



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit  
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals  
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# «Controllo delle carni di ungulati»

Attuazione del nuovo diritto in materia di derrate alimentari  
Claudio Paganini, viceveterinario cantonale GR/GL



# Contenuto

1. Direttive legali
2. Obblighi del cacciatore
  1. Obbligo di identificazione
  2. Obbligo di documentazione
3. Utilizzo
  1. Panoramica controllo delle carni
  2. Uso personale
  3. Destinato alla vendita
4. Ispezione delle carni
5. Discussione



# 1. Nuove direttive legislative

Il 1° maggio 2017 è entrato in vigore il **nuovo diritto svizzero in materia di derrate alimentari** approvato dal Parlamento federale il 20 giugno 2014.

Punti centrali del diritto sottoposto a revisione: aumento della trasparenza, migliore protezione della popolazione da rischi sanitari e truffa.

I cacciatori devono poter continuare a vendere direttamente la selvaggina abbattuta. Ciò a **condizione** che vi sia un controllo della carcassa e degli organi da parte di una cosiddetta **persona esperta**, la quale valuta se la carcassa presenta alterazioni e se perciò prima di un'eventuale consegna come derrata alimentare debba essere sottoposta a un **controllo ufficiale delle carni**.

# Dallo stato selvaggio al piatto

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



## 2. Obblighi del cacciatore

- a) **Obbligo di identificazione** per ogni ungulato abbattuto
- b) **Obbligo di documentazione** per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il **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.

# a) Obbligo di identificazione

- Garantire la tracciabilità!
- Dopo il ritrovamento, ogni **ungulato** abbattuto deve essere identificato mediante l'apposizione di una targhetta in plastica a uno dei due tendini di Achille.
- Il numero di targhetta va riportato nella statistica degli abbattimenti.



# a) Obbligo di identificazione

- Consegna delle targhette ufficiali in plastica al momento del rilascio della licenza da parte dell'Ufficio per la caccia e la pesca nei GR rispettivamente della sezione caccia e pesca a GL. Altre targhette possono essere ritirate durante la stagione di caccia presso il servizio di analisi e presso il Museo della natura dei Grigioni.
- Le targhette in plastica possono essere utilizzate soltanto per ungulati abbattuti nel corrispondente Cantone.

## b) Obbligo di documentazione

- **Obbligo di documentazione** per ogni ungulato abbattuto, fatta eccezione per il **consumo personale**
- Attestazione per la **consegna** 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 ha sezionato la carcassa.



## b) Obbligo di documentazione, chi?

### Persona esperta:

- 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 nel Cantone GR rispettivamente GL entro il 31 agosto 2018 hanno diritto, grazie alla loro esperienza, a procedere alla valutazione quali persone esperte.
- Possibilità di delega
- Inoltre a tutti i cacciatori viene offerta ogni anno l'opportunità di partecipare su base volontaria alla formazione per diventare persona esperta (KoAWJ)

# b) Obbligo di documentazione, in che modo?



**Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden**  
**Ufficio per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals dal Grischun**  
**Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali dei Grigioni**

Tel +41 81 257 24 15 E-Mail: info@alt.gr.ch Planaterrastrasse 11  
 Fax +41 81 257 21 49 Internet: www.alt.gr.ch 7001 Chur

Wildbegleitschein (Formular 14)			
<b>1. Allgemeine Angaben</b>		<b>3. Angaben zum Schuss</b>	
Jäger/in Name, Vorname		Schusseintritt	<input type="radio"/> Schussaustritt <input type="checkbox"/> <b>Zwerchfell</b>
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		
Erlegedatum		<b>4. Anlieferung</b>	
Erlegeort (Ortschaft, Lokalname)		GHE oder registrierter Lebensmittelbetrieb (Name)	
Zeit An-/Abschuss	Uhr	Anlieferung	Datum: Zeit:
Zeitpunkt Ausweiden	Datum: Zeit: Uhr		
Nachsuche	<input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend		
Wildplombe	AJF-GR/GL	<b>5. Entscheid</b>	
<b>2. Erlegeprotokoll</b> (bitte zutreffendes ankreuzen) Achtung: Falls einer der Punkte <u>nicht</u> bestätigt werden kann = Entscheid B		A: <input type="checkbox"/> Keine Merkmale, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte	
<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		B: <input type="checkbox"/> Mit <b>Veränderungen / Verunreinigungen</b> an Fleisch/Organen oder <b>Nachsuche</b> >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden	
<b>Bemerkungen:</b>			
Datum:	Unterschrift Jäger/in:		
Datum:	Unterschrift Fachkundige Person (falls ≠ Jäger/in):		
	Name:	Telefonnummer:	
<b>Fleischschau – Entscheid (Verfügung)</b>			
Umklassierung	<input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat	_____ kg
Ungenießbar	<input type="checkbox"/> Begründung:		
Bemerkungen:			
Datum:	Unterschrift FK:		
<b>Rechtsmittelbelehrung:</b> Gegen diese Verfügung kann innert 10 Tagen seit Mitteilung beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Planaterrastr. 11, 7001 Chur, schriftlich Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde hat das Rechtsbegehren, den Sachverhalt und eine kurze Begründung zu enthalten.			

## b) Obbligo di documentazione, cosa?

Decisione se si tratta di animale



- **Animale A: senza** alterazioni/contaminazioni nella carne e negli organi
  - consumo privo di rischi per la salute umana
- **Animale B: con** alterazioni nella carne e/o negli organi o **ricerca** di oltre 3 ore
  - la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni

# Esempi: segni di malattia visibili esternamente => animale B





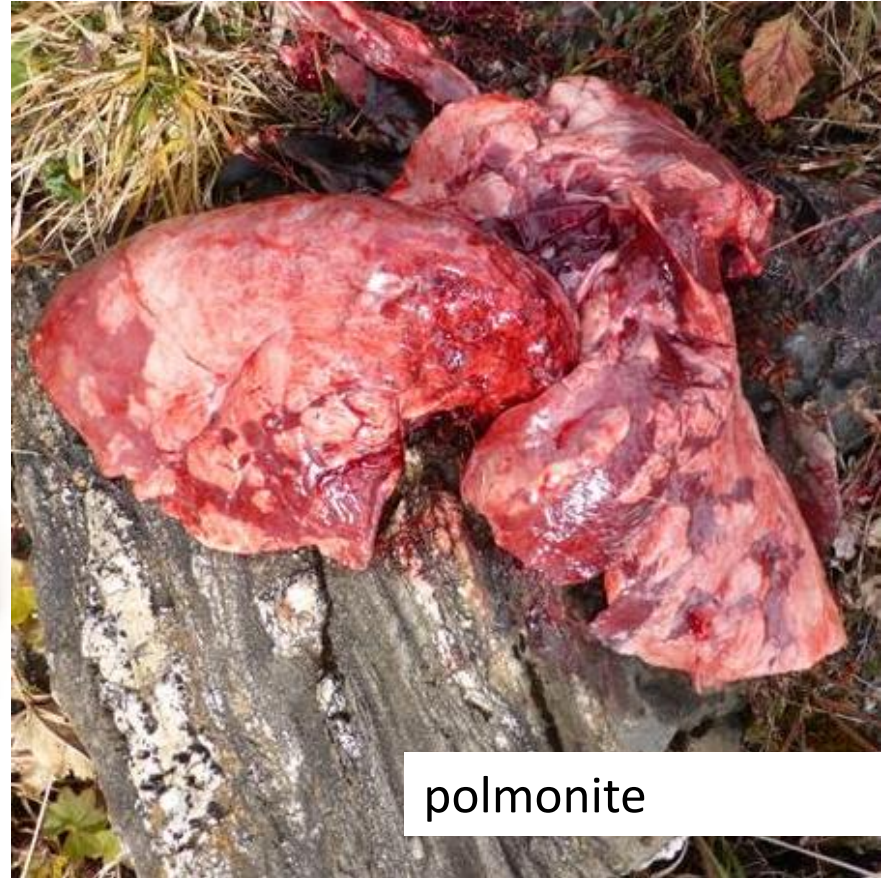
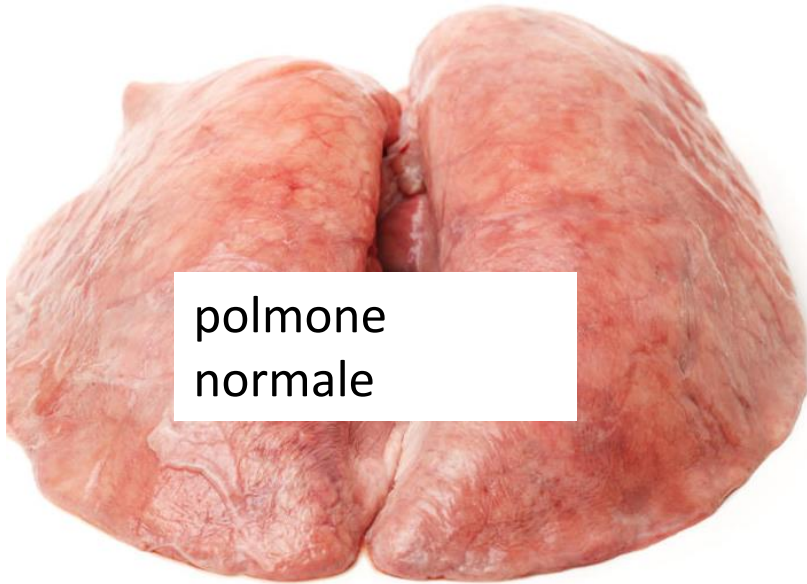
## Esempi: segni di malattia visibili esternamente => animale B



