



FILIERA ECO - ALIMENTARE

progetto finanziato con il contributo di



fondazione
cariplo

CORSO TEORICO – PRATICO di FORMAZIONE in MATERIA di IGIENE e SANITÀ delle CARNI

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:



SCHEDA di PRESENTAZIONE

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

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) - Tel. 0324.482.548 - Mail: segreteria@univco.it



FILIERA ECO - ALIMENTARE progetto finanziato con il contributo di



**fondazione
cariplo**

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 4 del **progetto “Filiera Eco-alimentare”** finanziato con il contributo di Fondazione Cariplo.

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.***

Al fine di ottimizzare il recepimento delle informazioni **i corsi saranno a numero chiuso.**

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.

Al termine del corso e al superamento del test finale verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Per informazioni:

dott.ssa Federica Fili – federica.fili@univco.it -0324 482 548

ASSOCIAZIONE ARS.UNI.VCO

Via Rosmini, 24 – 28845 – Domodossola (VB) - Tel. 0324.482.548 - Mail: segreteria@univco.it