

# TRATTAMENTO DELLE SPOGLIE E NORME SANITARIE

***DR. Monia Di Giuliano***

Medico Veterinario

Specializzata in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

La **qualità della carne** sarà tanto migliore quanto più presto ci recheremo sulla carcassa per effettuare dissanguamento, eviscerazione, raffreddamento...

Quanto tempo passa solitamente  
dall'abbattimento di un animale, al suo  
recupero alle successive operazioni di  
dissanguamento, eviscerazione  
raffreddamento...????

# TEMPO DI RECUPERO DELLA SPOGLIA



**MASSIMO 3 ORE**

Se i tempi sono lunghi e ci sono perforazioni, versamenti emorragici o intestinali.....

**> contaminazione batterica**

# MODALITA' DI TRATTAMENTO DOPO L'ABBATTIMENTO

- STRUMENTI ED ATTREZZATURE





## A PORTATA DI MANO

- acqua potabile
- arnesi da taglio igienizzati
- affilacoltelli
- seghetto igienizzato
- guanti monouso
- sacchi e sacchetti monouso
- contenitori chiudibili
- cordino

**con l'inizio della spellatura il  
capo è destinato al solo  
AUTOCONSUMO**

# Fattori importanti

Modalità di trattamento delle spoglie:

**1) DISSANGUAMENTO**

**2) EVISCERAZIONE**

**3) OSSERVAZIONE DEI VISCERI**

- Dopo la morte, nel corpo del selvatico si mettono in moto due processi biochimici:

### **la decomposizione operata dai batteri**

La frollatura è la trasformazione biochimica dello zucchero ematico (glicogeno) che è conservato come riserva energetica nel tessuto muscolare. In presenza di ossigeno (quando l'animale è in vita) viene trasformato in glucosio, in assenza (animale morto) in acido lattico. La carne diviene quindi acida; la formazione di acido frena l'azione dei batteri ed attacca i legami proteici delle fibre muscolari, la carne diventa più tenera. La frollatura dipende dalle dimensioni dell'animale e dalla temperatura esterna. La condizione ideale si ha con una temperatura intorno ai + 4 C°.

Attenzione, la carne congelata non frolla!

Per far frollare la carne impedendone la decomposizione risulta necessario:

### **la scissione del glicogeno (frollatura)**

Testo tratto da: "Il cinghiale, tecniche di prelievo e controllo" a cura di Marco Franco Franolich

- La decomposizione è rapidissima in presenza di calore, umidità e di Inquinamento con il contenuto intestinale.

- 1. Sventrare rapidamente ed igienicamente**
- 2. Raffreddare rapidamente**
- 3. Lasciare la carcassa, non spellata, appesa in ambiente freddo per almeno 36 ore**

# DISSANGUAMENTO

- La spoglia deve essere raggiunta immediatamente dopo lo sparo (trascorsi i canonici 5-6 minuti necessari eventualmente all'animale colpito, per venire a morte)
- la permanenza del sangue nei vasi favorirà la diffusione di batteri all'interno delle masse muscolari che potranno utilizzare la parte liquida (siero) del sangue coagulato come una vera autostrada e come nutrimento per la loro moltiplicazione.

# Dissanguamento metodologie:

- Se l'animale è sospeso per gli arti posteriori, recidere i vasi a livello della gola
- Se l'animale è a terra, agire all'entrata del petto (base del collo) e recidere i grossi vasi alla base del cuore
- Con l'animale aperto, recidere l'aorta a livello cardiaco sfruttando il passaggio attraverso il diaframma.
- Modalità operative:
  - - Girare l'animale su un fianco;
  - - Flettere le zampe anteriori ed esercitare una pressione sulla gabbia toracica, in modo da forzare il sangue ancora presente a fuoriuscire;
  - - Allontanare il sangue risultante dallo sparo dalla cavità toracica.
  - - Recidere l'aorta a livello cardiaco e dissanguare i principali vasi sanguigni

# dissanguamento

## scopi :

- Favorire il raffreddamento della carcassa
- Evitare la contaminazione della carcassa da parte del sangue
- Migliorare la conservazione

# EVISCELAZIONE

Una corretta e tempestiva eviscerazione, evita il contatto prolungato della carne con il materiale dello stomaco ed intestino ricco di batteri, rallenta il processo di decomposizione della carne stessa evitando l'alterazione dei suoi caratteri organolettici e permette il rapido raffreddamento della temperatura dei muscoli della selvaggina abbattuta e pertanto migliora il processo di "frollatura".

è meglio eviscerare l'animale mentre è appeso (per le corna, per la mandibola, per gli arti anteriori o posteriori).

- a) incisione del collo
- b) distacco degli organi genitali
- c) apertura della sinfisi pubica e rimozione dell'ano
- d) apertura della cavità toracica e addominale
- e) distacco degli organi esterni e dell'intestino
- f) operazioni di rifinitura

## **EVISCERAZIONE**

- Ridurre le possibilità di contaminare le carni con il contenuto intestinale;
- Se l'intestino è danneggiato una celere eviscerazione riduce significativamente il rischio di contaminazione; I batteri possono migrare attraverso le pareti intestinali; elevate temperature e lungo periodo di tempo intercorso prima dell'eviscerazione accelerano questo processo

- Importante **evitare il reflusso di materiale dal tubo digerente in cavità addominale;**

A questo scopo si consiglia di adottare le seguenti modalità di procedura:

- Praticare un triplo nodo a livello esofageo;
- Mantenere l'occlusione a livello dell'intestino retto durante l'asportazione dell'apparato gastroenterico.
- Dopo aver recuperato l'esofago attraverso il diaframma, per liberare completamente stomaco ed intestino dalla carcassa, si procede ad eseguire il nodo.
- Un singolo nodo viene praticato per legare a monte dell'area di taglio, e il medesimo tipo di nodo viene poi ancora ripetuto per due volte successive.
- Il contenuto del retto deve essere fatto scorrere in direzione dello stomaco, mediante compressione;
- Mantenere chiuso l'orifizio anale e ritrarre il retto mantenendolo occluso attraverso la cavità addominale.

# Asportazione di stomaco ed intestino

- - Posizionare l'animale sul fianco destro e scollare con le dita il connettivo presente fra milza e diaframma;
- - Staccare la vena porta dal fegato;
- - Asportare lo stomaco, mantenendo adesi la milza e l'intestino.
- - Svuotare la vescica;
- - Asportare eventuali feti, avendo cura di non perforare il sacco amniotico;
- - Conservare sempre fegato, reni, cuore e polmoni;

- Fegato, reni cuore e polmoni rimangono in situ (se non si dispone di contenitori appositi)
- - Evitare l'asportazione sul posto della testa e delle parti distali degli arti per non esporre le aree di carne sottostanti;
- - Pulire in modo idoneo il coltello prima dell'eviscerazione e fra un animale e il successivo;
- - Non infiggere il coltello nel terreno;

## Valutazioni

- Osservazione dei visceri asportati;
- Osservazione dei linfonodi meseraici (eventuale ingrossamento);
- Osservazione dei linfonodi portal.



## EVISCERAZIONE

incidere lungo la  
linea mediana  
addominale  
partendo dal pube  
badando bene di  
non danneggiare i  
visceri



## EVISCERAZIONE

Infilandole mani in  
addome  
accompagnare il  
pacco addominale in  
avanti e stabilizzarlo in  
questa posizione  
con una pressione  
della mano verso il  
basso

Che ora è ?



## EVISCERAZIONE

spaccare o segare  
il pube e mettere a  
scoperto il canale  
uro-rettale.  
Afferrandola bene,  
asportare la  
vescica tagliando a  
valle dell'uretra per  
non spargere urina

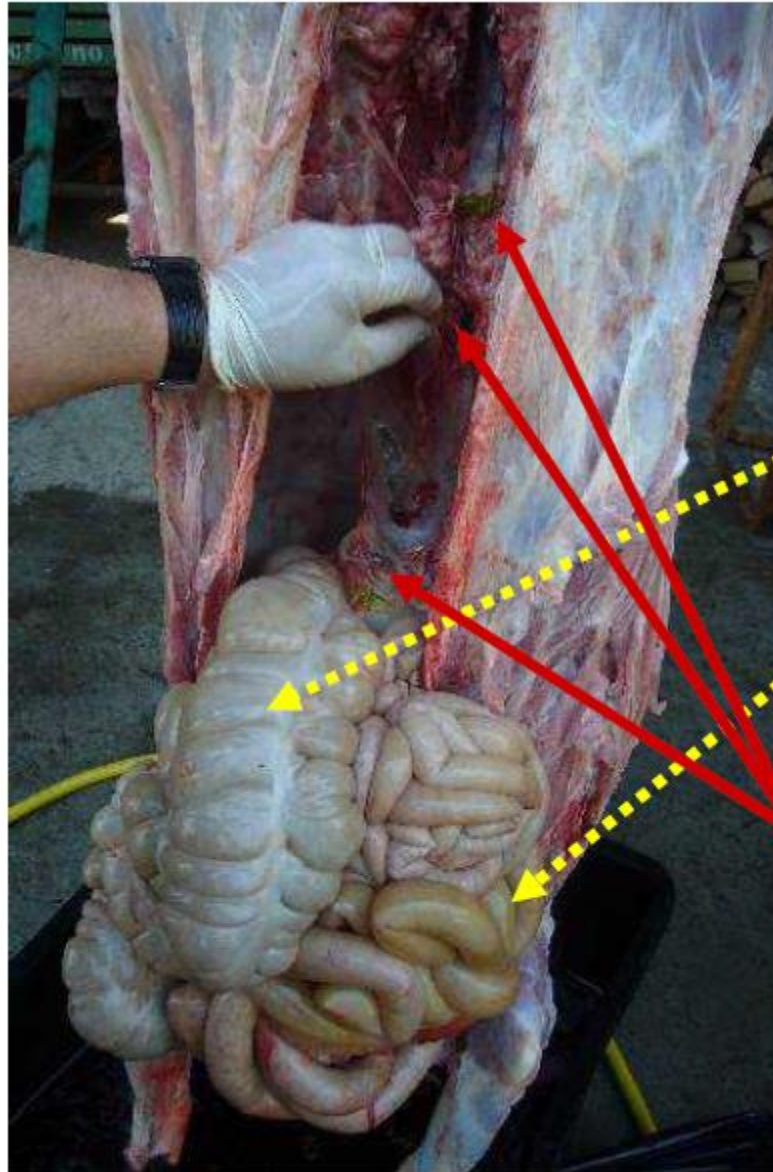
Una fuoriuscita di urina  
contamina e altera  
velocemente odori e sapori  
delle carni



## EVISCERAZIONE

staccare il retto dopo  
averlo legato per  
prevenire una  
contaminazione fecale  
della carcassa e dei  
visceri