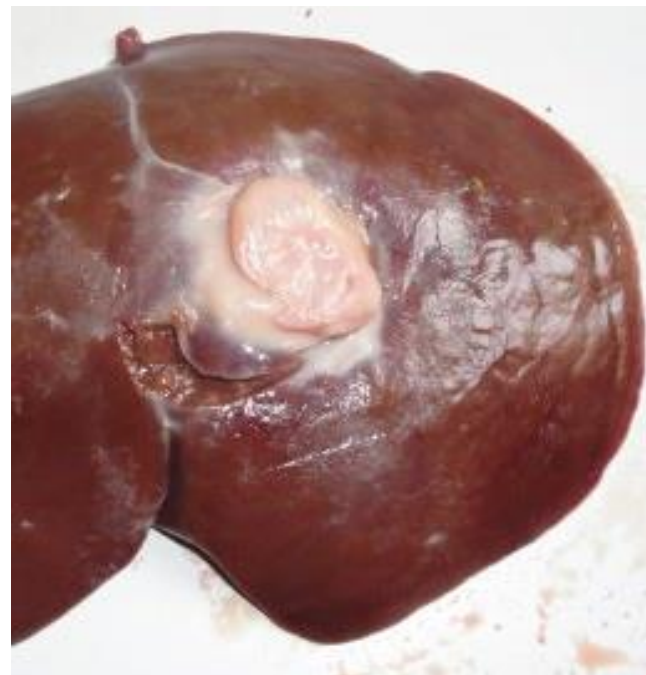
Tracce di  
diarrea



**Esempi:** Alterazioni agli organi (vedi postazione) => animale B



**Esempi:** Alterazioni agli organi  
(vedi postazioni) => animale B



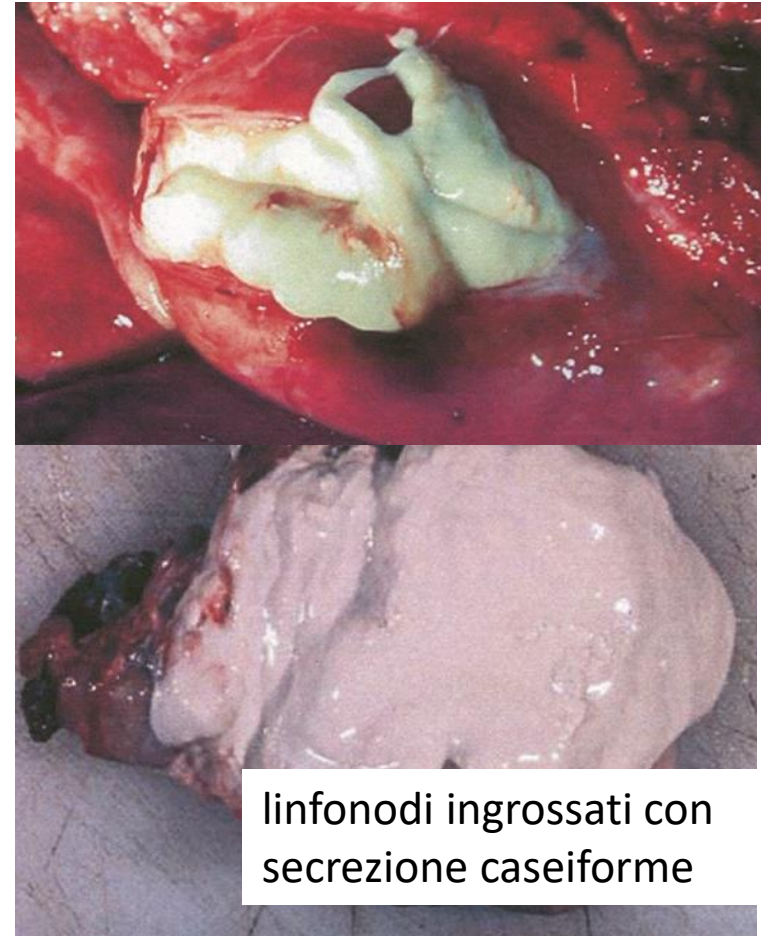


## Esempi: Alterazioni agli organi => animale B





## Esempi: Alterazioni agli organi => animale B



### 3. Utilizzo, panoramica controllo delle carni

#### Controllo delle carni di selvaggina

Cosa: tutti gli **animali B**, animali A a campione

Dove: **azienda di lavorazione di carne di selvaggina (GHE)** autorizzata

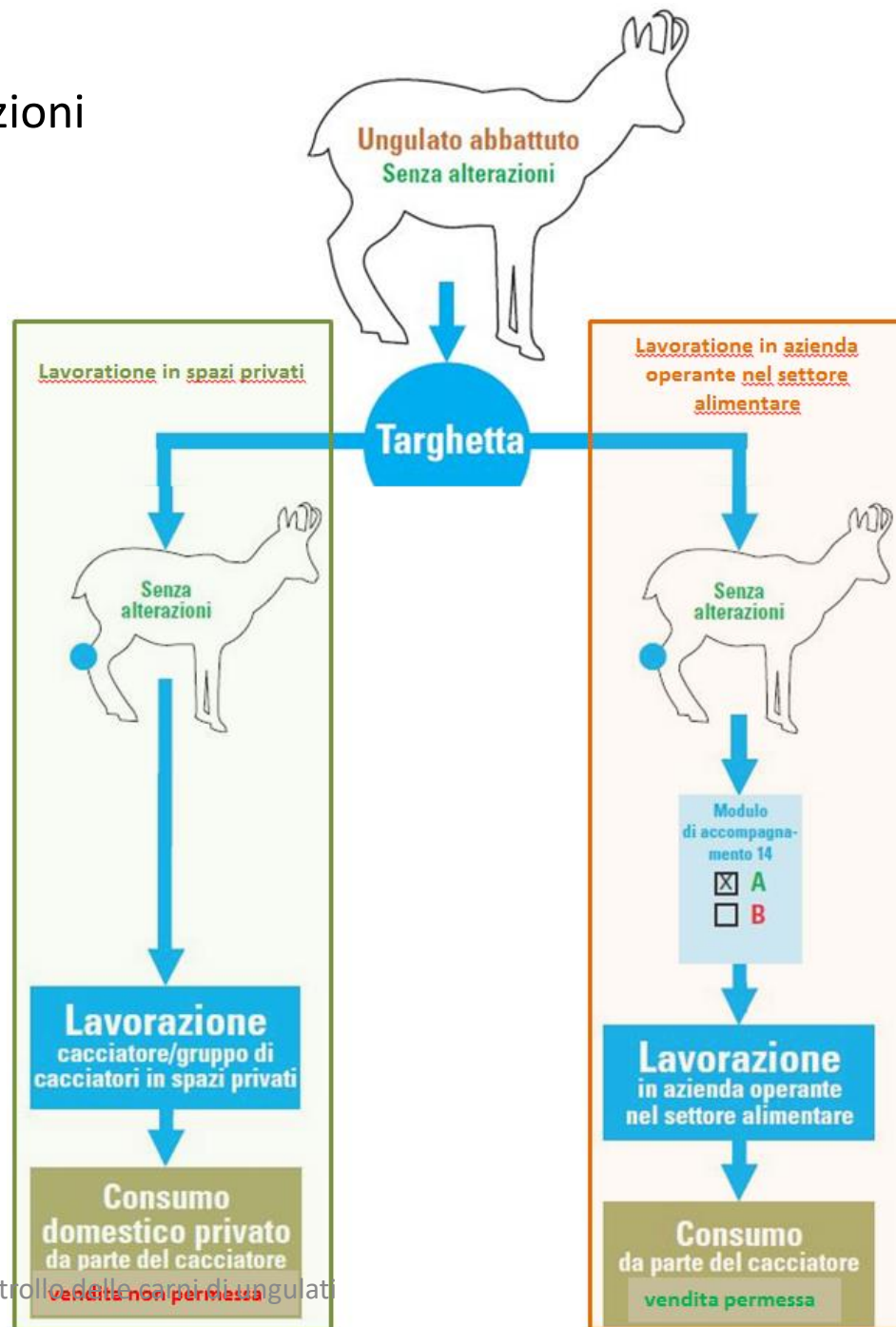
Chi: **veterinari ufficiali**

#### Casi speciali:

- animali B destinati al **consumo personale**
- animali A destinati a **intermediario / esportazione** (responsabilità del macellaio)

### 3. Utilizzo, SENZA alterazioni Ungulati per consumo personale

Senza alterazioni



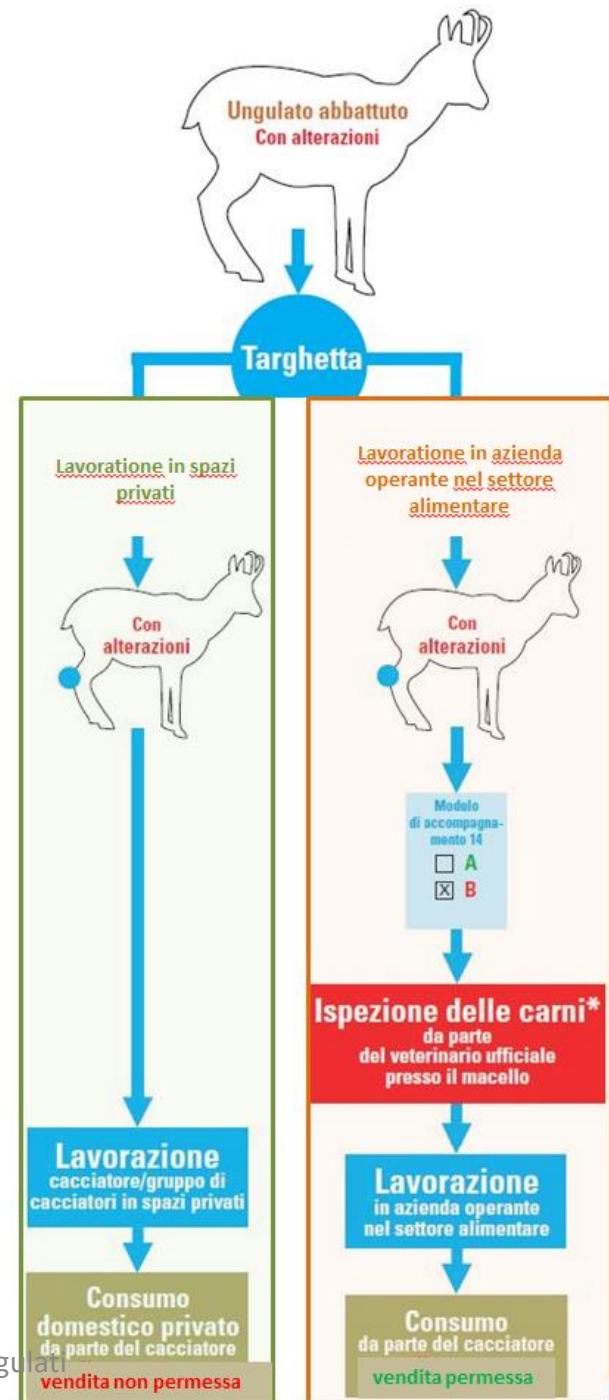
### 3. Utilizzo, CON alterazioni Ungulati per consumo personale

Con alterazioni

Sono ad esempio considerate alterazioni:

- comportamento anomalo dell'animale prima dello sparo
- segni di malattia o epizoozia
