

TRATTAMENTO E MANIPOLAZIONE DELLA SPOGLIA

Tempo di recupero della spoglia

Dopo l'abbattimento occorre provvedere al più presto possibile e nel rispetto delle norme igieniche, a tutte le operazioni necessarie. Il più presto possibile significa letteralmente che per gli ungulati, tenendo in considerazione le circostanze di caccia, si ha a disposizione un periodo di tempo massimo di tre ore; tuttavia se ci si avvicina troppo allo scadere a questo lasso di tempo, può accadere che in alcune situazioni, l'animale abbattuto inizi a deteriorarsi. I parametri che possono influire sono molti, temperatura esterna, stress dell'animale, abbattimento non "pulito", e quanto altro. Da considerare, ad esempio, che gli animali macellati nei mattatoi, devono essere eviscerati entro 45 minuti, poiché circa un'ora dopo la morte, i batteri intestinali possono migrare dall'intestino alla cavità addominale. Se le condizioni atmosferiche e la luce lo permettono, l'esemplare abbattuto dovrebbe essere eviscerato direttamente sul posto, altrimenti bisogna cercare di trasportarlo velocemente, previo dissanguamento, in una sala deposito per la selvaggina ben illuminata ed attrezzata e là eseguire l'eviscerazione, in condizioni decisamente più favorevoli.

La spoglia dell'animale dovrebbe essere recuperata prima possibile dopo lo sparo, per questo è importante scegliere con cura anche il punto ove un animale deve essere abbattuto; sparare ad un animale da un versante all'altro di una valle, dove occorre un'ora di cammino per arrivare sulla spoglia è una cosa sbagliata, perché nel migliore dei casi avremo carni non eccellenti e nel peggiore dei casi un animale ferito da ricercare in forte ritardo. Per quanto riguarda le carni avremo una qualità tanto migliore quanto più presto ci recheremo sulla spoglia per effettuare le necessarie operazioni che seguono l'abbattimento (applicazione fascetta, foto, modulistica ecc., dissanguamento, eviscerazione, raffreddamento), infatti tanto più tempo passerà dopo l'abbattimento, tanto più vantaggio daremo ai batteri per iniziare la degradazione delle carni.

Modalità di trattamento della spoglia dopo l'abbattimento ed il recupero

Strumenti ed attrezzature

La scelta delle attrezzature dipende dalle circostanze e dalle condizioni del territorio; è il cacciatore stesso, conoscendo il territorio, che deve decidere se portare con sé tutta l'attrezzatura. In caso dubbio sarà meglio essere completamente equipaggiati.

Equipaggiamento ideale:

- un coltello affilato, a lama fissa, abbastanza grande, facilmente lavabile e disinfettabile
- una sega o una cesoia
- spago e corda
- uncini per la carne
- telo di plastica
- acqua potabile
- sacchetti di plastica
- vasca per selvaggina
- rete di protezione contro insetti
- lampada tascabile, lampada da fronte
- guanti e camice monouso
- salviette monouso
- provette e contenitori per eventuali prelievi (sangue, liquidi organici, feci, parassiti, ecc.)

L'uso dei guanti tutela le persone che manipolano l'animale (la rabbia è un esempio di grave zoonosi che può essere trasmessa oltre che con il morso anche con il semplice contatto di ferite con la saliva degli animali)

Apposizione della fascetta di riconoscimento ed altre operazioni connesse

La prima cosa da fare, raggiunto l'animale abbattuto e verificatane l'avvenuta morte, è l'applicazione, in maniera inamovibile, della fascetta di riconoscimento; tale fascetta è fornita al cacciatore dagli Enti preposti, e riporta un numero di matricola e la data dell'abbattimento. Si devono contestualmente scattare delle foto di riconoscimento, compilare una modulistica di riferimento ed eseguire tutte le operazioni che i singoli regolamenti provinciali prevedono.

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) per i motivi suddetti e devono essere eseguite le operazioni di dissanguamento, eviscerazione e raffreddamento.

Il dissanguamento è la pratica basilare per avere delle carni ben conservabili, infatti 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. Per effettuare il dissanguamento è necessario recidere i grossi vasi del collo; se l'animale è appeso per gli arti posteriori, effettueremo l'operazione a livello della gola, altrimenti si preferisce operare alla base del collo, infilando la lama all'entrata del petto, per raggiungere i grossi vasi alla base del cuore. Il dissanguamento sarà buono se ci troviamo nelle condizioni di un animale appena abbattuto, con il cuore ancora pulsante che pomperà attivamente il sangue all'esterno, come per gli animali nei mattatoi. Questa condizione in effetti è molto improbabile che si realizzi, aspettare qualche minuto dopo lo sparo, utile perché l'animale colpito non si rimetta ad esempio in piedi e si allontani, presuppone anche l'avvenuto arresto cardiaco. Nel caso di un animale dove il cuore è già fermo (il più delle volte) avremo comunque un effetto di svuotamento dei vasi sanguigni, positivo per la qualità delle carni. L'importante è agire prima che il sangue coaguli nei vasi. Le carni di selvaggina sono sempre in genere poco dissanguate, ma questo non deve essere considerato come una peculiarità, quanto piuttosto come un difetto, anche se comunemente accettato ed in parte correggibile. Le carni mal dissanguate sono difficilmente conservabili ed oltremodo inadatte per la preparazione dei salumi a causa della insufficiente acidificazione della carcassa, dovuto all'effetto tampone del sangue presente in eccesso nei muscoli. Aperta la carcassa, si può tagliare l'aorta a livello cardiaco sfruttando il passaggio attraverso il diaframma; girando l'animale su un fianco si possono flettere le zampe anteriori ed esercitare una pressione sulla gabbia toracica, in modo da forzare il sangue ancora presente a fuoriuscire per poi allontanare anche il sangue risultante dallo sparo dalla cavità toracica.

