



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Uffizi per la segurezza da vistualias e per la sanadad d'animals

Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# **La caccia dal punto di vista dell'esecuzione**

## **Attuazione del diritto in materia di derrate alimentari Igiene della carne di selvaggina**

med. vet. Sarah Langner  
Responsabile del servizio veterinario pubblico USDA



# Indice

1. Basi legali
2. 12 punti critici della produzione di carne di selvaggina
3. Discussione/domande



# Basi legali

Il 1° maggio 2017 è entrato in vigore il **nuovo diritto svizzero in materia di derrate alimentari**.

Punti centrali del diritto sottoposto a revisione:

Aumento della trasparenza, migliore protezione della popolazione da rischi sanitari e truffe.



Assunzione di **responsabilità** da parte dei cacciatori riguardo alla sicurezza delle derrate alimentari e alla **tracciabilità**.

# Basi legali

1. Leggi sulla caccia
2. Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)
3. Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM)

Base OlgM:

- ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)
  - legge sulle derrate alimentari (LDerr)
- ordinanza sulle epizoozie (OFE)
  - legge sulle epizoozie



# Basi legali

## Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC)

### Articolo 21 – Persona esperta

*Una persona esperta è colui che ha frequentato un corso in cui ha acquisito nozioni riguardanti:*

- a. *l'anatomia, la fisiologia e i comportamenti*
- b. *i comportamenti anomali e le modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina... che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo della carne*
- c. *le prescrizioni in materia di igiene e di procedure per la manipolazione, l'eviscerazione, l'immagazzinamento e il trasporto della selvaggina abbattuta*

# Basi legali

## Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM)

### Allegato 3, numero 3.2.1

- Stomaco e intestini vanno asportati
- La refrigerazione deve avvenire entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura non superiore a 7 °C
- Trasporto – evitare di sovrapporre le carcasse, refrigerazione attiva a seconda delle condizioni climatiche
- Esame trichinoscopico

# Basi legali

## Allegato 3, numero 3.2.2

- La carcassa e i visceri...devono essere controllati appena possibile dopo l'abbattimento...
- Al termine del controllo è rilasciato un certificato (allegato 14).
- Trasferimento della selvaggina cacciata all'azienda di lavorazione di carne di selvaggina:
  - a. assenza di caratteristiche anomale
  - b. caratteristiche anomale
  - c. controllo non effettuato

# Produzione di carne di selvaggina



Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz», Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz



## **1. Formazione e perfezionamento professionale**

A partire dal 2018 parte della formazione dei giovani cacciatori quale modulo di formazione obbligatorio.

Tutti i cacciatori che hanno conseguito l'abilitazione alla caccia entro il 31 agosto 2018 > valutazione quale persona esperta

GR: inoltre a tutti i cacciatori viene offerta ogni anno l'opportunità di partecipare su base volontaria alla formazione per diventare persona esperta.

## 2. Causa della morte Anatomia e posizione del colpo

### Punti essenziali:

Osservazione/valutazione attente e un buon colpo che porta rapidamente alla morte.



Buone conoscenze dell'anatomia della selvaggina (punto d'impatto),  
e balistica (effetto del colpo)

# Frollatura normale

**Glicogeno – forma di stoccaggio dei carboidrati nei muscoli**

**Dopo la morte in caso di svolgimento normale della caccia:**

- Muscolatura molle e flaccida
- Dopo un po' di tempo inizia il rigor mortis

**Durante la frollatura normale della carne, il valore del pH scende da neutro a acido.**



## **Rigor mortis**

- Interruzione del flusso sanguigno; tutti gli altri processi nel muscolo senza ossigeno
- Scomposizione del glicogeno nei muscoli in lattato (sale dell'acido lattico)
- Fibre muscolari contratte (corpo rigido)

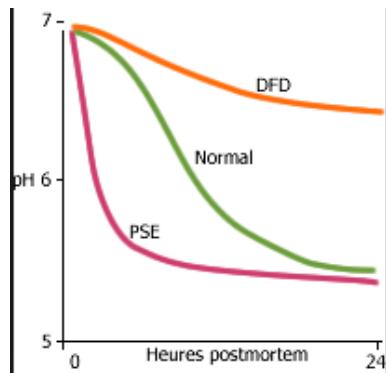
## **Rilassamento del rigor mortis**

- Gli enzimi del corpo scompongono la struttura fibrosa della muscolatura e la capacità di legare l'acqua riprende ad aumentare (tenerezza della carne)

**Il valore del pH della carne scende da 7,2 a meno di 5,5**



# Difetti della carne



Quelle:  
[https://www.3trois3.com/articles/relation-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i\\_713/](https://www.3trois3.com/articles/relation-entre-methodes-detourdissement-et-qualite-de-la-viande-i_713/)

- DFD – Dark Firm Dry (scura, consistente, asciutta)
- PSE – Pale Soft essudativo (pallida, soffice, essudativa)

# **DFD - «suola di scarpe»**

## Stress causato dalla caccia

- Scomposizione del glicogeno prima della morte
- Mancanza di glicogeno dopo la morte per la glicolisi e la conseguente acidificazione della carne
- Nessun abbassamento del valore del pH (valore del pH superiore a 6,3)
- Deperimento più rapido della carne poiché manca acido lattico
- Acido lattico: protezione naturale contro gli agenti di putrefazione

## Take Home Message



### **Morte degli animali:**

- Possibilmente rapida
- Corretta
- Senza stress inutile

### **✗ Influsso della caccia a seguito dello «stress» premortale (battuta, ricerca, ecc.)**

- Riserve energetiche ridotte (glicogeno esaurito)
- Acidificazione insufficiente

⇒ Ambiente acido e perdita d'acqua  
⇒ Deperimento più lento della carne

**L'abbassamento del valore del pH (acidificazione) è importante!**



### 3. Metodi di caccia

**L'osservazione/la valutazione** durante la **caccia da appostamento o di attesa o la caccia vagante**

di solito sono più semplici e precise



**La caccia in movimento è  
più difficile**

# 4. Posizione del colpo / conseguenze



## Armi da caccia

- Familiarità con la manipolazione
- Sufficiente esercizio

## Munizioni

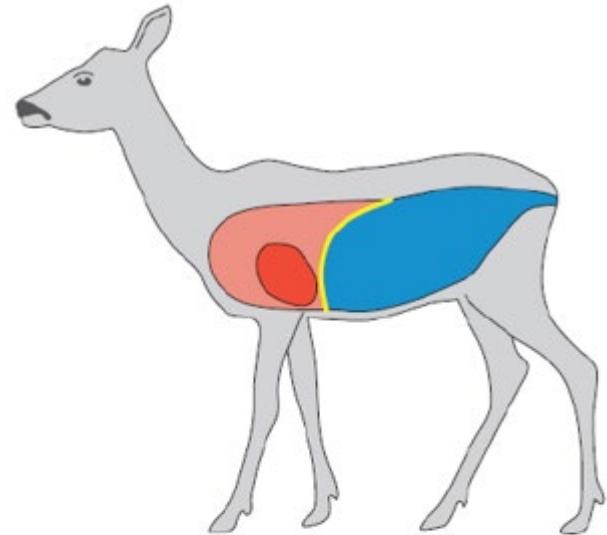
- **Calibro** adatto (a seconda della specie e del metodo di caccia)

## Colpo

- Conoscenze sufficienti di **anatomia**
- Colpo nella cassa toracica 
- Colpo nel rumine (colpo al ventre) 