- selvaggina infortunata
- alterazioni degli organi
- evidenti alterazioni della carcassa, ad esempio segni di deperimento, febbre, colore scuro, appiccicosa, maleodorante, coperta di escrementi, ecc.
- colpo alle interiora con fuoriuscita del contenuto di stomaco/intestino
- ricerca

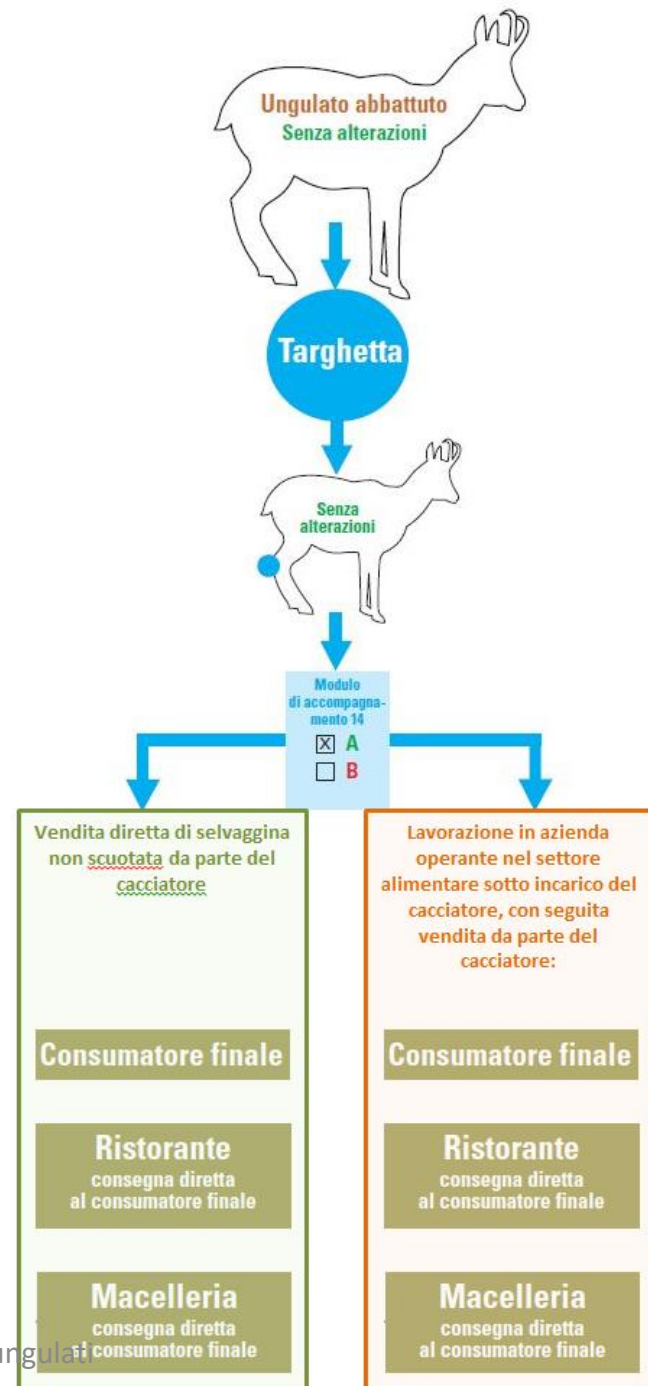
\* Stabilimenti per la lavorazione della selvaggina con veterinario ufficiale per il controllo delle carni si trovano su [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)





### 3. Utilizzo, SENZA alterazioni Ungulati destinati alla vendita da parte del cacciatore senza CC

Senza alterazioni



### 3. Utilizzo, CON alterazioni Ungulati destinati alla vendita da parte del cacciatore con CC

Con alterazioni

Sono ad esempio considerate alterazioni:

- comportamento anomalo dell'animale prima dello sparo
- segni di malattia o epizootia
- selvaggina infortunata
- alterazioni degli organi
- evidenti alterazioni della carcassa, ad esempio segni di deperimento, febbre, colore scuro, appiccicosa, maleodorante, coperta di escrementi, ecc.
- colpo alle interiora con fuoriuscita del contenuto di stomaco/intestino
- ricerca

