

La filiera delle carni di selvaggina

In genere nel nostro Paese l'interesse per la sicurezza delle carni di selvaggina si è cominciato a manifestare successivamente all'adozione del cosiddetto "pacchetto igiene" europeo, una serie di Regolamenti europei che nel 2004 hanno definito in modo organico gli adempimenti pubblici e privati a prevenzione e tutela della salute dei consumatori di alimenti, compresi quelli della carne di specie selvatiche. In realtà il "pacchetto igiene" dava compimento a un percorso comunitario iniziato oltre vent'anni prima da direttive europee che però alcuni Stati membri hanno recepito con scarsa o nulla considerazione per la parte relativa alla caccia (e alla pesca sportiva!). Come ad esempio nel nostro Paese, dove i recepimenti formalmente risultano essere stati attuati come enunciazioni sanitarie grazie a una storica attenzione per l'argomento (Focacci et al., 2011) ma nel disinteresse totale da parte delle componenti faunistico-venatorie nazionali e regionali che quindi non hanno mai integrato questi aspetti nelle gestioni.

Infatti, se il recepimento delle direttive comunitarie trovava spazio adeguato nello sviluppo della normativa sanitaria nazionale, purtroppo l'"ammodernamento" (Legge n. 157/1992) delle norme circa la gestione faunistico-venatoria continuava a procedere ignorando queste esigenze, del tutto, a causa di una tipica insofferenza nazionale per le pianificazioni interdisciplinari integrate e a causa di cattive prassi venatorie socialmente accettate come pseudo tradizioni, lontanissime dalle razionali "buone pratiche venatorie *pre* e *post* abbattimento" affermatesi ad esempio nella Mittel Europa, igienicamente e sanitariamente validate. Tali "buone pratiche", ora europee, sono basate sulla corretta formazione già del neo cacciatore che, con il progredire

* SIEF, Società Italiana di Ecopatologia della Fauna, www.sief.it

dei suoi interessi di carniere, specie per la grossa selvaggina, acquisisce anche aggiornamenti informativi e formativi specifici che lo collocano in un gruppo gestionale responsabilizzato e dotato di adeguate infrastrutture di gruppo o individuali (celle frigorifere nelle zone di caccia) che rendono le buone pratiche possibili e verificabili (sollecite iugulazione, eviscerazione, e catena del freddo). In Italia invece (Ferri et al., 2012; 2014) si sono affermate cattive consuetudini e pessime pseudo tradizioni (strumenti antigienici e procedure sporche, impacchettamento della carne in sacchetti per rifiuti indifferenziati, “battesimo del cacciatore”...) rafforzate dalla assenza di nozioni igienico-sanitarie già nel programma di preparazione all’esame di abilitazione venatoria, una carenza che permane poi anche nella preparazione del cacciatore o dell’operatore addetto alla grossa selvaggina. Ed è in tali condizioni tecnico-culturali che in Italia ogni anno si avviano al consumo centinaia di migliaia di capi ungulati, in caccia e in piani di depopolamento, in pratica abbattuti tutto l’anno e addirittura con una certa intensificazione di attività durante i mesi climaticamente miti e caldi. È quindi paradossale che una simile situazione si stia consolidando senza sentire la necessità di rendere obbligatoria la presenza di celle frigorifere “in ogni zona o distretto o azienda di caccia”, senza le quali non solo non hanno senso le buone pratiche sul posto di abbattimento ma continuano a trovare adatto terreno pratiche antigieniche pericolose sia per la stessa famiglia del cacciatore che per i più o meno ignari consumatori che credono di beneficiare dei bassi prezzi della diffusissima piaga del “mercato illegale della carne di selvaggina” retto da praticoni irresponsabili che lavorano, conservano e spacciano selvaggina (a tutti gli effetti un nostrano *bushmeat black market*) in condizioni inammissibili e al di fuori di ogni criterio verificabile di biosicurezza. Va da sé che non mancano certo in Italia “incidenti” tossico-infettivi e infestivi che si pretende di evitare mantenendo appiattita la pseudo gastronomia nazionale della selvaggina su pochissimi piatti tutto sommato banali (polenta, pastasciutte, spezzatini) frutto di pesanti marinature e forti e lunghe cotture alle quali affidare la risposta alla carenza di igiene, alla eventuale presenza di endoparassiti, a cattivi sapori e odori spacciati come “di selvaggina”, ma notoriamente espressione delle carenze igieniche di una pseudo filiera. Con anche un gran danno per il valore potenziale (economico, territoriale, ambientale, culturale, sociale, turistico, agricolo...) della gastronomia di questa filiera che per sua definizione in oltralpe è considerata di eccellenza, più pregiata dell’allevamento biologico, apprezzata come concreta filiera corta, vera espressione del territorio locale e del “km 0”. Purtroppo, continuiamo ad avere a che fare con una realtà che vede grandi quantità di selvaggina macellata e impacchetta in pieno campo o nei garage e trasportata