Dissanguamento - scopi :

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

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

Eviscerazione

Durante la storia della caccia sono stati sviluppati diversi metodi di "aprire" gli ungulati, a volte molto differenziati a seconda delle Regioni, spesso diventati delle "tradizioni". E' importante conservare tali tradizioni, ma è altrettanto importante tener conto delle nuove conoscenze sull'igiene degli alimenti e delle nuove disposizioni di legge. Il concetto di fondo è quello di rimuovere tutti gli organi e visceri, dalla lingua fino all'ano, possibilmente in un blocco unico, come avviene generalmente anche per gli animali da macello secondo una pratica sperimentata. A questo scopo, con l'animale a terra, bisogna collocare l'animale abbattuto su di un piano stabile; meglio utilizzare un telo di plastica pulito come base su cui lavorare; inoltre si deve avere a

disposizione una superficie pulita per gli attrezzi da lavoro (coltello, sega, uncini, cesoia, ecc.) e per gli organi e visceri rimossi. Per motivi igienici e di comodità di lavoro, quando possibile, è meglio eviscerare l'animale mentre è appeso (per le corna, per la mandibola, per gli arti anteriori o posteriori). Durante tutto il percorso della eviscerazione, bisogna fare attenzione che la mano "pulita" tenga sempre il coltello e la mano "sporca" tocchi la pelle dell'animale. Se la mano pulita, o il coltello, o entrambi si sporcano, devono essere immediatamente lavati. E' consigliabile l'utilizzo di guanti monouso che possono essere cambiati spesso, così come di salviette monouso.

a) incisione del collo:

si inizia, con l'animale appeso per la parte anteriore (corni, mandibola, arti anteriori) o con l'animale a terra, possibilmente dalla punta del mento e si taglia la pelle lungo un'immaginaria linea centrale. E' opportuno tagliare direttamente fino all'ano, e con gli esemplari maschi il taglio gira attorno agli organi genitali (pene e testicoli). Il taglio deve attraversare solo la pelle fino al tessuto ipodermico, lasciando intatti i tessuti sottostanti (non deve raggiungere le cavità). Successivamente vengono estratti la trachea e l'esofago e la lingua viene separata dalla mandibola. Lingua, trachea ed esofago vengono ora mantenuti in tensione e con il coltello si taglia fino all'inizio della zona pettorale. Durante l'operazione l'osso ioide nella zona della gola può rappresentare un certo ostacolo, che però generalmente è abbastanza semplice da superare.

b) distacco degli organi genitali:

partendo dal taglio già eseguito lungo la linea centrale, il pene e successivamente i testicoli vengono afferrati con una mano e tenuti sollevati. A questo punto si esegue un secondo taglio parallelo al primo fino all'ano ed i genitali vengono spostati all'indietro. I testicoli devono essere tenuti separati dalla pelle ed analizzati per verificare la presenza di anomalie. Inoltre nel cervo nobile, nel daino, nel muflone viene rimossa la macchia scura attorno al pene. Nelle femmine si rimuove la mammella.

c) apertura della sinfisi pubica e rimozione dell'ano:

la sinfisi pubica si incontra eseguendo con attenzione un taglio esattamente lungo l'asse del corpo nella zona tra le due cosce fino ad arrivare all'osso. La sinfisi pubica è una struttura più o meno marcatamente a forma di pettine, che negli esemplari più giovani o più deboli, può essere tagliata con un coltello. In genere è meglio tagliare questa parte per mezzo di una sega o di una cesoia. Eseguita l'operazione descritta, allargato adeguatamente il taglio con le dita, è possibile rimuovere la vescica, l'uretra ed il retto. L'apertura della sinfisi pubica richiede abilità, buone condizioni di lavoro ed attrezzi adeguati. Se viene eseguita male o in modo approssimativo si rischia di danneggiare pregiati tagli di carne della coscia. Per rimuovere l'ano occorre incidere con un coltello affilato la zona circostante. Il taglio riesce meglio se si incide trasversalmente la pelle poco sopra l'ano e poi, mantenendo una leggera trazione, si esegue un taglio circolare attorno all'intestino, in profondità fino al bacino. Durante l'operazione è importante non incidere il retto. Se inavvertitamente vengono incise la vescica o l'uretra, occorre evitare che l'urina contamini la carne.

d) apertura della cavità toracica e addominale:

se la sinfisi pubica non è ancora stata aperta, prima di compiere l'apertura delle cavità si deve tagliare attentamente la pelle nella pancia lungo la linea centrale con una incisione lunga alcuni centimetri. Bisogna creare un'apertura nella quale sia possibile infilare il medio e l'indice per proteggere poi la punta del coltello durante il taglio.