## EVISCERAZIONE



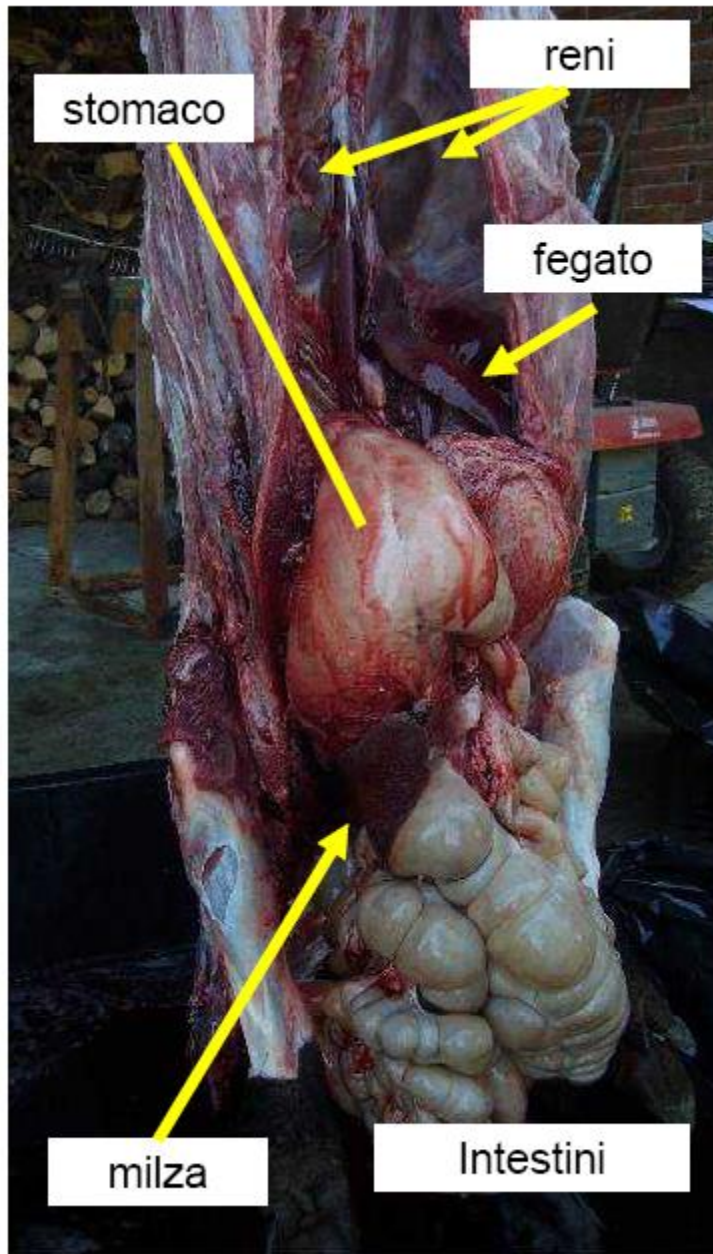
- grosso intestino

- intestino tenue

- Contaminazione fecale causa taglio del retto

- Procedere velocemente, toelettare

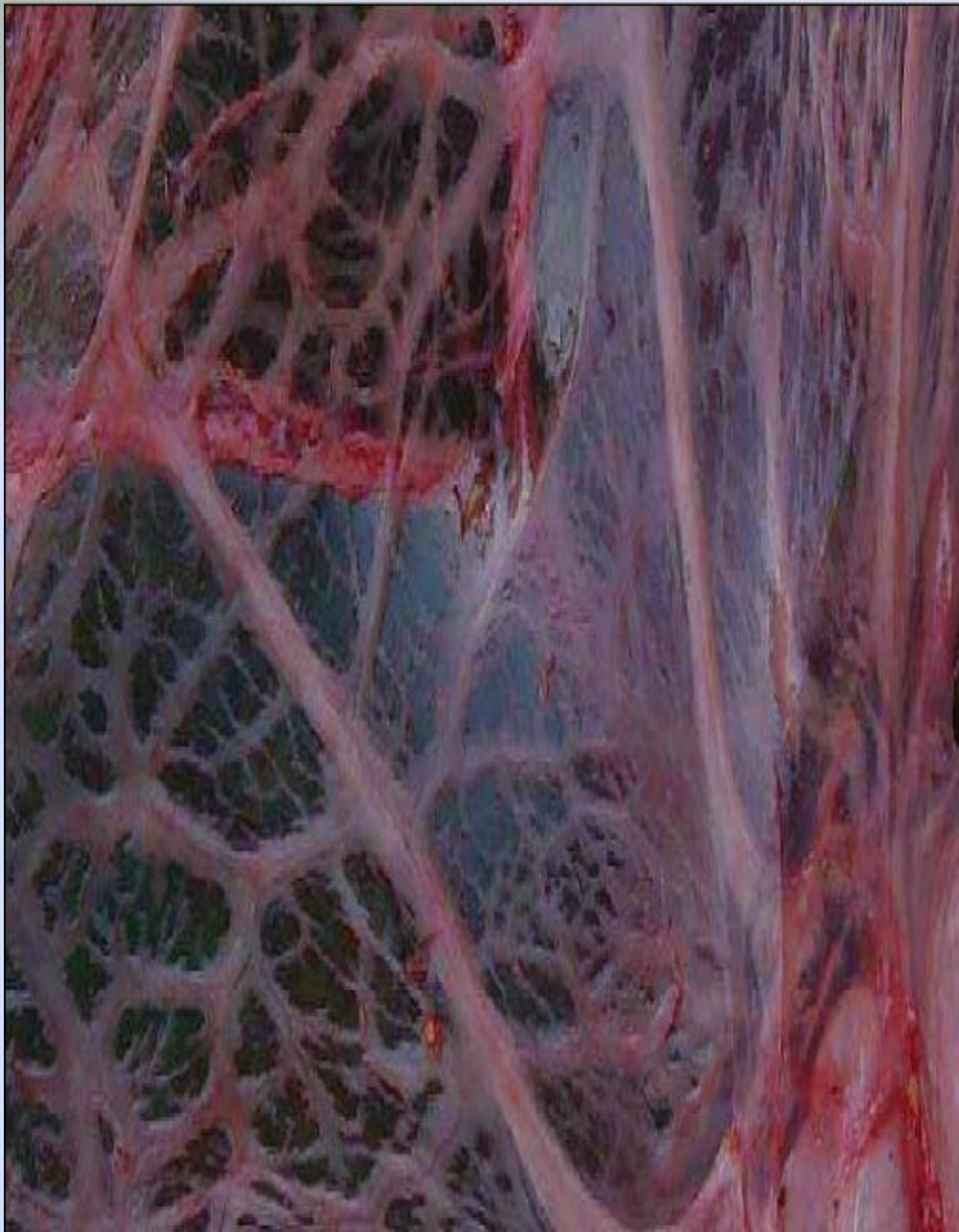
- Lavarsi le mani prima di continuare



## EVISCERAZIONE

proseguendo  
nell'apertura  
dell'addome si  
espongono bene  
anche milza,  
fegato e stomaco

i reni aderiscono  
alla parete dorsale  
dell'addome



## EVISCERAZIONE

controllare l'omento  
questa struttura è  
composta da una rete  
grassa e connettivale  
con ampie zone  
trasparenti.

In caso di **peritoniti**:  
aspetto  
rosso/giallastro e da  
valutare unitamente  
allo stato delle pareti  
addominali