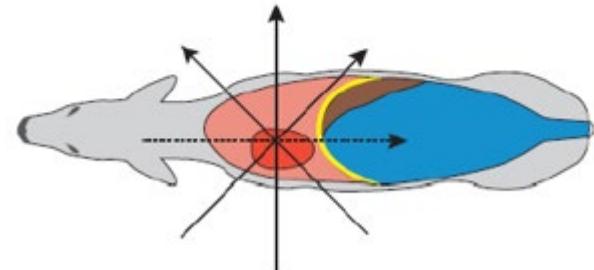
# Effetti del proiettile

- Colpo nella cassa toracica/dietro la spalla
  - spappolamento di cuore e polmoni
  - entrata ed uscita davanti al diaframma



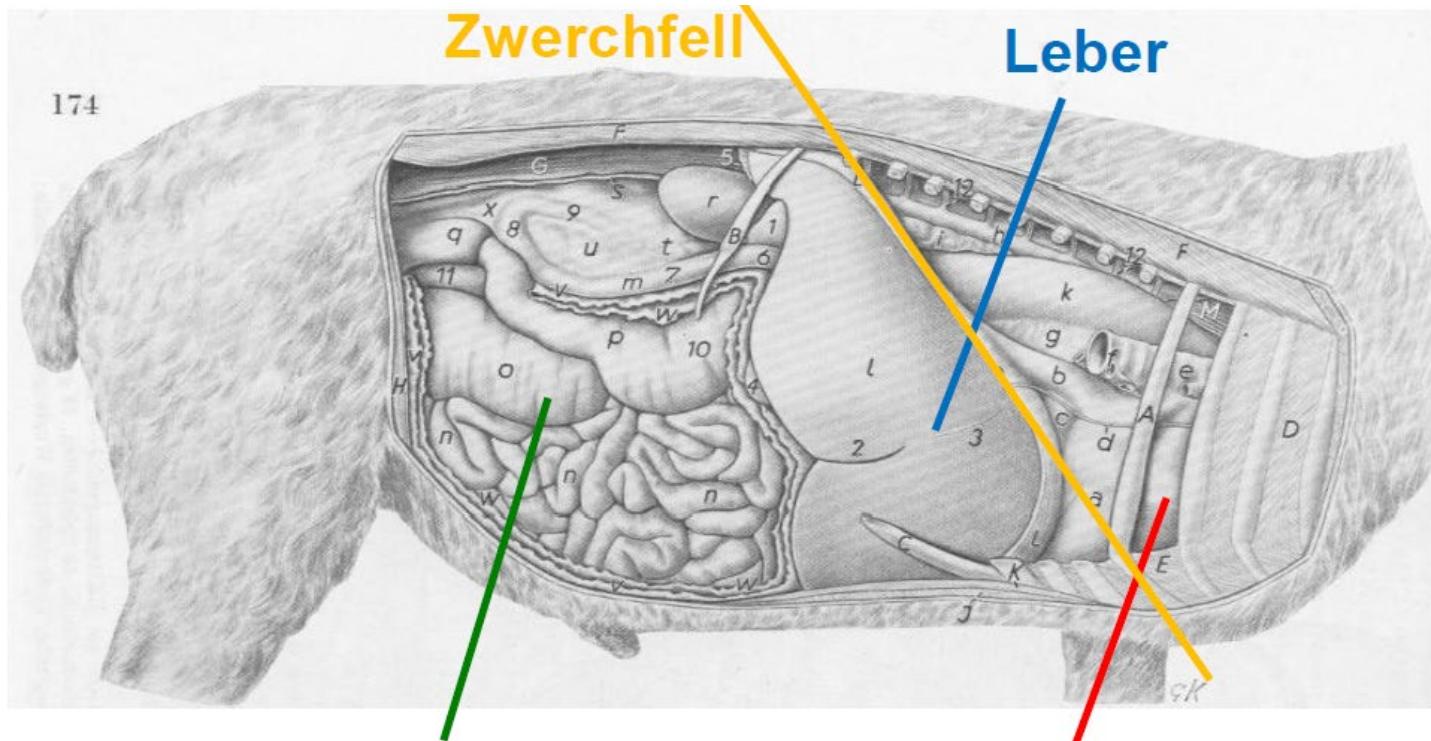
## Attenzione:

Se l'animale non si presenta «di lato», nonostante una buona posizione di tiro si rischia di colpire il tratto gastrointestinale



Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz»,  
Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz  
der Schweiz Kap 6.4