Durante queste operazioni bisogna fare attenzione a non tagliare la vescica che si trova appena sotto. In seguito si pratica un taglio fino allo sterno lungo la linea centrale, sempre proteggendo la punta del coltello. Lo sterno può essere tagliato soltanto con una cesoia od una sega. E' più semplice eseguire il taglio con il coltello leggermente a lato dello sterno, lungo le giunture cartilaginee delle costole.

e) distacco degli organi esterni e dell'intestino:

dopo un primo controllo della cavità addominale per verificare che non vi siano contenuti estranei o anomalie evidenti, è ora possibile, con gli animali più piccoli (capriolo, camoscio, cinghiale, ecc.) rimuovere in un'unica soluzione gli organi interni e l'intestino. Per prima cosa bisogna distaccare il diaframma lungo entrambi i lati delle costole fino alla colonna vertebrale. Poi si afferrano lingua, trachea ed esofago e con una trazione si estraggono dalla cavità toracica ed addominale tutti gli organi ad essi collegati, e durante l'operazione vengono recise eventuali aderenze con la carcassa.

In questo modo dovrebbe essere possibile rimuovere anche il retto e la vescica. Tutti gli organi ed gli intestini rimossi devono ora essere appoggiati accanto all'animale su di una superficie pulita o, meglio ancora, appesi per essere attentamente esaminati. Nel camoscio, nello stambecco, nel muflone e nel cinghiale, bisogna rimuovere la cistifellea. Se non è stato fatto in precedenza, adesso bisogna recidere la sinfisi pubica.

f) operazioni di rifinitura:

dopo che l'animale è stato trasportato in un luogo con condizioni igieniche ottimali (sala, centro di raccolta per selvaggina) prima di sottoporlo a trattamento con il freddo, è consigliabile compiere ancora alcune operazioni. Ad esempio occorre controllare ancora una volta il foro di entrata e di uscita del proiettile, nel caso vi siano parti sporche o danneggiate da rimuovere. I reni devono essere asportati e così il grasso di copertura (sugna).

Eviscerazione - scopi:

- 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

Le modalità di crescita esponenziale dei batteri evidenziano l'importanza di una celere eviscerazione.

Durante la fase di eviscerazione il rischio di contaminazioni è particolarmente alto.

Particolare cura deve dunque essere rivolta a questa fase.

Eviscerazione - procedure:

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 mesenterici (eventuale ingrossamento);

- Osservazione dei linfonodi portalì.

Eventuale ricorso al consulto veterinario in caso di anomalie (aspetto, colore, consistenza)

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 immergendola in acqua di torrente; infatti questa pratica, se anche apparentemente elimina sangue e sudiciume legato all'eviscerazione, tuttavia diffonde in modo ampio sulla carcassa i microrganismi dalla cute – che è molto ricca di batteri tellurici e spore- e dai tratti contaminati, favorendo quindi un rapido incremento della popolazione microbica. Inoltre non esiste alcuna garanzia che l'acqua dei torrenti o la neve non sia essa stessa contaminata.

Pertanto la rimozione del sangue e di altre forme di imbrattamento possono essere effettuate a secco (carta monouso) o con uso di acqua potabile portata con sé. In quest'ultimo caso è però importante procedere all'asciugatura prima di movimentare la carcassa.

Trasporto

Possibilmente evitare di trascinare l'animale;

Se si intende successivamente applicare una fune (cavo) a livello della mandibola, provvedere a mantenere le fauci dell'animale leggermente schiuse, prima che si instauri il rigor mortis;

Gestione delle parti non edibili:

Evitare di disperdere nell'ambiente visceri o parti non commestibili;

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

In presenza di una persona formata è disponibile per effettuare l'esame della carcassa e dei visceri asportati al fine di individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute, e a seguito di parere favorevole, non è necessario che i visceri accompagnino la carcassa.

CONSIGLI E INDICAZIONI PER IL PRELIEVO E L'INVIO DI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ESAMI DI LABORATORIO

La diagnosi di malattie dei selvatici rimane appannaggio di specialisti. Indagini specifiche sull'animale o su alcune parti di organi o tessuti non sono solo utili per la valutazione della presenza di determinate patologie nella fauna selvatica, bensì anche per una valutazione del rischio per gli animali domestici e per una migliore attività di prevenzione relativa all'alimento destinato all'uomo, in quanto, per mezzo di indagini approfondite, possono essere definiti in modo più appropriato le aree problematiche. Talvolta si verifica l'impossibilità di emettere una diagnosi per mezzo del materiale inviato. Per questo è importante inviare, quando è possibile, l'intero capo oltre agli organi interessati da lesioni ed anomalie. Solo in questo modo malattie infettive possono essere appropriatamente diagnosticate.