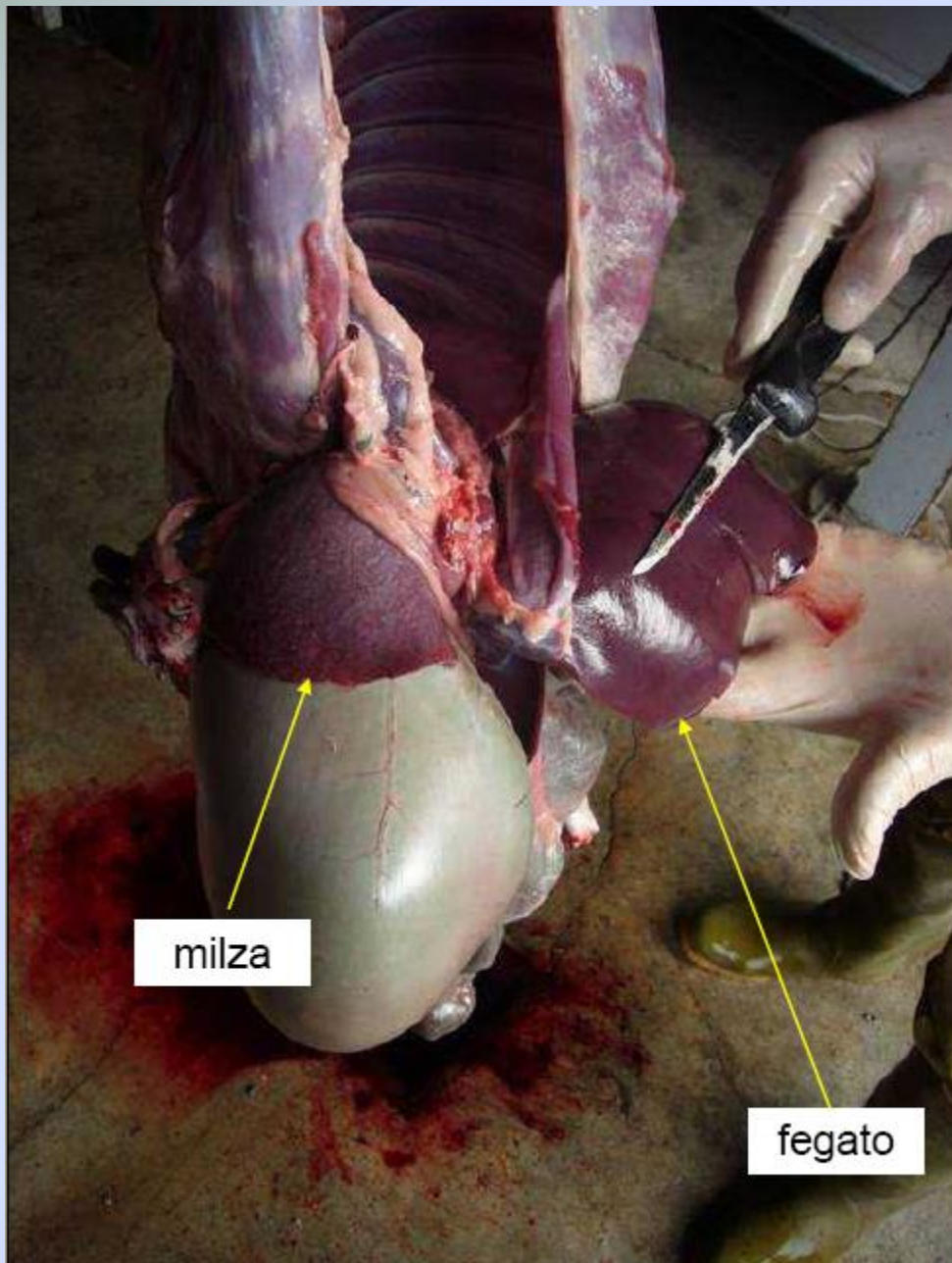


## EVISCERAZIONE

la milza è di colore  
**rosso caratteristico** e

è **rosso scuro** in caso  
di rottura (traumi) o  
malattie

bordi sottili e  
unifomi



## EVISCERAZIONE

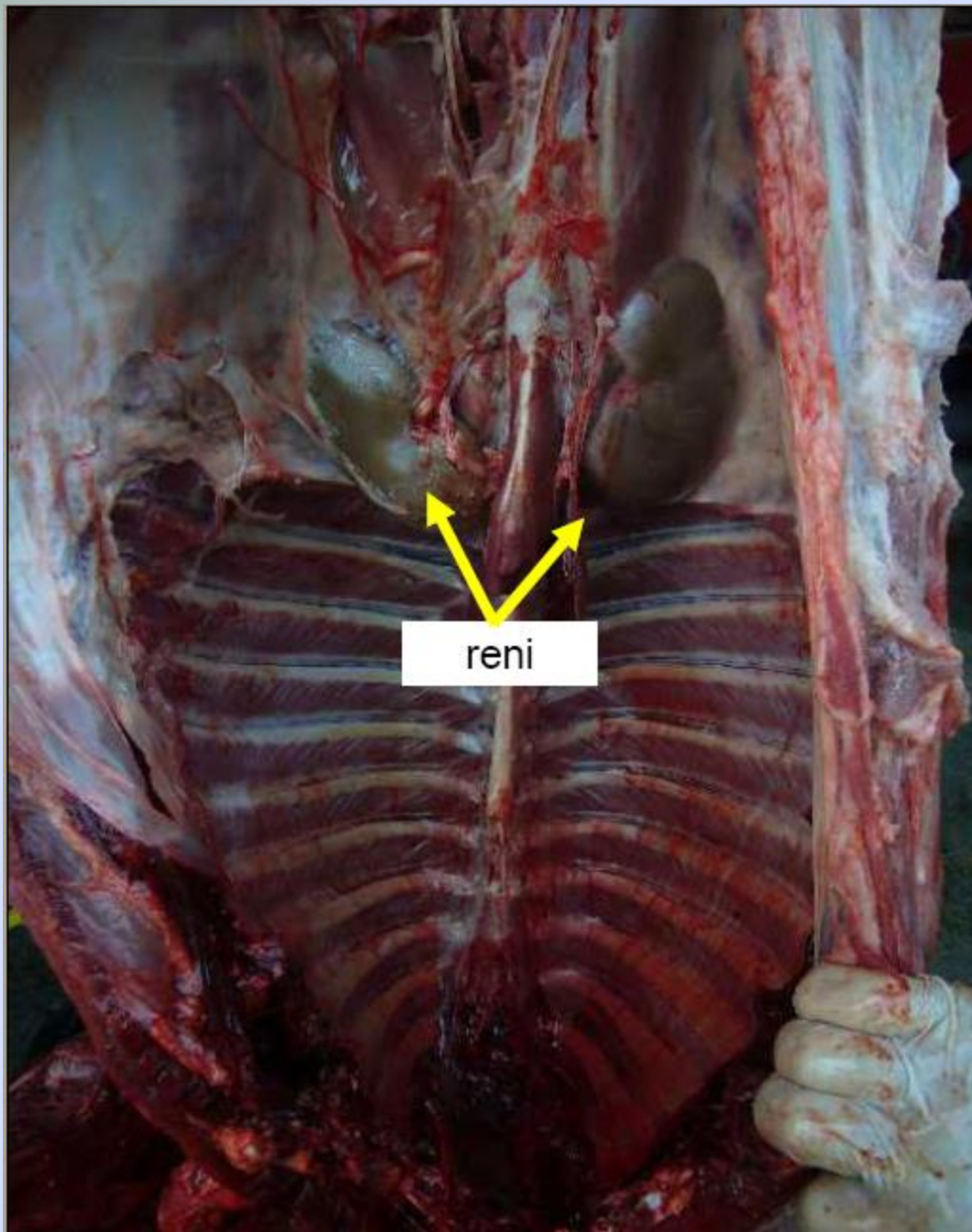
A lato della milza  
appare il fegato

colore caratteristico

con la mano  
controllarne i bordi

milza

fegato



## EVISCERAZIONE

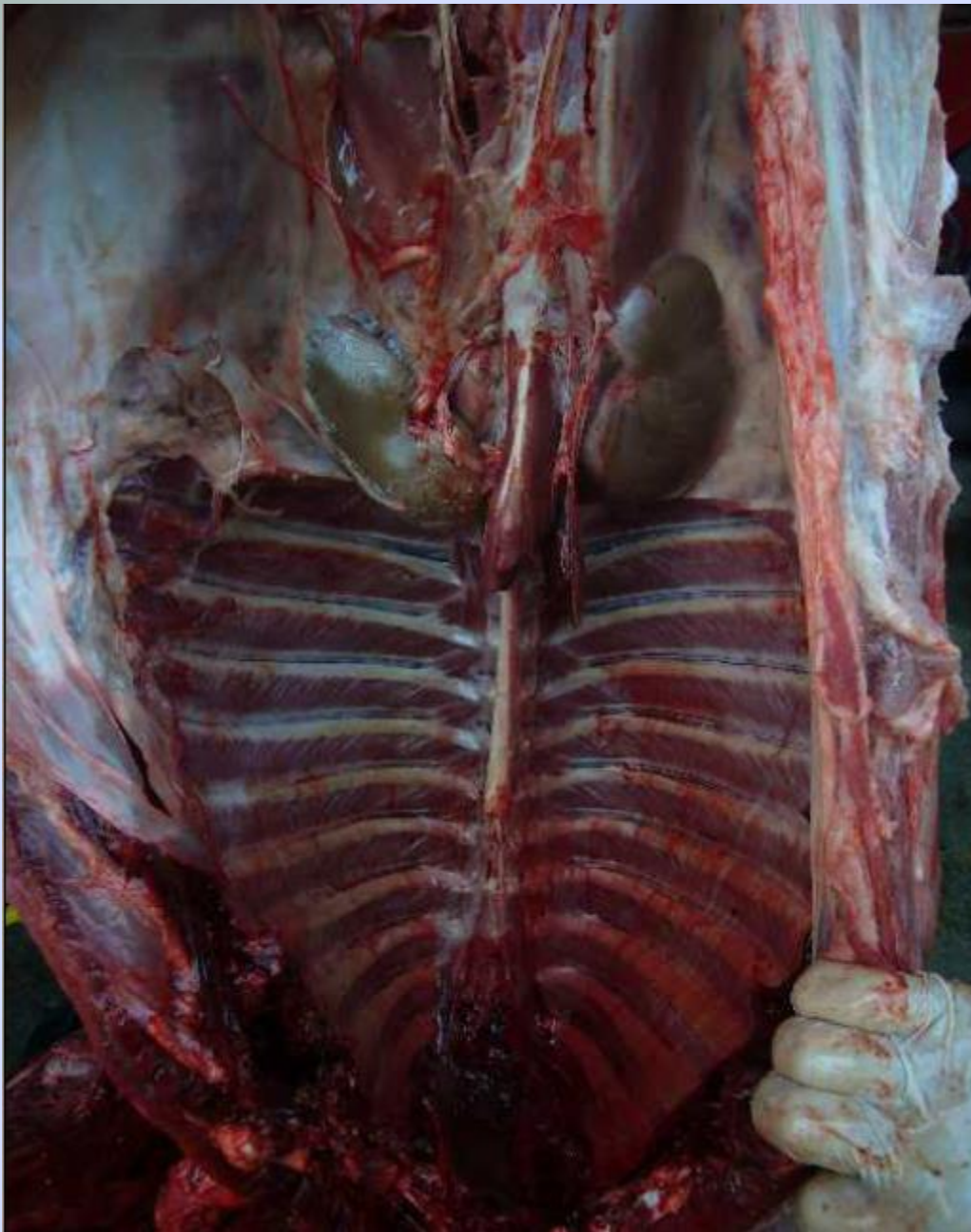
reni ancora aderenti  
alla volta addominale  
nella loro capsula  
trasparente

afferrare e staccare i  
reni

incidere le capsule  
(vedi: capriolo)

controllare ogni rene

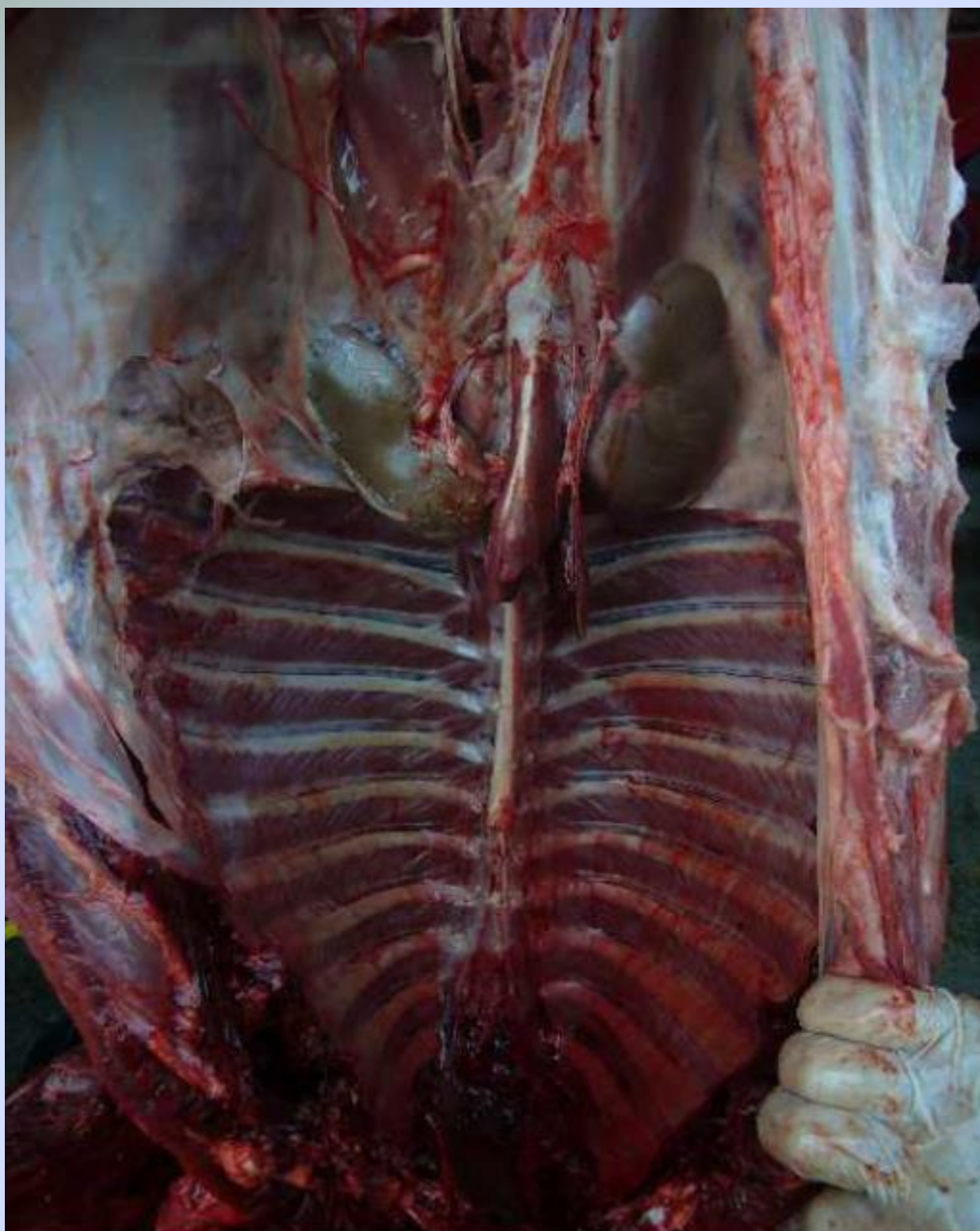
**colore** caratteristico  
**aspetto** regolare



## **ISPEZIONE DELLA CAVITA' TORACICA**

asportata la corata,  
apertura dello sterno,  
controllo della parete  
interna divaricando con le  
mani

