelle che non hanno ancora provveduto alla stesura di una deliberazione in merito; quelle evidenziate in Verde, a Luglio 2016, hanno deliberato; le Regioni evidenziate in azzurro hanno deliberato solo per quanto riguarda la *“Cessione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”*; infine le Regioni evidenziate in giallo sono quelle per le quali la Deliberazione non è stata reperita in rete e per le quali non è stata data nessuna risposta all'indagine effettuata da parte dell'ufficio territoriale competente.

Macroregione	Regione	Deliberazione		Lunghezza Deliberazione (numero delle parole)		Presenza modulistica commercio
		Codice	Data	Deliberazione	Allegati tecnici	
Nord-Ovest	Piemonte	n. 13-3093	12-dic-11	1.176	5.537	SI
	Valle d'Aosta	n.137	27-gen-12	476	2.961	SI
	Liguria	N.1650	29-dic-10	1.528	3.190	SI
	Lombardia	X/2612	7-nov-14	1.400	3.884	SI
Nord-Est	Provincia autonoma di Bolzano	n. 95726/31.12	19-feb-08	3.186	803	SI
	Provincia autonoma di Trento	NO	NO	NO	NO	NO
	Veneto	n. 2305	28-lug-09	716	4.641	SI
	Friuli-Venezia Giulia	NO	NO	NO	NO	NO
	Emilia-Romagna	n. 15856	29-nov-07	454	2.139	SI
Centro	Marche	NO	NO	NO	NO	NO
	Toscana	n.1185	15-dic-14	1.096	1.532	SI
	Umbria	NO	NO	NO	NO	NO
	Lazio	?	?	?	?	?
Sud e Isole	Abruzzo	NO	NO	NO	NO	NO
	Molise	NO	NO	NO	NO	NO
	Campania	?	?	?	?	?
	Puglia	?	?	?	?	?
	Basilicata	n. 305/13	18-feb-13	NO	NO	SI
	Calabria	n.12	6-feb-14	1.986	5.294	SI
	Sicilia	?	?	?	?	?
	Sardegna	NO	NO	NO	NO	NO

Motivazioni delibera	Note
Ritenuto opportuno mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale o delle carni di selvaggina cacciata.	Nessuna nota
Rilevata la necessità di fornire nuove e specifiche indicazioni tecniche relative alla destinazione e alla commercializzazione delle carni di fauna selvatica abbattuta al fine di garantire la tutela della salute pubblica e la sicurezza alimentare.	Nessuna nota
Esigenza adozione criteri sanitari uniformi / spinta da settore venatorio/ valorizzazione settore e prodotto locale/ difesa del consumatore.	Con questa deliberazione viene regolata solo la "cessione piccoli quantitativi", non la commercializzazione. La modulistica per la "cessione di piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale, al titolare di un esercizio di commercio al dettaglio o ad un titolare di un esercizio di somministrazione" viene allegata alla deliberazione.
Sicurezza alimentare in accordo con tradizione venatoria uniforme su tutto il territorio. Viene messo in evidenza dal legislatore come il consumo di carni di selvaggina sia in aumento e che esse possano determinare un rischio per la salute umana di conseguenza la necessità di deliberare.	In allegato viene fornito un facsimile dell' "Attestato di qualifica persona formata"
Mancante	La delibera si concentra sulla definizione di "persona formata" fornendo anche linee guida per la commercializzazione; delibera del Direttore del Servizio Veterinario Provinciale; testo in italiano e tedesco.
NO	Vengono applicati i Regolamenti previsti dal "Pacchetto igiene" sull'autoconsumo, cessione piccole quantità, cessione centro di raccolta.
Si è ritenuto necessario definire con maggiore accuratezza il percorso del controllo sanitario dei capi abbattuti e della loro immissione in commercio. Un controllo omogeneo su tutto il territorio regionale garantisce le medesime garanzie sanitarie a tutti i consumatori.	Nessuna nota
NO	Per il momento il riferimento normativo è: L.R. 6/2008, art. 9, comma 5, "Le carni degli animali selvatici abbattuti nel corso dell'attività venatoria sono cedute dal cacciatore al consumatore, come definito dall'articolo 1, comma 2, lettera e), del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109. Le intenzioni future sono quelle di realizzare una filiera per la commercializzazione delle carni provenienti dall'attività venatoria con la creazione di centri di raccolta per i necessari controlli sanitari.
Ritenuto necessario fornire apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta al fine di garantire a tutela della salute pubblica, la sicurezza alimentare sul tutto il territorio regionale, consentendo altresì uniformità e omogeneità di applicazione delle prescrizioni previste (dai Regolamenti Europei e dall'Accordo Stato-Regioni).	Nessuna nota
NO	Non c'è un atto specifico in materia ma ci si appoggia all'accordo stato regioni linee applicative Reg.CE 853/2004
Rilevato opportuno favorire ogni iniziativa volta a ottimizzare la gestione degli ungulati selvatici abbattuti a caccia e in controllo (e contemporaneamente anche di altri animali che costituiscono la selvaggina selvatica) per favorire l'inserimento delle carni della selvaggina selvatica abbattuta nel circuito commerciale attraverso le strutture registrate e riconosciute presenti sul territorio regionale.	Nessuna nota
NO	In risposta all'analisi condotta, l'autorità territoriale competente risponde: "Non esiste al momento deliberazione in materia".
?	Delibera non reperita in rete/Nessuna risposta da Ufficio Territoriale competente
NO	La regione Abruzzo non ha ancora deliberato i materia. C'è una proposta che dovrebbe andare in giunta entro il mese di giugno.
NO	La Regione Molise al momento, non ha ancora adottato alcun provvedimento circa la commercializzazione delle carni di ungulati in genere.
?	Delibera non reperita in rete/Nessuna risposta da Ufficio Territoriale competente
?	Delibera non reperita in rete/Nessuna risposta da Ufficio Territoriale competente
Sarebbe necessario definire un percorso certo per il controllo sanitario dei capi di selvaggina selvatica abbattuti nell'esercizio venatorio e dell'immissione in commercio delle loro carni. Ritenuto di dover assicurare un comportamento univoco e razionale sull'intero territorio regionale delle Autorità Competenti Locali (ACL), volto alla garanzia della sicurezza alimentare delle carni di selvatici cacciati all'interno del territorio regionale; ritenuto doveroso mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale delle carni di selvaggina cacciata anche per i piccoli quantitativi ceduti dal singolo cacciatore.	Presente deliberazione Giunta Regionale nel quale viene recepito "l'accordo Stato-Regioni". Nell'allegato A della deliberazione stessa viene indicata anche qualche (non completa) indicazione sulla cessione di capi di selvaggina e viene allegato il modulo finalizzato alla "Cessione di piccole quantità direttamente al consumatore finale, all'esercizio di commercio o di somministrazione". Interessante notare come in allegato alla deliberazione, oltre alla modulistica per la commercializzazione e la cessione di piccoli quantitativi, venga messo a disposizione l'elenco nominativo dei veterinari formatori di "persona formata".
?	Delibera non reperita in rete/Nessuna risposta da Ufficio Territoriale competente
NO	La Regione Sardegna non ha deliberato per la commercializzazione delle carni di ungulati, in quanto è previsto dalla L. R. n. 23/98 il divieto appunto alla commercializzazione di dette carni. In Sardegna come ungulato viene cacciato solo il cinghiale.