# Lato destro del corpo

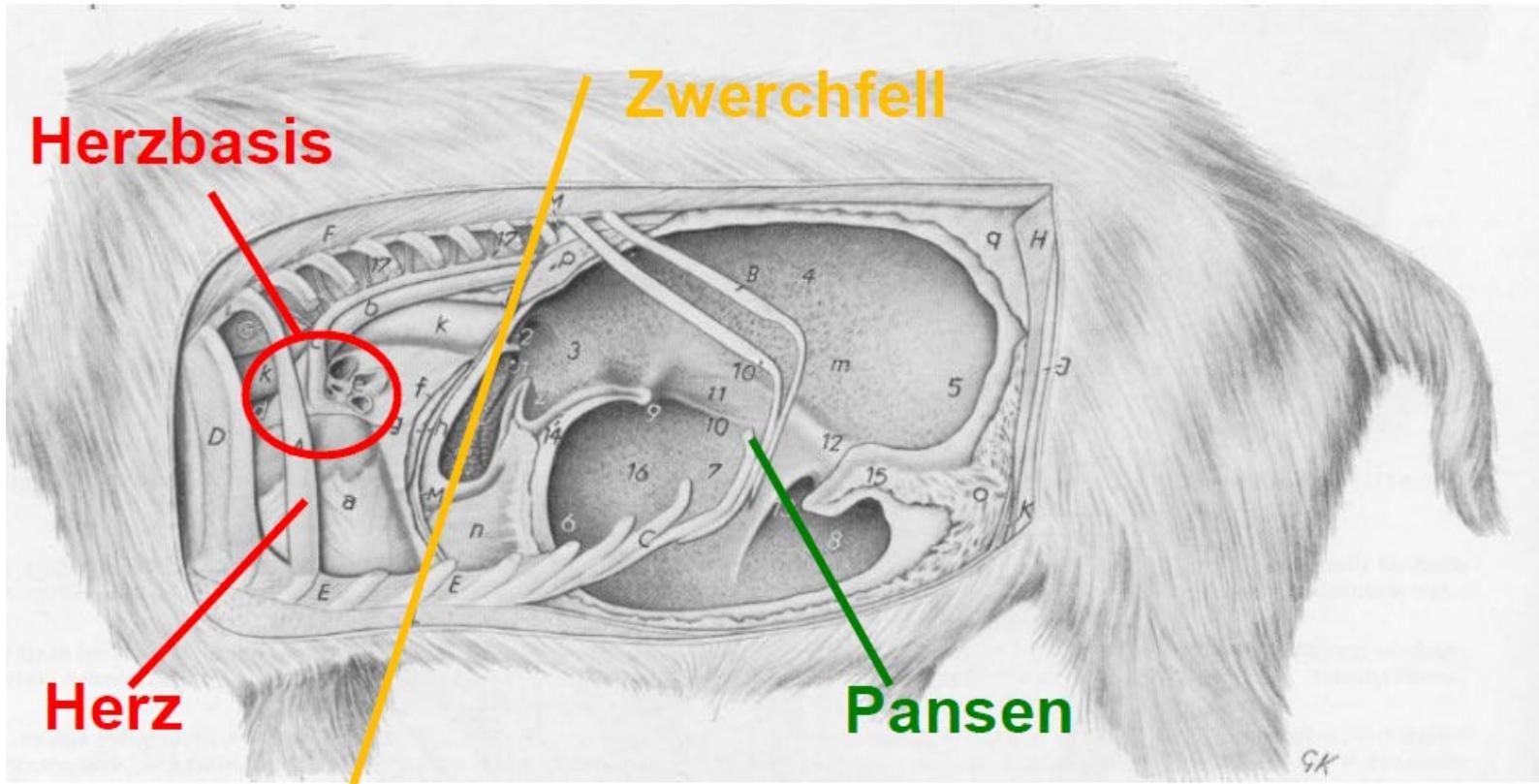


Bildquelle: AJF

Magen-Darmtrakt

Herz

# Lato sinistro del corpo



Bildquelle: AJF

# Effetti dei pallini

Numero possibilmente elevato di pallini a bersaglio,  
distruzione di organi vitali nella cassa toracica

Colpi a pallini non precisi (soprattutto se colpiscono il ventre)  
possono portare a contaminazioni estese



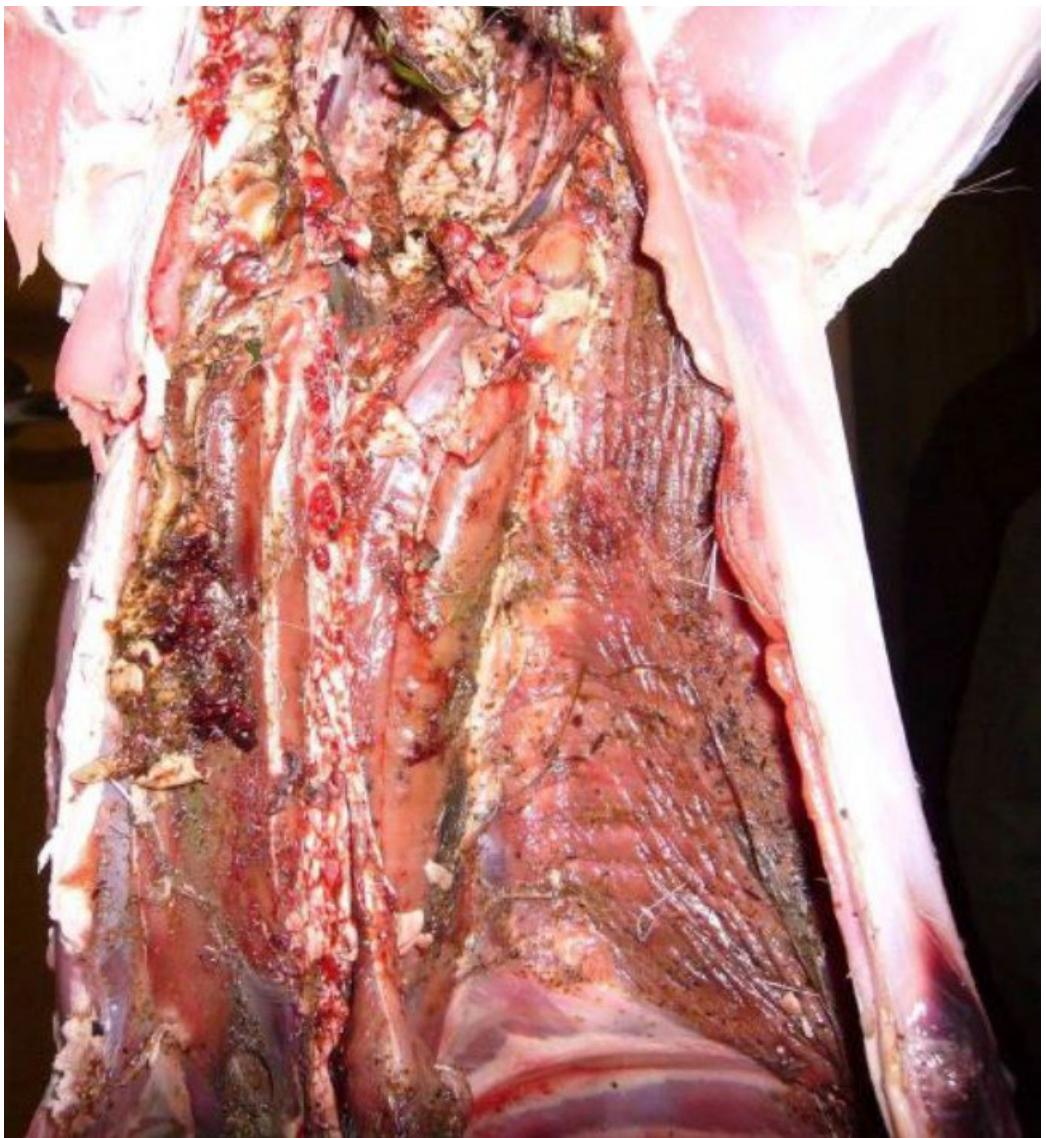
Fonte: LSVW Friburgo

# **Colpo al ventre**

Contaminazione della carcassa con il contenuto del rumine/dell'intestino a seguito del colpo o dell'eviscerazione avvenuta in modo inappropriato

Rimozione generosa di parti contaminate

Compromissione della qualità della carne di selvaggina



Fonte: LSVW  
Friburgo



@ R. Caduff



16.01.2025 sla

Igiene della carne di selvaggina

23



# 5. Ricerca / selvaggina infortunata

## Ricerca

- **Obiettivo principale:** etica di caccia e protezione degli animali!
- Obiettivo secondario: carne di selvaggina ancora utilizzabile
- Il fattore tempo è decisivo!
- Lunga distanza di fuga, ricerca di diverse ore, animale ritrovato vivo → animale B → ispezione delle carni ufficiale



## Selvaggina infortunata

- Animali morti = selvaggina perita → smaltimento come materiale C1
- Animali vivi → valutazione da parte di una persona esperta



# Putrefazione (deterioramento)



Fonte delle immagini:  
JFK-VSKT

**La crescita batterica dipende da:**

Numero di batteri (contenuto iniziale di germi), temperatura (refrigerazione), umidità, pH, nutrimento, superficie, tempo (crescita esponenziale)



I batteri possono causare intossicazioni alimentari (ad es. stafilococchi, clostridi) o infezioni alimentari (ad es. salmonella)

Stress  
Jagdmethode  
Krankheit  
Trefferlage

# Il deterioramento è accelerato da

**un elevato contenuto iniziale di germi**

- un colpo non preciso
- un'eviscerazione non pulita

**rapida proliferazione di germi**

- temperature elevate
- buon terreno di coltura
- umidità elevata
- valore del pH elevato