\* Stabilimenti per la lavorazione della selvaggina con veterinario ufficiale per il controllo delle carni si trovano su [www.alt.gr.ch](http://www.alt.gr.ch)





## 4. Ispezione delle carni

- Il controllo ufficiale delle carni si effettua esclusivamente presso un'**azienda di lavorazione di selvaggina (GHE)** ed è prescritto per:
  - tutti gli **animali B** (responsabilità del cacciatore) e
  - **animali A**, se sono destinati a un intermediario/all'esportazione (responsabilità GHE)
- Il controllo ufficiale delle carni è **soggetto a spese** e viene fatturato all'azienda di lavorazione di carne di selvaggina in conformità all'ordinanza cantonale sulle tasse, analogamente a quanto avviene nel settore degli animali da reddito



## 4. Ispezione delle carni, GHE regionali

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

Lebensmittel/Fleischgewinnung/Kontrolle  
beim Schalenwild/Liste der bewilligten  
Schlachtbetriebe

GR: 42 Betriebe





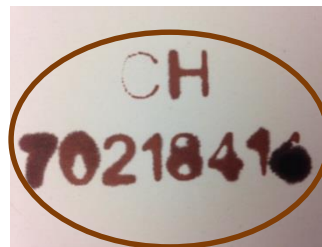
## 4. Ispezione delle carni, condizioni

1. Targhetta correttamente fissata alla carcassa
  2. Modulo 14 compilato correttamente e integralmente
- Verifica nell'ambito del controllo d'entrata presso il macello  
(se la condizione 2 non è soddisfatta > max. 24h di stoccaggio separato finché non viene inoltrato a posteriori il modulo 14; cambio tassazione possibile)
- L'ispezione delle carni avviene in tempo utile sulla carcassa scuoiata

## 4. Controllo delle carni, motivi di contestazione



- In virtù delle basi giuridiche, il veterinario ufficiale valuta se la carcassa sia idonea al consumo:



oppure no.

- I criteri di contestazione sono analoghi a quelli dell'ispezione delle carni di animali da reddito
- In aggiunta in caso di ispezione delle carni di selvaggina:
  - **assenza di targhetta e/o del modulo 14**  
(una volta scaduto il termine per l'eliminazione delle irregolarità)

## 4. Ispezione delle carni, misure



- Carcasse o parti di esse non commestibili devono essere regolarmente eliminate come sottoprodotti di origine animale
- Se l'intera carcassa risulta non idonea al consumo, il cacciatore viene informato per iscritto in merito alla decisione del veterinario ufficiale e può presentare opposizione entro 10 giorni.
- **Attenzione!** Carcasse o parti di esse giudicate non commestibili devono essere eliminate!

Non è consentita la restituzione al cacciatore!

## 6. Domande?



**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)



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit  
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals  
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# Igiene della carne di selvaggina

Sulla base delle presentazioni JFK-VSKT

Dr.med.vet. Claudio Paganini

Viceveterinario cantonale GR/GL



# Programma

1. Principi
2. 12 punti critici nella produzione di carne di selvaggina



# Programma

1. Principi

2. 12 punti critici nella produzione di carne di selvaggina





- Secondo le norme vigenti della legislazione sulle derrate alimentari, **ogni pezzo di selvaggina** che viene immesso sul mercato (anche come regalo) deve prima essere **valutato in relazione alla sua idoneità al consumo**.
- La legislazione non si applica unicamente in caso di **uso domestico privato**.
- Nell'ambito del dovere di responsabilità ogni cacciatore deve svolgere questa **valutazione**.





Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden  
 Ufficio per la sicurezza da vidualias e per la sanadad d'animals dal Grichun  
 Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali del Grigioni

Tel: +41 81 257 24 15 E-Mail: info@at.gr.ch Planatschnitz 11  
 Fax: +41 81 257 24 49 Internet: www.at.gr.ch 7001 Chur

Wildbegleitschein (Formular 14)	
<b>1. Allgemeine Angaben</b>	
Jäger/in Name, Vorname	<input type="checkbox"/> Keine Verhaltensstörungen vor dem Erlegen beobachtet. <input type="checkbox"/> Normaler Jagdverlauf; <b>keine</b> relevanten Befahren für die Lebensmittelhygiene (z.B. Suche/Nachsuche > 3h zwischen Anschlag und Ausweiden, Absturz, komplizierte Bergung, Verdacht auf Umweltkontaminationen); <input type="checkbox"/> Kein Austritt von Magen-Darm-Inhalt nach dem Ausweiden festgestellt
Strich	
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)	Schusseltritt <input type="radio"/> Schussaustritt <input type="radio"/> <b>Zwerchfell</b>
Zeit An-/Abschuss	Uhr
Zeitpunkt Ausweiden	Datum: _____ Uhr: _____
Nachsuche	<input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend
Wildplombe Nr.	AJF-GR/BL: _____
<b>3. Entscheidung</b>	
<b>A:</b> <input type="checkbox"/> Keine Merkmale, die darauf schliessen lassen würden, dass das Fleisch für die menschliche Gesundheit bedenklich sein könnte.	<b>B:</b> <input type="checkbox"/> Mit <b>Veränderungen / Verunreinigungen</b> an Fleisch/Organen oder <b>Nachsuche</b> >3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.
Bemerkungen:	
Datum/Unterschrift Jäger/in:	Datum/Unterschrift Fachkundige Person: (Bitte P. Jäger/in)
Name: _____ Tel. Nr.: _____	
<b>Fleischschau – Entscheidung (Verfügung) – Vom Fleischkontrollleur auszufüllen</b>	
Umwässerung <input type="checkbox"/> A → B	Konfiskat _____ kg
Ungenießbar <input type="checkbox"/> Begründung:	
Bemerkungen:	
Datum:	Unterschrift FK: _____
<b>Rechtsmittelbelehrung:</b> Gegen diese Verfügung kann innert 10 Tagen ein Mitzug beim Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Planatschnitz 11, 7001 Chur, schriftlich Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde hat das Rechtsbegehren, den Sachverfall und eine katastrophische Besondere zu enthalten.	

Informazioni generali

Protocollo d'abbattimento

Nr. targhetta

Decisione: animale A o B

Data, firma



Per una buona qualità della selvaggina, si deve **sempre** tenere conto dei seguenti fattori:

- **Caratteristiche evidenti** sull'animale (esterne, interne)
- **Tempistica** (dopo lo sparo, l'eviscerazione, il raffreddamento)
- **Pulizia** (colpo - lavorazione)
- **Temperatura** (catena del freddo)
- Qualità della carne (ad es. stress prima della morte)