Osservando il sinottico (Tab. 2.1), si nota che le Deliberazioni in merito alla commercializzazione di carne di selvaggina selvatica sono state approvate in quasi tutte le Regioni del nord Italia (Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Province autonome di Bolzano) ad eccezione della Liguria, del Friuli Venezia Giulia e della Provincia Autonoma di Trento. Per la prima è stata redatta la Deliberazione n.1650 del 29/12/2010 che regola solamente la *“cessione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”*. Nel caso invece del Friuli Venezia Giulia, il riferimento normativo è la Legge Regionale 6/2008, art. 9, comma 5 per cui *“Le carni degli animali selvatici abbattuti nel corso dell'attività venatoria sono cedute dal cacciatore al consumatore finale come definito nel decreto legislativo inerente”*, riportando che *“Le intenzioni future sono quelle di realizzare una filiera per la commercializzazione delle carni provenienti dall'attività venatoria con la creazione di centri di raccolta per i necessari controlli sanitari”*. In Trentino, invece, si applicano i Regolamenti CE 178/02 sulla rintracciabilità, 852/04 e 853/04). Questo dato potrebbe essere riconducibile al fatto che in queste zone la caccia agli ungulati storicamente rappresenti una tradizione legata a doppio filo alla sfera culinaria, motivo per cui l'attenzione delle istituzioni locali alla materia è sicuramente portata ad essere maggiore che in altre Regioni.

Per quanto riguarda le Regioni Appenniniche del centro Italia, solamente Toscana ed Emilia-Romagna hanno deliberato in merito alla vendita di carni di ungulati, mentre non esistono Deliberazioni regionali e non sono nemmeno previsti provvedimenti in materia per le regioni Marche e Umbria, per le quali le disposizioni da seguire, in mancanza di specificazioni fornite dagli atti regionali, sono ovviamente quelle dei Regolamenti Europei e dell'accordo Stato-Regioni precedentemente trattate in questo elaborato.

In merito alle regioni del Sud Italia, l'unica che ha deliberato in materia di commercializzazione di selvaggina selvatica è la Calabria, mentre, durante la

ricerca effettuata è emerso come solamente la regione Abruzzo abbia proposte in merito all'approvazione di Deliberazioni sul tema. Per la Basilicata, similmente a quanto in atto per la regione Liguria, è presente la Deliberazione della Giunta Regionale nel quale sono state dettate indicazioni sulla cessione delle carni di selvatici (n.305/13), mentre non esiste una deliberazione redatta dalla regione Molise, per la quale le disposizioni da seguire sono di nuovo quelle dei Regolamenti Europei. Le Regioni che non hanno dato risposta all'indagine condotta invece sono state Lazio, Campania, Puglia e Sicilia.

Interessante infine il caso della regione Sardegna che rispondendo alla ricerca condotta afferma di *"non aver deliberato per la commercializzazione delle carni di ungulati, in quanto è previsto dalla L. R. n. 23/98 il divieto alla commercializzazione di dette carni.* (precisando che) *In Sardegna come ungulato viene cacciato solo il cinghiale".* Per capire questo caso è necessario ricordare che la Legge della Regione Sardegna n. 23/98 *Norme per la protezione della fauna selvatica e per l'esercizio della caccia in Sardegna* riporta nell'art.48, Capo II che *"Agli effetti della presente legge ed ai fini dell'esercizio venatorio è consentito abbattere soltanto esemplari di fauna selvatica appartenenti alle seguenti specie. MAMMIFERI: Lepre sarda (Lepus capensis), Coniglio selvatico (Oryctolagus cuniculus), Volpe (Vulpes vulpes), Cinghiale (Sus scrofa)".* Gli ungulati presenti in Sardegna, Cervo sardo e Muflone sardo, come sancito dalla legge di ordine superiore 157/92 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio" sono nella lista delle specie particolarmente protette, definite come specie di elevato valore conservazionistico".

2.4.2 Contenuto delle *Deliberazioni*

La ricerca ed analisi delle singole Deliberazioni in materia di commercializzazione di carni di ungulati selvatici ha mostrato la presenza di documenti normativi ed allegati tecnici talvolta molto estesi e di natura complessa ed eterogenea. Pertanto non è possibile riportare ogni singolo documento, ma si preferisce evidenziare solo alcune parti sostanziali delle Deliberazioni regionali, al fine di ottenere un'analisi qualitativa sintetica,

completa ed informativa della legislazione in materia di vendita di carni derivate dall'attività venatoria in Italia.

La Deliberazione è in sostanza un documento sintetico nel quale si trovano delle premesse e motivazioni che giustificano la scelta della Giunta regionale di deliberare in merito al tema d'interesse e nel quale si dichiara di approvare le disposizioni descritte nel dettaglio negli allegati di natura tecnica e la modulistica annessa. Esaminando e mettendo a confronto le diverse premesse poste all'approvazione della deliberazione, si evince che le motivazioni che hanno spinto alcune Regioni a prendere provvedimenti specifici sul tema della commercializzazione di carne di selvaggina sono sostanzialmente riconducibili alla tutela della salute del consumatore e alla valorizzazione del prodotto.

Guardando più nel dettaglio, la regione Emilia-Romagna, nella deliberazione n.15856 del 29 novembre del 2007 ritiene necessario *"fornire apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta al fine di garantire la tutela della salute pubblica, la sicurezza alimentare sul tutto il territorio regionale, consentendo altresì uniformità e omogeneità di applicazione delle prescrizioni previste"*. Per quanto riguarda la regione Veneto invece, nella deliberazione n. 2305, redatta e approvata 28 luglio 2009, si premette il bisogno di *"definire con maggiore accuratezza il percorso del controllo sanitario dei capi abbattuti e della loro immissione in commercio. Un controllo omogeneo su tutto il territorio regionale garantisce le medesime garanzie sanitarie a tutti i consumatori"*. Anche la regione autonoma Valle d'Aosta nella deliberazione n.137 del 27 gennaio 2012 riporta che la motivazione principale che ha spinto la regione alla redazione di tale documento, risalga alla *"rilevata (..) necessità di fornire nuove e specifiche indicazioni tecniche relative alla destinazione e alla commercializzazione delle carni di fauna selvatica abbattuta al fine di garantire la tutela della salute pubblica e la sicurezza alimentare"*. Infine la regione Lombardia nella deliberazione n. X/2612, dell'11 novembre 2014 utilizza come premessa la necessità di *"Sicurezza alimentare in accordo con tradizione venatoria uniforme su tutto il territorio"*.

Appare chiaro che, data la ricorrenza nelle motivazioni sopracitate delle parole "omogeneo" ed "uniforme" riferite ai controlli sanitari sul territorio, che il criterio di base scelto da queste Regioni sia la necessità di far fronte con regole univoche (pertinenti ed efficaci) al vuoto normativo a tutela della salute del consumatore.

Sempre in linea con la tutela della salute del consumatore, la regione Piemonte, nella Deliberazione n. 13-3093 del 12 dicembre 2011, ritiene *"opportuno mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale o delle carni di selvaggina cacciata"*; similmente, anche la regione Calabria, nella Deliberazione n.12 del 6 febbraio 2014, ritiene *"(...) doveroso mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica (...)"*. Il concetto di rintracciabilità, che appare nelle premesse e che accomuna gli intenti di queste due Deliberazioni regionali, è di fondamentale importanza per la costruzione di una filiera sicura e nel pieno rispetto delle disposizioni europee e, si nota, in linea con le disposizioni per la filiera di produzione di prodotti a base carne "convenzionali".

Per la Regione Toscana invece, nelle premesse della Deliberazione n. 1185 del 15/12/2014, si ritiene opportuno *"favorire iniziative volte a ottimizzare la gestione degli ungulati selvatici abbattuti a caccia (e contemporaneamente anche di altri animali che costituiscono la selvaggina selvatica) cercando di mantenere costante l'attività venatoria svolta dai cacciatori e favorire l'inserimento delle carni della selvaggina selvatica abbattuta nel circuito commerciale (strutture registrate e riconosciute). In tal modo potrebbe essere creata un'opportunità per il territorio e, contemporaneamente, potrebbe essere limitato il rischio di distribuzioni clandestine, o comunque non controllate, di tali carni"*.