# Cosa favorisce la crescita batterica?



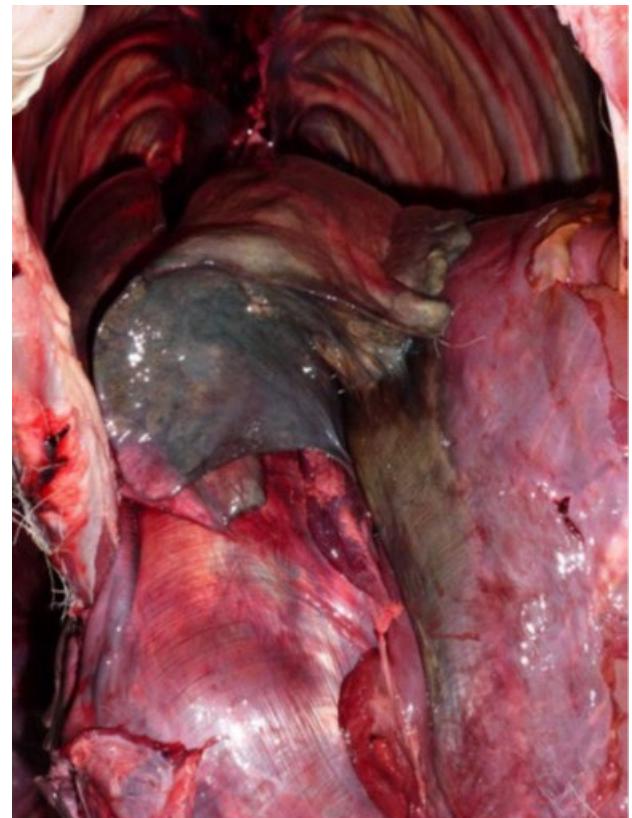
# «Surriscaldamento»

## Segni di surriscaldamento

- superfici con riflessi di colore rosso-rame-marrone
- odore di marcio-acido



© Hans Heeb



© Tobias Obwegeser

# 6. Eviscerazione

- **Immediata, pulita e curata!** → occorrono tempo e tecnica!
- Carcassa appesa o a terra
- **Guanti monouso:**
  - protezione del cacciatore
  - protezione della carne



Fonte delle immagini: LANAT Berna, UCP Grigioni, Dr. O. Deflorin

**Un'eviscerazione scorretta provoca la contaminazione e la riduzione della qualità della carne!**

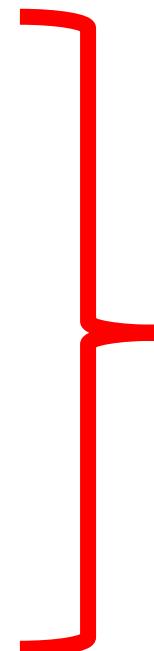
# 6. Valutazione e classificazione

## Da fuori

- costituzione
- particolarità esterne
- comportamento anomalo

## Da dentro

- alterazioni
- contaminazioni



**animale A o B?**

## Esempi: segni di malattia, alterazioni esterne > decisione B



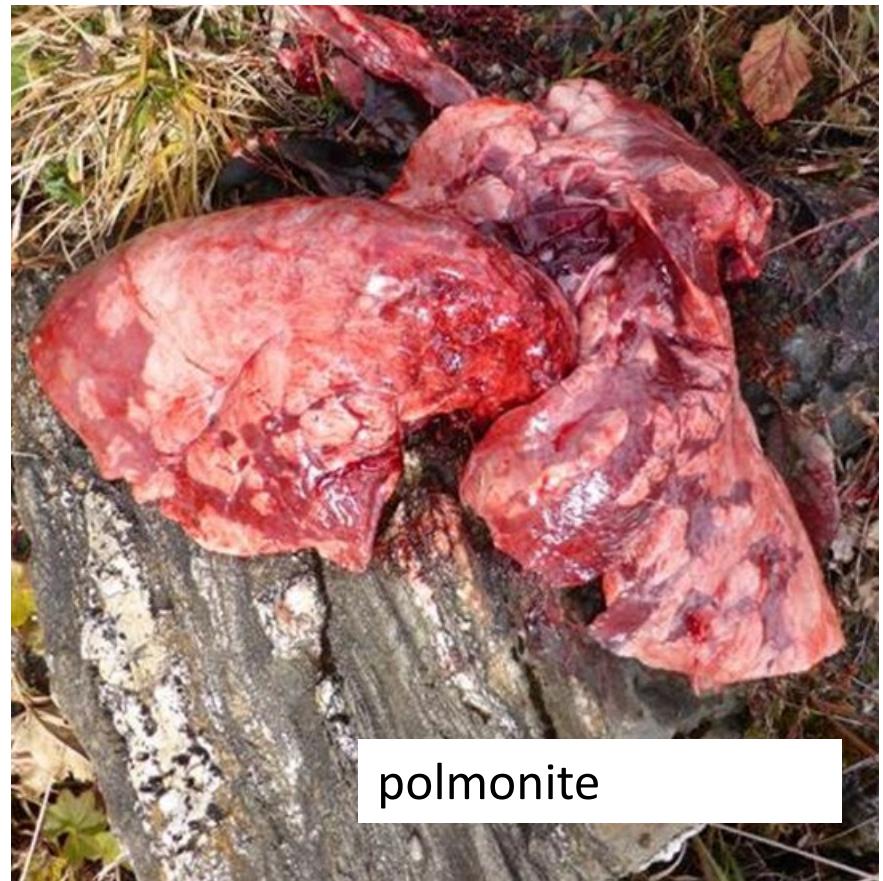
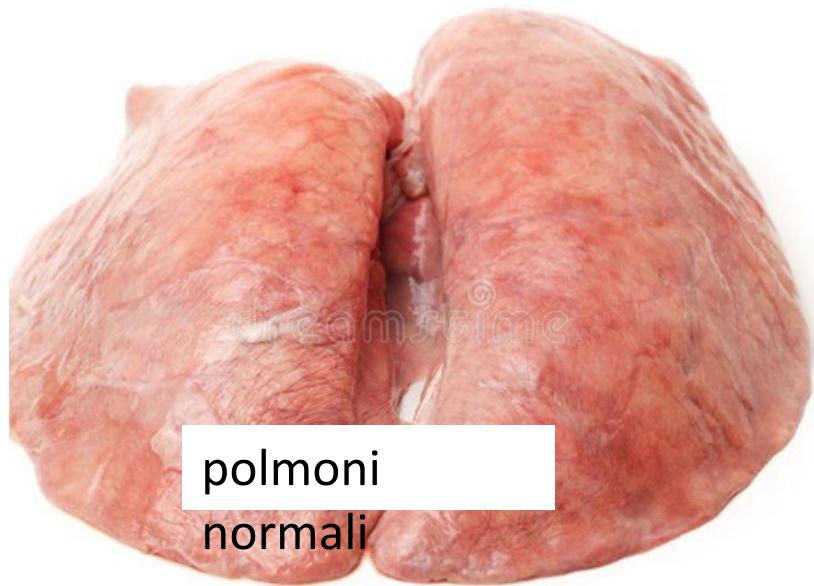
cecità del camoscio