nei cofani delle auto per cederla a privati e a esercizi pubblici, spesso sotto l'occhio ammiccante di una tolleranza sociale che considera anche questo aspetto come "simpatica" caratteristica di una pseudo tradizione.

Una risposta deve pertanto imporsi e l'inversione e il rimedio possono essere solo nella valorizzazione delle risorse faunistiche (** 1986; Ferri, 1998), nella adeguata preparazione dei cacciatori (Ferri et al., 2012, 2014), nella disponibilità di adeguate celle frigorifere "nelle" zone di caccia e nella abilitazione di "cacciatori formati" (Regione Emilia-Romagna, 2007, 2011).

È peraltro da rilevare che a fronte di iniziative istituzionali sugli aspetti igienico-sanitari delle buone pratiche della caccia (Bragagna et al., 2006; Ferri et al., 2006-2011; Berzieri & Mazzamurro, 2008) anche la stessa base venatoria sta recentemente contribuendo con manuali divulgativi e formativi sulle buone pratiche *post* abbattimento (Cenci & Maran, 2015; Cianti, Evangelisti & Vieri, 2015), il che costituisce ulteriore riprova che a fronte di inerzie istituzionali, il "cittadino cacciatore" sa dimostrarsi sensibile ai temi della prevenzione igienico-sanitaria e della sicurezza alimentare, organizza eventi informativi e formativi, adotta celle frigorifere nelle case di caccia e nelle abitazioni, e si rapporta con i Servizi veterinari, su base volontaristica anche in assenza di indicazioni istituzionali. Tra l'altro, occorre notarlo, il tutto è avvenuto anche con buona pace di chi istituzionalmente e per competenza avrebbe già dovuto muoversi fin dal 1991, e poi di nuovo dal 2004, e non lo ha fatto, e magari se ne interessa ora tardivamente e francamente con scelte e/o orientamenti discutibili se non anche bizzarri, perché non confrontati e condivisi con chi magari aveva una consolidata esperienza sull'interfaccia tra aspetti igienico-sanitari e faunistici.

Questo miscuglio di inerzie e indisponibilità è forse alla radice della situazione attuale, a distanza di oltre 27 anni dalle direttive europee e di 14 anni dall'adozione del pacchetto igiene anche sulla filiera delle carni di selvaggina: la maggior parte delle Regioni non ha pianificato questa filiera o se lo ha fatto non ne ha implementato i dispositivi, tanto da non essere neanche in condizione di valutare la bontà delle scelte normative fatte. Ci sono eccezioni, a cominciare dalla Regione Emilia Romagna, che nel periodo 2006-2011 ha attuato scelte condivise tra pianificazione sanitaria e faunistica per la registrazione di Centri di sosta e raccolta (celle frigorifere), per la abilitazione di "cacciatori formati in sanità e igiene della selvaggina" e che dal 2006 dispone di piani annuali di monitoraggio degli aspetti sanitari delle popolazioni di specie selvatiche, quali basi integrate nel sistema di sorveglianza passiva, utilissime per la divulgazione fra cacciatori e consumatori, interagenti su una rete di Centri di sosta e raccolta (celle frigorifere) ben radicata e in sviluppo nei di-