Il contenuto degli allegati tecnici di tutte le Deliberazioni redatte a luglio 2016 tiene inoltre conto dei tre scenari previsti dalla legislazione europea in merito alla destinazione del capo abbattuto e fornisce disposizioni specifiche in merito. Le possibilità che ha il cacciatore si configurano quindi come "autoconsumo",

“commercializzazione di piccoli quantitativi di carne di selvaggina direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio a dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore” e “commercializzazione di carne di selvaggina attraverso i centri di lavorazione”.

Infine, ogni deliberazione presenta una modulistica specifica allegata. Sono sempre presenti i moduli per la “commercializzazione di piccoli quantitativi” al fine di garantire la rintracciabilità delle carni, e il modulo relativo alla raccolta dati e informazioni per la movimentazione di ungulati destinati al centro lavorazione della selvaggina a garanzia dell'avvenuto abbattimento da parte di un “cacciatore formato”. Interessante notare come la Deliberazione della regione Lombardia n. X/2612 del 07/11/2014 sia l'unica che abbia in allegato tra la modulistica un format per il rilascio dell'Attestato di qualifica di persona formata.

CAPITOLO 3.

Proposta per una filiera efficiente per la commercializzazione di carne di ungulati selvatici cacciati

3.1 Gli ungulati selvatici come risorsa per una nuova filiera alimentare

L'agronomo francese Malassis (1973) ha definito la filiera come l'insieme degli agenti e delle operazioni che concorrono alla formazione e al trasferimento del prodotto (o gruppo di prodotti) fino allo stadio finale di utilizzazione, nonché di tutti i flussi collegati a queste transizioni. La carne di ungulati selvatici cacciati, a causa delle particolari prerogative legate al suo reperimento, che prevede l'abbattimento del capo in ambiente naturale, rappresenta una risorsa interessante per un tipo di filiera decisamente particolare, in cui il prodotto segue un percorso ideale che, parafrasando la celebre espressione "dal campo alla tavola", si potrebbe definire in modo più appropriato "dall'ecosistema alla tavola".

Mettendo infatti a confronto la filiera della carne di ungulati cacciata rispetto, ad esempio, alla filiera della carne di bovino allevato, si riscontra una fondamentale differenza "a monte" del processo produttivo (Figura 3.1). Per quanto riguarda la filiera della carne bovina, infatti il processo produttivo ha il suo inizio con la produzione dell'alimento o mangime, continua con l'allevamento del vitello,

quindi la crescita e l'ingrasso del bovino per poi arrivare alla macellazione, a cui seguiranno i processi di lavorazione e trasformazione della carcassa per l'immissione sul mercato. Il processo produttivo della carne di ungulati selvatici ha invece avvio con l'abbattimento dell'animale, mentre tutti procedimenti precedenti ad esso non sono controllati dall'uomo ad eccezione del necessario esame visivo ante-mortem del cacciatore sull'animale vivo.

Sebbene appaia lapalissiana la differenza fra queste due modalità di produzione la realtà è che il prelievo da parte dell'uomo di un prodotto animale naturalmente presente nell'ecosistema presenta vantaggi e rischi. Le motivazioni che rendono interessante la prospettiva della commercializzazione di un alimento di questa tipologia si possono sostanzialmente identificare nel fatto che essa sia una risorsa rinnovabile e sostenibile a livello ambientale, abbia delle caratteristiche nutrizionali ottime e sia un prodotto ad alta vocazione territoriale, quindi un "local food".

La componente di rischio legata alla produzione delle carni di grandi ungulati selvatici cacciati è da ricondursi invece al mancato controllo dello stato sanitario del singolo capo durante le fasi produttive precedenti all'abbattimento/macellazione. Di conseguenza è strettamente necessario che i procedimenti post-mortem e le successive fasi di trasformazione del prodotto fino al consumatore vengano seguite con particolare attenzione, in modo da garantire lungo tutta la filiera salubrità e qualità eccellenti delle carni.

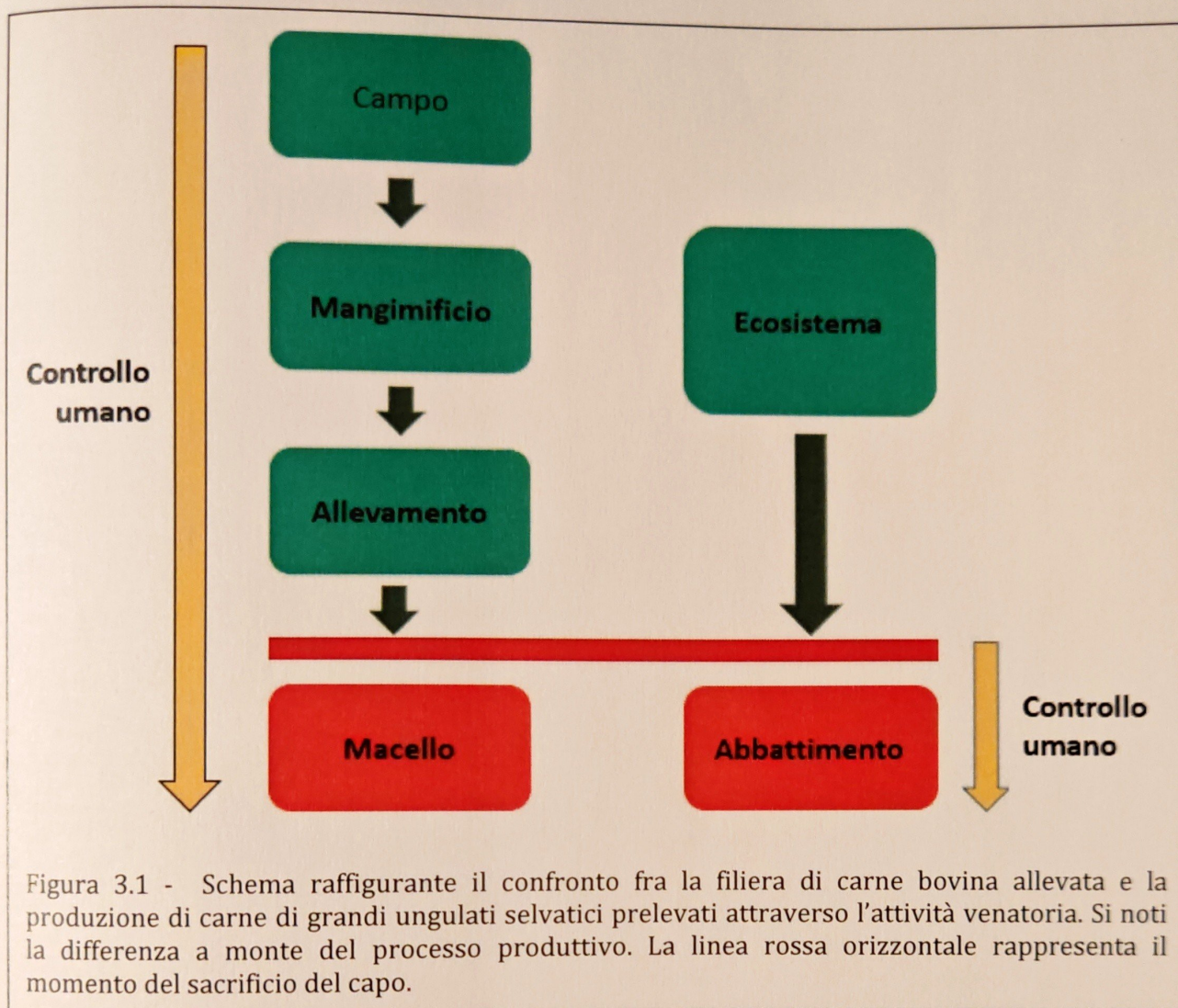


Figura 3.1 - Schema raffigurante il confronto fra la filiera di carne bovina allevata e la produzione di carne di grandi ungulati selvatici prelevati attraverso l'attività venatoria. Si noti la differenza a monte del processo produttivo. La linea rossa orizzontale rappresenta il momento del sacrificio del capo.

