



Controllo di ungulati

Condizioni

Nel nuovo diritto sulle derrate alimentari, la selvaggina cacciata che non viene utilizzata esclusivamente per uso personale nell'economia domestica privata è equiparata agli altri alimentari di origine animale. Anche in futuro le cacciatrici e i cacciatori potranno commercializzare la selvaggina che hanno abbattuto! Con le nuove regole il cacciatore si assume la responsabilità di produttore confermando attraverso la valutazione della carcassa l'idoneità al consumo di quest'ultima o, in caso di dubbi, delegando il controllo finale a un veterinario ufficiale.

Apponendo la targhetta per selvaggina ancora sul luogo di abbattimento e compilando il modulo di accompagnamento della selvaggina ([modulo 14](#)) può essere garantita la tracciabilità ai sensi del diritto sulle derrate alimentari.



targhetta per selvaggina per l'identificazione degli ungulati fissaggio al tendine della caviglia

Uso personale

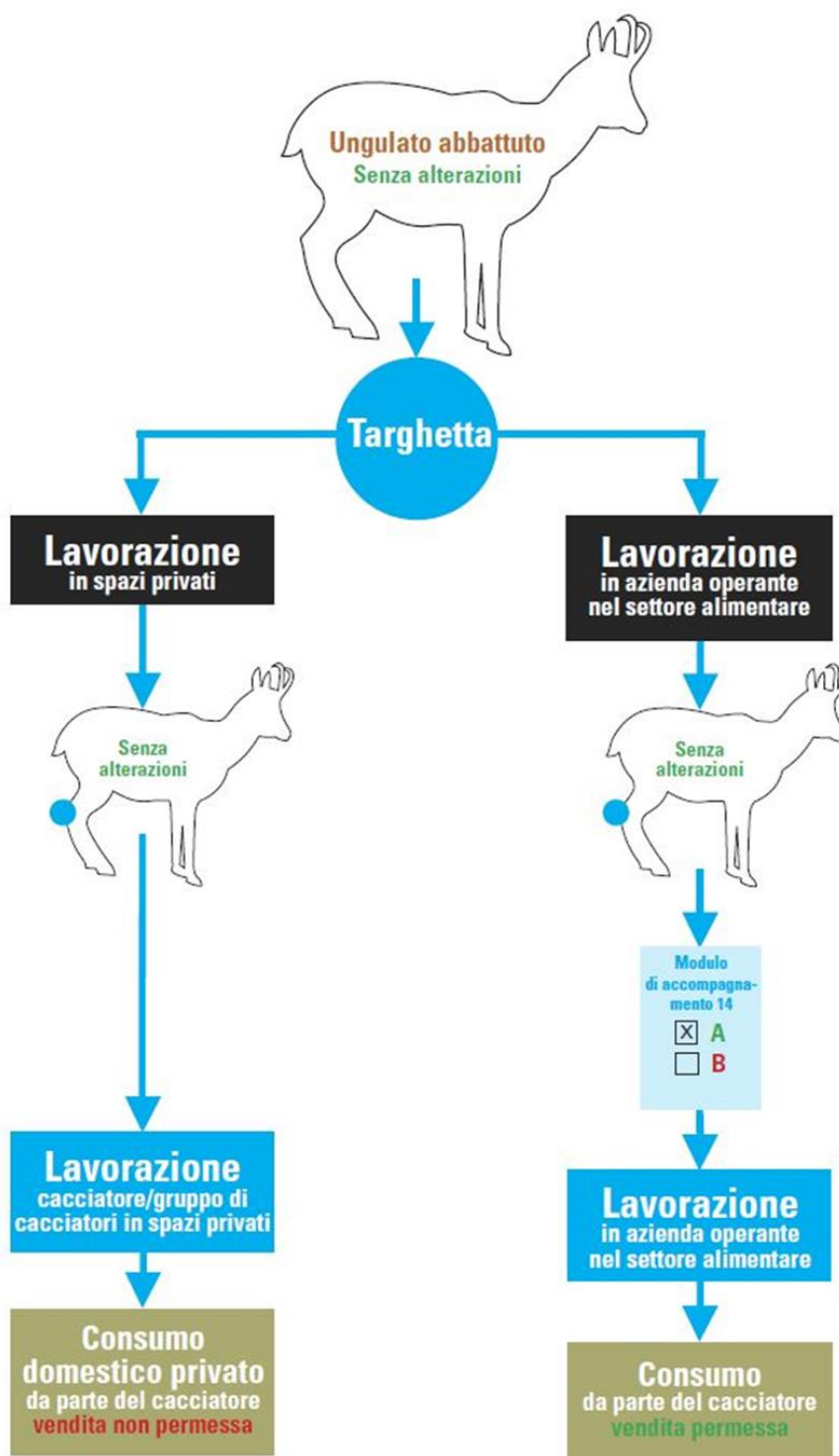
I requisiti posti dal diritto in materia di derrate alimentari (trasporto refrigerato, prescrizioni d'igiene ecc.) non valgono per la selvaggina destinata all'uso proprio. Il modulo di accompagnamento della selvaggina (modulo 14) non deve essere compilato. Solo l'identificazione della carcassa è prescritta. In questo caso tuttavia la selvaggina va portata direttamente dal luogo di abbattimento negli spazi privati del cacciatore dove viene lavorata e consumata. Non è ammessa l'ulteriore lavorazione (ad es. fare salsicce, seccare) al di fuori dei locali privati.