# Principi

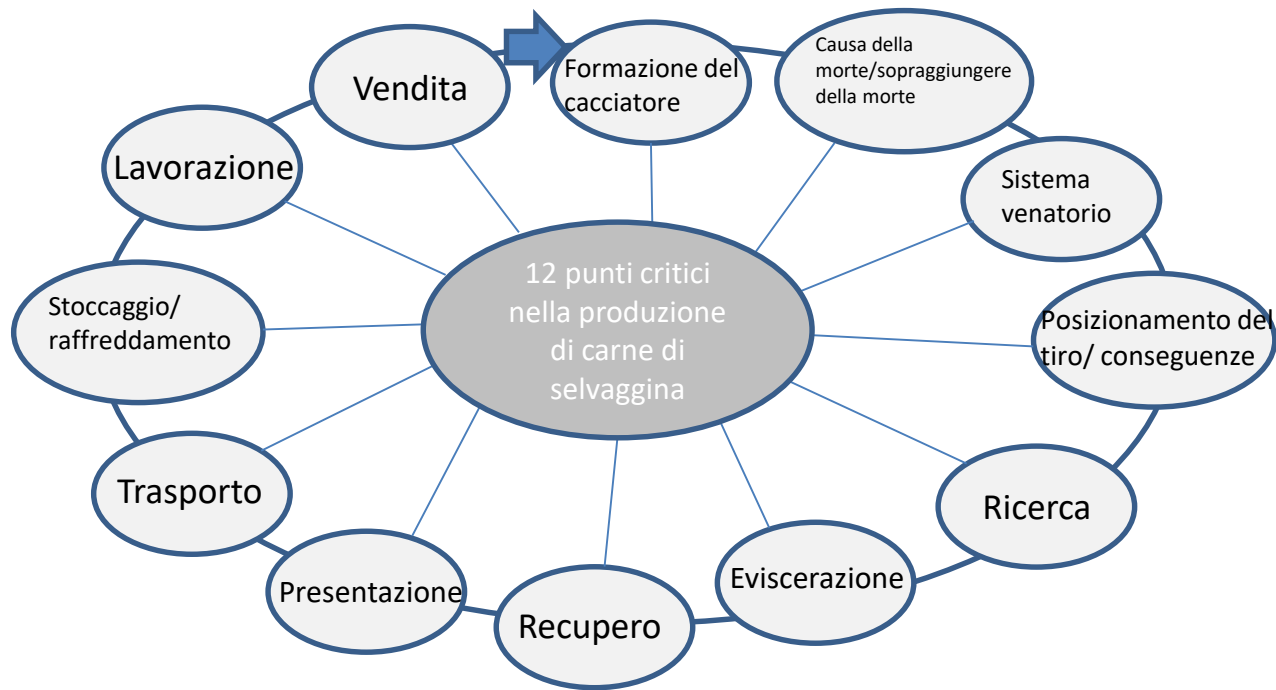
- Dopo l'abbattimento, la selvaggina cacciata deve essere
- dissanguata e aperta (tranne che per le lepri e la selvaggina da piuma)
  - refrigerata a non più di 7 °C, lepri e selvaggina da piuma a non più di 4 °C
    - La refrigerazione attiva durante il trasporto normalmente non è necessaria, ma occorre evitare la sovrapposizione di carcasse di selvatici.
  - Se necessario (ad esempio, cinghiale), deve essere effettuato un esame per la trichina

## Soprattutto per l'abbattimento di selvaggina, i seguenti aspetti sono da considerare in modo critico

- Ferite / stress / morte non immediata => **Legge sulla protezione degli animali**
- Colpo all'addome / ricerca / selvaggina incidentata => **Legge sulle derrate alimentari** (tutela dei consumatori)
- Selvaggina morta / animali con segni di malattia => **Legge sulle epizoozie**

# Programma

1. Principi
2. 12 punti critici nella produzione di carne di selvaggina



Fonte: Libro "Jagen in der Schweiz"

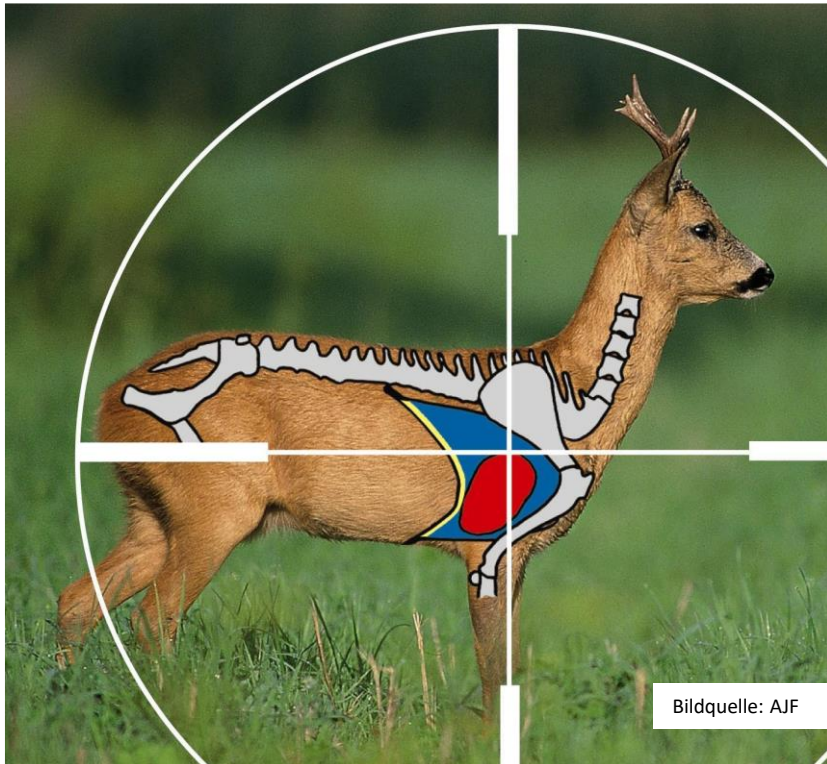


# 1. Causa della morte

## Il buon colpo sta alla base

- L'igiene della carne di selvaggina inizia con una corretta valutazione e con un colpo immediatamente fatale
- Il cacciatore deve essere consapevole della posizione e dell'effetto del colpo prima di premere il grilletto
- Ciò richiede una buona conoscenza dell'anatomia e della balistica

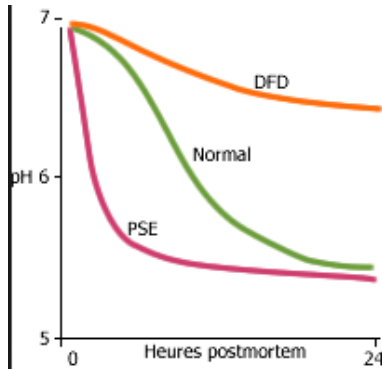
## Anatomia e posizione del colpo



Blattschuss







Quelle:

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

## Morte dell'animale:

- Il più istantanea possibile
- Corretta
- Senza stress inutile

## Dopo la morte:

- Il contenuto di acidi nella muscolatura aumenta (valore pH si abbassa)
  - Il contenuto di acidi permette alla carne di asciugare / di "frollare"
- ⇒ Ambiente acido e perdita di acqua
- ⇒ La carne ha una migliore durata di conservazione
- ⇒ **La riduzione del pH (acidificazione) è importante!**

# Frollatura della carne normale (ideale)

## **Prima fase: glicolisi anaerobica (a partire dalla morte)**

- Glicogeno (riserve di energia) => acido lattico
- Il **valore pH** nella carne **si abbassa** da 7,2 a 5,2-5,5
- **Rigor mortis** (fine delle riserve di energia ATP)

**Seconda fase: rilassamento del rigor mortis** grazie agli enzimi muscolari => la carne diventa tenera e gustosa

⇒ Influsso della caccia a causa di "**stress**" **pre-morte** (battute di caccia, ricerca, ecc.) = riserve energetiche ridotte al momento della morte = acidificazione insufficiente



## 2. Sistema venatorio

- La **valutazione** (compresa la costituzione, le caratteristiche esterne e il comportamento) è di solito più facile e più precisa quando si caccia da **un'altana, in modo statico**.
- Durante le **battute di caccia** una corretta valutazione è di solito più difficile e meno accurata



# 3. Posizione del colpo / Conseguenze



## Arma

- Il cacciatore deve avere **familiarità** con l'arma
- Sufficienti esercitazioni di tiro

## Munizione

- **Calibro** adatto
- Munizioni senza piombo sono da preferire

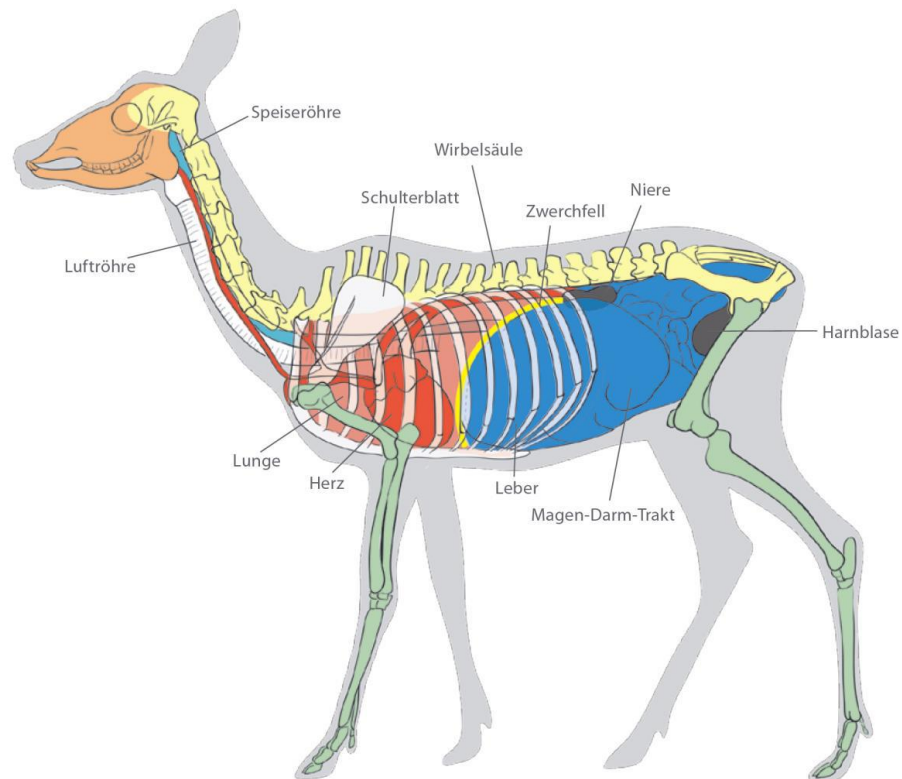
## Colpo

- Conoscenza sufficiente **dell'anatomia** => traiettoria anatomica ideale della pallottola
- Colpo nel torace ✓
- Colpo nell'addome ✗