3.2 Le fasi della filiera delle carni di selvaggina cacciata

Nei seguenti paragrafi verrà descritto in modo estremamente semplificato quale sia attualmente il percorso che deve seguire il capo di ungulato selvatico destinato alla commercializzazione. Il capo, dall'ecosistema dal quale viene prelevato fino al consumatore, percorre i passaggi spiegati nella seguente figura 3.2.

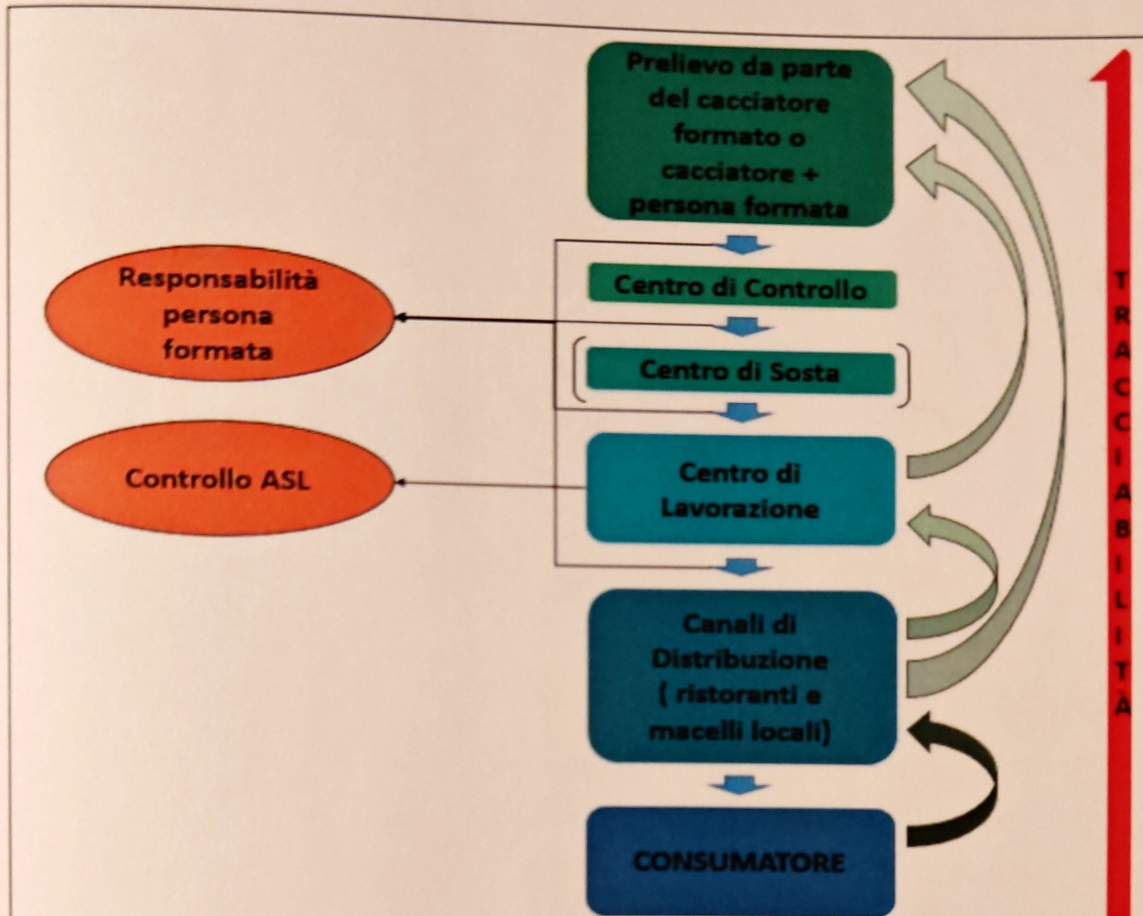


Figura 3.2 - Il processo produttivo schematicizzato nella presente figura vuole descrivere le fasi che portano il capo abbattuto dall'ecosistema al consumatore finale. Dopo essere stato prelevato dal cacciatore formato il capo viene portato al centro di controllo per i rilevamenti biometrici e successivamente al centro di sosta, passaggio necessario solo se il centro di lavorazione non è raggiungibile in un tempo adeguato. I vettori circolari in verde in figura indicano i rapporti economici possibili tra i vari agenti della filiera. Il cacciatore formato vende direttamente la carcassa al centro di lavorazione o ai potenziali acquirenti ed è l'unico garante per quanto riguarda la qualità delle carni. Inoltre sono visibili il rapporto economico tra consumatore e canali di distribuzione e tra questi ultimi con il centro di lavorazione a cui il cacciatore formato può comunque vendere il capo abbattuto. Il vettore rosso indica la rintracciabilità lungo tutta la filiera, necessaria per tutte le produzioni alimentari all'interno dell'unione Europea. I vettori azzurri vogliono rappresentare gli spostamenti della carcassa da un punto all'altro della filiera che sono unicamente responsabilità della persona formata lungo tutta la catena, dal primo trasferimento al centro di controllo ai canali di distribuzione se egli non decide di vendere il capo al centro di lavorazione.

3.2.1 Chi è la persona formata e che ruolo riveste attualmente nel processo produttivo

Per comprendere effettivamente chi ad oggi possa commercializzare il prodotto carne di selvaggina di grandi ungulati selvatici occorre fare luce innanzitutto sulla figura della "persona formata".

La cosiddetta persona formata, a cui si è già accennato nel Capitolo 2 dell'elaborato, viene definita dal legislatore europeo con il Reg. CE 853/04, nel quale viene indicato appunto che *"le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono predisporre 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"*

Il Regolamento stesso specifica inoltre che *"tuttavia è sufficiente che almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori disponga delle nozioni necessarie"* e continua affermando che *"la persona formata potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina se fanno parte di un gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo di 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"*

Questa figura ha quindi il compito di controllare che l'abbattimento e le fasi successive ad esso avvengano nel modo corretto ed ha l'onere e la responsabilità di dichiarare qualsiasi problematica all'autorità sanitaria competente al centro di lavorazione. Se consideriamo che la filiera delle carni di ungulati cacciati ha inizio proprio con l'abbattimento del capo appare evidente che la figura ivi descritta rivesta un ruolo fondamentale non solo a monte del processo produttivo, ma soprattutto a valle. In sostanza egli si fa garante della qualità igienico-sanitaria (quindi implicitamente anche di quella sensoriale)

della carcassa lungo tutte le fasi di trasporto della carcassa fino alla vendita delle carni ai potenziali acquirenti.

La persona formata, o meglio, il cacciatore formato è di conseguenza unico garante della qualità della carcassa considerando che non esiste nessuna certificazione ufficiale che ne attesti il valore. Questa è una problematica non indifferente se si pensa al fatto che la filiera ad oggi si regge su un sistema non standardizzato, incapace di tutelare gli interessi degli agenti economici che la compongono. La mancanza di un rilevamento quantitativo standard delle caratteristiche delle carcasse, implica valutazioni potenzialmente errate, aumentando i costi di transazione commerciale sia per i cacciatori che per i compratori, siano essi macellai o ristoratori. Si immagini infatti ad un capo di ottima qualità, un cacciatore difficilmente potrebbe provare al suo acquirente che si tratta di un prodotto a cui corrispondere un valore di vendita maggiore rispetto alla media. Al contrario, immaginiamo il rischio di acquisto di capi abbattuti o trattati in maniera impropria che presenteranno carni di scarsissimo valore commerciale.