Vendita diretta

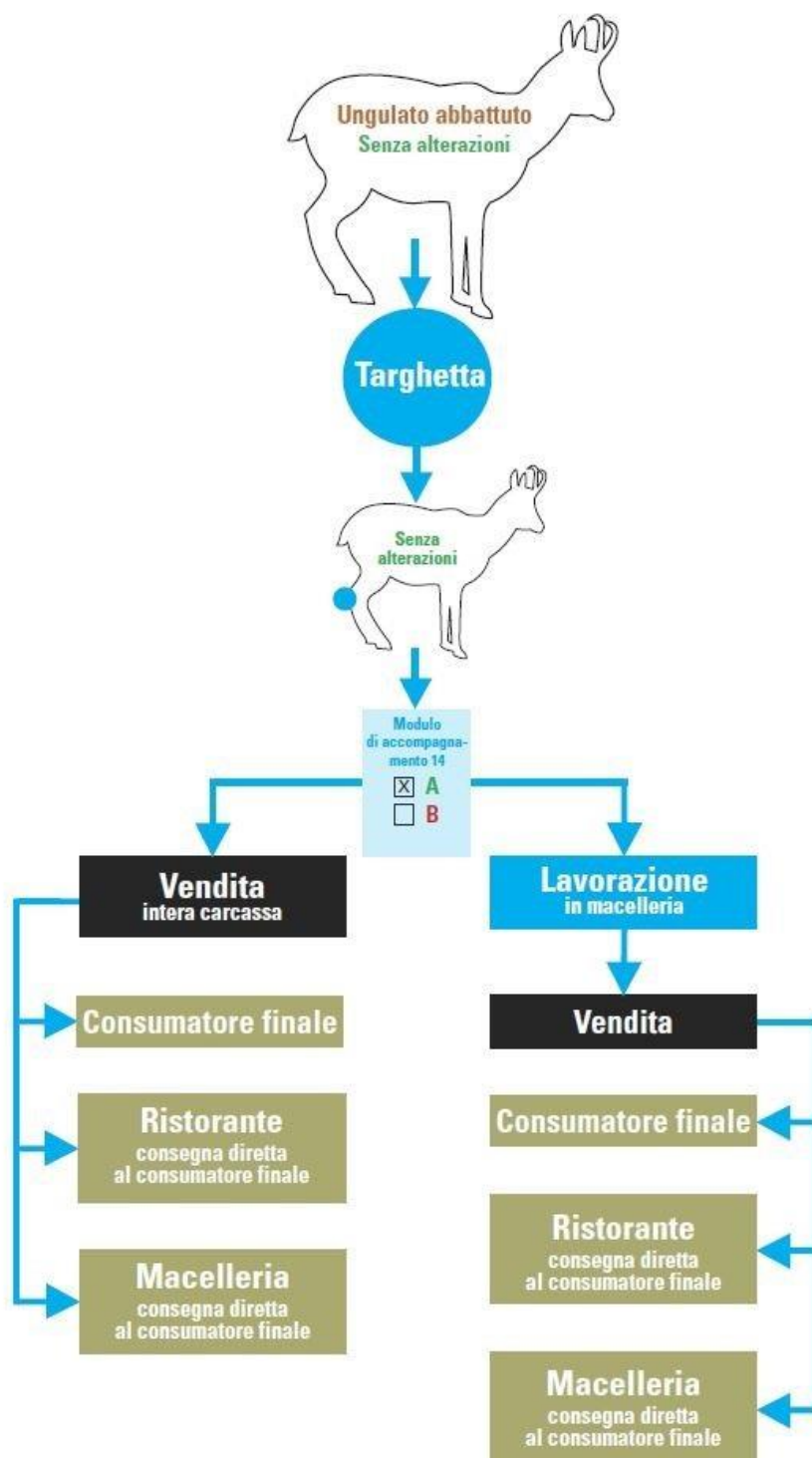
Quindi continua a esserci la possibilità che un cacciatore possa commercializzare la sua selvaggina. La selvaggina pulita e non scuoiata è considerata quale prodotto primario e può essere venduta dal cacciatore agli acquirenti ammessi (macellaio, albergatore, privato).

