



## CORSO TEORICO – PRATICO per OTTENIMENTO QUALIFICA di CACCIATORE FORMATO secondo la NORMATIVA UE

*Reg. CE 852 – 853 – 854 del 2004 - Reg. 2075 del 2005*

*Acc. Stato – Regioni 2470 e 2477 del 2006*

*DGR n. 13-3093 del 12 dicembre 2011 – Reg. Piemonte*

con il patrocinio di



### PRESENTAZIONE del CORSO

Il costante aumento negli ultimi anni sia dei piani di abbattimento degli ungulati selvatici che del carniere stagionale di capi a disposizione del singolo cacciatore, rendono quanto mai attuale l'opportunità concessa da normative europee e nazionali circa la **possibilità di cessione/commercializzazione a centri di lavorazione della selvaggina degli ungulati abbattuti** durante la stagione venatoria.

La Comunità Europea si è espressa attraverso i Regolamenti **852-853-854 del 2004** conferendo ai **cacciatori**, sotto il controllo della Autorità Sanitarie competenti, il **ruolo di produttore di alimenti**, nonché la responsabilità della salubrità del prodotto cacciato. Tale ruolo rende però necessaria la conoscenza di tecniche corrette ed idonee a garantire la salubrità delle carni ed il mantenimento delle qualità organolettiche.

Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono **frequentare un corso**, regolamentato dalla **852/2004**, attraverso il quale vengono fornite nozioni in materia di patologie della selvaggina e di trattamento delle carni dopo la caccia, al fine di poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto. Tale tipologia di esame sostituisce la "visita ante-mortem" che viene effettuata dal veterinario ufficiale sui capi di allevamento.

La formazione deve quindi garantire ***l'acquisizione delle conoscenze di base del quadro anatomico, fisiologico e comportamentale degli animali a vita libera, attraverso le quali è possibile discriminare eventuali comportamenti anomali e/o modificazioni patologiche avvenute a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo.***

L'obiettivo del corso è fornire ai partecipanti, secondo i dettami di legge, **informazioni di carattere igienico-sanitario** (tecniche adeguate per manipolazione, trasporto ed eviscerazione) ed **elementi conoscitivi in materia di Sanità pubblica** (disposizioni legislative, diffusione di malattie infettive nelle specie selvatiche, rischi igienico-sanitari e zoonosici per cacciatori e, in generale, operatori del settore).



Il corso si inserisce nell'ambito dell'azione 6 del progetto "Processi di Filiera Eco-alimentare" finanziato con il contributo di **Fondazione Cariplo** (rif. 1141- 2016).

Ulteriore scopo dell'azione è fornire **adeguati strumenti gestionali per valorizzare al meglio il prodotto selvaggina in un'ottica di uno sviluppo turistico legato all'eno-gastronomia locale.**

Il percorso didattico sarà gestito da personale qualificato e già esperto nella materia, in collaborazione con l'ASL locale; al termine delle lezioni è previsto il **rilascio di un attestato di raggiungimento delle conoscenze esclusivamente a coloro i quali supereranno la prova finale.**

**Il materiale didattico verrà fornito sotto forma di dispense on line**

**Le ISCRIZIONI, fino a disponibilità di posti, saranno possibili ENTRO il 31 agosto 2017**

Al fine di ottimizzare il recepimento delle informazioni i corsi saranno a numero chiuso con **DISPONIBILITÀ DI MASSIMO N. 35 PARTECIPANTI A CORSO.**

Gli **ADERENTI ai COMPENSORI ALPINI VCO2 e VCO3 possono iscriversi direttamente presso i rispettivi COMPENSORI di APPARTENENZA**

I dipendenti della Provincia VCO e dell'ASL VCO interessati a partecipare possono rivolgersi alla Segreteria di ARS.UNI.VCO

AL TERMINE DEL CORSO E AL SUPERAMENTO DEL TEST FINALE  
VERRÀ RILASCIATO L'ATTESTATO DI QUALIFICA di **CACCIATORE FORMATO**  
CHE CONSENTE LA COMMERCIALIZZAZIONE DELLA SELVAGGINA SECONDO LA NORMATIVA UE

