La valorizzazione delle CARNI di selvaggina

I presupposti normativi per sviluppare le filiere del consumo di qualità e per la giusta valorizzazione ai fini del possibile mercato

GIACOMO NICOLUCCI

Premessa

Due sono gli aspetti in evidenza.

Il primo, che esula da quest'articolo, legato al giusto trattamento della carcassa ed alla corretta sequenza delle fasi che conducono dallo sparo sino al piatto.

Il secondo, relativo agli aspetti giuridico-normativi.

Ormai ogni cacciatore, consapevole della propria figura e del proprio ruolo, dovrebbe ben possedere la conoscenza per trasformare l'azione di caccia in salubri e gustose pietanze.

Sovente, invece, mancano sul territorio tutti gli strumenti per assicurarne i mezzi e per garantire l'esistenza della corretta filiera di valorizzazione.

Vediamo quali sono i precisi confini che regolano la materia.

Le competenze dell'Unione europea

Nel sonno del legislatore italiano - che anzi si preoccupava (per ragioni comprensibili) di vietare il commercio di fauna selvatica "morta" per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico o la vendita di "uccelli" con l'eccezione di germano reale, pernici (non la variabile), starna, fagiano e colombaccio – il legislatore comunitario è intervenuto a più riprese sul tema.

A voler semplificare, chiariamo preliminarmente che l'Unione europea, attraverso i propri organi (che sono poi in genere composti da rappresentanti di ogni stato membro) si esprimono normalmente attraverso due tipologie di atti normativi: i regolamenti e le direttive. Le seconde pongono dei fini, in pratica sono delle obbligazioni di risultato, che ciascun legislatore di ogni stato membro deve perseguire adoperando gli strumenti legislativi che ritiene più adeguati. Di regola lo Stato italiano recepisce (con ritardo, ed è per questo che si pagano care sanzioni economiche) le direttive con provvedimenti legislativi or-

dinari. Invece i primi, i regolamenti dell'Unione europea, al momento della pubblicazione, hanno efficacia di legge ordinaria in tutti gli ordinamenti giuridici degli stati membri e si sostituiscono alla legislazione interna ove divergente o confliggente.

Il regolamento CE n. 853/2004

In questi termini, il 29 aprile 2004 è stato promulgato il Regolamento n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e che, nel contesto, detta le regole per il consumo e la commercializzazione delle carni di selvaggina.

I cardini di tale disciplina passano per:

1. **La persona formata.**
   Il legislatore comunitario chiarisce preliminarmente che "al fine di assicurare un'adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un'ispezione post mortem ufficiale. Tuttavia, per conservare talune tradizioni venatorie senza pregiudicare la sicurezza degli alimenti, è opportuno prevedere una formazione destinata ai cacciatori che immettono nel mercato selvaggina selvatica destinata all'alimentazione umana. Ciò dovrebbe mettere i cacciatori in grado di intraprendere un esame iniziale della selvaggina selvatica all'atto della cattura. In tali circostanze, ai cacciatori che si sono sottoposti alla formazione non occorre richiedere di consegnare al centro di lavorazione della selvaggina tutti i visceri per un esame post mortem, se effettuano questo esame iniziale senza individuare alcuna anomalia o rischio".
   In questo senso la persona (il cacciatore) formata è tale se frequenta un corso che insegni:
   a) il normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
   b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
   c) le norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
   d) le disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.
2. **Il trattamento della selvaggina abbattuta.**
   Il regolamento in parola prescrive che dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica "grossa" deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata. Successivamente, e sempre al più presto dopo l'abbattimento, la persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. Terminato positivamente quest'esame, la persona formata compila una dichiarazione (relativa all'esame e all'assenza di comportamenti anomali, modificazioni patologiche o contaminazioni ambientali od altro di analogamente rilevante) dove deve essere anche indicata la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento.
   Questa fase completa, a mio parere, anche il corretto ciclo per il cosiddetto "autoconsumo", che non dovrebbe assentire alcuna cessione a terzi, nemmeno qualora gratuita o di cortesia.
3. **Il centro di lavorazione.**
   Nel caso, invece, s'intenda commercializzare la selvaggina abbattuta (ci si riferisce a

quella selvaggina che il regolamento definisce "grossa": e cioè mammiferi terrestri selvatici diversi dalla selvaggina di penna e dai lagomorfi), la carcassa deve essere trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile, dopo l'esame da parte della persona formata, ed i visceri (espressamente: gli organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago) devono accompagnare la carcassa in maniera che siano identificabili come appartenenti a un determinato animale (ciò suppone che l'animale abbattuto sia in qualche modo contrassegnato e che ciò sia riferibile anche alle sue interiora).

L'accompagnamento dei visceri (e della testa) è obbligatorio non solo nel caso in cui siano state riscontrare anomalie, ma anche qualora la specie sia soggetta a trichinellosi (in tal caso è obbligatorio conferire testa e diaframma).

Il regolamento prescrive, altresì, che la refrigerazione debba iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e che debba raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C (con la divertente precisazione secondo cui "se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria").

Durante il trasporto al centro di lavorazione le carcasse non possono essere ammucchiate.

Presso il centro di lavorazione la carcassa (e, nel caso, i visceri) è a disposizione dell'Autorità competente per l'ispezione.