## Esempi: segni di malattia, alterazioni esterne > decisione B



tracce di diarrea

## Esempi: alterazioni agli organi > animale B



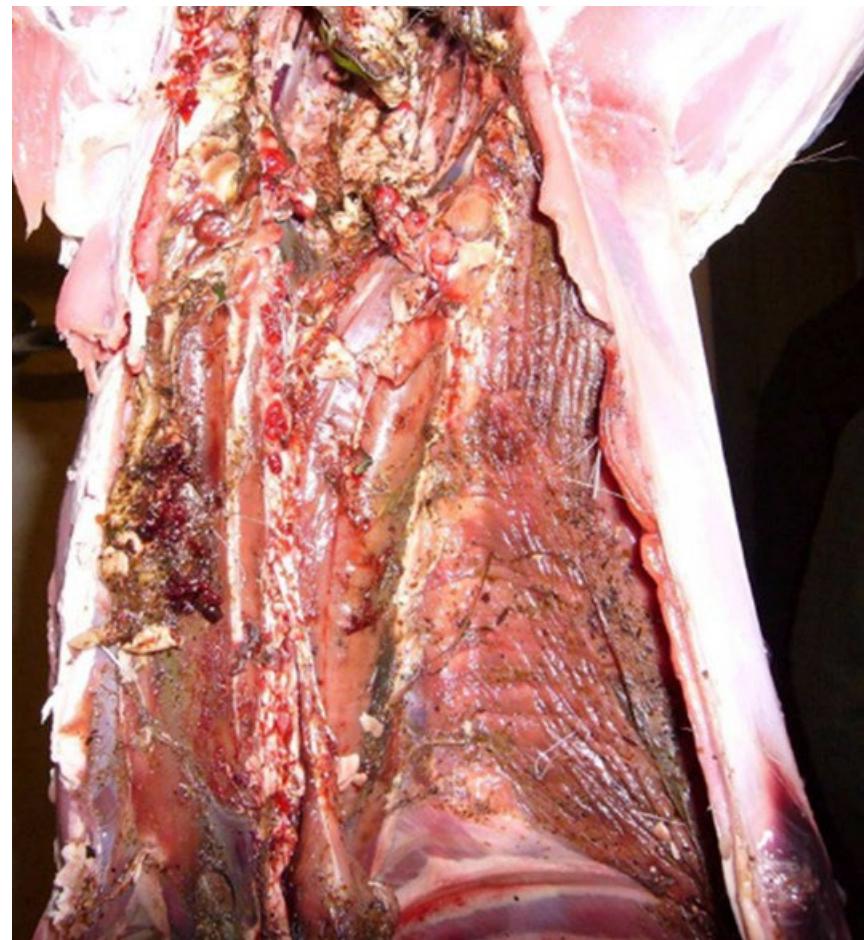
## Esempi: Alterazioni agli organi > animale B



## Esempi: alterazioni agli organi > animale B

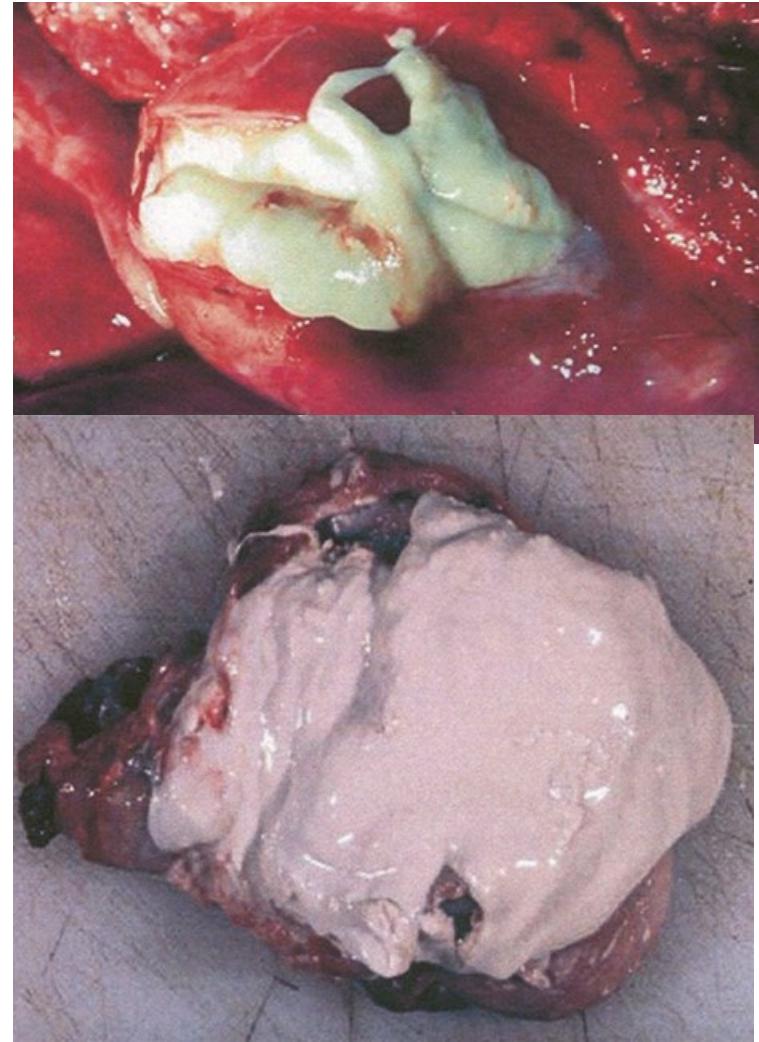


intestino senza alterazioni



colpo al ventre con fuoriuscita del  
contenuto gastrointestinale

## Esempi: alterazione degli organi >>> animale B



linfonodi ingrossati con secrezione caseiforme

# 7. Recupero



Amt für Landwirtschaft und Natur  
Kanton BE und Amt für Jagd- und  
Fischerei GR, Dr O. Deflorin



© Tobias Obwegeser



Amt für Landwirtschaft und Natur  
Kanton BE und Amt für Jagd- und  
Fischerei GR, Dr O. Deflorin

- Tipo di recupero (zaino / vasca da trasporto / veicolo)
- Piccola apertura, in caso di lungo trasporto in montagna
- Mantenere pulite le aperture del corpo durante il trasferimento
- Non sovrapporre gli animali  
**raffreddamento passivo (evitare il «surriscaldamento»)**

## 8. Presentazione delle prede



Bild LSVW FR



© Tobias Obwegeser

Per il trattamento corretto della carne di selvaggina, la classica presentazione delle prede dovrebbe essere evitata.

- Temperature miti **impediscono il raffreddamento passivo** della carcassa
- Germi del suolo possono **contaminare le cavità corporee** della carcassa
- In alternativa:
  - solo in caso di **basse** temperature
  - su un terreno **pulito**

# 10. Raffreddamento / stoccaggio



Quelle: LSVW Fribourg

- In una cella frigorifera pulita e sufficientemente grande a temperatura costante (max. 7 °C)
- Occorre **imperativamente** rispettare una certa **distanza** tra le carcasse!
  - a. ventilazione per un raffreddamento migliore
  - b. evitare la contaminazione attraverso il contatto tra le carcasse in pelle e quelle scuoiate
- «**Frollatura**» sufficiente (perdita d'acqua) delle carcasse attraverso una buona **ventilazione**



Quelle: Amt für WJF Kanton Solothurn

Le carcasse **in e senza** pelle **non possono essere conservate nello stesso locale (refrigerato)!!**

# Per evitare il deterioramento della carne:



Cinghiali, cervi pesanti e stambecchi: **aprire lungo il collo**

Cinghiali pesanti: **liberare le spalle**



Protezione dalle mosche, se necessario

Appendere le carcasse **a testa in giù**, altrimenti  
il sangue si accumula nelle zampe posteriori  
**(perdita di qualità)**

# **11. Lavorazione + 12. Consegna / vendita**

## **2. Obblighi del cacciatore**

- a) Obbligo di identificazione nel Cantone dei GR (targhetta)** per ogni ungulato abbattuto
- b) Obbligo di documentazione** (modulo 14) per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il **consumo personale**

# a) Obbligo di identificazione

Tracciabilità

Obbligo di identificazione per gli ungulati abbattuti  
(apposizione della targhetta in plastica del Cantone in cui  
si pratica la caccia su uno dei due tendini di Achille)

Il numero di targhetta va riportato nella statistica degli  
abbattimenti e nel modulo 14.