Un altro limite del sistema attuale è rappresentato dalla frammentazione dei Regolamenti a livello regionale. Per quanto alcune Regioni abbiano recepito correttamente i dettami europei, risulta ad oggi inesistente un programma dettagliato della formazione da dispensare al cacciatore a livello nazionale che riuscirebbe a uniformare le conoscenze dei cacciatori che intendono commercializzare le carni. Sarebbe auspicabile che, oltre ad incoraggiare la diffusione delle pratiche di buona gestione del capo sia durante che nel post abbattimento per sfruttarne l'alto potenziale, tutti i cacciatori che si apprestano a diventare "cacciatori formati" possano ricevere una formazione dagli elevati standard, e possano usufruire di aggiornamenti periodici in materia di trattamento delle carcasse. Inoltre il sistema di esame dovrebbe garantire equanime valutazione per i futuri operatori presenti sul territorio nazionale, per la crescita del sistema venatorio e per la tutela degli agenti di filiera.

3.2.2 I centri di controllo

La fase seguente all'abbattimento dell'ungulato selvatico, che deve avvenire nel minor tempo possibile è il trasferimento del capo presso i centri di controllo. La numerosità e tipologia di capi abbattuti durante l'attività venatoria costituiscono importanti fonti di dati per la conoscenza delle popolazioni degli ungulati presenti nel territorio. Risulta di primaria importanza che essi vengano raccolti nel modo più preciso possibile ed uniforme per verificare lo stato di salute delle popolazioni di ungulati cacciabili, ma anche per prendere provvedimenti per l'organizzazione della stagione venatoria successiva (Armaroli, 2009).

La conformità del locale prescelto è attestata da requisiti minimi di legge. L'applicazione da parte del personale coinvolto di elementari regole di igiene e l'impiego corretto di attrezzature e utensili adatti allo scopo sono misure sufficienti a contenere i rischi sanitari connessi alla manipolazione di carcasse potenzialmente fonte di agenti patogeni per gli operatori e a preservare la salubrità delle carni destinate al consumo (Armaroli 2009). Ad oggi l'importanza del ruolo reale e potenziale dei centri di controllo dei capi abbattuti sembra poco compreso, soprattutto se si considera che tali centri vengono spesso ricavati "all'interno di vecchie rimesse o cantine, in alcuni casi sotto semplici tettoie, senza investire in strutture e attrezzature adeguate" (Armaroli, 2009). In realtà se tale struttura viene progettata (o scelta) a modo, possiede per legge tutte le caratteristiche adatte a divenire il capofila, quantomeno strutturale, della filiera delle carni di selvaggina (vedi in seguito).

Secondo le prescrizioni infatti, nell'identificazione o nella nuova progettazione del locale da adibire a centro di controllo dei capi abbattuti, nella scelta delle attrezzature di cui fornirlo e nel comportamento seguito da coloro che vi si trovano ad operare è necessario soddisfare esigenze di natura igienico-sanitaria che possano garantire la tutela di operatori e consumatori finali in ciascuna delle fasi di trasporto, manipolazione, sezionamento ed eventuale deposito dei capi abbattuti. Il capo deve essere presentato il giorno stesso dell'abbattimento (considerare comunque i regolamenti locali). Come descritto da Armaroli nella

“Guida al rilevamento biometrico degli ungulati” fornita da Ispra, il rilevatore biometrico:

- 1. verifica la congruenza fra animale abbattuto e capo assegnato, in termini di numero della fascetta, specie, sesso e classe di età; la valutazione della classe di età deve basarsi sull'analisi della dentatura avendo come riferimento guide specifiche per sesso e per ambiente; in mancanza di tali guide il rilevatore non potrà verificare la correttezza del prelievo per quanto riguarda la classe di età e indicherà soltanto lo stadio di sviluppo della dentatura;*
- 2. provvede, nel caso di abbattimento di un animale diverso dal capo assegnato, a darne comunicazione all'Ambito Territoriale di Caccia ATC o al Comprensorio Alpino CA ed alla vigilanza della provincia competente per territorio;*
- 3. esegue i rilevamenti biometrici e raccoglie i dati sull'apposita scheda;*
- 4. contatta i servizi veterinari dell'ASL competente per territorio che valuteranno l'opportunità di distruggere la carcassa, nel caso osservi segni evidenti di malattia, e provvede a riportare l'esito della visita sulla scheda di rilevamento.*

Se il capo abbattuto non presenta problematiche, dopo i rilevamenti biometrici, viene restituito al cacciatore, il quale avrà tre possibilità di scelta per la destinazione di consumo:

- Autoconsumo: il cacciatore utilizza il capo esclusivamente per il consumo domestico;
- Cessione di piccoli quantitativi: il cacciatore può decidere di cedere piccoli quantitativi 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 direttamente il consumatore finale;
- Commercializzazione: il cacciatore decide di vendere la carne dell'animale abbattuto.

Come già affrontato nel capitolo precedente, affinché la commercializzazione possa avere luogo, esistono delle predisposizioni legali che garantiscono la salubrità del prodotto al cacciatore. Queste disposizioni riguardano sostanzialmente i luoghi di stoccaggio e lavorazione della carcassa, i centri di sosta e lavorazione ed il personale qualificato per la commercializzazione, la cosiddetta persona formata.

3.2.3 I centri di sosta

I centri di sosta o raccolta sono dei luoghi nei quali viene stoccata la selvaggina in attesa del trasferimento ad un centro di lavorazione o al domicilio del cacciatore. Per mantenere la catena del freddo e prevenire contaminazioni batteriche è infatti necessario che, qualora il Centro di Lavorazione della selvaggina non sia raggiungibile in un tempo adeguato al mantenimento di un buon grado di igiene della carcassa, essa sosti in un luogo appositamente predisposto. Non è consentito inoltre che nei centri di sosta, le carni vengano lavorate ulteriormente. Il Centro di sosta, in quest'ottica, non ricopre quindi un ruolo indispensabile all'interno della catena produttiva, in quanto il passaggio del capo in questa sede può essere evitato se esso è direttamente trasportato al centro di lavorazione.

Il Reg. CE 853/04 dispone infatti che la refrigerazione della carcassa avvenga in un tempo ragionevole nel post-abbattimento, in modo che essa raggiunga una temperatura in tutta la carne non superiore ai 7 °C (condizione che evita la proliferazione di microrganismi patogeni). Infine, come disposto dal Reg. CE 852/04, è necessario che venga istituito un registro di carico e scarico per il centro in modo da poter mantenere una cronologia delle operazioni avvenute in questa sede.

3.2.4 I centri di lavorazione

Come già affrontato nel Capitolo 2, secondo il Reg CE 853/04, le carni di selvaggina possono essere immesse sul mercato solo se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina a più presto possibile. Questo potrà

avvenire solo dopo l'esame effettuato sulla carcassa dalla persona formata che, nel caso non rilevi nessuna caratteristica anomala, dovrà allegare ad esso una dichiarazione con numero di serie che ne attesti la condizione al momento dell'abbattimento. Nei macelli e nei centri di sezionamento autorizzati come centri di lavorazione della selvaggina, dovranno essere prese opportune precauzioni al fine di evitare contaminazioni crociate tra la lavorazione delle carni di selvaggina selvatica e le carni di animali domestici o di selvaggina allevata. Sarà compito del personale sanitario gestire le linee di macellazione, procedere al ritiro della documentazione di accompagnamento, i successivi atti ispettivi e, se del caso, i prelievi necessari.