Animali con la valutazione A: nessuna variazione, adatti al consumo umano (animali A)
Se nella valutazione (prima dello sparo), durante l'eviscerazione nonché nel recupero/trasporto il cacciatore non constata delle anomalie che mettono in discussione l'idoneità al consumo, sul modulo di accompagnamento della selvaggina esso può indicare la valutazione A.

Ungulati per consumo personale

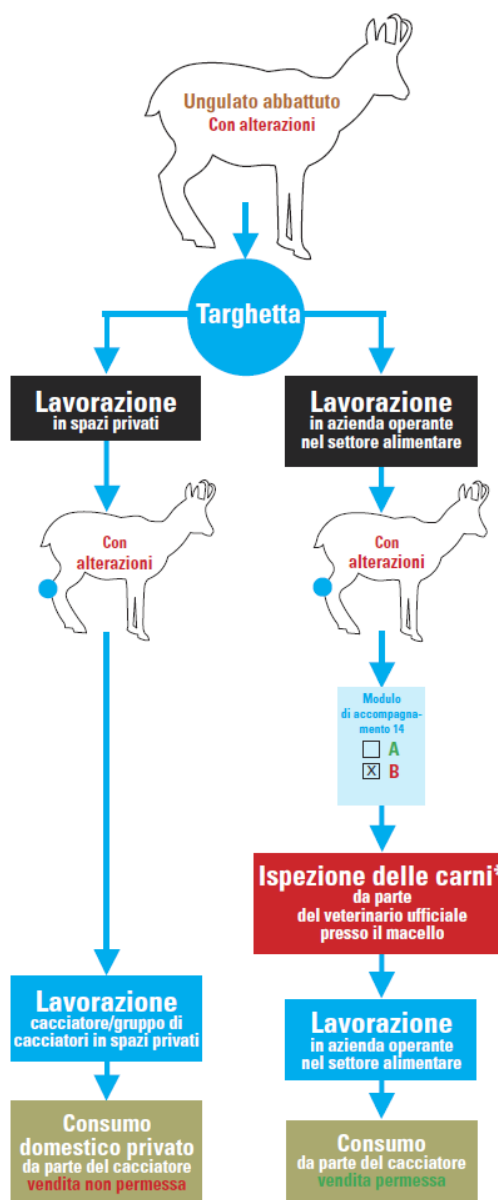


Ungulati destinati alla vendita da parte del cacciatore



Animali con la valutazione B: variazioni dallo stato normale, necessita di controllo ufficiale (animali B)

In caso di ungulati che presentano modificazioni e che sono destinati alla vendita oppure alla lavorazione presso un'azienda operante nel settore alimentare, a titolo di novità è necessario un controllo ufficiale delle carni per la valutazione dell'idoneità al consumo. Questa deve essere effettuata da un veterinario responsabile per il controllo delle carni in un'azienda di lavorazione di carne di selvaggina autorizzata (GHE).



*L'elenco e l'ubicazione delle aziende di lavorazione di carne di selvaggina autorizzate nei Cantoni dei Grigioni e Glarona si trovano al link seguente:

[Elenco delle aziende di lavorazione di carne di selvaggina autorizzate con controllo ufficiale delle carni](#)

La valutazione della preda sul modulo di accompagnamento della selvaggina deve essere effettuata da una persona esperta. I cacciatori che vorrebbero acquisire le conoscenze specialistiche necessarie a tale scopo possono iscriversi a uno dei corsi di perfezionamento sull'igiene della carne di selvaggina, i quali vengono offerti dalle associazioni di caccia cantonali. Informazioni più dettagliate sono disponibili su:

[Corsi di perfezionamento sull'igiene della carne di selvaggina GR](#)

[Corsi di perfezionamento sull'igiene della carne di selvaggina GL](#)

Importazione dall'UE e commercializzazione in Svizzera

www.blv.admin.ch/blv