Consegna delle targhette da parte dell'UCP



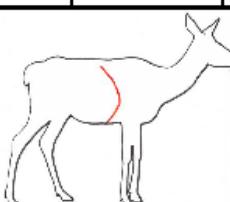
## b) Obbligo di documentazione

- **Obbligo di documentazione** per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il **consumo personale**
- Attestazione per la **consegna** di carne di selvaggina come **derrata alimentare (modulo 14)**

### Consegna come derrata alimentare:

Per tutta la selvaggina che **non** rimane negli spazi privati del cacciatore (del gruppo di cacciatori), bensì viene lavorata e/o venduta da aziende operanti nel settore alimentare è prescritta l'attestazione (modulo 14). Tale attestazione deve essere conservata dall'azienda che scuoia la carcassa.



Wildbegleitschein (Formular 14)		
<b>1. Allgemeine Angaben</b>		
Jägerin Name, Vorname		
Geb. Datum		
Strasse		
PLZ / Ort		
Telefon/Natel		
Tierart	<input type="checkbox"/> Hirsch <input type="checkbox"/> Reh <input type="checkbox"/> Gams <input type="checkbox"/> Wildschwein <input type="checkbox"/> Steinwild	
Erlegeort (Ortschaft, Lokalname)		
Zeit An-/Abschuss	Datum: Zeit:	
Zeitpunkt Ausweiden	Zeit:	
Nachsuche	<input type="checkbox"/> keine <input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend	
Wildplombe Nr.	AJF-GR/GL:	
<b>2. Erlegeprotokoll</b> (bitte zutreffendes ankreuzen) <small>Zurück falls einer der Punkte nicht bestätigt werden kann = Entscheid B</small>		
<input type="checkbox"/> Keine Verhaltensstörungen vor dem Erlegen beobachtet. <input type="checkbox"/> Normaler Jagdverlauf; keine relevanten Gefahren für die Lebensmittelsicherheit (z.B. Suche/Nachsuche > 3 h zwischen Anschuss und Ausweiden, Absturz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen). <input type="checkbox"/> Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt		
<input type="radio"/> Schusseintritt <input type="radio"/> Schussaustritt <input type="radio"/> Zwerchfell		
		
<b>3. Entscheid</b>		
A: <input type="checkbox"/>	Keine Merkmale, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.	
B: <input type="checkbox"/>	Mit Veränderungen / Verunreinigungen an Fleisch/Organen oder Nachsuche >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.	
Bemerkungen:		
Datum/Unterschrift Jägerin:	Datum /Unterschrift Fachkundige Person: (falls ≠ Jägerin)	
Name:..... Tel.Nr.: .....		
<b>Fleischschau – Entscheid (Verfügung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen</b>		<b>GHE-Nr. / FK-Stempel (bitte lesbar)</b>
Umklassierung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat _____ kg
Ungeniessbar	Begründung:	
Bemerkungen:		
Datum:	Unterschrift FK:	
<b>Rechtsmittelbehrung:</b> Gegen diesen Entscheid kann inner 10 Tagen seit Mitteilung beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Ringstrasse 10, 7001 Chur, schriftlich Einsprache erhoben werden. Die Einsprache hat das Rechtsbegehren, den Sachverhalt und eine kurze Begründung zu enthalten.		

Tre crocette nel protocollo di abbattimento  
> animale A

Decisione da parte della persona esperta

Firma relativa alla correttezza delle indicazioni (documento ufficiale)

Possibilità di supplenza nella valutazione

# Modalità di lavorazione

## 1. Consumo personale

**Consumo personale = uso in economia domestica privata:**

dopo l'abbattimento la selvaggina viene portata in spazi privati del cacciatore (del gruppo di cacciatori), dove viene lavorata, e successivamente viene consumata nella propria economia domestica.

La targhetta è obbligatoria, il modulo 14 non è necessario

Possibili animali A e B

**La vendita o la consegna a titolo gratuito a terzi non è ammessa!**



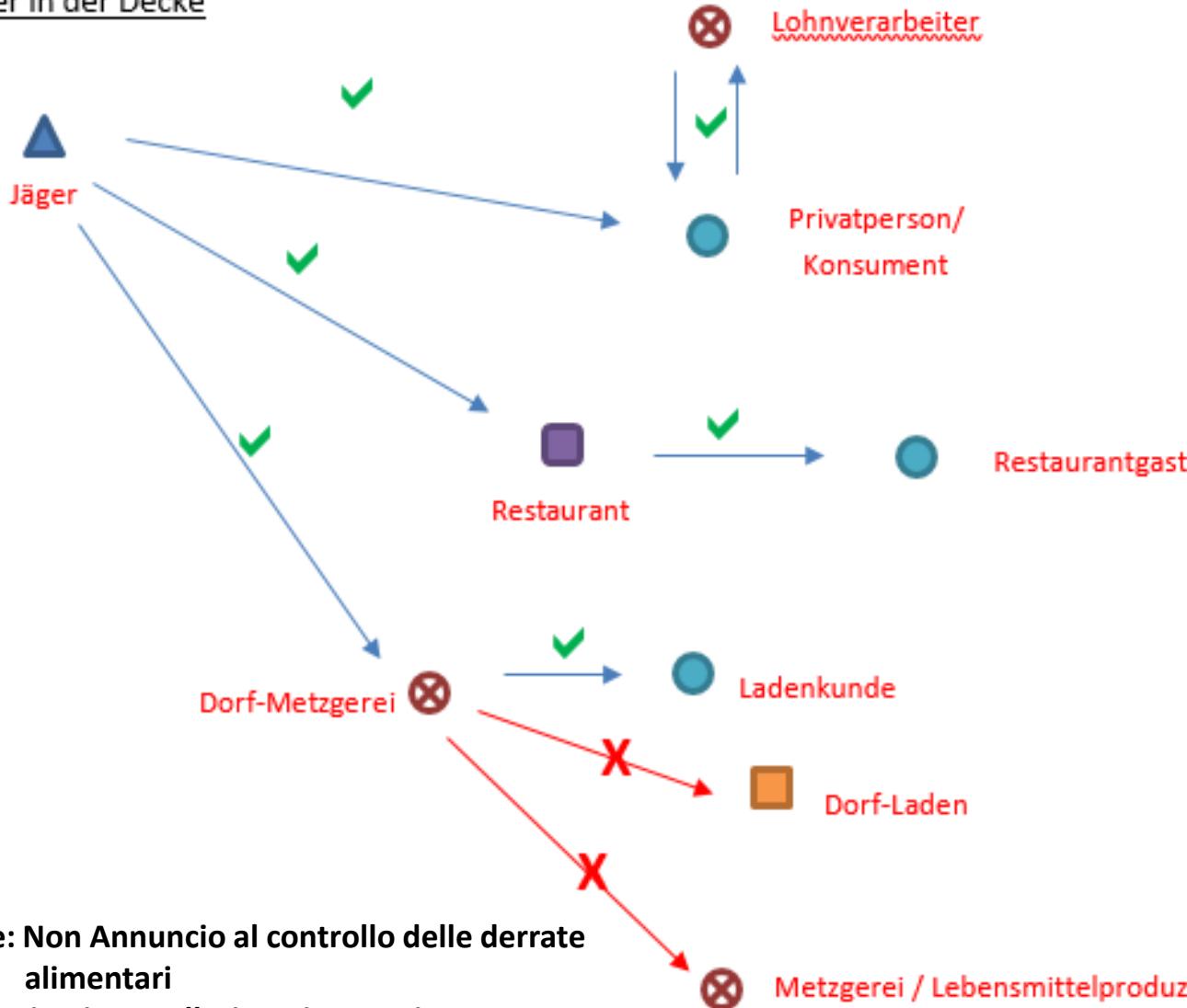
## 2. Vendita diretta Consegna di animali A non scuoati



Consegna diretta ai consumatori finali di selvaggina svizzera **non scuociata**.