Nei macelli autorizzati devono essere presenti celle frigo dedicate al ricevimento e allo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiata. Nel caso che l'attività di macellazione della selvaggina sia saltuaria, possono essere organizzate celle frigo impiegando un automezzo coibentato e refrigerato purché garantisca una temperatura di stoccaggio di non più di 7°C. La deliberazione della Regione Valle d'Aosta D.G.R. n. 137 del 27/01/2012, ai sensi del Reg. CE 853/04, fornisce la più esauriente spiegazione in merito ai requisiti strutturali minimi dei centri di lavorazione e specifica che si possono sostanzialmente *"individuare due tipologie di attività, una finalizzata alla lavorazione delle carcasse fino alla 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:*

- 1) *un locale/spazio coperto per il ricevimento e l'eviscerazione delle carcasse;*
- 2) *una cella frigorifera per lo stoccaggio delle carcasse non scuoiate, a temperatura controllata inferiore a 7°C;*
- 3) *un locale per la lavorazione;*
- 4) *una cella frigorifera per il deposito delle carni a temperatura controllata;*
- 5) *un locale o idonei contenitori per il deposito dei sottoprodotti ai sensi del Reg. CE n. 1069/09;*

6) uno spogliatoio con bagno e antibagno

Le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione delle carni ottenute dal sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono possedere i requisiti di cui all'Allegato III, Sez. 1, Cap. 5 del Reg. n. 853/2004/CE in quanto sovrapponibili ai laboratori di sezionamento di carni fresche di altre specie animali"

L'attività di lavorazione della selvaggina è soggetta a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04.

3.3 Proposta per una filiera efficiente per la commercializzazione di carne di ungulati selvatici cacciati

Sebbene la legislazione vigente, come già discusso in questo elaborato, permetta la commercializzazione di carni di grandi ungulati selvatici cacciati, attualmente non esiste la filiera non è mai stata formalizzata in grado di garantire un funzionamento ottimale dei rapporti tra i vari attori coinvolti. La dislocazione sul territorio dei centri di controllo, di sosta e di lavorazione e il fatto che soprattutto non esista un sistema di "certificazioni" qualitative all'interno di questo processo di produzione costituiscono sicuramente due limiti rilevanti nel funzionamento di questa potenziale filiera.

Ciononostante, alcuni accorgimenti di base possono essere suggeriti. Innanzitutto sarebbe auspicabile come primo passaggio per una gestione intelligente della filiera a livello logistico, che il centro di controllo sia posto in un luogo vicino al centro di sosta così da permettere che il cacciatore formato possa, dopo i controlli biometrici routinari, depositare la carcassa affinché venga refrigerato correttamente il capo e possa avvenire la frollatura.

Poter infatti favorire una refrigerazione della carcassa in tempi adeguati è d'altronde una possibilità da tenere in considerazione non solo per i cacciatori che intendono commercializzare, ma anche per il cacciatore che intende sfruttare la carcassa per il consumo domestico o per la cessione occasionale di piccoli quantitativi, aumentando così la qualità complessiva delle carni. Alcune realtà italiane, specialmente in Emilia Romagna, hanno già adottato un'altra

soluzione ovvero hanno integrato queste due componenti della filiera riducendo i passaggi del prodotto e migliorando l'organizzazione a beneficio dell'intero processo produttivo. Inoltre sarebbe interessante permettere al cacciatore formato di poter vendere il capo a questo livello della catena produttiva, in modo che nei successivi passaggi egli non abbia l'onere di dover trasportare la carcassa al centro di lavorazione.

Per rendere possibile che un livello di qualità e salubrità delle carni sia garantito non solo al consumatore finale, ma anche a canali interessati alla distribuzione di questo prodotto, tra i quali potenzialmente potrebbe rientrare anche la GDO, oltre che ai ristoranti e alle macellerie, locali, è necessario che vengano istituiti dei metodi che certifichino la qualità del prodotto all'interno della filiera. Attualmente non esistono certificazioni che accompagnino le carcasse; la carne di selvaggina di grandi ungulati cacciati viene sostanzialmente comprata dai distributori interessati grazie ad un accordo puramente verbale basato sulla fiducia conferita al cacciatore che ha abbattuto il capo o comunque alla "persona formata" che ha eseguito l'esame post-abbattimento della selvaggina. La garanzia di qualità viene in sostanza basata su un rapporto personale, in base a ciò che viene dichiarato dal cacciatore come già esposto nel punto 3.2.1 del presente capitolo.

Ne consegue che sia compito dell'acquirente interessato verificare lo stato della carcassa, poiché oltre al certificato firmato dalla "persona formata" che attesta la correttezza dell'abbattimento e al controllo da parte dell'autorità sanitaria competente al centro di lavorazione non esistono ad oggi controlli specifici. Una soluzione, per esempio, per standardizzare la valutazione del livello qualitativo delle carcasse potrebbe essere quella di affidarsi ad un sistema di categorizzazione volto a stimare i parametri qualitativi legati allo stato della carcassa, da effettuarsi in concomitanza alle rilevazioni biometriche al centro di controllo.

Il metodo proposto si basa sulla potenzialità del centro di controllo di diventare in questa maniera anche una sede di certificazione qualitativa, tramite la raccolta di dati (es. numero e posizionamento dei colpi sparati, modalità di dissanguamento ed eviscerazione, aspetto della carcassa, misurazione pH,

eccetera) e l'emissione di un modulo standard per l'attestazione della qualità della carcassa, potenzialmente utilizzabile su tutto il territorio nazionale.