stretti di gestione venatoria e di supporto per i numerosi centri di lavorazione selvaggina con riconoscimento CE e anche per qualche laboratorio e spaccio impegnato nel ritiro diretto dal cacciatore. Altre eccezioni: la Provincia di Bolzano, poche altre Regioni (Lombardia, Piemonte, Toscana) ed alcune realtà provinciali recentemente impegnate in percorsi analoghi. È auspicabile perciò che le esperienze si allarghino e confrontino affinché la situazione generale possa beneficiare di verifiche, di nuovi stimoli e di nuovi impegni per lo sviluppo di una filiera della carne di selvaggina trasparente, condivisa tra operatori sanitari e gestione faunistico venatoria, espressione del valore del territorio, di qualità e soprattutto sicura per il consumatore, per consolidare una nicchia di consumo di elevato interesse anche ambientale e nella quale le reali abitudini quantitative e qualitative di consumo possano essere davvero alla base di una valutazione dei rischi (Ferri et al., 2017).

RIASSUNTO

La filiera della carne di selvaggina viene presentata in Italia come un argomento imposto da recenti attualità legate alla forte espansione di ungulati selvatici, ma sono passati ormai 14 anni dall'adozione del "pacchetto igiene CE" e ben 27 dalle direttive europee che già indicavano la strada da percorrere. Per la verità Governo e Veterinaria pubblica hanno recepito gli indirizzi europei sin dagli anni 90, ma è del tutto mancata l'integrazione tra normative sanitarie e quelle venatorie che tuttora non contemplano assolutamente la necessità di istruire il cacciatore in sanità ed igiene fin dalla sua prima abilitazione. E soprattutto la gestione faunistica non è mai stata vincolata a "buone pratiche venatorie" e a infrastrutture che le rendessero attuabili, come ad esempio le celle frigorifere capillarmente distribuite nelle zone di caccia. Ciò ha lasciato spazio a pseudo tradizioni che sono pessime prassi igienico sanitarie che, data la mole di selvaggina spacciata illegalmente, costituiscono un attentato continuo non solo alla qualità delle carni di selvaggina ma alle più elementari esigenze di prevenzione e di sicurezza alimentare. Ma non è mai troppo tardi, specie se non si lascerà più spazio all'improvvisazione e, come già avvenuto in pochissime realtà locali, ci si confronterà in modo interdisciplinare per soluzioni del resto di tutto interesse per gli stessi cacciatori, le loro famiglie e i consumatori, tanto che gli stessi cacciatori sono sempre più orientati a seguire volontariamente le moderne indicazioni (celle frigorifere, corsi formativi, divulgazione) anche in mancanza di soluzioni istituzionali.

ABSTRACT

The game meat supply chain is presented in Italy as an argument imposed by recent news related to the strong expansion of wild ungulates, but now 14 years have passed since the adoption of the "CE hygiene package" and 27 from the European directives that already indicated the way to go. Actually, Ministries and Veterinary services implemented



Fig. 1 In Emilia Romagna il testo per i “cacciatori formati” è stato realizzato nel 2006 da un gruppo interdisciplinare di veterinari e faunisti; è regionale dal 2011 ed è utilizzabile su tablet o stampato su carta e viene usato da ogni corsista per seguire il veterinario istruttore che ne proietta le pagine come diapositive (Foto: Ferri M.)



Fig. 2 La prima casa di caccia nel modenese a dotarsi autonomamente di punto biometrico e di cella frigorifera. Gusciola (Montefiorino, MO), giugno 2010 (Foto: Ferri M.)



Fig. 3 Un capriolo dissanguato ed eviscerato in campo, con i visceri insaccati, pronto per il trasporto al punto biometrico ed eventualmente per l'esame da parte di un cacciatore formato, nella casa di caccia già dotata anche di cella di raffreddamento. Sassuolo, MO (Foto: Ferri M.)