## Animali A nel cappotto

## A-Tier in der Decke



- Cacciatore: Non Annuncio al controllo delle derrate alimentari
  - Vendita a privati, macellerie o ristoranti
  - Animali B: Solo Consumo personale

Metzgerei / Lebensmittelproduzent



### 3. Lavorazione di selvaggina (soggetta all'obbligo di notifica alla SDA)

Se il cacciatore o altre persone desiderano sezionare, lavorare e in seguito vendere **animali A** direttamente al consumatore, devono annunciarsi **precedentemente al controllo delle derrate alimentari**.



# Lavorazione di selvaggina

## (soggetta all'obbligo di notifica alla SDA)

### CHI:

1. Cacciatore
2. Privato
3. Macelleria (solo soggetta a notifica, non ad autorizzazione)

### COSA:

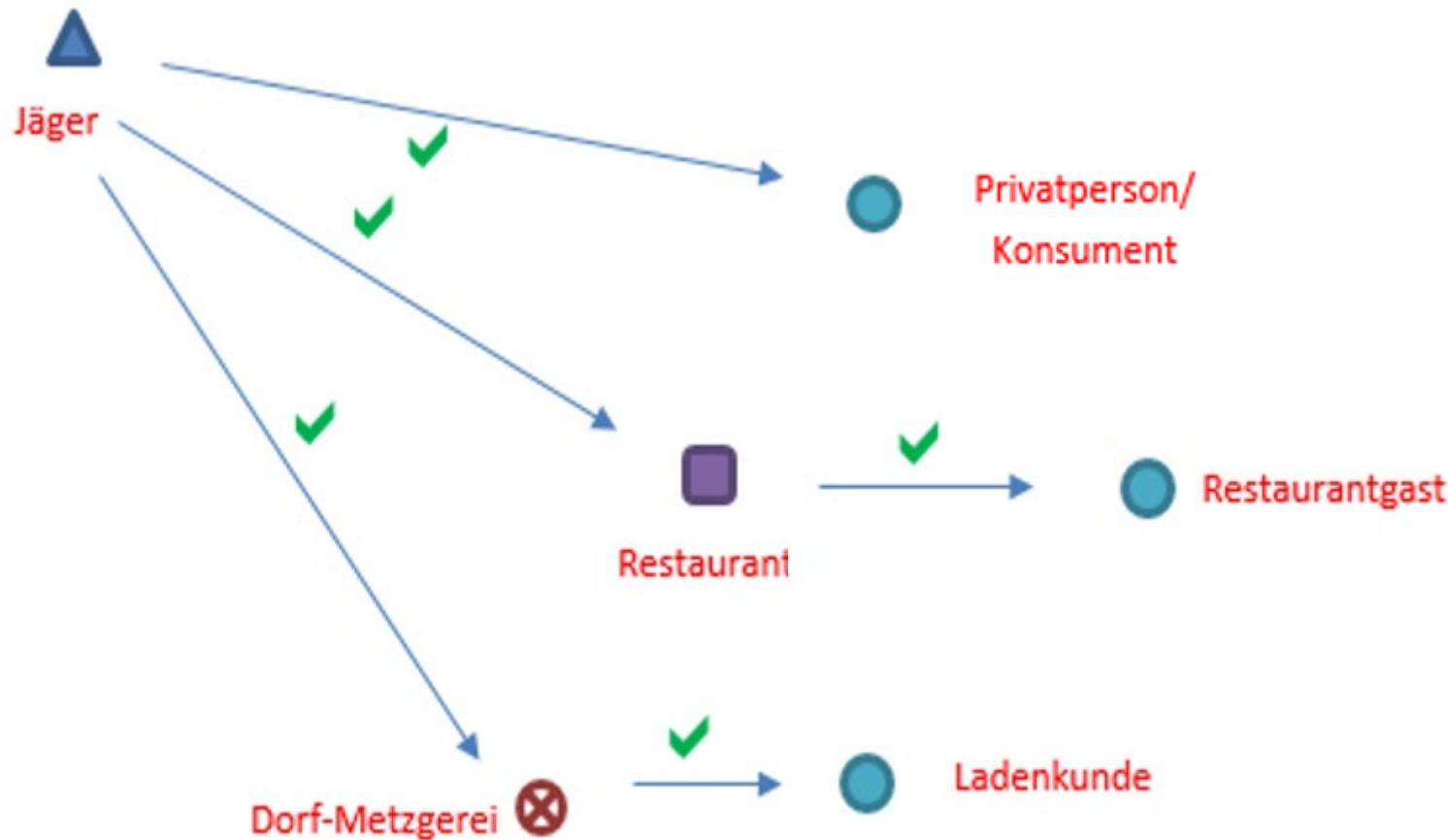
Solo animali A

### Requisito:

1. Annuncio al controllo delle derrate alimentari
2. Locali adeguati



## Animali A:



**LEBENSMITTE**[TRINKWASSER](#)[GEBRAUCHSGEGENSTÄNDE](#)[MILCHHYGIENE](#)[FLEISCHGEWINNUNG](#)

## Lebensmittel

Zum Thema Lebensmittel stellen wir die nachfolgenden Informationen zur Verfügung. Entsprechende Auslegungen zum Lebensmittelrecht sind rechtlich nicht verbindlich.

Mit den dargebotenen Formularen kann sich ein Lebensmittelbetrieb bei uns ordnungsgemäss melden. Zudem besteht für diesen die Möglichkeit, Lebensmittelproben bei uns untersuchen zu lassen.

Für die Realisierung der Selbstkontrolle in Kleinbetrieben und Imkereien bieten wir entsprechende Vorlagen an. Die vom Bundesamt für Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen genehmigten Branchenleitlinien zur Guten Verfahrenspraxis bleiben vorbehalten.