**la pleura toracica  
appare chiara e pulita**

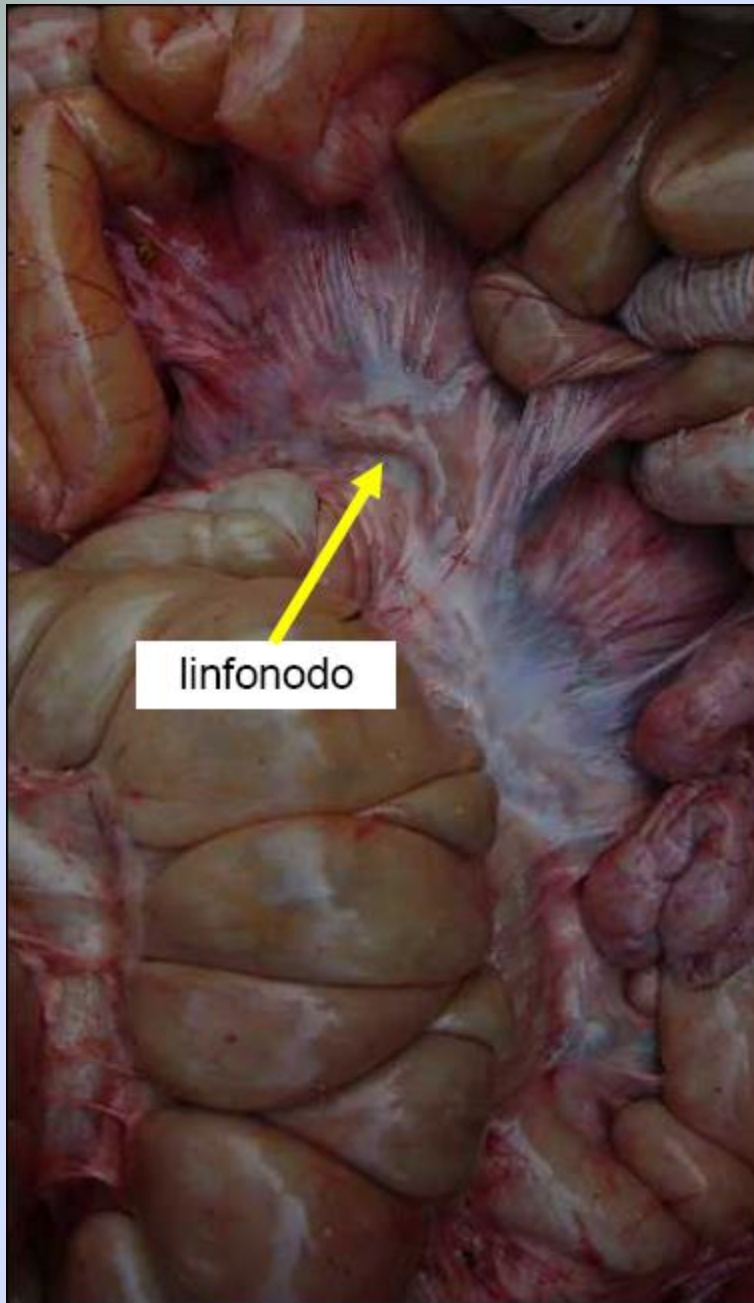


## EVISCERAZIONE

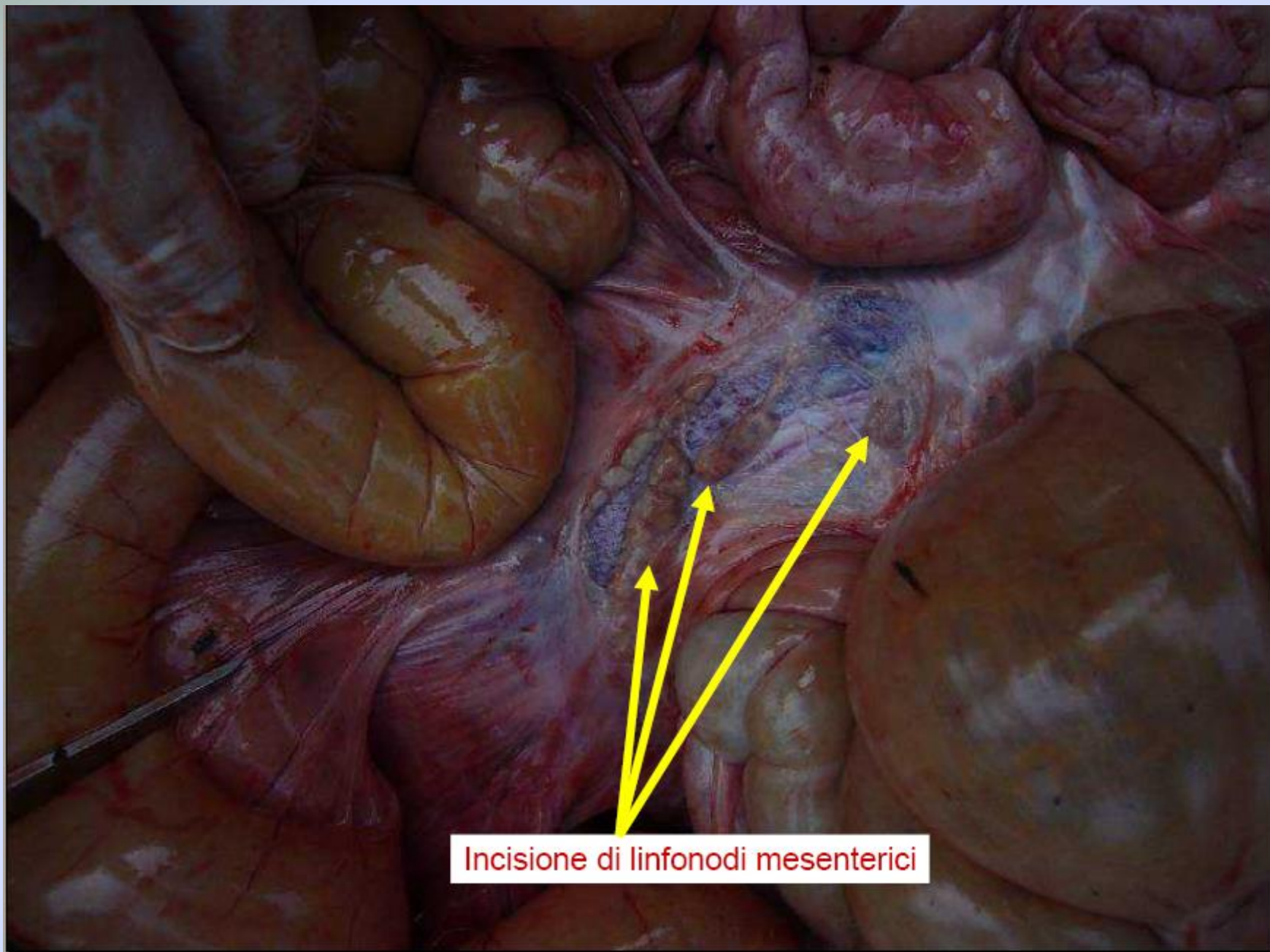
Aiutandosi con le mani  
divaricare le due parti  
controllare che la  
parete addominale e la  
parete toracica siano  
chiare.

Segni di infiammazione  
acuta o cronica:  
**colorazioni** sanguigne,  
giallastre, **aderenze**

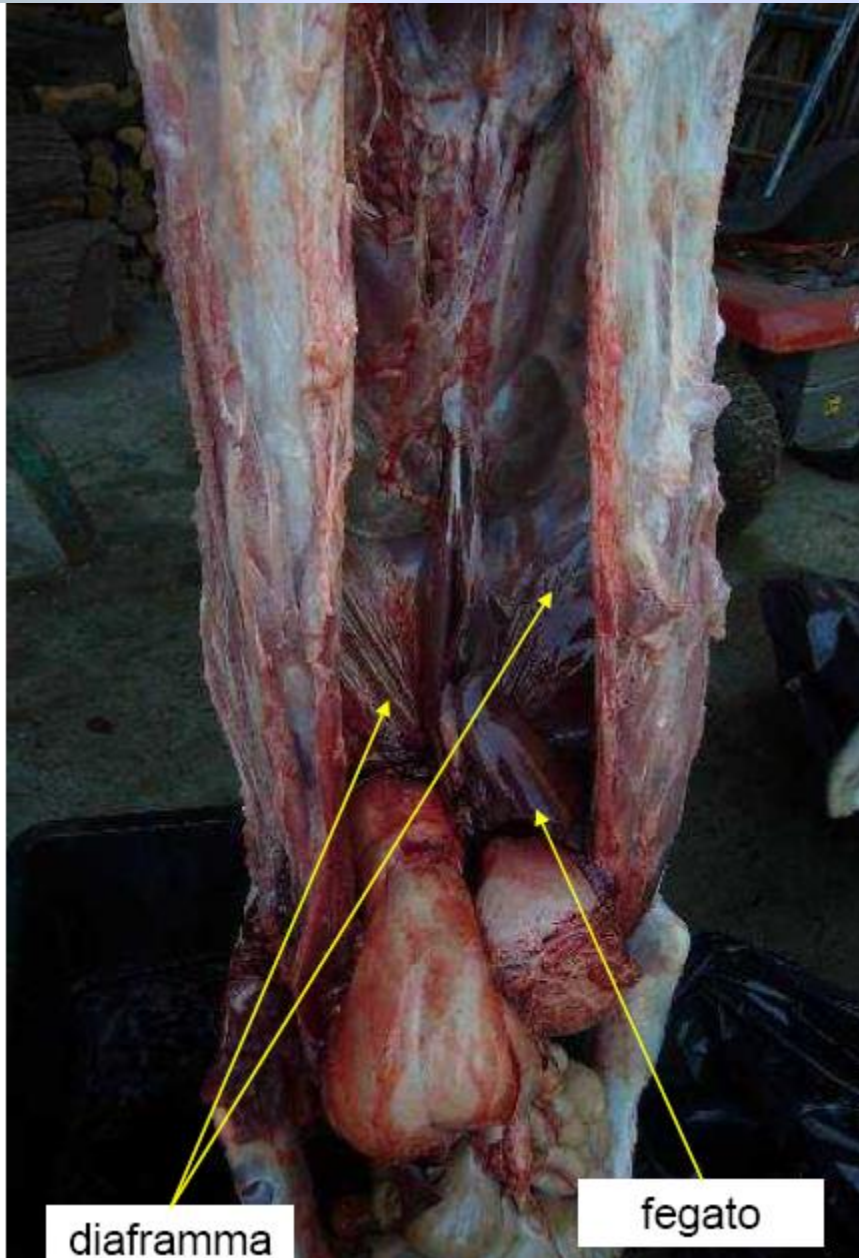
## EVISCERAZIONE



L'intestino tenue è collegato ad un grande legamento (mesentere) semitrasparente sul quale si trovano numerosi linfonodi. I linfonodi devono essere normali. Inciderli serve ad escludere stati reattivi



Incisione di linfonodi mesenterici



dopo l'asportazione  
dell'intestino

accesso al  
diaframma che  
separa la cavità  
addominale da  
quella toracica



cuore

polmoni

diaframma

## CORATA

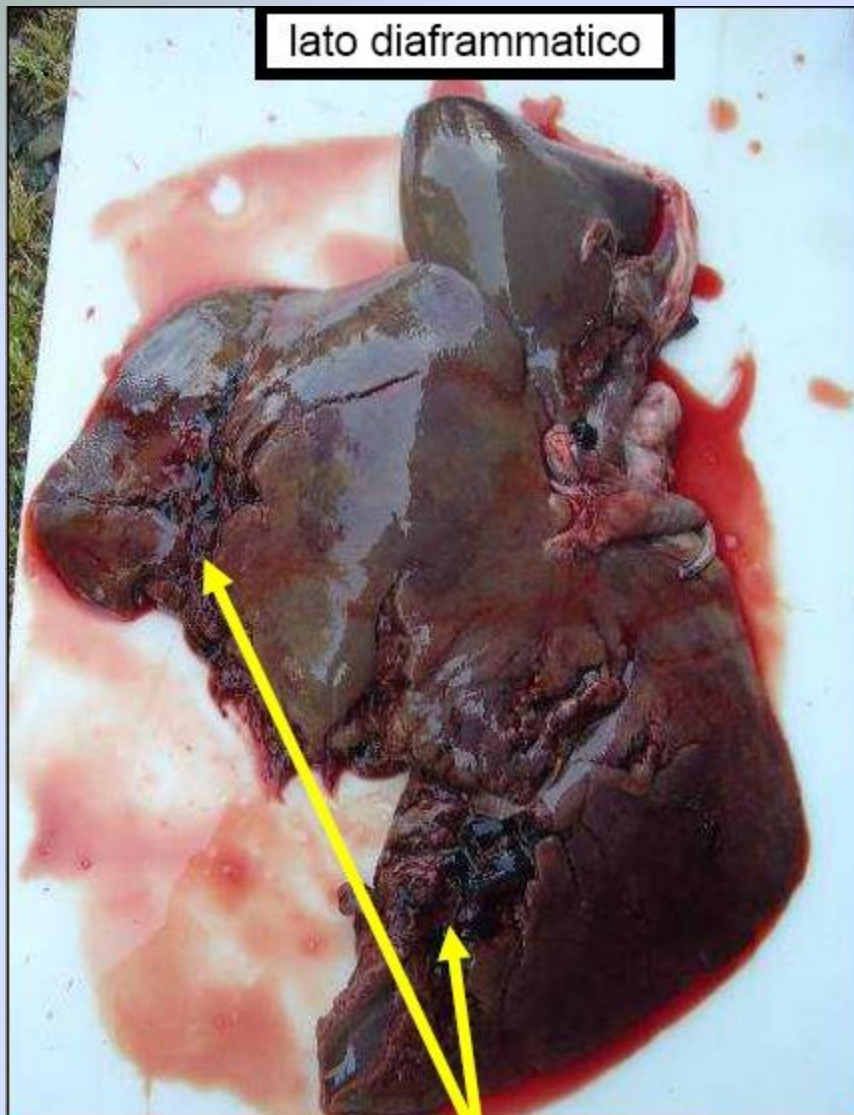
**l'insieme di cuore,  
polmoni e fegato pronto  
per una ispezione  
approfondita**