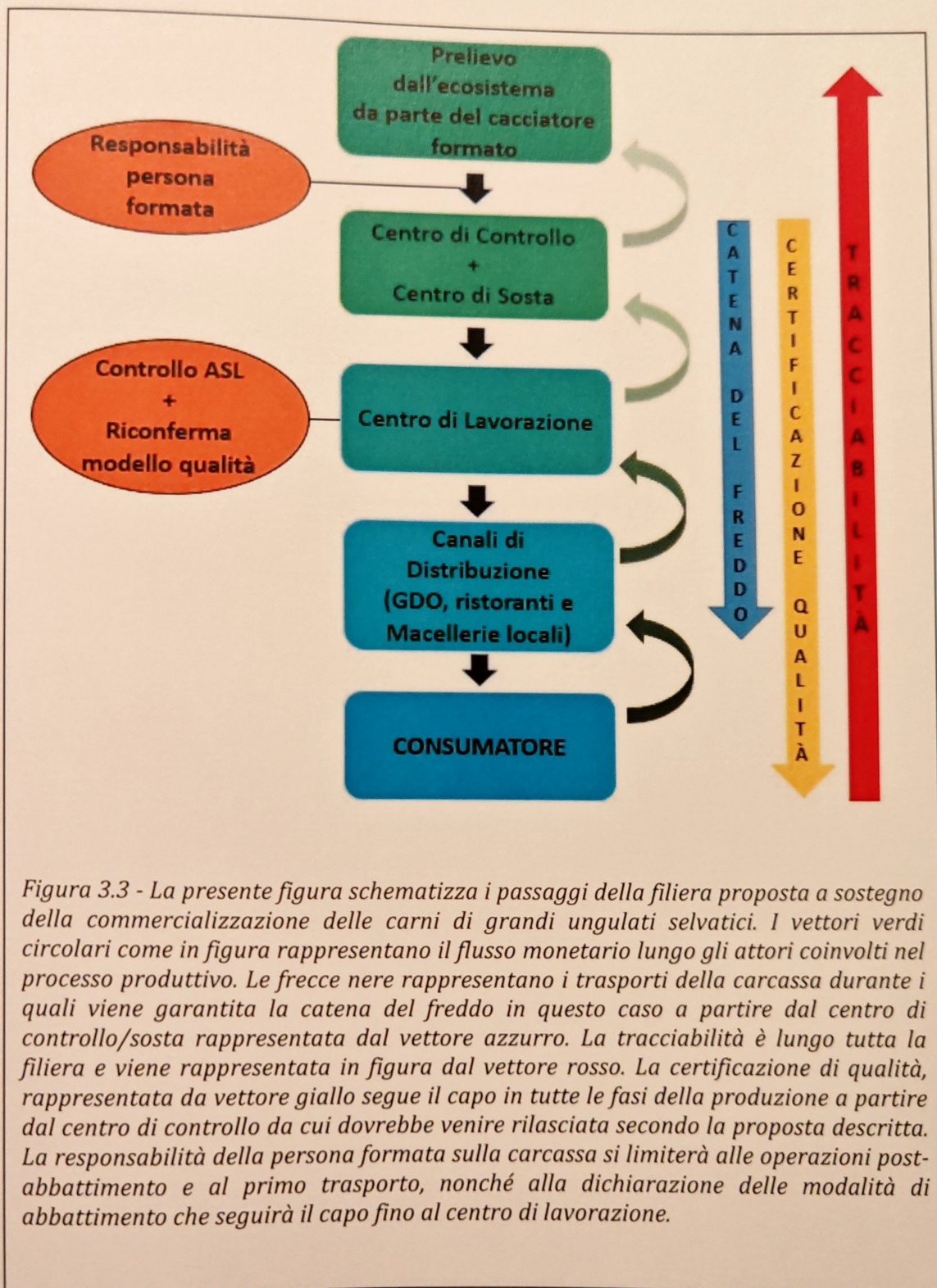


Figura 3.3 - La presente figura schematizza i passaggi della filiera proposta a sostegno della commercializzazione delle carni di grandi ungulati selvatici. I vettori verdi circolari come in figura rappresentano il flusso monetario lungo gli attori coinvolti nel processo produttivo. Le frecce nere rappresentano i trasporti della carcassa durante i quali viene garantita la catena del freddo in questo caso a partire dal centro di controllo/sosta rappresentata dal vettore azzurro. La tracciabilità è lungo tutta la filiera e viene rappresentata in figura dal vettore rosso. La certificazione di qualità, rappresentata da vettore giallo segue il capo in tutte le fasi della produzione a partire dal centro di controllo da cui dovrebbe venire rilasciata secondo la proposta descritta. La responsabilità della persona formata sulla carcassa si limiterà alle operazioni post-abbattimento e al primo trasporto, nonché alla dichiarazione delle modalità di abbattimento che seguirà il capo fino al centro di lavorazione.

Il modulo proposto sarebbe composto da quattro punti principali:

- Un codice identificativo del capo che lo accompagni lungo tutta la filiera
- Un codice identificativo del centro di controllo in modo da poter tracciare il percorso del capo
- Una classificazione della carcassa secondo parametri qualitativi, utili al fine di valutare la classe di appartenenza di ogni singolo capo, per esempio tramite l'adozione di una scala di punteggi in base alla somma dei singoli parametri presi in considerazione
- Firma e timbro dell'operatore preposto alla valutazione

Un sistema di tale tipologia, basato quindi sulla certificazione di qualità del prodotto, potrebbe essere funzionale alla standardizzazione dei rapporti commerciali tra il cacciatore che vende il capo e il potenziale acquirente, riducendo i costi di transazione di filiera. Standardizzando un metodo di valutazione qualitativa si evita infatti gli svantaggi dovuti ad asimmetrie informative tra gli attori coinvolti. Il certificato rilasciato, infine, consentirebbe di valutare la bontà delle carni e quindi dei fornitori, in un tipico processo di selezione.

A seguito dello stoccaggio al centro di sosta, per il trasferimento della carcassa al centro di lavorazione si dovrebbe provvedere all'utilizzo di adeguati mezzi di trasporto che mantengano la catena del freddo e l'ordine delle carcasse, evitando che esse siano ammucchiate come previsto dal Reg. CE 853/04. Le carcasse giungerebbero così al centro di lavorazione seguite innanzitutto dal numero di identificazione e dal modello di "Raccolta dati e informazioni per la movimentazione Ungulati ruminanti e cinghiali destinati al centro lavorazione della selvaggina" sottoscritto dalla persona formata, previsto dalle regolamentazioni regionali attualmente esistenti, ma che necessiterebbe di essere uniformato nella sua forma su tutto il territorio nazionale. Inoltre, ad ogni carcassa seguirebbe il modulo sulla certificazione di qualità sopra proposto. Come già descritto, in questo contesto avviene il controllo del capo da parte delle autorità sanitarie competenti e in questa sede avviene la lavorazione delle carcasse al fine della vendita al compratore interessato.

Se di dimensioni adeguate e posizionato in maniera strategica sul territorio, il centro di lavorazione può farsi poi ricevente di molteplici centri di controllo e sosta in maniera tale da disporre di una quantità di carcasse costante nel rispetto dei limiti stagionali posti per l'attività venatoria. Inoltre, a questo livello della filiera potrebbe essere possibile verificare la veridicità del certificato qualitativo ed in caso di evidenti incongruenze con lo standard dichiarato, sarebbe semplice poter rintracciare l'eventuale "errore" lungo il processo produttivo grazie al modulo sopra proposto.

Le carni derivate dalla lavorazione della carcassa vengono così messe a disposizione dei possibili acquirenti (ristoranti locali, macellerie al dettaglio, GDO) offrendo loro la possibilità di scegliere il prodotto in base alla qualità certificata e limitando al minimo l'eventualità che il prodotto stesso non rispecchi le caratteristiche ricercate, in modo che possano fornire al consumatore finale il frutto di una filiera ben organizzata, controllata e certificata. In conclusione i vantaggi derivanti dall'adozione di tale sistema possono essere i seguenti:

- il cacciatore formato non è più unico garante della qualità all'interno della filiera, ma unicamente produttore primario. Egli, formato adeguatamente al trattamento corretto del capo dal *pre* al *post* abbattimento, trarrebbe un guadagno dalla vendita direttamente al centro di controllo/sosta che andrebbe a ricoprire i costi relativi all'attività venatoria;
- l'integrazione del centro di controllo e del centro di sosta porta ad una semplificazione dell'organizzazione logistica della filiera;
- la certificazione di qualità andrebbe a fornire un valore aggiunto alla filiera, semplificando i rapporti tra i vari attori coinvolti e diminuendo i costi di transazione;
- la valorizzazione di un prodotto locale di eccellente qualità che potrebbe potenzialmente, grazie ad un sistema di certificazione arrivare anche alla grande distribuzione organizzata

CONCLUSIONI

La caccia è stato il primo metodo con cui l'uomo ha potuto procurare proteine animali per la propria dieta. Oggi in Italia, è praticata invece per passione, cultura e hobby, mentre l'idea di caccia come processo per la produzione di cibo è definitivamente marginale. Nonostante ciò, presso i nostri rifugi e ristoranti è possibile mangiare piatti a base di cervo, capriolo, camoscio, cinghiale. Sono questi prodotti che derivano dal prelievo venatorio o dall'importazione? In pochi si sono posti mai la domanda e praticamente nessuno sa rispondere. Eppure l'Unione Europea ha dato le direttive necessarie per una corretta gestione dei capi cacciati durante la filiera e l'Italia, anche se da pochi anni e non omogeneamente, ha recepito le regole a livello regionale.

Nel presente elaborato si è presentata un'analisi ragionata della legislazione inerente la commercializzazione di carne di grandi ungulati selvatici cacciati e si è discussa un'opzione efficiente per la filiera di vendita. Il tema è stato affrontato nell'ottica economica istituzionale con riferimento ai meccanismi che consentono di migliorare le transazioni commerciali di filiera. Nel caso specifico, la nuova normativa nazionale, integrata con da una serie di potenziali documenti di qualifica dei capi cacciati, consentendo di identificare i responsabili della produzione e di aumentare la conoscenza del prodotto dal produttore al consumatore, si prevede migliorino la filiera diminuendo i costi ed i rischi connessi agli scambi commerciali.