# Effetto del colpo a palla

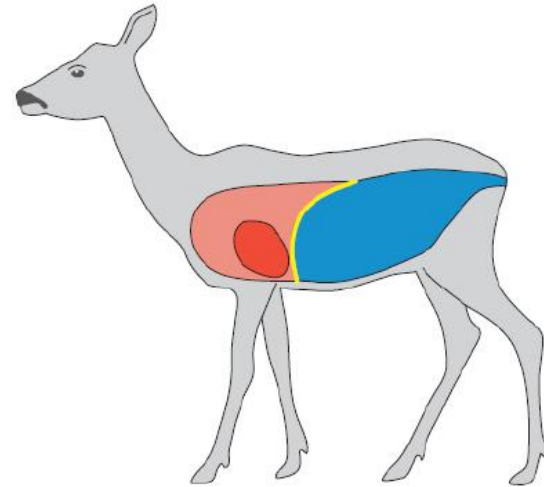
- Per il colpo a palla, l'ottimale posizione di tiro è laterale attraverso il torace e porta alla distruzione di cuore e polmoni. Foro di entrata e di uscita devono essere davanti al diaframma.
- **Attenzione:** nonostante un corretto foro d'entrata, se l'animale non è in buona posizione laterale, il tratto gastro-intestinale può essere colpito, con le rispettive conseguenze (colpo addominale).

Posizione e forma degli organi interni della selvaggina. Colpi corretti si trovano nel torace (rosso) davanti al diaframma

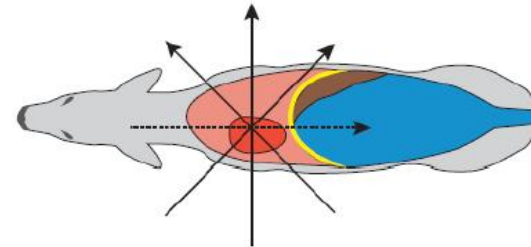




© Tobias Obwegeser



Il modello mostra i canali del colpo in relazione alla posizione di tiro



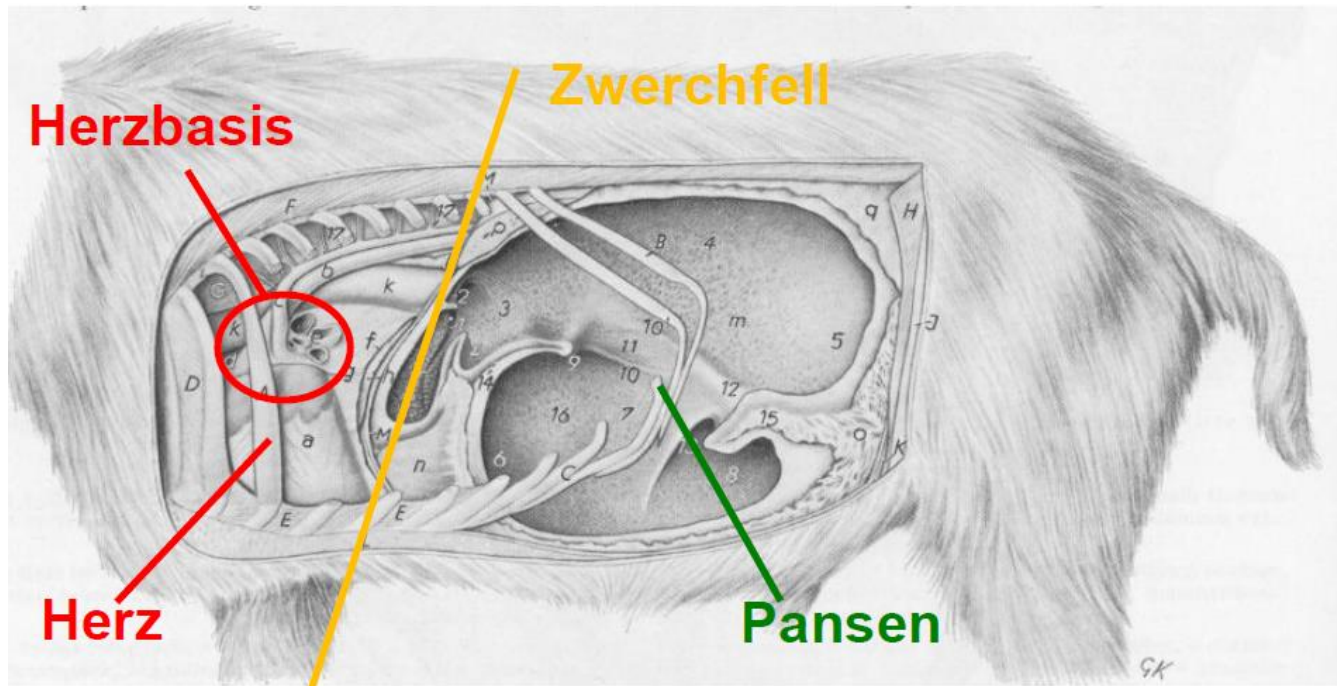
Quelle: Buch «Jagen in der Schweiz»,  
Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz  
der Schweiz Kap 6.4

# Effetto del colpo a pallini

- Con il colpo a pallini si prediligono numerosi centri (negli ungulati nella zona del cuore e dei polmoni) che causano una morte improvvisa causata dallo shock
- Un buon colpo a pallini inoltre distrugge organi vitali nel torace
- Cattivi colpi a pallini (specialmente se addominali) possono causare contaminazioni estese

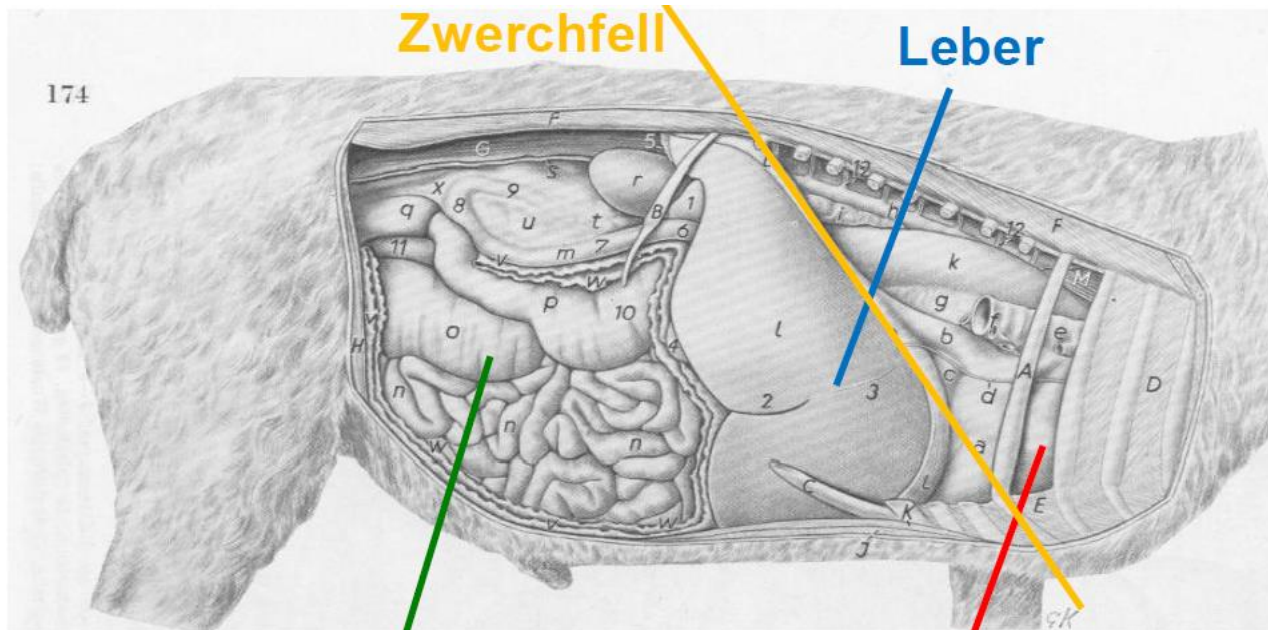


# Parte del corpo sinistra



Bildquelle: AJF

# Parte del corpo destra



Bildquelle: AJF

**Magen-Darmtrakt**

**Herz**

# Colpo addominale - conseguenze

Se a causa del colpo (ma anche a causa di un eviscerazione scorretta) vengono feriti rumine o intestini, una parte della carcassa viene inevitabilmente contaminata