Consigli pratici per l'invio:

un sacchetto con adeguata resistenza è assolutamente indispensabile per l'invio.

Il materiale deve essere accompagnato da indicazioni relative alle osservazioni effettuate e alla descrizione precisa della zona di prelievo, così come di ogni possibile notizia utile. Il risultato di indagini di laboratorio dipende direttamente dalle modalità di conservazione e invio. Modalità non corrette di prelievo, possono vanificare l'impegno e il lavoro svolto. È importante avere a disposizione il siero di sangue, indispensabile per una infinità di ricerche, soprattutto immunologiche: si può prelevare un grosso coagulo, ad esempio dalla cavità cardiaca o da un grosso vaso sanguigno, usando un contenitore adeguato dove farlo sierare, refrigerarlo e condurlo il più rapidamente possibile all'Istituto di ricerca; può essere utile anche una porzione del polmone. La tempestività dell'invio (intero animale, organi, parti di organi, siero, feci, parassiti, ecc.) così come il corretto prelievo, confezionamento e conservazione (refrigerazione), sono spesso determinanti per il buon esito delle analisi.

Il ruolo del cacciatore è fondamentale anche nella vigilanza nei confronti di malattie trasmissibili ad altri animali selvatici o domestici e all'uomo (zoonosi).

TRATTAMENTO DELLA CARCASSA SINO ALL' ARRIVO A DESTINAZIONE

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.

Per protezione delle carni si intende la tutela del frutto della caccia da qualunque cosa possa danneggiarlo o deprezzarlo; nella stagione calda ad esempio le mosche possono deporre uova rapidamente sulle carni per cui l'utilizzo di una retina antimosche è una pratica certamente utile ed a volte indispensabile.

Dopo avere preparato l'animale (dissanguamento, eviscerazione e raffreddamento) può essere necessario affrontare un periodo di trasporto a volte lungo e poco agevole; mentre animali di piccole dimensioni possono essere facilmente trasportati nello zaino, quelli di dimensioni superiori devono per forza essere trasportati da più persone od a volte trascinati fino al mezzo in grado di trasportarli.

È ovvio che un cervo aperto dalle mandibole fino al bacino e trascinato per centinaia di metri tenderà a contaminarsi all'interno con fili d'erba ed a volte terra; tali contaminazioni sono però da considerare secondarie ai fini della conservazione delle carni, rispetto alla contaminazione da parte del contenuto intestinale, e potranno essere eliminate facilmente con un semplice lavaggio all'arrivo al centro di lavorazione.

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.

Tra i due tipi di contaminazione delle carni quella da terra è di gran lunga più tollerabile ma è comunque preferibile evitarla; si potrà dotarsi di un telo plastificato da legare attorno al busto dell'animale che, in caso di terreno non eccessivamente accidentato oltre che proteggere la carcassa ne faciliterà lo scivolamento.

Per le nostre zone gli animali che danno i maggiori problemi di trasporto, per la loro taglia, sono certamente i cervi e cinghiali di grossa mole.

Non appena arrivati ad un mezzo motorizzato in grado di trasportare la carcassa è necessario ricordarsi che questo serve per trasportare la preda al più presto in un luogo idoneo a terminare il processo di raffreddamento (cella frigo o cantina fredda), e non a trasportare i cacciatori in luogo idoneo a festeggiare la cattura dimenticandosi della preda magari sotto il sole; è infatti indispensabile riuscire a mettere rapidamente le carni al riparo da possibili alterazioni.

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. Nella fase di scolatura ed asciugatura sarà bene tenere aperto il torace della carcassa con un apposito divaricatore (bastone di legno) al fine di favorirne l'asciugatura interna, e mantenerlo in opera anche nella cella, fino a raffreddamento avvenuto. Bisogna ricordare il ruolo della temperatura esterna nella lavorazione e conservazione delle carni; le temperature di conservazione delle carni sono di 3-7 gradi centigradi ma le celle delle macellerie vengono generalmente tarate a -1°C in quanto a questa temperatura la carne non congela, per cui se abbiamo temperature esterne di 18-20°C (in estate-autunno) ed una cantina fresca ad 8°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.

LA FROLLATURA DELLE CARNI

Con il termine "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". In questo processo non hanno alcun ruolo i batteri, implicati invece nella putrefazione delle carni. La frollatura riconosce 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.

A seguito della frollatura vera e propria, le masse muscolari della carcassa diventano tenere e pastose, acquistano un giusto grado di lucentezza, e quel che più conta diventano saporite e aromatiche.

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**.

La durata del processo di frollatura varia in funzione di alcuni fattori, tra i quali, i più influenti sono:

- taglia dell'animale;
- temperatura a cui è mantenuta la carcassa o le carni che ne derivano;
- capacità intrinseca dei muscoli di potersi acidificare.