**Per informazioni:**

**dott.ssa Federica Fili – [federica.fili@univco.it](mailto:federica.fili@univco.it) -0324 482 548**

**CALENDARIO e PROGRAMMA DETTAGLIATO**  
**DA VENERDÌ 1 A DOMENICA 3 SETTEMBRE 2017**

Collegio Rosmini di Domodossola

**Lezione 1 – 3 ore (venerdì 1 settembre 20,00-23,00)**

- Il progetto “*PROCESSI di Filiera eco-alimentare*” - **Dott. Roberto Viganò**
  - ✓ Descrizione obiettivo di progetto e fasi realizzative
  - ✓ L’etica venatoria e la qualità delle carni
- Il “Pacchetto Igiene”: interpretazione ed applicazione nel contesto venatorio – **Dott. Eugenio Calderone ASL VB**
  - ✓ La cessione e la commercializzazione della selvaggina: interpretazione dei Reg. CE 852, 853, 854 del 2004 e applicazioni specifiche
  - ✓ *“Requisiti per la commercializzazione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore e per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica nei centri di lavorazione della selvaggina”* – D.G.R. Regione Piemonte 12 dicembre 2011, n. 13-3093

**Lezione 2 – 3 ore (sabato 2 settembre 9,00/12,00) – Dott. Luca Pellicoli**

- Generalità sugli ungulati: inquadramento sistemico
- Approfondimenti di anatomia e quadro fisiologico/comportamentale delle specie oggetto di prelievo venatorio: cervidi, bovidi e suidi
- Valutazione della salute dell’animale in vita: comportamenti normali e anomali
- Monitoraggio sanitario della fauna:
  - ✓ Osservazioni in campo
  - ✓ Modalità di prelievo dei campioni biologici
  - ✓ Valutazione dello stato di salute delle popolazioni animali

**Lezione 3 – 3 ore (sabato 2 settembre 13,00/16,00) – Dott.ssa Cristina Fraquelli**

- Principali malattie infettive ed infestive della selvaggina:
  - ✓ Sintomi e segni clinici, alterazioni anatomo-patologiche
  - ✓ Implicazioni faunistiche, zoeconomiche e/o zoonosiche
- Principali patologie connesse al consumo alimentare di carni di selvaggina
- Contaminanti ambientali:
  - ✓ Metalli pesanti, contaminanti, piretroidi, pesticidi clorurati, DDT e isomeri nella fauna selvatica

- ✓ Utilizzo della fauna selvatica come indicatore di inquinamento ambientale

#### **Lezione 4 – 3 ore (domenica 3 settembre 9,00/12,00) - Dott. Roberto Viganò**

- La carne di selvaggina: composizione chimica e qualità nutrizionali
- Tipologie di caccia: implicazioni sulla qualità delle carni
- Modalità di abbattimento:
  - ✓ Implicazioni igienico-sanitarie, stress e conseguente qualità delle carni
- La balistica terminale:
  - ✓ Punto di ingresso della palla e conseguenze
  - ✓ Distanza del tiro e comportamento della palla sull'animale
  - ✓ Palle al piombo e palle monolitiche
- Il corretto trattamento della carcassa e qualità delle carni
  - ✓ Dissanguamento e eviscerazione
  - ✓ Trasporto
  - ✓ Frollatura e conservazione
- Macellazione, sezionamento e conservazione
- Norme igienico-sanitarie e rischi zoonosici

#### **Lezione 5 – 4 ore (domenica 3 settembre 14,00/18,00) – Dott.ssa Martina Besozzi e Dott. Roberto Viganò**

##### **Esercitazione pratica (in località che sarà comunicata durante il corso)**

- Modalità di manipolazione, dissanguamento, eviscerazione e trasporto della carcassa:
- Implicazioni sulla qualità igienico-sanitaria delle carni
- Riconoscimento delle principali lesioni
- Spelatura di una carcassa di ungulato selvatico
- Gestione della carcassa e requisiti igienico-san

---

*Il presente corso è realizzato all'interno dell'AZIONE 6 del Progetto **PROCESSI di FILIERA ECO-ALIMENTARE** (rif 2016-1141).*

***Riservato e gratuito per gli iscritti ai Comprensori Alpini VCO2 e VCO3, per i dipendenti della Provincia VCO e dell'ASL VCO***

***Segreteria:*** Associazione ARS.UNI.VCO, Via Antonio Rosmini 24 – 28845 – Domodossola (VB)

***Informazioni:*** tel: 0324 482 548 oppure [segreteria@univco.it](mailto:segreteria@univco.it)