Fig. 4 Caprioli in raffreddamento nella cella frigorifera di una casa di caccia. Appennino modenese. Con l'accesso alla gestione del cervo le case di caccia adeguano la disponibilità delle celle, anche con funzione “booster” (Foto: Ferri M.)

the European guidelines since the 90s, but the integration between health and hunting regulations has been completely lacking, which still do not absolutely contemplate the need to educate all the hunters in health and hygiene since their first license. And above all, the hunting managements had never been bound to “good hunting practices” and to infrastructures that make them feasible, such as for example the availability of chilling rooms in every hunting units. This has left room for pseudo traditions that are very bad practices that, given the amount of illegally sold game meat, do constitute a continuous threat not only to the quality of game meat but to the most basic needs of food safety. But it is never too late, especially if there is no room for improvisation and (as happens in very few regions) interdisciplinary approaches are adopted for solutions of great interest for the hunters themselves, their families and consumers, as proven by an increasing number of hunters oriented to voluntarily follow rational guidelines and adopt chilling rooms, training courses and spreading of good practises even in the absence of institutional solutions.

BIBLIOGRAFIA

- ** (1986): *Atti del Convegno regionale “Il Cinghiale ieri, oggi e domani”*, Provincia di Siena.
- BERZIERI E., MAZZAMURRO G. (2008): *Caccia di selezione – Nel rispetto delle regole e della fauna per esaltare la qualità delle carni*, Amministrazione Provinciale di Bologna.
- CENCI, MARAN (2015): *Alle prese con la spoglia nel corretto prelievo degli ungulati selvatici*, URCA-UNCZA 2015.
- CIANTI L., EVANGELISTI S., VIERI P. (2015): *Manuale per il Cacciatore Formato*, URCA Firenze.
- BRAGAGNA P., CAPOVILLA P., GIACCONE V. (2006): *Il corretto trattamento igienico-sanitario delle carni di selvaggina*, Provincia di Belluno.
- FERRI M. (1998): *Il Cinghiale: calamità o risorsa?*, Amministrazione Provinciale di Modena.
- FERRI ET AL. (2006-2011): *Il cacciatore formato in sanità ed igiene della selvaggina abbattuta*, Materiale didattico ufficiale per gli iscritti al corso abilitante, approvato con Determinazione n° 939 del 01/02/2011 avente per oggetto “Corso di formazione per cacciatori Reg. Ce 853/2004, All. III, Sez. IV, Cap. 1”.
- FERRI M., ARMAROLI E., BARBANI R., BRUNORI A., FIORAVANTI C., MARLIANI A., POGLAYEN G. & ZANNI ML (2012): (poster) *Implementations of Regulation (EC) n° 853/2004 on wild game in the Emilia Romagna Region (Italy) in the period 2006-2012*. International Conference “Game Meat Hygiene in Focus” - Organised by the International Research Forum on Game Meat Hygiene (IRFGMH). University of Veterinary Medicine Vienna, Lecture hall “C”, Veterinärplatz 1, A 1210 Vienna, Austria, 11th-12th Oct., 2012.
- FERRI M., ARMAROLI E., BARBANI R., BRUNORI A., FIORAVANTI C., MARLIANI A., POGLAYEN G. & ZANNI ML (2014): *Implementations of Regulation (EC) n. 853/2004 on wild game in the Emilia Romagna Region (Italy) in the period 2006-2012*, in A. Bauer and FJM Smulders (eds), *Trends in game meat hygiene*, DOI: 10.3920/978-90-8686-238-2_23, © Wageningen Academic Publishers 2014.
- FERRI M., BALDI L., CAVALLO S., PELLICANÒ R. & BRAMBILLA GF (2017): *Wild game*

consumption habits among Italian shooters: relevance for intakes of cadmium, perfluorooctanesulphonic acid, and 137cesium as priority contaminants, Food Additives & Contaminants: Part A, DOI: 10.1080/19440049.2017.1293303.

FOCACCI A. , BARSOTTI B. , CONTI R. (2011): *L'ispezione delle carni della selvaggina allevata e cacciata Animali selvatici uccisi durante la caccia e allevati: la cronistoria italiana dell'ispezione delle loro carni a partire dagli anni successivi all'Unità d'Italia*, Eurocarni nr. 3, pp. 118-127.

LEGGE 11 FEBBRAIO 1992 N. 157 - *Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio*. G.U., Serie Generale n. 46 del 25-02-1992 - Suppl. Ordinario n. 41.