**asportazione della corata**

**taglio del diaframma**

**è dal diaframma che si  
preleva un campione per la  
ricerca della trichinella**

lato diaframmatico



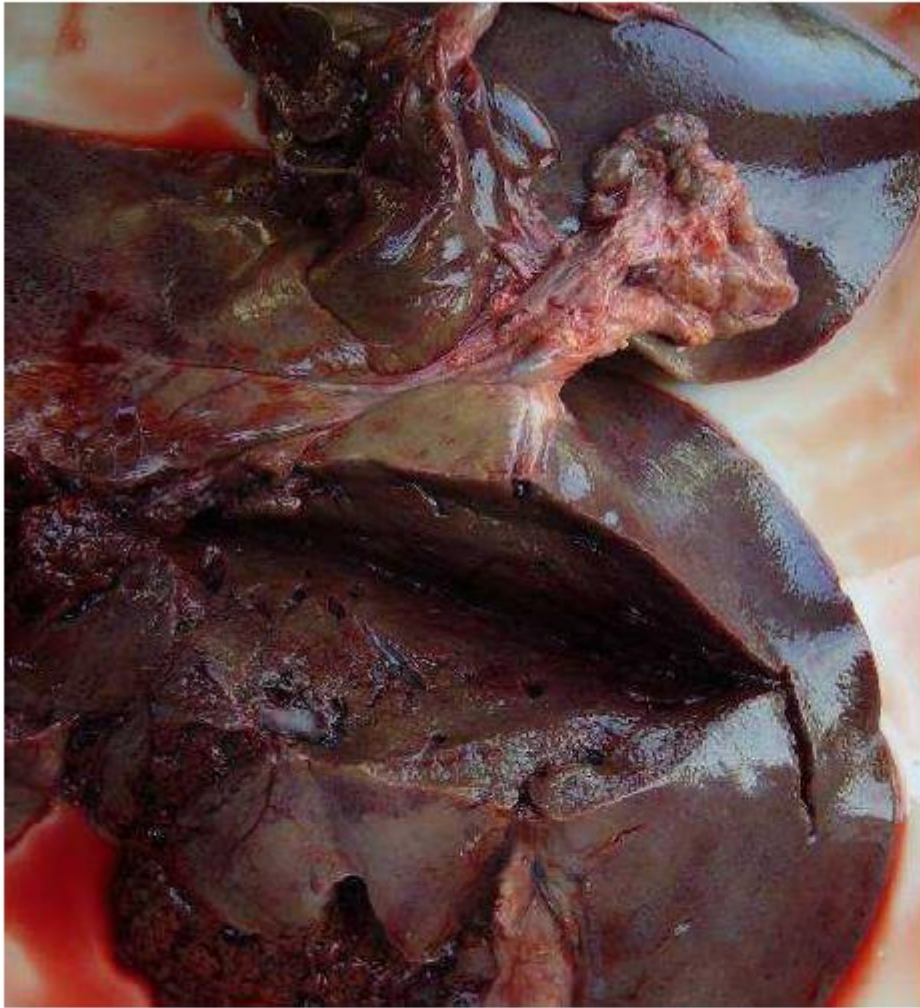
lato viscerale



linfonodi

**TOILETTARE BENE**  
danno provocato dal proiettile  
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro  
f frammenti)

**EVISCERAZIONE**

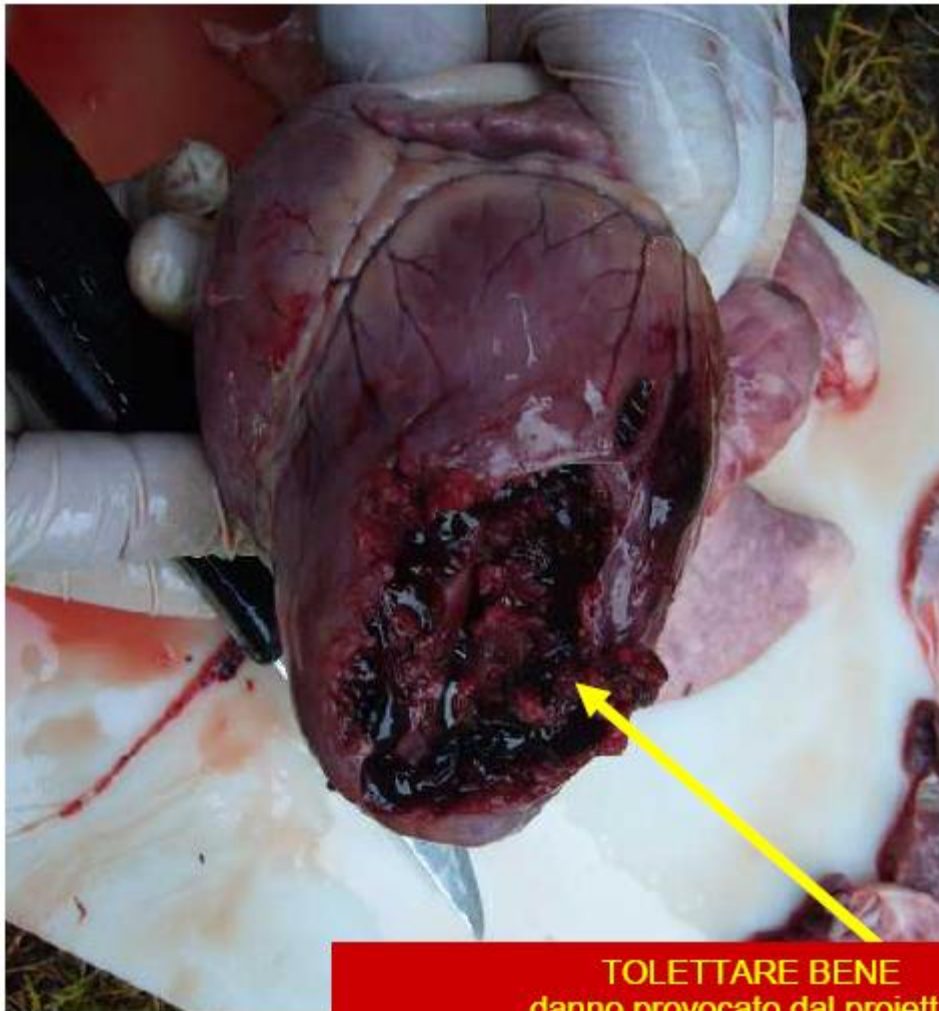


**INCISIONE DEL  
FEGATO**

**ASSENZA DI  
CISTI ASCCESSI**

**linfonodi normali**

**CORATA**

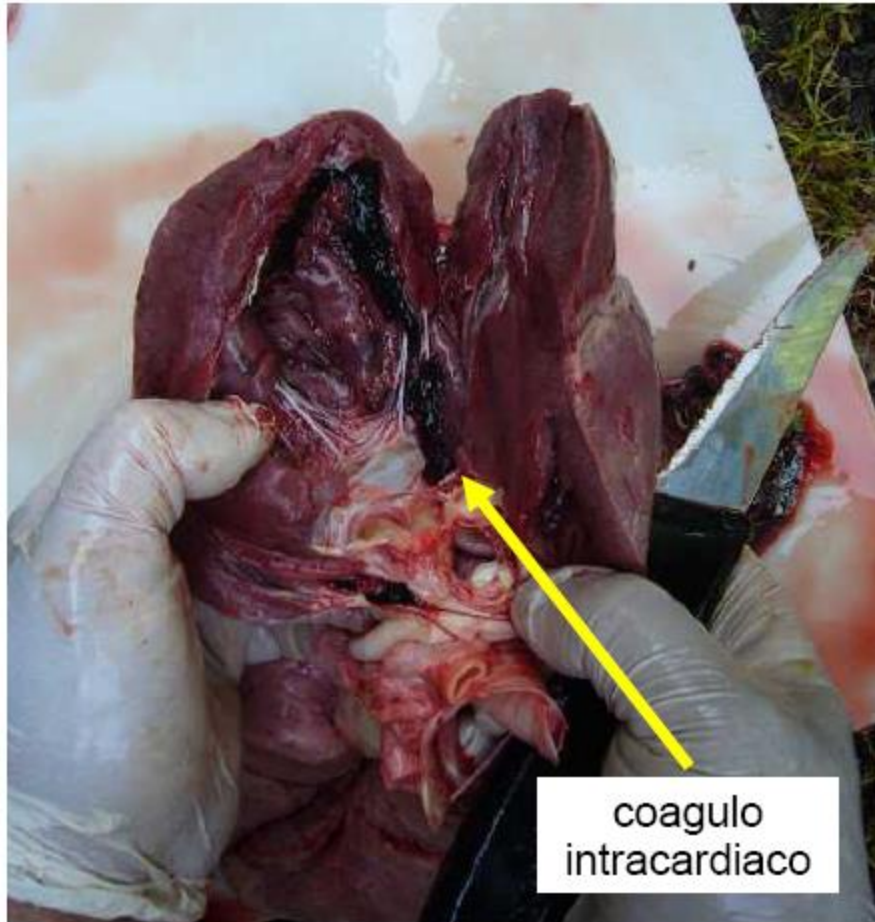


**IL CUORE  
PRIVATO DEL  
PERICARDIO**

**ASPETTO  
ESTERIORE  
REGOLARE**

**TOLETTARE BENE**  
danno provocato dal proiettile  
Prevenzione contaminazione da Piombo (micro  
frammenti)

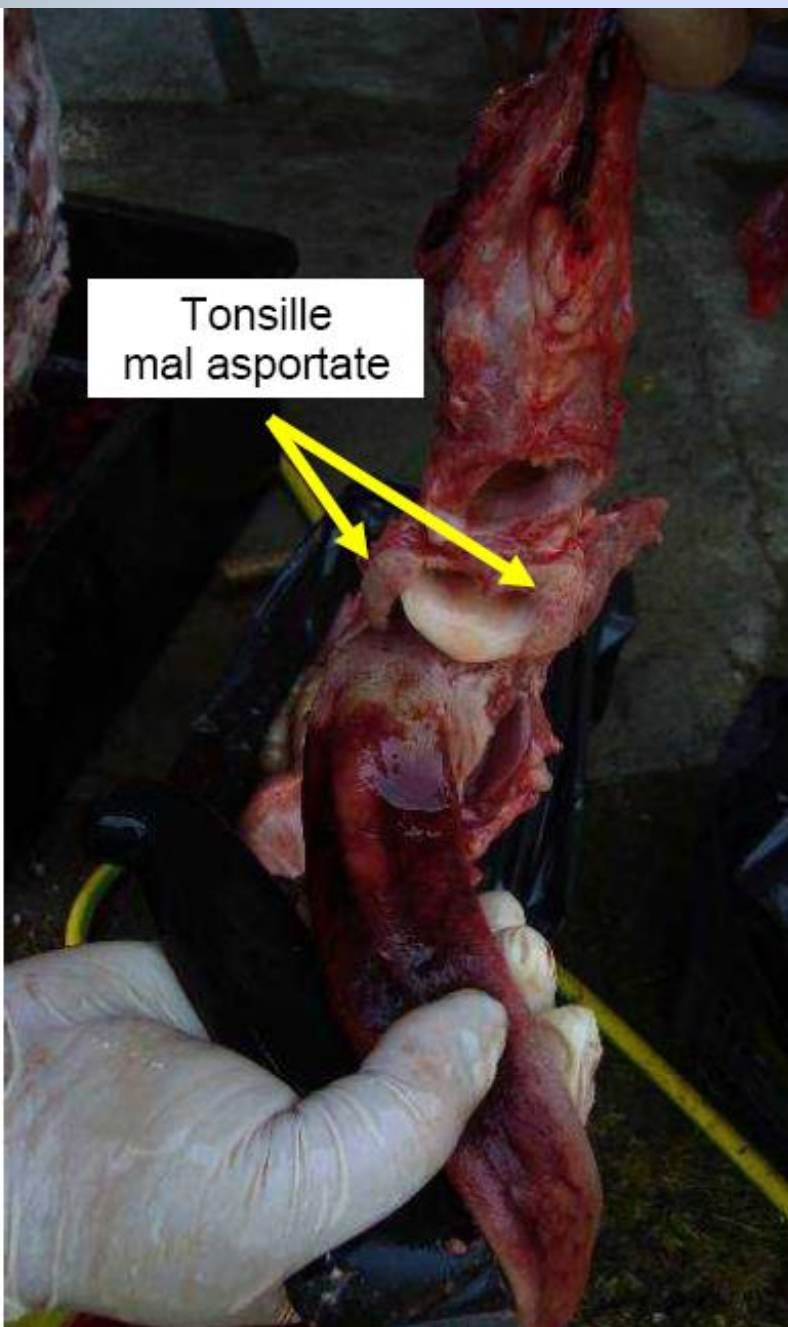
## CORATA



Incisione completa del  
setto senza evidenza  
di cisti

nel setto e nelle cavità  
assenza di parassiti  
(cisti o adulti)