Le carcasse di animali abbattuti affaticati (per esempio nel corso di una battuta di caccia con i segugi), andranno incontro ad una cattiva frollatura e tenderanno ad essere secche, dure e scure.

In sintesi, un'appropriata acidificazione muscolare è fondamentale per ottenere carni di buona qualità, e il cacciatore, operando sulle modalità di abbattimento, e sulla gestione della carcassa, può ottenerla abbastanza facilmente.

La frollatura, ribadiamo, trasforma il muscolo in carne, e consta, come detto, di due fasi:

Fase precoce con l'instaurarsi del rigor mortis e acidificazione della carcassa; la caduta del pH richiede circa 24 ore, ed è più rapida con un lento raffreddamento della carcassa. A 24 ore si raggiunge il così detto pH "ultimo" che è di norma compreso fra 5,4-5,7, a cui si accompagna un certo calo peso per "gocciolamento" legato proprio alla fase di acidificazione. Il pH acido contribuisce a rallentare lo sviluppo microbico.

Fase successiva: vera e propria proteolisi: si accompagna al risolversi del rigor mortis, ed è determinata dall'azione proteolitica degli enzimi endogeni sulle fibre muscolari, con conseguente intenerimento e sviluppo dell'aroma. Durante la seconda fase, 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).

La durata della frollatura varia in considerazione della specie, taglia ed età dell'animale: di norma si considera necessario almeno una settimana.

LO SCUOIAMENTO

La pratica dello scuoiamento consiste nell'asportare la cute, cioè la pelle, che ancora ricopre la carcassa.

I punti fondamentali da seguire sono i seguenti:

- 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.

La pelle, oltre a proteggere l'animale in vita, ne protegge le carni dopo la morte, riducendo in maniera sostanziale, soprattutto per animali di piccole dimensioni, l'eccessiva disidratazione dei muscoli durante la conservazione in cella frigorifera; per questo è preferibile che la carcassa conservi la pelle durante la frollatura.

Lo scuoiamento della carcassa può essere effettuato:

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

Nel caso di animali appena abbattuti ci troveremo spesso ad avere il pelo ancora bagnato per il recente lavaggio seguito all' eviscerazione, per cui si dovrà fare particolare attenzione affinché i liquidi prole manualità di scuoiamento non provochino degli schizzi di liquido sporco sulle parti appena scuoiate.

Nel caso di carcasse sottoposte a frollatura, e quindi ben asciutte, alla scuoiatura verrà associata una toelettatura, cioè l'asportazione, di quelle parti muscolari ed adipose che, esposte all'aria, avranno già subito dei processi di degenerazione con formazione di muffe e patine batteri che vischiose.

La toelettatura, unita alla scuoiatura, permetterà di avere una carcassa più presentabile e sanitariamente ineccepibile.

Metodica

Le metodiche di scuoiamento degli animali variano a seconda della taglia e dell'uso delle pelli; nel nostro caso gli ungulati vengono scuoiati tutti allo stesso modo.

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.

Nel caso di animali di grandi dimensioni è necessario munirsi di uno sgabello per riuscire a lavorare con facilità nelle parti più alte.

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.

Nel tagliare la pelle è preferibile inserire la punta del coltello al di sotto del piano cutaneo e tagliarla dall'interno verso l'esterno; questo permetterà di tagliare meno peli e quindi avere meno peli separati dalla pelle che si attaccano alle carni.

Ogni volta che il coltello si riempie di peli è necessario pulirlo ed eventualmente lavarlo ed asciugarlo per non trasportare sporco in zone pulite; ogni perdita di tempo relativa alle pratiche igieniche verrà ricompensata con una migliore qualità delle carni ed un grande risparmio di tempo nel ripulire ogni singolo pezzo prima della preparazione alimentare.

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.

Dobbiamo considerare l'esterno della pelle, con il pelo, una zona fortemente contaminata mentre l'interno, a contatto con il muscolo, una zona sterile e pertanto i due distretti non dovranno mai venire a contatto.

Lo scuoiamento di un animale sottoposto a frollatura è più difficoltoso di quello di un animale appena abbattuto, perché durante la permanenza in cella frigo la pelle ed il sottocute perdono acqua aderendo più fortemente ai piani muscolari sottostanti. Per facilitare lo scuoiamento, è in uso la pratica di insufflare aria con una pompa al di sotto della pelle che verrà così scollata ed asportata più facilmente; tale pratica, se l'aria non è adeguatamente filtrata, è però da evitare in quanto può diffondere germi ed altre sostanze inquinanti nelle carni.

La coda viene asportata a filo delle masse carnee tra una vertebra e l'altra e si continua a strappare la pelle lungo la schiena fino ad arrivare alle spalle. Arrivati alle spalle si incide la pelle all'interno degli arti anteriori, dopo avere eliminato i piedi e la si asporta come nei posteriori.

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).

SEZIONAMENTO

Subito dopo lo scuoiamento è consigliabile effettuare il sezionamento della carcassa, infatti la conservazione delle carcasse scuoiate in cella frigorifera porterebbe ad una eccessiva disidratazione delle carni.