Le operazioni di sezionamento e disosso, presso il centro, e dunque ai fini della commercializzazione devono rispettare delle prescrizioni stabilite dallo stesso regolamento.

Ai sensi del menzionato regolamento, il centro di lavorazione della selvaggina è inteso come "ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse

sul mercato". Nessun'altra descrizione meglio qualifica il centro di lavorazione, né lo stesso è in qualche modo fatto oggetto di rinvio alle disposizioni sulla macellazione.

L'applicazione e l'interpretazione: problemi e soluzioni

Il regolamento stesso stabilisce la propria non applicazione «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».

Su queste premesse è intervenuto un Accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province, del 9 febbraio 2006, che ha integrato tutto quanto appena detto, nel senso che: «per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciatore/anno. In ogni caso rientra nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 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. In tale contesto le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina, come definito al punto 1.18, sezione 1 dell'allegato I del Regolamento n. 853/2004/CE, per essere sottoposte a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Nel caso della selvaggina il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di prove-

nienza degli animali cacciati. Le carni dei suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare. Il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha comunque sempre l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. 178/2002CE relative alla rintracciabilità».

Deve premettersi che l'accordo cosiddetto "stato-regioni" è definito, nell'ambito delle fonti del diritto, come "il frutto di una negoziazione politica e normativa che si colloca sulla soglia tra l'atto meramente politico e l'atto giuridico produttivo di effetti normativi". In ogni caso, per quel che c'interessa, a prescindere dal recepimento che ogni regione può ulteriormente ricavarne, arricchendo il Regolamento 853/2004 e i contenuti dell'accordo stato-regioni in parola (ad esempio "inventando" i centri di sosta, che non appartengono a nessuna delle due fonti normative, ma hanno solo rilievo al fine di migliorare i parametri dell'autoconsumo), se ne ricava un'ulteriore concetto: all'infuori della cessione di un (1) solo capo di "piccola selvaggina" per anno, destinata solo al consumatore finale o all'esercente un esercizio al commercio al dettaglio e per una dimensione di "livello locale" (che esclude il trasporto su lunghe distanze, e quindi a dimensione nazionale), tutta la "selvaggina di grossa taglia" rientra nell'applicazione delle procedure previste dal Regolamento 853/2004, fra cui spicca il transito obbligatorio presso il centro di lavorazione, perché gli ungulati tutti (ed anche i grandi predatori se fossero oggetto di piani di controllo o di prelievo) sono prelevati in esito ad un piano selettivo, ad un programma di abbattimento o ad una battuta di caccia.

Ma, forse, le cose non stanno così, nel senso che la volontà del redattore dell'accordo stato-regione, di derogare in peius alla previsione d'eccezione del regolamento sulla cessione occasionale di piccoli quantitativi non appare ben definita, se la accostiamo alle improprietà di linguaggio usate nella medesima disposizione: "selvaggina di grossa taglia", "piani selettivi di diradamento", "programmi di abbattimento preventivamente autorizzati", "battute di caccia organizzate", che impongono di capire quale sia la "taglia" che distingue la "grossa" dalla "piccola" selvaggina (un classe 0 di capriolo rispetto ad una imponente nutria dove si colloca?), cosa significhi il termine "diradamento" qualora non impiegato in ambito forestale, quali possano essere i programmi di abbattimento non autorizzati e che differenza c'è tra le battute di caccia organizzate e quelle non organizzate e, fors'anche, cosa debba intendersi per battute di caccia.

Ritenendo la superiorità del Regolamento 853/2004 quale fonte in grado di conferire la legittimità ad i provvedimenti di rango subordinato, pare ragionevole ammettere che il poco competente redattore dell'accordo stato-regioni del 2006 non volesse derogare alla eccezione del legislatore europeo e che, quindi, possa valere intonsa la regola della cessione fuori regolamento di un capo per anno di qualsiasi specie di selvaggina cacciabile.

Rimane, anche, l'illogicità del regolamento nella parte in cui prevede una fase preliminare di procedura di verifica della salubrità/sanità del capo abbattuto separata dal necessario passaggio al centro di lavorazione.

In questo senso il regolamento, essendo comunque finalizzato a garantire l'igiene per gli alimenti di origine animale, dovrebbe intendersi come una ipotesi di BAT (Best Available Techniques) e cioè come il suggerimento delle migliori pratiche disponibili nel settore per raggiungere il fine perseguito (nel caso, la sicurezza nel consumo delle carni di selvaggina). Per questo è condivisibile ed opportuno che la figura della persona formata, cioè del cacciatore formato, in uno con la procedura di trattamento e verifica della carcassa, divengano i requisiti indispensabili sia per l'autoconsumo che per la cessione "fuori regolamento", cioè di un solo capo di selvaggina per anno.

L'obiettivo finale

Il passaggio appena ulteriore è la definizione e la creazione di sistemi di filiera a valle dei centri di lavorazione della selvaggina. A condizione che non vengano abbandonati all'inerzia del libero mercato, ma che siano inseriti in un sistema di valorizzazione delle peculiari qualità delle carni di selvaggina, che tutti noi "Cacciatori" (la maiuscola è d'obbligo) conosciamo! ■