### Infos



### Formulare



[Meldeformular für Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständebetriebe:](#)

[Probenahmeformular Lebensmittel und Gebrauchsgegenstände](#)

[Gesuch um Nachweis einer einwandfreien Betriebsführung](#)

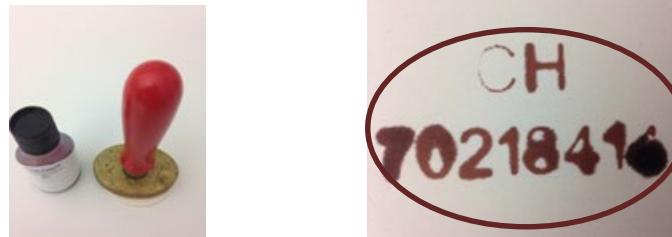
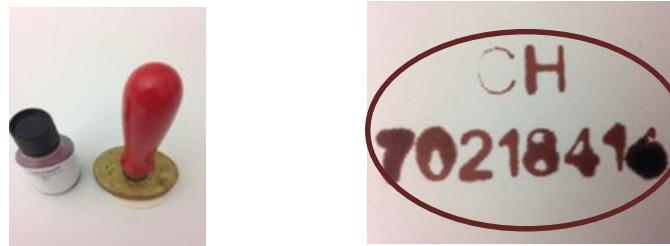
# Azienda di lavorazione di carne di selvaggina (GHE) autorizzata

**Controllo delle carni** (soggetto a spese conformemente all'ordinanza cantonale sulle tasse)

- tutti gli animali B
- animali A destinati a intermediari/esportazione o su richiesta dell'azienda

Elenco delle aziende di lavorazione di carne di selvaggina autorizzate con controllo delle carni ufficiale (GR: 42 aziende)

[www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)

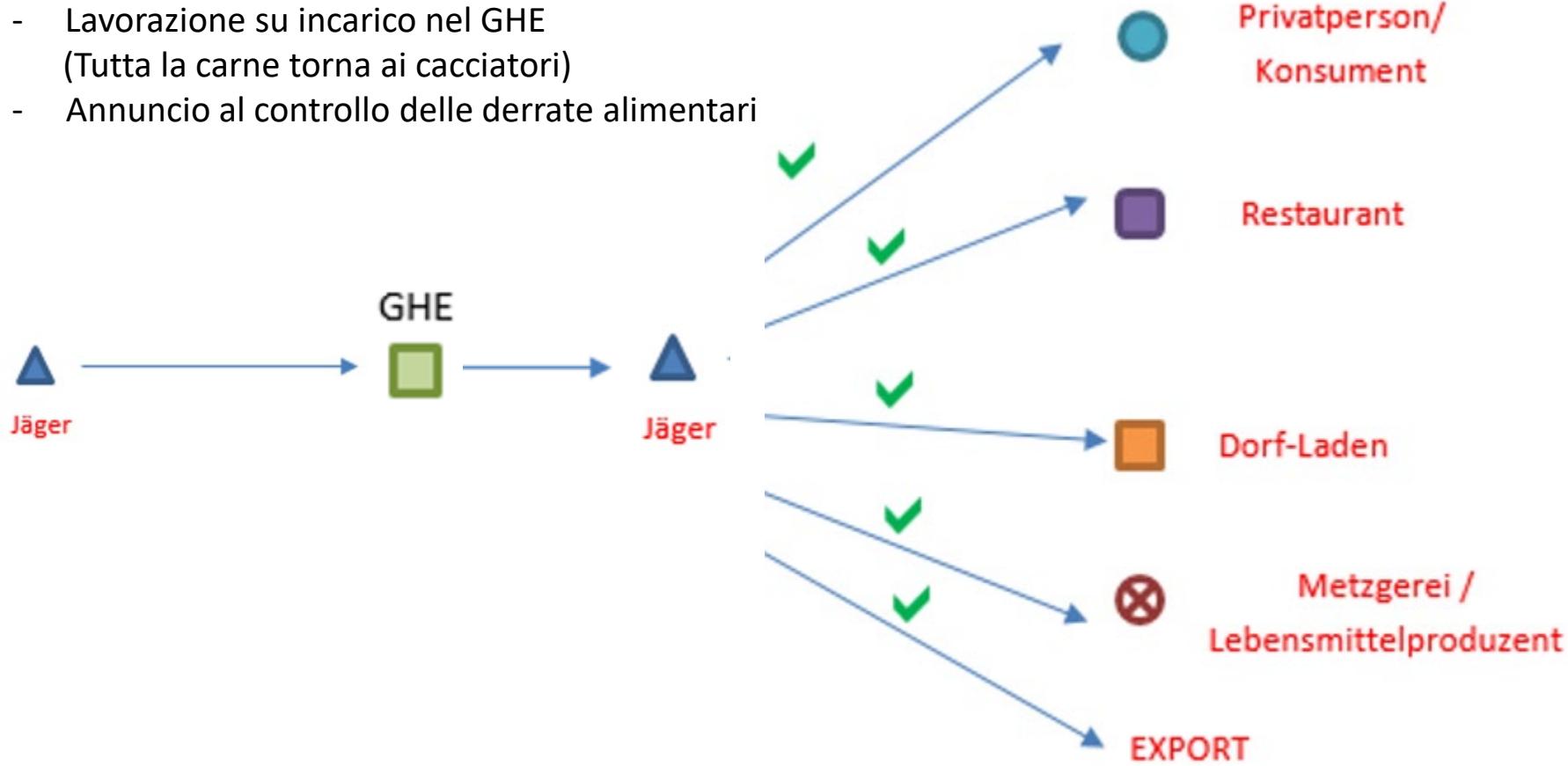


Criteri di contestazione analoghi a quelli validi per gli animali da reddito (OlgM, allegato 7)

In aggiunta per la selvaggina: **assenza di identificazione e/o del modulo 14** (corrisponde al certificato d'accompagnamento per gli animali da macello)

## Animali A o B:

- Lavorazione su incarico nel GHE  
(Tutta la carne torna ai cacciatori)
- Annuncio al controllo delle derrate alimentari



Legende:

	Jäger		Endkunde/Konsument
	Veredler, Aufbereiter		Zwischenhändler (Dorfladen)
	Restaurant		GHE



ÜBER UNS

AKTUELLES

LEBENSMITTELSICHERHEIT

STEUER AUF GEBRANNTE WASSER

TIERGESUNDHEIT

CHEMIKALIENSICHERHEIT

Kontakt

Kanton Graubünden

Ihr Suchbegriff...



## Kontrolle beim Schalenwild

Im neuen Lebensmittelrecht wird Jagdwild, welches nicht für den ausschliesslichen Eigengebrauch im privaten Haushalt verwertet wird, den anderen Lebensmitteln tierischer Herkunft gleichgestellt. Bei Fragen zu Kursen oder Kursterminen wenden Sie sich bitte direkt an das Amt für Jagd und Fischerei (AJF) oder das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit (ALT).

Nützliche Dokumente / Links:

- [Wildbegleitschein \(Formular 14\)](#)
- [Liste der bewilligten Wildbearbeitungsbetriebe mit amtlicher Fleischkontrolle](#)
- [Import von selbst erlegtem Jagdwild zur Fleischgewinnung](#)
- [Flyer Import von selbst erlegtem Wild](#)



Kurse Wildbrethygiene (LARGO)

Fleischkontrolle

Tierschutz beim Schlachten



# Misure in caso di contestazioni

- Carcasse o parti di esse non commestibili devono essere eliminate come sottoprodotti di origine animale
- Notifica al cacciatore da parte del controllore delle carni
- Opposizione possibile entro 10 giorni

**Non è consentita la restituzione al cacciatore!**



# 12. Formazione e perfezionamento professionale



Fonte: <http://kreisjaegerschaft-gelsenkirchen.de/>  
wp-content/uploads/2011/09/wie-werde-ich-jaeger.jpg



# Domande?



@C. Carduff

**Richieste per relazioni / forum di discussione (ad es. AG  
cacciatori): [tierseuchen@alt.gr.ch](mailto:tierseuchen@alt.gr.ch)**



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit

Uffizi per la segirezza da viciualias e per la sanadad d'animals

Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# Grazie per l'attenzione

**Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali**

Ringstrasse 10

7001 Coira

Tel. +41 81 257 24 15

[info@alt.gr.ch](mailto:info@alt.gr.ch)    [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)