Con l'animale ancora appeso, dopo averlo scuoiato e toelettato, si procede prima all'asportazione degli arti anteriori che, non essendo collegati da ossa alla colonna vertebrale, vengono facilmente separati dalla carcassa con il solo ausilio di un coltello; si passa poi all'asportazione delle due pareti della cassa toracica segnando le coste a pochi centimetri dalla colonna vertebrale, seguendo il bordo della massa comune dei muscoli della colonna vertebrale

Si procede poi asportando il collo e la porzione toracica della schiena, separando le vertebre tra l'una e l'altra all'inizio ed alla fine del torace stesso.

La lombata viene quindi separata dalle cosce incidendo tra l'ultima e la penultima vertebra lombare per non obbligarci ad una deviazione nel taglio, in quanto la linea che passa per l'articolazione lombo sacrale incontra inevitabilmente le ossa del bacino.

Le due cosce infine, vengono separate tra loro sezionando l'osso sacro longitudinalmente, con la sega o con un robusto coltello o mannaia.

Dalla carcassa iniziale ci troviamo ora con le seguenti parti :

n° 3 sezioni di colonna vertebrale (collo, torace, lombi)

n° 2 pareti toraciche (costati)

n° 2 arti anteriori (spalle)

n° 2 arti posteriori (cosce)

Questo ci permetterà di maneggiare singolarmente le parti in questione, rendendoci più agevole la successiva fase di sezionamento in tagli carnei più piccoli, idonei a ottenere preparazioni alimentari diverse.

Nel caso di carcasse conservate in frigo scuoiate, le loro superfici si presenteranno secche, a seguito della disidratazione subita dalle fasce connettivali superficiali che ricoprono i muscoli sottostanti. Tali fasce vengono facilmente rimosse mediante lo scollamento, eseguito aiutandosi con il coltello e tirandole poi delicatamente con le mani.

Nello stesso modo possono essere asportate le sierose interne, pleure e peritoneo, per fare affiorare i piani muscolari sottostanti.

Poiché queste pellicole disidratate sono costituite principalmente da collagene, la loro eventuale permanenza non sarà un problema in quanto in cottura prolungata si reidrateranno completamente, assumendo aspetto gelatinoso; sono comunque da togliere nel caso in cui le carni siano destinate ad una cottura rapida (tagliate), od al consumo crudo (carpacci).

Una particolare attenzione merita la rifilatura delle parti grasse che, più di quelle magre, possono conferire sapori anomali ai nostri piatti, se sono andate incontro a fenomeni di degradazione (ossidazione, irrancimento), per cui ogni parte grassa andrà eliminata, soprattutto quelle venute a contatto con l'ambiente esterno.

I grassi alterati sono contraddistinti da un colore diverso, giallo tenue o grigiastro. che li renderà facilmente identificabili.

DESTINAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA

autoconsumo;

fornitura diretta;

commercializzazione;

Autoconsumo

La selvaggina cacciata e destinata solo ed esclusivamente ad autoconsumo si consiglia l'applicazione delle corrette prassi igieniche, così come per qualunque altro alimento che si consuma.

Fornitura diretta

Con questo termine, si fa riferimento ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che

riforniscono il consumatore finale. La cessione deve avvenire sul mercato locale escludendo il trasporto sulle lunghe distanze: questo viene identificato nel territorio della Provincia in cui è avvenuto l'abbattimento dell'animale o nel territorio delle Province contermini. Anche alla fornitura diretta non si applicano i disposti legislativi dei Reg. 852 e 853. Tuttavia, rispetto all'autoconsumo, si applica il requisito della rintracciabilità: il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, la data di abbattimento e i quantitativi ceduti al fine di poter adottare gli opportuni provvedimenti cautelari in caso di pericolo per la salute.

Cosa si intende per piccola quantità: il Prov. C.P.S.R. 9/2/06 la definisce in un massimo di 500 capi/anno per la piccola selvaggina e un capo/cacciatore/anno per la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria.

Per quanto riguarda la cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate, si applicano invece pienamente le disposizioni previste al punto 1.18, Sezione 1 dell'All. I del Reg. n. 853/2004/CE: le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed liberate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Nel caso di carni di suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi devono applicarsi i provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Commercializzazione

Ad eccezione dei piccoli quantitativi e delle carni destinate all'autoconsumo, tutte le altre carcasse, per poter essere commercializzate, devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, riconosciuto ai sensi dell'art. 4 del Reg. 853/04.

I capi, appena abbattuti, devono essere privati di stomaco ed intestino, dissanguati, esaminati da una persona formata, al fine di individuare eventuali rischi per la salute umana e animale. Ciò può essere effettuato da un componente della squadra di caccia che abbia una formazione documentata in materia di igiene e sanità, come previsto dal Reg. 853/2004, all. III, sez. IV, cap. I, garantendo in questo modo un controllo immediato; in alternativa, o in attesa degli interventi formativi, ciò può essere effettuato nei singoli centri di raccolta in presenza di personale formato.