sito preferenziale per il  
prelievo di coagulo per  
ricerche sierologiche

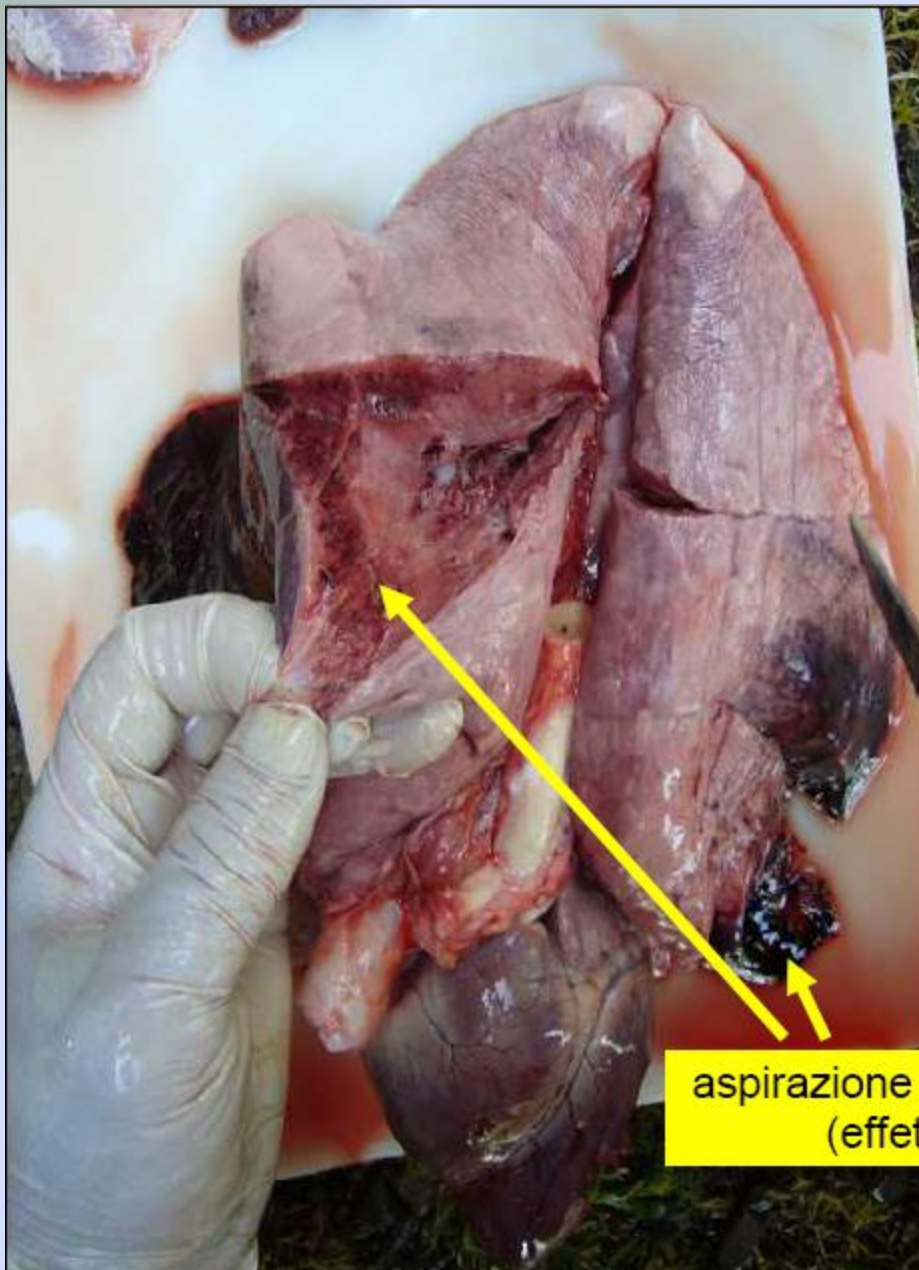


**CORATA**

**I più esperti  
staccano il  
complesso  
lingua-laringe-  
faringe-trachea**

**ASPORTARE LE TONSILLE**

evitare le tonsille durante lo  
stacco della lingua

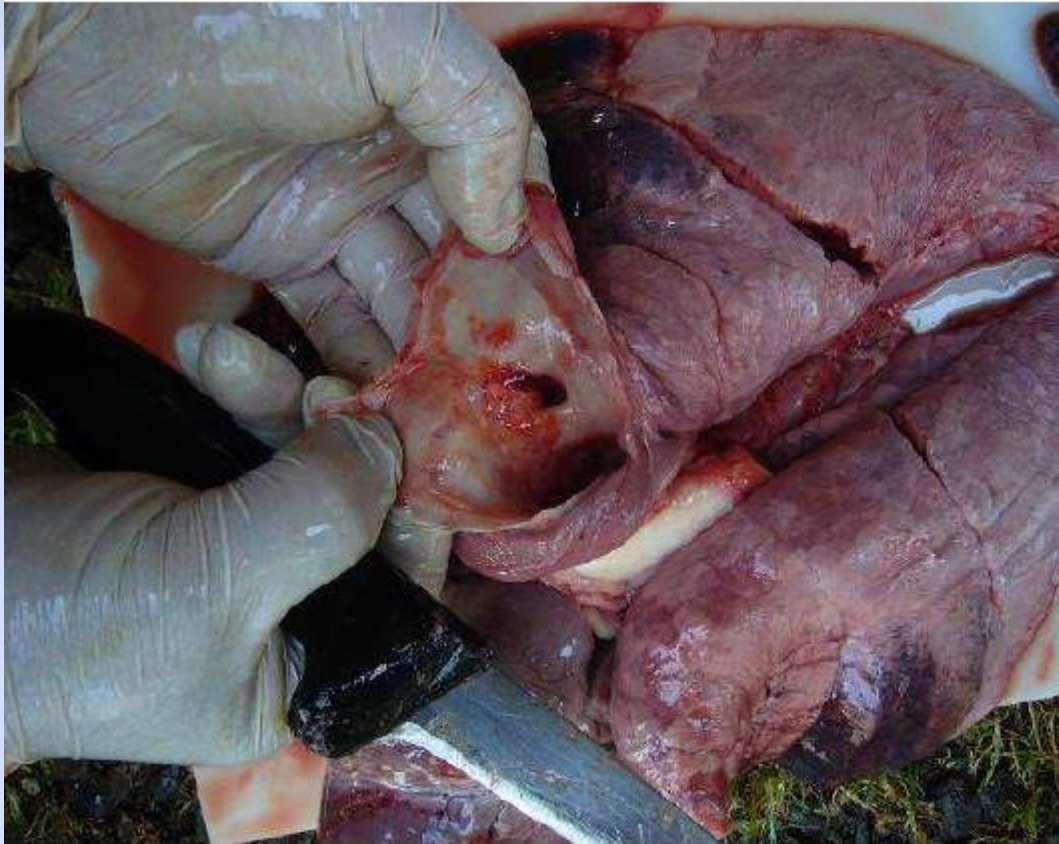


## **ISPEZIONE DEI POLMONI**

**superficie e interno  
dei polmoni**

**Le pleure devono essere  
pulite e alla incisione i  
polmoni non rivelano  
noduli, cisti o ascessi**

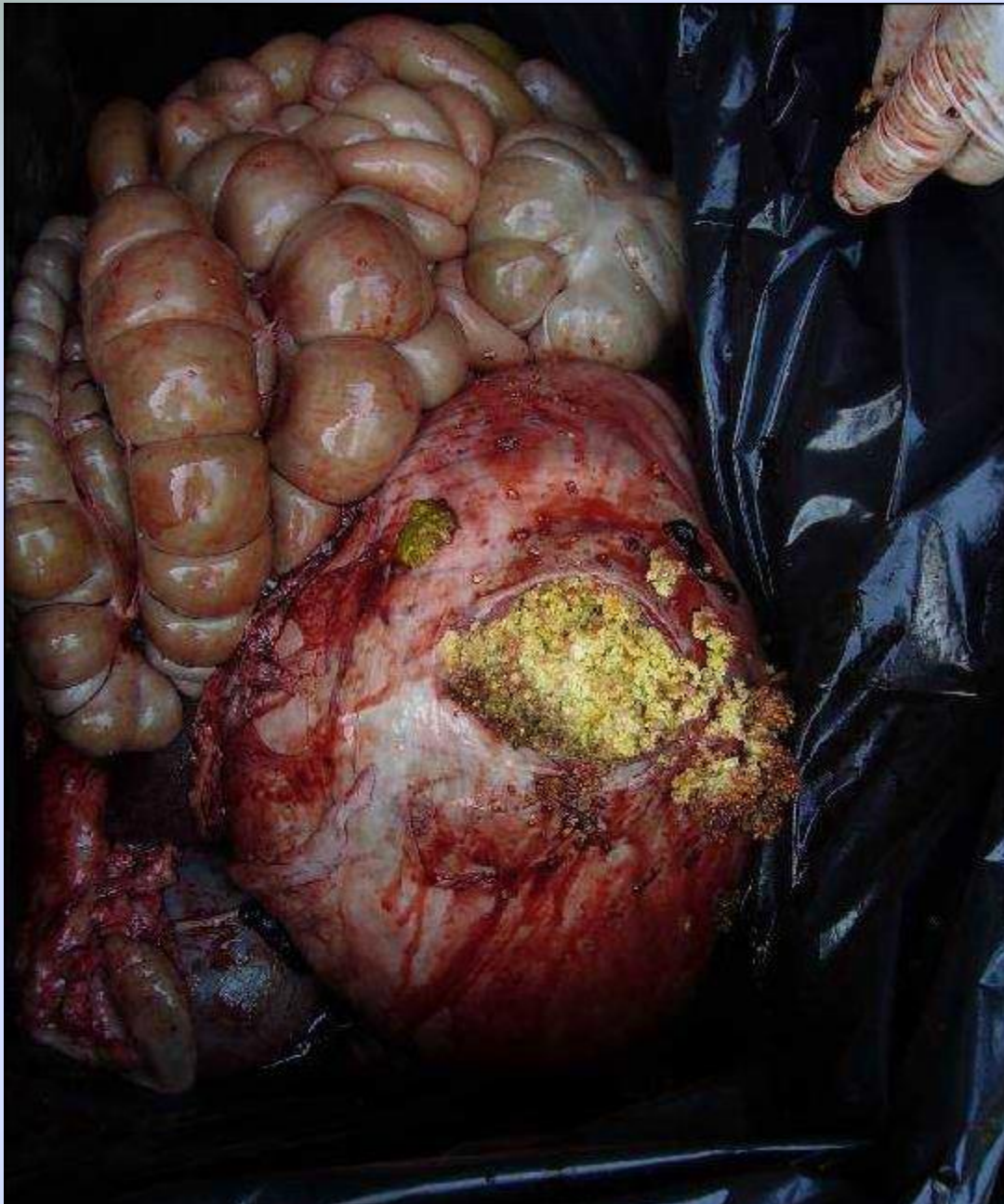
aspirazione di sangue ed emorragia  
(effetto del proiettile)