- A questo punto, organi e parti non contaminati devono essere protetti; le parti contaminate devono essere eliminate o "pulite"
- Colpi addominali influenzano in modo negativo la qualità della carne di selvaggina



Quelle: LSVW Fribourg



Quelle: LSVW Fribourg

# 4. Ricerca / Selvaggina coinvolta in incidenti

## Ricerca:

- **Scopo principale:** Etica venatoria e protezione animali!
  - Scopo secondario: carne ancora commestibile
  - Il fattore "tempo" è fondamentale!
  - Lunghe distanze di fuga, ricerche di più ore, animali trovati ancora in vita
- => Animale B => Controllo carni ufficiale

## Selvaggina coinvolta in incidenti:

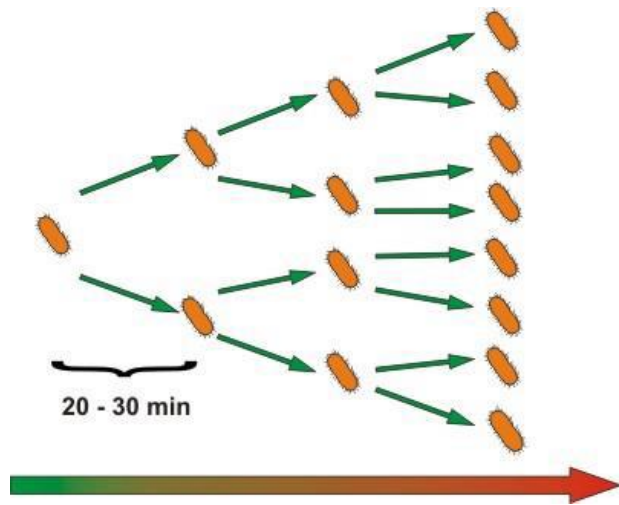
- Morta = Carcassa → Smaltimento come materiale K1
- Viva → Valutazione da parte di una persona specializzata

### Weichschüsse / Unfallrehe \*

Aufbrechen innerhalb	30 Minuten	2 Stunden	Mehr als 2 Stunden
Keimfrei	0 %	0 %	0 %
Wenig Keime	75 % 65 % *	14.2 % 38,4 % *	0 %
Massiv Keime	25 % 35 %*	85.5 % 61.6 %*	100 %







© Tobias  
Obwegeser

La crescita del numero di batteri dipende dai **fattori seguenti**:  
Carica batterica iniziale, temperatura, umidità, pH, nutrimento,  
superficie, tempo

I batteri possono causare **intossicazioni** (p.es. Stafilococchi) o  
**infezioni** alimentari (p.es. Salmonelle)



# Putrefazione (deperimento)



Bildquelle: JFK-VSKT

Processo microbico (batterico):

- Putrefazione superficiale e profonda
- A dipendenza della carica batterica iniziale
- Il raffreddamento impedisce / rallenta la moltiplicazione dei germi

## Il deperimento è favorito da:

- **Carica batterica iniziale alta**
  - Cattivo colpo
  - Scorretta eviscerazione
- **Moltiplicazione veloce dei batteri**
  - Temperature alte
  - Buon terreno nutritivo
  - Umidità elevata
  - Valore pH alto



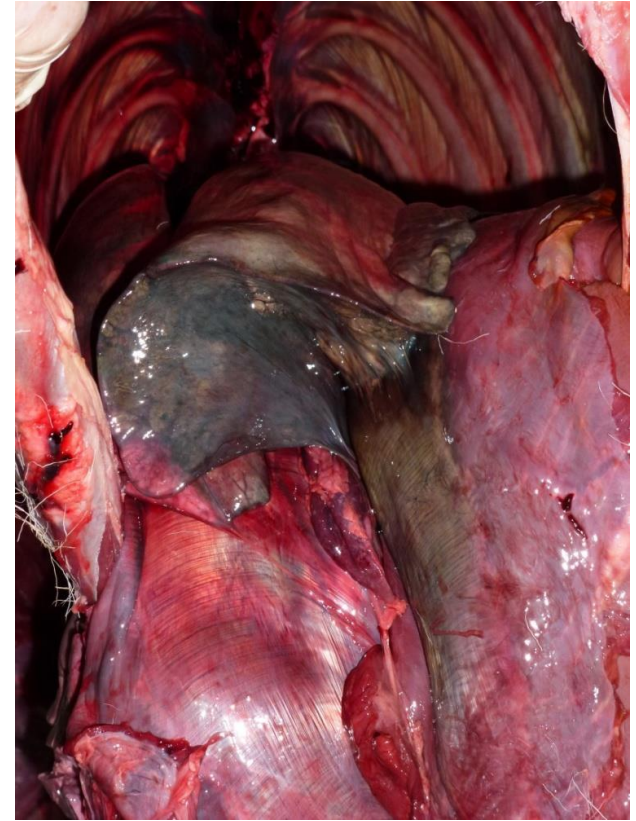
# "Frollatura anomala, alterata"

## Segnali di una "frollatura alterata":

- Superfici luccicanti con colorazione rame-rosso-marrone
- Sentore acre di marciume, muffa



© Hans Heeb



© Tobias  
Obwegeser

# 5. Eviscerazione

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



Bildquelle: LANAT Bern, AJF Graubünden, Dr. O. Deflorin



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



Eliminazione generosa di parti contaminate e risciacquare con acqua fresca e pulita!

# 6. Valutazione e classificazione

- **Da fuori**
    - Costituzione
    - Particolarità esterne
    - Comportamento anomalo
  - **Da dentro**
    - Alterazioni
    - Contaminazioni
- } Animale A o B?  
Vedi postazione 4



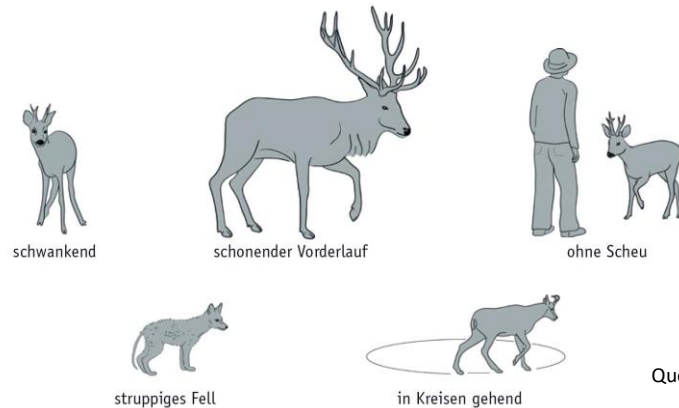
# Sintomi di malattia, alterazioni esterne

Particolarità esterne:

Ferite, pelo ruvido e opaco, contaminazioni fecali, masse

Comportamento anomalo:

Perdita di timore verso l'uomo, aggressività, movimenti insicuri e in cerchio, zoppie, incapacità di alzarsi



Quelle: Buch Jagen in der Schweiz

## Particolarità esterne, comportamento anomalo



Bildquellen: AJF Graubünden, Tobias Obwegeser

# Alterazioni interne

## **Alterazioni agli organi:**

Masse (ascessi, tumori), parassiti, segni di infiammazioni, necrosi,...

=> Se appena possibili, organi alterati devono essere presentati al controllo carni!