La formazione deve comunque garantire, ribadiamo, che i cacciatori e gli operatori dispongano delle nozioni necessarie per tale attività e deve contemplare almeno le seguenti materie:

- Normale quadro anatomico, fisiologico, comportamentale della selvaggina selvatica
- Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possano incidere sulla salute umana dopo il consumo
- Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione, ecc dei capi di selvaggina dopo l'abbattimento
- Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità ed igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica

Dal momento che l'eviscerazione deve essere il più rapida possibile, si ritiene importante un'ampia diffusione di questi piani di formazione, al fine di poter contare su un'ampia percentuale di cacciatori in grado di individuare i segni di alterazioni e malattia e pertanto attivi nella segnalazione di possibili pericoli.

La carcassa quindi, accompagnata dai visceri, ad eccezione di stomaco ed intestino, è trasferita in un centro di lavorazione riconosciuto;

se tuttavia i capi sono accompagnati da una dichiarazione numerata della persona formata che indichi data, ora e luogo dell'abbattimento e attesti la non evidenziazione di segni anomali prima e dopo l'abbattimento, visceri e testa possono non accompagnare la carcassa (ad eccezione dei cinghiali che, essendo soggetti a trichinosi, devono sempre essere accompagnati da testa, zanne escluse, e diaframma).

La selvaggina è sottoposta a ispezione al più presto dopo l'ammissione allo stabilimento di manipolazione; qui il veterinario ufficiale, dopo aver esaminato la dichiarazione o le informazioni che la persona formata partecipante alla caccia dell'animale ha fornito conformemente al Reg. CE n. 853/2004, procede all'ispezione post mortem effettuando le seguenti operazioni previste al Reg.

CE 854/2004 All. I, capo VIII. Per le carcasse di cinghiali è obbligatoria anche la ricerca di Trichinella.

I centri riconosciuti, oltre a consentire una lavorazione idonea sotto il profilo igienico, permettono che venga effettuata correttamente la visita ispettiva di tutte le carcasse, le quali possono essere esitate al consumo soltanto dopo avere superato favorevolmente detta visita ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Consentono, inoltre, che gli scarti della lavorazione, quali le pelli, o eventuali animali o parti dichiarati non idonei al consumo vengano raccolti rispettivamente come materiali di cat. III e II ai sensi del Reg. 1069/2009 e sottoposti al relativo trattamento di smaltimento.

La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria

VIGILANZA SULLA COMMERCIALIZZAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA prodotte dall'attività venatoria

DESTINAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA

Ai sensi della normativa vigente le carni di selvaggina uccisa a caccia possono avere diversa destinazione a seconda che la fauna selvatica sia stata abbattuta nell'ambito dell'attività venatoria o se, invece, sia stata abbattuta nell'ambito dei piani di contenimento della specie.

Fermo restando l'obbligo, per i cinghiali, del prelievo di muscolo da parte della ASL competente per l'esecuzione dell'esame per la ricerca della trichinella spp. con esito favorevole, le carni possono avere infatti le seguenti DESTINAZIONI:

1) ATTIVITA' VENATORIA

2) PIANI DI CONTENIMENTO DELLA SPECIE

1) FAUNA SELVATICA ABBATTUTA NELL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' VENATORIA *(modalità e tempi previsti dalla normativa vigente e dal calendario venatorio)*

A) **AUTOCONSUMO**, cioè consumo privato da parte del cacciatore.

B) **CESSIONE DIRETTA** (occasionale)

⌘ DAL CACCIATORE AL CONSUMATORE, inteso come consumatore finale;

⌘ DAL CACCIATORE AL DETTAGLIANTE, inteso come laboratori annessi ad esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono il consumatore finale, come ad es. macellerie, ristoranti, agriturismi, etc.

In questi casi devono essere rispettati, da parte del cacciatore, i seguenti requisiti:

- rapporto diretto tra cacciatore e destinatario;
- rispetto del limite imposto dalla normativa vigente: max 1 capo/anno per cacciatore di selvaggina di grossa taglia (cinghiale, capriolo, daino, cervo, ecc.) e 500 capi/anno per cacciatore di selvaggina di piccola taglia;
- ambito locale, inteso come provincia e province contermini (in riferimento al luogo ove è avvenuto la caccia);
- comunicazione scritta da parte del cacciatore sulla provenienza della selvaggina, in ottemperanza alle disposizioni di cui al Reg. CE n. 178/02.

C) **COMMERCIALIZZAZIONE**, previo invio ad un CENTRO DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/04 per essere sottoposta ad ispezione sanitaria ai sensi del Reg. CE n. 854/04 e a bollatura sanitaria, in caso di esito favorevole. Anche in questo caso vige l'obbligo, per il cacciatore, di documentare la provenienza delle carni

FAUNA SELVATICA ABBATTUTA NELL'AMBITO DEI PIANI DI CONTENIMENTO DELLA SPECIE

A) **COMMERCIALIZZAZIONE**, previo invio ad un CENTRO DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/04 per essere sottoposta ad ispezione sanitaria ai sensi del Reg. CE n. 854/04 e a bollatura sanitaria, in caso di esito favorevole. Anche in questo caso vige l'obbligo per il cacciatore di documentare la provenienza delle carni

B) **AUTOCONSUMO**, cioè consumo privato da parte del cacciatore, solo se previsto dall'Amministrazione Provinciale competente per territorio a titolo di rimborso spese di abbattimento, nel limite di un capo/cacciatore/anno;

ATTENZIONE!