Come dimostrato dall'analisi svolta, la commercializzazione delle carni di grandi ungulati selvatici cacciati è del tutto realizzabile. Si nota però che le deliberazioni regionali, aggiornate a luglio 2016, non sono presenti in modo uniforme su tutto il territorio nazionale, creando un sistema legislativo oltremodo frammentato. Sarebbe auspicabile che negli anni a venire tutte le regioni italiane possano adottare provvedimenti in tema di commercializzazione di carni di ungulati selvatici, dialogando tra loro e cercando di arrivare ad un'omogeneità nelle disposizioni. In quest'ottica

sarebbe soprattutto interessante offrire uno standard elevato per quanto riguarda la formazione dei cacciatori, che necessitano una preparazione accurata ed aggiornata per la manipolazione delle carcasse ed uniformare la modulistica relativa allegata alle deliberazioni standardizzando la documentazione a livello nazionale.

La risorsa carne di grandi ungulati selvatici derivante dall'attività venatoria, naturalmente offerta dall'ecosistema, richiede un'attenzione particolare nella messa a punto di un sistema di commercializzazione che possa garantire standard igienici e qualitativi certi, utili a garantire uno scambio commerciale proficuo per gli acquirenti (siano essi macellai, ristoratori o consumatori). Appare chiaro inoltre come sia necessaria la progettazione di una filiera efficiente a sostegno della commercializzazione di questo prodotto anche in considerazione del fatto che la carne di grandi ungulati selvatici cacciati presentano caratteristiche difficilmente accumulabili ad altre produzioni del settore delle produzioni animali.

La proposta offerta in questo elaborato per la creazione di una filiera funzionale alla commercializzazione efficiente delle carni di grandi ungulati selvatici è sostanzialmente basata sull'introduzione di semplici sistemi che standardizzino i rapporti fra gli attori coinvolti lungo la filiera, abbattendo il disincentivo dovuto all'incertezza sulla qualità del prodotto e quindi aumenti la disponibilità agli scambi commerciali tra gli attori coinvolti. Le soluzioni logistiche proposte e l'introduzione di una certificazione standardizzata di qualità a garanzia per i principali stakeholders, sono in conclusione i due punti chiave per la gestione efficiente del paradigma di filiera offerto.

Gli ipotetici vantaggi derivanti dalla creazione di questa nuova filiera in funzione della valorizzazione del prodotto locale e stagionale di carni di selvaggina cacciata appaiono interessanti per tutti gli agenti della filiera. I cacciatori potrebbero vendere fino ad un capo l'anno rientrando in parte delle spese affrontate, i trasformatori/ristoratori avrebbero l'opportunità di offrire al consumatore un prodotto di qualità garantita ampliando la propria offerta commerciale, il consumatore potrebbero invece essere maggiormente informati

circa l'origine del prodotto e godere appieno della sua qualità. In futuro si auspica che il prodotto possa entrare in un mercato di nicchia ad alto valore aggiunto, il che normalmente significa non solo ottenere maggior profitto dalle vendite, ma comunicare il valore intrinseco di una tecnica di produzione e di un territorio, ripristinando il valore storico culturale del mondo venatorio.

Bibliografia

- Apollonio, M. (2004). Gli ungulati in Italia: status, gestione e ricerca scientifica. *Hystrix, the Italian Journal of Mammalogy*, 15(1).
- Carnevali, L., Pedrotti, L., Riga, F., & Toso, S. (2009). Banca dati Ungulati: status, distribuzione, consistenza, gestione e prelievo venatorio delle popolazioni di Ungulati in Italia.
- Casanova, P., & Memoli, A. (2013). From hunting popular right to hunting law. *Italian Journal of Forest and Mountain Environments*, 55(5), 337-344.
- Coburn, H. L., Snary, E. L., Kelly, L. A., & Wooldridge, M. (2005). Qualitative risk assessment of the hazards and risks from wild game. *Veterinary record*, 157(11), 321.
- Daszkiewicz, T., Janiszewski, P., & Wajda, S. (2009). Quality characteristics of meat from wild red deer (*Cervus elaphus* L.) hinds and stags. *Journal of Muscle Foods*, 20(4), 428-448.
- H. Schönfeldt, Nutritional content of venison Forum: The venison industry. Research requirements and possibilities, Meat industry centre, Irene Agricultural research Council, Pretoria (1993), pp. 51-60
- Hoffman, L. C. (2001a). The effect of different culling methodologies on the physical meat quality attributes of various game species. In H. Ebedes, B. Reilly, W. van Hoven, & B. Penzhorn (Eds.), *Proceedings of the 5th international wildlife ranching symposium sustainable utilization - conservation in practice 2001* (pp. 212-221).
- Hoffman, L. C., & Wiklund, E. (2006). Game and venison-meat for the modern consumer. *Meat Science*, 74(1), 197-208.
- Mattioli, S., De Marinis, A. M., & Armaroli, E. (2009). *Guida al rilevamento biometrico degli Ungulati*. ISPRA.
- Piva, G. (2005). *I parchi nel terzo millennio*. Ozzano Emilia, Alberto Perdisa.
- Raganella Pelliccioni, E., Riga, F., & Toso, S. (2013). Linee guida per la gestione degli ungulati. *Cervidi e Bovidi*. ISPRA, Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, Roma, 220.
- Ragazzi, J. (2013). The hunt in the Middle Ages. *Italian Journal of Forest and Mountain Environments*, 57(1), 17-26.

- Ramanzin, M., Amici, A., Casoli, C., Esposito, L., Lupi, P., Marsico, G., ...& Marinucci, M. T. (2010). Meat from wild ungulates: ensuring quality and hygiene of an increasing resource. *Italian Journal of Animal Science*, 9(3), e61.
- Ruggiero Romano & Ugo Tucci (1983) In *Storia d'Italia. Annali 6. Economia naturale, economia monetaria* Hannelore Zug Tucci, *La caccia, da bene comune a privilegio*. Einaudi, Torino
- Toso, S., Pedrotti, L., Cocchi, R., Franzetti, B., & Monaco, A. (2001). *Linee guida per la gestione del cinghiale (Sus scrofa) nelle aree protette* (No. 3). Ministero dell'ambiente, Servizio conservazione natura.
- Wiklund, E., Manley, T. R., Littlejohn, R. P., & Stevenson-Barry, J. M. (2003). Fatty acid composition and sensory quality of *Musculus longissimus* and carcass parameters in red deer (*Cervus elaphus*) grazed on natural pasture or fed a commercial feed mixture. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83(5), 419-424.

FONTI NORMATIVE

- Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in materia di "Igiene dei prodotti alimentari"
- Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che "Stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale"
- Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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".
- Decreto Legislativo 28 agosto 1997, n. 281 "Definizione ed ampliamento delle attribuzioni della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano ed unificazione, per le materie ed i compiti di interesse comune delle regioni, delle province e dei comuni, con la Conferenza Stato - citta' ed autonomie locali"
- Legge 11 febbraio 1992, n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio"
- Accordo tra il Governo, le Regioni e delle Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" Atto rep. n. 2477 del 9 febbraio 2006 e Rep. Atti n. 253/CSR del 17 dicembre 2009
- Deliberazione della Giunta Regionale n. X/2612 del 7 novembre 2014. Regione Lombardia
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 13-3093 del 12 dicembre 2011. Regione Piemonte
- Deliberazione della Giunta Regionale n.137 del 27 gennaio 2012. Regione Valle d'Aosta
- Deliberazione della Giunta Regionale n.1650 del 29 ottobre 2010. Regione Liguria
- Decreto del direttore di servizio veterinario provinciale n. 95726/31.12 del 19 febbraio 2008 . Provincia autonoma di Bolzano
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 2305 del 28 luglio 2009. Regione Veneto

- Deliberazione della Giunta Regionale n. 15856 del 29 novembre 2007. Regione Emilia Romagna
- Deliberazione della Giunta Regionale n.1185 del 15 dicembre 2014. Regione Toscana
- Decreto del Presidente della Giunta Regionale n.12 del 6 febbraio 2014. Regione Calabria
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 305/13 del 18 febbraio 2013. Regione Basilicata
- Legge Regionale 6/2008. Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.