# Alterazioni interne



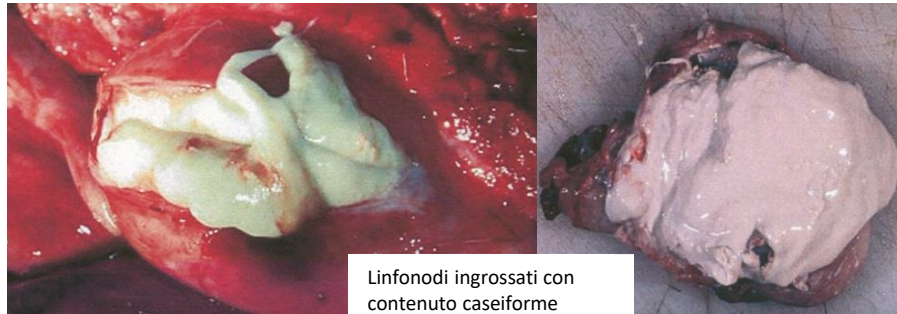
Polmonite



Ascesso/alterazioni fegato



Perforazione del tubo digerente con fuoriuscita di ingesta



Linfonodi ingrossati con contenuto caseiforme

Bildquellen: AJF Graubünden

# Alterazioni interne

## **Alterazioni influenzate dal corso della caccia:**

- **Colpo addominale:** contaminazioni della carcassa con ingesta
- **Ricerca:** stress, eviscerazione ritardata
- **Recupero complicato:** contusioni, schiacciamenti, ematomi, sanguinamenti



# 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
- Prestare attenzione affinché le aperture non vengano contaminate durante il trasferimento
- Non ammassare gli animali uno sopra l'altro

→ Raffreddamento passivo (evitare una "frollatura alterata")



# 8. Presentazione



Bild LSVW FR



© Tobias Obwegeser

Per il trattamento corretto della selvaggina, la classica presentazione dovrebbe essere evitata

- Temperature miti **impediscono il raffreddamento passivo** delle carcasse
- Germi del suolo possono **contaminare le cavità** delle carcasse

Alternativa:

- Solo in presenza di **basse temperature**
- Su un **fondo pulito**

# 9. Raffreddamento / Stoccaggio



Quelle: LSVW Fribourg

- In una cella frigorifera sufficientemente ampia e pulita a temperatura costante (max. 7°C)
- Sufficiente "frollatura" (perdita di acqua) delle carcasse attraverso la **ventilazione**
- **Non conservare** le carcasse in pelle **nello stesso locale** di quelle scuoiate



Quelle: Amt für WJF Kanton Solothurn

## Per evitare un deperimento della carne:

- Cinghiali, cervi pesanti e stambecchi: **aprire lungo il collo**
- Cinghiali pesanti: **liberare le spalle**
- A seconda della situazione, può essere necessaria anche una protezione contro le mosche, ad esempio una rete per insetti
- La carcassa dell'animale è **appesa a testa in giù**, altrimenti il sangue si accumula nelle zampe posteriori, con conseguente perdita di qualità della carne pregiata



© Tobias Obwegeser



# 10. Lavorazione

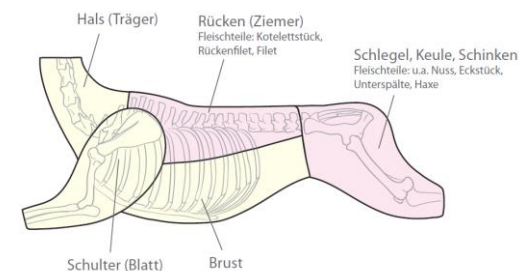
- Uso domestico privato (animali A e B)
- GHE = stabilimenti **riconosciuti** per la lavorazione della selvaggina\* (animali A e B)
- Macelli e altre aziende alimentari **autorizzate**\* (solo animali A)

\*Requisiti infrastrutturali, per esempio:

- Superfici lisce
- Facile da pulire
- Dispositivo per il lavaggio delle mani con sufficiente acqua calda e fredda, sapone, disinfettante, asciugamani di carta
- ...

# Uso personale ≠ esclusivamente per uso domestico privato

- Anche per l'uso personale, molti cacciatori oggi affidano la loro selvaggina ad un professionista competente (incarico di lavorazione)
  - GHE: Animali A e B
  - Macelleria: solo animali A
  - ...
- Macellai formati possono garantire che la carcassa di un animale selvatico sia lavorata in modo professionale.



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



# 11. Cessione / Vendita



© Tobias Obwegeser



24.04.2017 10:04  
Bild LSVW FR

## Vendita

- Solo carne di selvaggina di qualità **ineccepibile**
  - Di alto valore
  - Naturale
  - Da sfruttamento sostenibile

## Rintracciabilità

- Garantita da un **documento d'accompagnamento** (Form 14) e da **un'identificazione** (etichetta, timbro, targhetta)

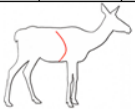


# Documento d'accompagnamento per selvaggina e targhetta

**Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit Graubünden**  
 Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali del Grigione

Tel: +41 81 257 24 15      E-Mail: info@lt.gr.ch      Pflanzstrasse 11  
 Fax: +41 81 257 21 49      Internet: www.lt.gr.ch      7001 Chur

### Wildbegleitfischlein (Formular 14)

<b>1. Allgemeine Angaben</b>		<b>2. Erbegeprotokoll</b> (Nur zuzufüllendes Merkmal) <small>Zeichne für den Fall einer Jagdwunde die Wunde ein (Pfeil markieren)</small>	
JägerIn Name, Vorname	Strasse	<input type="checkbox"/> Keine Verhaltensauffälligkeiten 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, Abstarz, komprimierte Bewegung, Verdacht auf Umweltkontaminationen)
PLZ / Ort	Telefon/Natell	<input type="checkbox"/> Suche/Nachsuche > 3 h zwischen Anschuss und Ausweiden, komprimierte Bewegung, Verdacht auf Umweltkontaminationen	
Tierart	Erlegort (Ortschaft, Lokalname)	<input type="checkbox"/> Hirsch <input type="checkbox"/> Reh <input type="checkbox"/> Gams <input type="checkbox"/> Wildschwein <input type="checkbox"/> Steinwild	<input type="checkbox"/> Kein Austritt von Magen-Darminhalt nach dem Ausweiden festgestellt
Zeit An-/Abschuss	Uhr	Schussseintritt <input type="checkbox"/> Schussaustritt <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <b>Zwerchfell</b>
Zeitpunkt Ausweiden	Datum: Zeit:    Uhr		
Nachsuche	<input type="checkbox"/> tot <input type="checkbox"/> lebend		
Wildplombe Nr.	A-J-F-Q-R-QL:		
<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 <b>Veränderungen / Verunreinigungen</b> an Fleisch/Organen oder <b>Nachsuche</b> > 3h. Wildkörper muss der amtlichen Fleischuntersuchung zugeführt werden.	
<b>Bemerkungen:</b>			
Datum/Unterschrift JägerIn:		Datum/Unterschrift Fachkundige Person (Nur JägerIn)	
Name:		Titel:	
<b>Fleischhochbau – Entscheid (Verungung) – Vom Fleischkontrolleur auszufüllen</b>			
Umverpackung	<input type="checkbox"/> A → B	Kontak:	Ag
Ungeschneidbar	<input type="checkbox"/> Begründung:		
Bemerkungen:			
Datum:		Unterschrift PK:	
<b>Rechtsmittelanzeige:</b> Gegen diese Verfügung kann innert 10 Tagen an das Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit, Pflanzstrasse 11, 7001 Chur, schriftlich Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde hat das Recht abzugeben, den Sachverhalt und eine kurze Begründung anzuführen.			



Nr. 2145, Wildbegleitfischlein (Formular 14) V2 vom 13.06.2019 Seite 1 von 1



# 12. Istruzione e formazione continua



- I corsi di formazione cantonali per giovani cacciatori (modulo WBH) gettano **le basi** per l'utilizzo della carne di selvaggina
- In collaborazione con le autorità cantonali (servizio veterinario), queste conoscenze di base devono essere promosse in ulteriori corsi anche tra coloro che già praticano la caccia
- Queste informazioni devono costantemente essere adattate alle nuove conoscenze future

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



# Domande?



**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)



Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit  
Uffizi per la segirezza da victualias e per la sanadad d'animals  
Ufficio per la sicurezza delle derrate alimentari e la salute degli animali

# Grazie per l'attenzione