IN QUESTO CASO NON E' CONSENTITA LA CESSIONE DIRETTA

ATTIVITA' DI VIGILANZA C/O DETTAGLIANTI SU CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA

Durante gli interventi di vigilanza eseguiti presso i dettaglianti (macellerie, ristoranti, agriturismi, sagre, ecc.), con l'obiettivo di verificare l'ottemperanza delle disposizioni sulla commercializzazione/somministrazione di carni di selvaggina cacciata, è necessario accertare:

- la regolarità dell'origine delle carni;
- il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura;
- l'idoneità al consumo;
- il rispetto dei requisiti di igiene .

A) CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA PRODOTTA IN CENTRI DI LAVORAZIONE RICONOSCIUTI

I controlli sulla commercializzazione al dettaglio/somministrazione delle carni di selvaggina cacciata prodotte in "centri di lavorazione di selvaggina" non sono diversi da quelli che di regola vengono eseguiti per le altre carni prodotte in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/04.

Anche le carni di selvaggina cacciata possono essere commercializzate come:

- ⌘ carni sfuse o confezionate
- ⌘ carni refrigerate, congelate o surgelate.

In tutti i casi le carni devono riportare:

⌘ la bollatura sanitaria prevista dal Reg. 854/04, riportante il n° di riconoscimento CE dello stabilimento di produzione, applicata direttamente sulle carni o sulle etichette poste sulle confezioni;

⌘ le indicazioni obbligatorie previste dal D.Lgs. n. 109/92 sulle etichette, in caso di carni confezionate.

L'OSA ha inoltre l'obbligo di garantire la tracciabilità delle carni conservando le informazioni riguardanti il fornitore e i documenti quali fattura, ecc.).

Per quanto riguarda i controlli sulle modalità di conservazione, l'OSA deve garantire il mantenimento delle carni di selvaggina selvatica refrigerata ad una temperatura a cuore non superiore a +7°C per la grossa selvaggina e a +4°C per la piccola selvaggina. Per le carni congelate/surgelate la temperatura di conservazione è di -18°C.

In caso di apertura da parte dell'OSA della confezione originale e parziale utilizzo del contenuto con successivo riconfezionamento/congelamento della parte restante, dovrebbe essere applicata un'etichetta che consenta di correlare le carni alla confezione originale, con indicazione della data di riconfezionamento /congelamento.

B) CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA CEDUTE DAL CACCIATORE

Il dettagliante ha sempre l'obbligo di documentare la provenienza delle carni per cui, nel caso di selvaggina uccisa a caccia ricevute dal cacciatore per cessione diretta, deve essere in possesso del documento (allegato 1) rilasciato dal cacciatore in cui è indicata la provenienza delle carni, la data e l'ora dell'abbattimento.

Tale documento ci consente anche di effettuare un controllo sulla regolarità della cessione diretta effettuata dal cacciatore (ambito territoriale e n° capi) e sul rispetto documenti di

accompagnamento delle stesse (DDT, dell'obbligo, per le carni di cinghiale, dell'esecuzione dell'esame per la ricerca di *Trichinella* spp.

In caso di confezionamento/congelamento delle suddette carni da parte dell'OSA dovrebbe essere applicata un'etichetta che consenta di correlare le carni al documento sopradescritto, con indicazione della data di confezionamento /congelamento.

Per quanto riguarda i controlli sulle modalità di conservazione, deve essere garantito il mantenimento delle carni di selvaggina selvatica refrigerata ad una temperatura a cuore non superiore a +7°C per la grossa selvaggina e a +4°C per la piccola selvaggina. Per le carni esposte, devono inoltre essere rispettate idonee condizioni di separazione da altri alimenti al fine di evitare contaminazioni crociate.

L'eventuale congelamento delle carni da parte dell'OSA deve essere effettuato utilizzando un abbattitore della temperatura e la successiva conservazione in congelatore deve avvenire a temperatura di -18°C.

Considerate le condizioni igieniche non sempre ottimali con cui vengono ottenute le carni di selvaggina, dalla fase di abbattimento fino alla cessione diretta, è opportuno in vigilanza verificare, mediante ispezione delle carni, l'assenza di imbrattamenti, lesioni, ecc. che le rendono non idonee al consumo.

E' opportuno inoltre verificare che il piano di autocontrollo adottato dall'OSA preveda specifiche indicazioni riguardanti la gestione igienica delle carni di selvaggina uccisa a caccia cedute dal cacciatore, nelle diverse fasi dall'accettazione alla vendita/somministrazione.