## ISPEZIONE DELLA TRACHEA

con taglio  
longitudinale

parete interna  
chiara assenza  
di segni  
patologici



**DURANTE  
L'EVisCERAZIONE  
RIPETUTI  
DANNEGGIAMENTI  
DA TAGLIO A  
INTESTINI E  
STOMACO CON  
CONSEQUENTE  
CONTAMINAZIONE  
DELLA CAVITA'  
ADDOMINALE**

**FEGATO: CISTE DA PARASSITA**  
aspetto esterno e incisione



**NON CONSUMARE !**

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali**

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

**FEGATO: CISTI DA PARASSITA**  
interne ed esterne



**NON CONSUMARE !**

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali**

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

**FEGATO: CICATRICI DA LARVE MIGRANTI DI ASCARIDI tipiche  
lesioni biancastre e puntiformi**



**NON CONSUMARE !**

**In caso di fegati parassitati scartare anche tutti i visceri  
addominali**

**NON DESTINARE NEANCHE AL CONSUMO DEI CANI E DEI GATTI**

- Se il contenuto dell'intestino fosse fuoriuscito nella cavità addominale rimuoverlo il prima possibile ed effettuare una pulitura a secco con salviettine o carta da cucina tipo Scottex.;in alternativa utilizzare una raschiatura con la lama del coltello e toelettare la parte (asportazione della porzione di tessuto interessata dall'imbrattamento).
- Al termine dell'eviscerazione non lavare mai la carcassa



**NON LAVARE LA  
CARCASSA !**

**PER NON SPALMARE  
GERMI E CONTAMINANTI**

**TOELETTARE A SECCO**

**USANDO**

- COLTELLO**
- CARTA USA E GETTA**

- Nel caso di commercializzazione o di richiesta di intervento veterinario, i visceri devono sempre accompagnare la carcassa, ad eccezione di stomaco e intestino.

Una volta dissanguata, eviscerata e raffreddata la carcassa deve essere avviata ad un punto dove possa essere sezionata o conservata in pelo per la frollatura

gli accorgimenti da osservare in questa fase sono pochi e semplici ma essenziali.

- proteggere le carni;
- continuare il processo di raffreddamento;
- arrivare a destinazione rapidamente.

- La pratica in uso di non aprire il torace di una preda prima dell'arrivo a destinazione (l'addome viene comunque aperto per problemi di peso nel trasporto) è invece assolutamente sbagliata in quanto ostacola il raffreddamento delle carni e può favorire l'uscita di liquidi dall' esofago, liquidi in grado, per la loro componente batterica, di contaminare gravemente le carni.

- Una volta a destinazione si procede ad appendere l'animale, si effettua un lavaggio energico dell' interno della carcassa con abbondante acqua per pulire la sporcizia ed il sangue che sarà colato nel trasporto, ma senza bagnare il pelo, e la si lascia appesa a sgocciolare; una volta sgocciolata ed asciugata (attenzione a non immettere acqua dove non è in grado di scolare, per esempio all'interno delle ferite) la carcassa sarà pronta per passare alla frollatura ed al conseguente sezionamento.

- le temperature di conservazione delle carni sono di 3-7 gradi centigradi ma le celle delle macellerie vengono generalmente tarate a  $-1^{\circ}\text{C}$  in quanto a questa temperatura la carne non congela, per cui se abbiamo temperature esterne di  $18-20^{\circ}\text{C}$  (in estate-autunno) ed una cantina fresca ad  $8^{\circ}\text{C}$  questa sarà idonea a favorire il raffreddamento ma non idonea alla conservazione della carcassa che, se conservata in quel luogo, tenderà ad imputridire rapidamente.

# "frollatura"

si identifica quel processo fisico-chimico naturale, a cui vanno inevitabilmente incontro i muscoli scheletrici della carcassa immediatamente dopo l'abbattimento dell'animale, e che decreta la loro trasformazione in "carne".

# FROLLATURA

Prevede due fasi fondamentali:

- - la prima detta **rigor mortis** o rigidità cadaverica, contraddistinta da una progressiva contrattura e acidificazione muscolare;
- - la seconda detta **frollatura** vera e propria, contrassegnata da reazioni biochimiche che operano sui vari nutrienti della carne (in particolare sulle proteine), una sorta di predigestione, rendendoli più facilmente assimilabili dal consumatore e conferendo loro l'aroma e il gusto tipici della carne fresca.
- La durata della frollatura varia in considerazione della specie, taglia ed età dell'animale: di norma si considera necessario almeno una settimana.

Se in questa fase, fanno la loro comparsa gli enzimi microbici (anziché quelli propri del muscolo) liberati da batteri che, per qualche ragione, hanno colonizzato la carcassa, non si ottiene la frollatura delle carni, bensì la loro **putrefazione**.

- in presenza di contaminazioni microbiche, temperature non idonee (superiori a 7-8°C), ed eventualmente in presenza di carni derivanti da animali sottoposti a lunghi inseguimenti stressanti, può verificarsi un fenomeno negativo noto con il nome, come detto, di putrefazione che determina profonde alterazioni nelle carni (diminuita consistenza, alterazioni di odore e colore).

# **FROLLATURA**

**un processo caratterizzato da fenomeni che nel complesso migliorano la conservabilità della carne aumentandone le qualità (tenerezza, delicatezza e digeribilità):**

- ☐ **Inizia con la scomparsa del *rigor mortis* ed è di natura enzimatica; non è operata da microorganismi !**
- ☐ **Consiste nella trasformazione del glicogeno e glucosio muscolare in acido lattico (in assenza di ossigeno)**
- ☐ **Ne consegue un abbassamento del pH con acidificazione della carne (ca. pH 5.3-6.0)**
- ☐ **Limita la crescita batterica, attacca i legami proteici**

# LA DURATA DELLA FROLLATURA È INFLUENZATA DA

➤ **temperatura**

➤ **dimensioni dell'animale**

➤ **quantità di glicogeno muscolare**

**sono pertanto importanti:**

✓ un raffreddamento rapido

✓ una temperatura di cella frigorifera sui **4°C**

# **LA FROLLATURA**

- ❑ avviene al freddo sui fasci muscolari ancora connessi allo scheletro e quindi distesi (scissione dei legami actina+miosina)**
- ❑ non può avvenire sui fasci disossati**
- ❑ non può avvenire sulla carne congelata**

# SCUOIAMENTO

può essere effettuato:

- - immediatamente dopo la morte dell'animale, a carcassa ancora calda;
- - dopo la frollatura in cella di refrigerazione per alcuni giorni

# SCUOIAMENTO

- Effettuare la scuoiatura in ambiente idoneo, pulito e sufficientemente ampio, corredato di adeguate attrezzature per tenere l'animale sollevato da terra.
- Utilizzare utensili idonei e puliti. Nel caso si sporchino lavarli ed asciugarli nuovamente.
- L'operatore deve indossare abiti puliti, copricapo e guanti a perdere, fare attenzione a non starnutire sulla carcassa, se deve soffiarsi il naso togliersi prima i guanti per rimetterli successivamente.
- Durante tutto il ciclo di lavorazione delle carni è vietato fumare.
- Effettuare tutte le operazioni in modo che il pelo non venga mai a contatto con la carne per evitare contaminazioni.

# TECNICA DI SCUOIAMENTO

- Si appende l'animale utilizzando dei ganci appositi (in acciaio inossidabile) infilandoli tra la tibia ed il tendine di Achille di modo che il peso venga portato dall'articolazione tibiotarsica (la cosiddetta caviglia).
- La carcassa deve essere sempre sollevata dal suolo di almeno 20-30 cm, per permettere alla pelle, una volta terminato lo scuoiamento, di cadere a terra e separarsi dalle carni.
- Si rimuovono i piedi separando le ossa a livello delle articolazioni del piede e si continua incidendo la pelle lungo l'interno delle gambe fino agli inguini dove i tagli verranno raccordati con l'incisione longitudinale dell'addome, già eseguita in precedenza per asportare i visceri.

# TECNICA DI SCUOIAMENTO

- Effettuati questi primi due tagli e considerando quello relativo all' eviscerazione del capo, avremo ora una sorta di figura a Y e potremo cominciare, prima con una gamba e poi con l'altra, ad asportare la pelle dai muscoli sotto stanti tirandola con forza e aiutandosi con il coltello nei punti dove fatica a staccarsi, stando però bene attenti a non provocare fori nella pelle ed incisioni nei muscoli sottostanti.

# TECNICA DI SCUOIAMENTO

- Si continua poi nella zona del collo fino ad arrivare alla testa che, rivestendo scarso interesse culinario, viene separata dal corpo a livello dell' articolazione occipitale e lasciata attaccata alla pelle che cade a terra
- Nel caso della selvaggina cacciata destinata ad autoconsumo o cessione diretta di piccoli quantitativi, è bene effettuare la scuoiatura al termine della fase di frollatura (cd “frollatura sotto pelle”).
- La scuoiatura deve essere invece completa al momento dell'ispezione post mortem per la selvaggina cacciata destinata alla commercializzazione (Reg. 853/2004 All. III Sez. I, cap.IV , comma 7 e 8).



## **Carcassa appesa**

Una pratica opzione per un lavoro rapido e pulito, anche per il meno esperto

Opportuno usare un contenitore di raccolta dei reflui

## **Frollatura**

in questa modalità durante la stagione fredda può avvenire all'esterno

**I guanti monouso per l'igiene delle carni e per la protezione personale**

## DEPILAZIONE

A VOLTE VIENE PRATICATA LA DEPILAZIONE TOTALE O PARZIALE DEL CINGHIALE PER OTTENERE PARTI PREGIATE (ES. PROSCIUTTO). SOLO IN QUESTO CASO POSSONO RISULTARE EVIDENTI ALTERAZIONI DELLA PELLE SINTOMATICHE DI IMPORTANTI MALATTIE

## IL MALROSSINO

Le tipiche lesioni <a mattonella> e in rilievo sono importanti nel diagnosticare questa malattia infettiva che costituisce un rischio professionale per macellatori, veterinari ...





## SPELLATURA

Incidere la pelle sui  
zampetti  
tenendone un lembo  
teso, con la punta del  
coltello staccarla dal  
piano sottostante  
e procedere  
progressivamente e  
ordinatamente verso il  
basso

Lavare bene le mani e  
sanificare il coltello ogni  
volta che si passa da parti  
sporche (pelo, ferita  
imbrattata, ...) a quelle che  
devono restare pulite



