

Quali fattori contraddistinguono la cacciagione quale alimento pregiato?

p. 242

- possibile **utilizzo sostenibile**
- **naturale e regionale**
- „**Bio**“, per es. priva di residui medicamentosi come antibiotici
- bassa **percentuale di grassi**
- **composizione di acidi grassi** pregiata e sana
-

Quando la valorizzazione della selvaggina sottostà alla legge sulle derrate alimentari?

p. 242-243

Quando viene **messa in circolazione**. A quel punto il produttore (il cacciatore che ha ucciso l'animale) è tenuto a ottemperare a precise direttive legislative

Il consumo personale (nella propria famiglia) non sottostà alla legge sulle derrate alimentari.

Quando il cacciatore è tenuto a svolgere un controllo personale della cacciagione (per es. sulla base dei 12 punti critici)?

p. 243

Quando la cacciagione va a piccole aziende o a privati, il cacciatore deve effettuare questo controllo e assumersene la responsabilità. Se vengono osservati tutti i 12 punti, si raggiunge una qualità ottimale della cacciagione.

Se la cacciagione viene fornita **a grandi aziende** (più di 30'000 kg all'anno), la si deve sottoporre a un **organo ufficiale di controllo della carne**.

Quali dodici punti critici nella produzione di cacciagione sono da osservare, dall'uccisione della selvaggina fino alla vendita della carne?

p. 243-256

1. **Causa della morte/stress premortale** (quanto veloce?)
2. **Metodo di caccia** (privo di stress, valutazione del selvatico possibile)
3. **Zona colpita/effetti** (colpo al torace prima del diaframma?)
4. **Ricerca** (sì/no, distanza della fuga, causa della morte?)
5. **Eviscerazione** (ineccepibile, rapida, igienica?)
6. **Esame della spoglia** (comportamento, variazioni patologiche interne o esterne?)
7. **Recupero dell'animale** (rapido, senza sporcare?)
8. **Esposizione delle prede** (rinuncia a favore dell'igiene della carne di selvaggina)
9. **Raffreddamento/Conservazione** (<7°C, lepri/volatili <4°C)
10. **Lavorazione** (pulita, a regola d'arte)
11. **Vendita** (documento complementare → tracciabilità)
12. **Formazione e perfezionamento** (conoscenze tecniche dell'igiene della carne di selvaggina)

Quando la carne di un animale trovato dopo una ricerca può essere ritenuta idonea al consumo?

p. 245

Quando essa proviene da una ricerca di un animale colpito che è **morto velocemente, fuggendo ha percorso una distanza breve ed è stato eviscerato entro poche ore**.

In caso contrario, esaminazione da parte di un cacciatore con una formazione specifica e dichiarazione nella vendita (selvatico trovato dopo una ricerca).

Valorizzazione della selvaggina

Quali due metodi di eviscerazione vengono adottati nella pratica?

p. 245-250

- **Eviscerazione del capo appeso** („eviscerazione appesa“) → da preferire in merito all'igiene della carne di selvaggina
- **Eviscerazione del capo steso al suolo** („eviscerazione distesa“)

Valorizzazione della selvaggina

Vantaggi dell'eviscerazione del capo appeso?

p. 246

- **Posizione** comoda per il cacciatore
- È possibile un **maneggio sicuro del coltello**
- Gli **organi** possono venir estratti in una sola operazione
- Nessuna **contaminazione** (germi del terreno)
- I **liquidi corporei** scorrono fuori dalla carcassa
- È possibile rimuovere la **sporcizia** visibile
- È possibile svolgere un **esame** accurato del capo (interno ed esterno)

Valorizzazione della selvaggina

Vantaggi dell'eviscerazione del capo steso al suolo?

p. 246

- **Non sono necessarie infrastrutture** / attrezzature particolari
- **Taglio più piccolo del corpo del selvatico** → minor rischio di sporcare durante il trasporto rispetto a quando eviscerato appeso

Valorizzazione della selvaggina

Quali utensili sono necessari per l'eviscerazione?

p. 246

- **Coltello** affilato, pulito e adatto
- **Guanti di gomma** usa e getta
- Tanta **acqua (potabile)**
- **Panni o fazzoletti di carta**
- **Sacchi di plastica** che si chiudono bene (per es. sacchetti per congelatore)
- **Vasca per selvaggina** pulita
- Ev. **dispositivo per appendere la carcassa**
- Ev. **corda**

Valorizzazione della selvaggina

8 passi dell'eviscerazione appesa del corpo del selvatico

p. 246-247

- **Appendere** dalle zampe posteriori
- Esaminare in cerca di **anomalie esterne**
- **Taglio della pelle** dal mento fino agli organi genitali
- **Taglio dell'ano** (dopo pulire il coltello!)
- **Tagliare la cute addominale & dividere lo sterno**
- **Togliere tutti gli organi**
- **Anomalie interne** (odore, addome)?
- **Anomalie degli organi** (polmoni, cuore, fegato, reni, tratto gastrointestinale e milza)?

Valorizzazione della selvaggina

8 passi dell'eviscerazione distesa del corpo del selvatico

p. 246-247

- Esaminare in cerca di **anomalie esterne**
- **Taglio del ventre** dagli organi genitali fino allo sterno
- **Taglio della trachea**: annodare l'esofago
- **Taglio dell'ano** (dopo pulire il coltello!)
- **Tagliare il diaframma tutt'attorno**
- **Afferrare la trachea e l'esofago** e, tirando vigorosamente, **togliere gli organi interni**
- **Anomalie interne** (odore, addome)?
- **Anomalie degli organi** (polmoni, cuore, fegato, reni, tratto gastrointestinale e milza)?

Valorizzazione della selvaggina

Come vengono smaltite le viscere?

p. 248

Eviscerazione **in un macello**: smaltire le viscere in un **centro raccolta carcasse**

Eviscerazione **in natura / sul terreno**: le viscere sono da **coprire** (con sassi/rami) **oppure sotterrare** (inaccessibili a gipeti e aquile!) le viscere

Non smaltire mai le viscere **nei corsi d'acqua**

In caso di sospetto di **epizoozia** → mostrare le viscere a un **veterinario**

Valorizzazione della selvaggina

In cosa consiste l'esame del corpo del selvatico in cerca di cambiamenti patologici?

p. 251

- Valutazione dell'**animale vivo** (comportamento, cambiamenti patologici, anomalie)
- **Valutazione esterna del capo abbattuto** (carcassa)
- **Valutazione interna del capo abbattuto** (torace/addome e organi)

Valorizzazione della selvaggina

Cosa deve venir osservato nel recupero del capo abbattuto in merito all'igiene della carne di selvaggina?

p. 252

- Recupero **il più velocemente possibile**
- Durante il trasferimento **le parti aperte della carcassa non devono venir sporcate**, ev. è necessaria una rete anti-insetti

Valorizzazione della selvaggina

Perché è importante raffreddare il corpo del selvatico il più velocemente possibile dopo l'abbattimento?

p.253

Con il raffreddamento viene impedita la **proliferazione dei batteri saprofiti**.

La frollatura della carne avviene anche a basse temperature.

Valorizzazione della selvaggina

Principi della scuoiatura e della conservazione delle pelli per la produzione di pellicce?

p. 255-256

La scuoiatura di un **animale ancora caldo** risulta più facile.

Si consiglia di **umidificare la pelliccia** e di indossare una **mascherina** e **guanti** fini in lattice → impedisce il contagio con la tenia della volpe

Per la conservazione deve venir rimossa l'acqua dalla pelle: **Asciugare la pelle appesa all'aria aperta oppure metterla sotto sale.**