## SPELLATURA

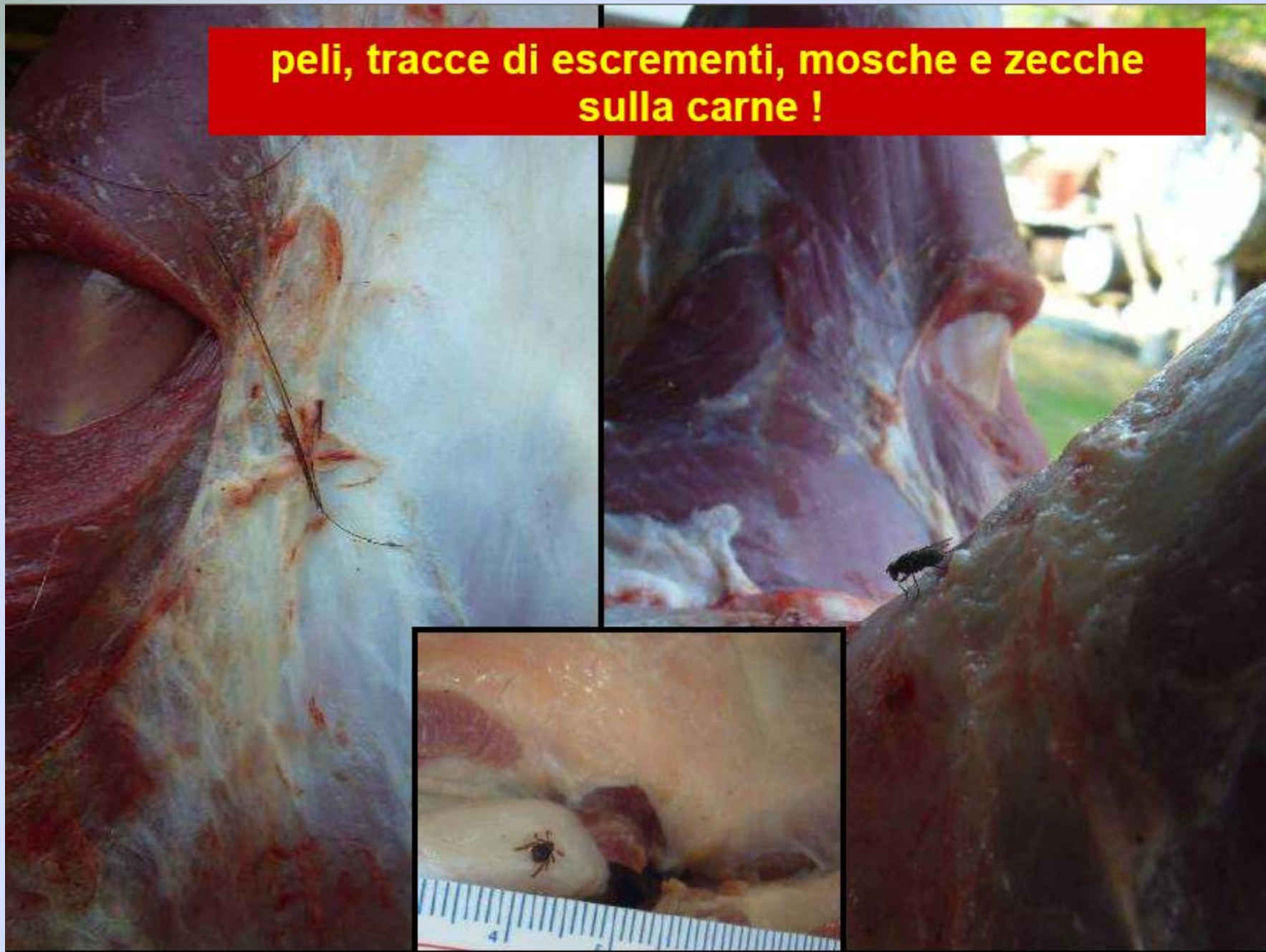
Continuare verso spalle,  
collo e testa

Rovesciando la pelle è  
possibile controllare meglio  
gli effetti del tiro sull'animale  
e prepararsi alla eventualità  
che il proiettile abbia colpito  
l'apparato digerente e  
causato una contaminazione  
dei visceri.

### TOELETTARE BENE !!

la zona di transito del proiettile e della sua  
frammentazione deve essere accuratamente rifilata  
per eliminare i microframmenti e le tracce di piombo

**pelì, tracce di escrementi, mosche e zecche sulla carne !**



# SEGUE LA FASE DI SEZIONAMENTO DELLA CARCASSA





## TAGLI & RITAGLI

La frollatura di un capo sano ed igienicamente sezionato, **permettono un uso diversificato delle sue carni e la realizzazione di ricette capaci di valorizzare le caratteristiche bromatologiche della selvaggina**

**un frettoloso spolpamento e congelamento preludono alle solite e monotone ricette <in umido>, un uso in genere adatto per carni di minor qualità**



**cinghiale**



**tagli**

# CARATTERISTICHE DELLA CARNE DI CINGHIALE

- L'età del cinghiale determina le differenze:
- Cinghialeto (dai 3 ai 6 mesi) ha carne così tenera che non necessita di marinatura ed è esente da afrore selvatico
- Giovane (da 6 mesi fino ad 1 anno) ha ancora carne molto tenera e sentore selvatico non molto acuto
- Maturo: (non ha superato i 2 anni) la carne raggiunge il massimo della prelibatezza, ma il sentore di selvatico diventa percepibile
- Adulto (tra 2 a 6 anni) la carne diventa troppo dura e marcatamente odorosa

# CARATTERISTICHE DELLA CARNE DI CINGHIALE

## Colore

**Dissanguamento non completo:** può interferire negativamente con il colore della carne così come sulla qualità igienica

**Colore piuttosto scuro** (elevato esercizio muscolare - > fibre rosse rispetto alle bianche; elevata quantità di mioglobina): apprezzato dal consumatore.

- **Il colore può essere modificato da:**
- **Stress** (carni di tipo DFD - pHu >6.0, carni scure, dure ed asciutte o carni di tipo PSE - pHu normale, ma troppo rapida caduta, carni chiare, soffici ed essudative); queste ultime sono tipiche soprattutto del cinghiale

# DESTINAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA

- **autoconsumo;**
- **fornitura diretta;**
- **commercializzazione**

# **TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA situazione attuale**

**Abbattimento**  **Autoconsumo**

**dopo l'abbattimento (collettivo o singolo) la spoglia  
del capo abbattuto viene recuperata e  
portata intera in un posto comodo  
(ritrovo, casa di caccia, fienile, garage, etc...)**

**Qui  
viene appesa, eviscerata,  
spellata, spolpata,  
confezionata, ripartita,  
trasportata a casa e messa in freezer.**

## Tempi??

✓ ABBATTIMENTO

✓ RECUPERO

✓ TRASPORTO

✓ EVISCERAZIONE

✓ SPELLATURA

✓ SPOLPO

✓ CONFEZIONAMENTO

✓ TRASPORTO

✓ FREEZER

*ore*

9:00

10:00

12:00

14:00

15:00

16:00

17:00

19:00

# COSA SUCCEDE SE ...

- 1. IUGULAZIONE superflua
- 2. EVISCERAZIONE tardiva

**contaminazione delle carni**

- 3. RAFFREDDAMENTO non fatto
- 4. FROLLATURA non fatta

**perdita della potenziale qualità della carne di selvaggina**

- 5. SPELLATURA
- 6. SEZIONAMENTO spolpo a caldo
- 7. CONFEZIONAMENTO in pacchi
- 8. SURGELAZIONE no, congelamento

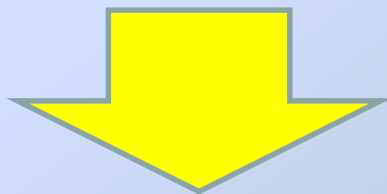
**perdita di valore**



**carica batterica, odori forti  
(detto <di selvatico>),  
durezza**

Dato che....il capriolo maschio si caccia a  
**giugno-luglio** ed **agosto-settembre**.

Il cinghiale si caccia **da settembre**. Piani  
di limitazione del cinghiale anche nei  
mesi caldi



**CARNI DURE, SAPORACCI E ODORACCI SECONDARI ....  
IDENTIFICATI COME <DI SELVATICO>**

**RIMEDIO: MARINATURE AGGRESSIVE, LUNGHE COTTURE**

# Quindi occorrono **CORRETTE PROCEDURE POST ABBATTIMENTO:**

- 1. IUGULAZIONE **sollecita**
- 2. EVISCERAZIONE **sollecita**

Sul posto

- 3. RAFFREDDAMENTO **al più presto**
- 4. FROLLATURA **adeguata**

Cella frigorifera vicina

- 5. SPELLATURA **mano sporca-  
mano pulita!**

- 6. SEZIONAMENTO **tagli anatomici**
- 7. CONFEZIONAMENTO **sottovuoto**
- 8. SURGELAZIONE **appropriata**

Locali e strumenti  
adeguati  
(autoconsumo)

Ricordate che è importante che il **trasporto delle carcasse** dal luogo di abbattimento al centro di raccolta deve essere effettuato osservando i seguenti consigli:

1. adagiare le carcasse su supporto pulito;
2. se si trasportano più carcasse contemporaneamente fate in modo che siano evitate le contaminazioni reciproche delle carni e che non sia compromesso il raffreddamento;
3. non ammucchiate le carcasse una sull'altra senza frapporre una protezione;
4. le carcasse non sufficientemente raffreddate vanno tenute separate da quelle già raffreddate, onde evitare che queste ultime si riscaldino;
5. il veicolo deve essere dotato di un impianto adeguato, che impedisca un innalzamento delle temperatura durante il trasporto (se disponibile!)

# ...e lo SMALTIMENTO DEGLI ANIMALI MORTI O DI LORO PARTI come avviene?

Lo smaltimento degli animali morti o di loro parti è disciplinato dal REGOLAMENTO (CE) N. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano, sostituito dal

REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009 del 21 ottobre 2009

e alle Linee Guida di cui all'Accordo Stato-Regioni n° 2040 del 1/7/2004 e s.m.i. I visceri degli animali non sottoposti a provvedimenti di polizia veterinaria e non destinati al libero consumo rientrano nella categoria 2 e devono essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui all'art 5 del citato regolamento.

Tuttavia, il regolamento esclude dal campo di applicazione (art 1 comma 2 lettera c) i corpi interi o le parti di animali selvatici non sospettati di essere affetti da malattie trasmissibili all'uomo o gli animali, ad eccezione .....omissis..... dei corpi o parti di animali selvatici utilizzati per produrre trofei di caccia

# SMALTIMENTO DEGLI ANIMALI MORTI O DI LORO PARTI

Inoltre, l'art 5, lettera g, prevede che i corpi interi o parti degli animali selvatici non sospettati di essere affetti da una malattia trasmissibile all'uomo o agli animali possano essere eliminati con altri metodi o utilizzati in altri modi.

# SMALTIMENTO DEGLI ANIMALI MORTI O DI LORO PARTI

- In merito alla specifica questione il Ministero della Salute ha più volte precisato che, considerata la sporadicità di questi fenomeni, la loro distribuzione sul territorio nazionale, la scarsa quantità di questi materiali ed il contesto geografico ed ambientale in cui questi materiali sono ottenuti possa essere ammesso, in casi isolati, l'interramento.
- D'altra parte è evidente a tutti che la mortalità accidentale o per avverse cause atmosferiche (es abbondanti neviccate) determina di fatto un "*riassorbimento*" naturale delle spoglie di animali (di proprietà dello Stato!) e che la cautela dell'interramento rappresenta, di fatto, un intervento che concorre a ridurre i danni all'ambiente, non ad incrementarli.

# SMALTIMENTO DEGLI ANIMALI MORTI O DI LORO PARTI

- I cacciatori possono eliminare in loco i visceri degli animali cacciati.
- Tuttavia, nei casi in cui si organizza una battuta di caccia che comporti, almeno nelle intenzioni, l'abbattimento di molti capi e la necessità di eliminare un consistente quantitativo di visceri, deve essere prevista la loro raccolta in un contenitore di adeguate dimensioni, non necessariamente autorizzato per tale uso ma in grado di evitare la dispersione di liquidi organici, da inoltrare preferibilmente ad uno stabilimento di trattamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE/1774/2002 o ad un inceneritore o ad una discarica autorizzata.

- Lo stomaco e l'intestino appartenenti alla grossa selvaggina selvatica abbattuta nel loro habitat naturale possono essere smaltiti, sul terreno di caccia, nei seguenti modi:
  1. abbandonati in luoghi idonei e secondo la buona pratica venatoria.
  2. in casi di particolare e motivata necessità, si potrà disporre l'interramento.
- In entrambi i casi il luogo scelto dovrà evitare la dispersione di liquidi organici in corsi d'acqua e zone umide.
- Lo stomaco e l'intestino non potranno essere abbandonati né interrati in terreni che siano in fase di lavorazione o coltivazione.
- Nel caso che non ci sia la possibilità di reperire, sul terreno di caccia, un luogo idoneo, ovvero per quantitativi ingenti di stomaci e di intestini, gli stessi dovranno essere raccolti e smaltiti tramite impianti di trattamento. A tale proposito, nell'impossibilità di un conferimento immediato, si potranno attivare appositi punti di stoccaggio, possibilmente congelatori, in attesa della consegna a Ditte di smaltimento.

- ...per il rispetto della natura



Grazie per l'attenzione

