U.R.C.A.
PROVINCIALE DI MACERATA
GESTIONE FAUNA E AMBIENTE
A.P.S.

U.R.C.A.
A.P.S.
GESTIONE FAUNA E AMBIENTE

CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA
(G.H.E.)
Approval Numbers CE IT Z4V1H

CON IL PATROCINIO DI:

REGIONE MARCHE

Ambito Territoriale di Caccia MC 2 - Val di Chienti

Comune di Serrapetrona

Comunità Montana dei Monti Azzurri

IN COLLABORAZIONE CON:

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'UMBRIA E DELLE MARCHE "TOGO ROSATI"

SAPIENZA UNIVERSITÀ DI ROMA

UNICAM Università di Camerino 1336

UNIVERSITÀ DI CAMERINO

FONDAZIONE una uomo natura ambiente

1506 UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI URBINO CARLO BO

CHI SIAMO E COSA FACCIAMO

La nostra associazione ha insediato il proprio Centro di Lavorazione della Selvaggina Riconosciuto derivante da attività di caccia di selezione a **Serrapetrona, in Provincia di Macerata.**

Non si tratta di un’attività a carattere imprenditoriale, ma di **un'associazione senza scopo di lucro formata da cacciatori di selezione**. Il nostro primo obiettivo è fornire servizi ai soci:

- **processazione dei capi conferiti**
- **ispezione veterinaria, frollatura ecc.**

Le “eccedenze” che il socio non ritira per autoconsumo sono destinate alla **commercializzazione per coprire le spese fisse della struttura.**

LA QUALITÀ DEL PRODOTTO

Per la carne commercializzata (in mezzene o quarti), sino dall'avvio del progetto, è stata nostra intenzione f**ornire un prodotto di qualità** che valorizzi una risorsa alimentare con caratteristiche nutrizionali eccellenti, infatti oltre alle ispezioni sanitarie obbligatorie per legge, abbiamo ottenuto la collaborazione di:

- **Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche** – *studio sulla salubrità della carne della selvaggina e agenti inquinanti;*
- **Università degli Studi di Camerino Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria** – *studio sulle misure biometriche finalizzate a monitorare lo stato nutrizionale degli ungulati;*
- **Università "LA SAPIENZA" di Roma, Facoltà di Farmacia e Medicina** - Dipartimento di Sanità Pubblica e Malattie Infettive – *studio delle zoonosi e parassitosi*

LA TRACCIABILITÀ

La tracciabilità della carne, oltre che dalle prescrizioni di legge, **è garantita da un'APP**, sviluppata in collaborazione con l'Ambito Territoriale di Caccia Macerata 2, **che georeferenzia il luogo e l'ora dell'abbattimento**;

In prevalenza commercializziamo, per quanto possibile, capi che sono stati abbattuti con colpo alla testa o al collo, per garantire l'integrità delle mezzene. **Tutti i capi vengono frollati in pelo per un periodo che varia dai 5 ai 7 giorni.**

SCHEDA DI PROVENIENZA

Tutte le carni sono accompagnate, oltre che dalla prevista documentazione di legge, **dalla scheda di provenienza del capo di selvaggina selvatica grossa, abbattuta in attività venatoria.**

U.R.C.A. PROVINCIALE MACERATA GESTIONE FAUNA ED AMBIENTE APS
Sede: Via A. Gentiloni Silverj, 4
62029 Tolentino (MC)
C.F. 92031540435 P.IVA 02034910436
Centro Lavorazione Selvaggina CE IT Z4V1H
Via Beniamino Gigli, Snc
62020 Serrapetrona Fraz. Caccamo (MC)

Scheda di provenienza del capo di selvaggina selvatica grossa, abbattuta in attività venatoria

Identificativo n xxxxxx

ABBATTIMENTO

Località: *xxxxx* ***Comune di****: xxxxxx* ***Data:*** *28.08.2021* ***Ora*** *6,16*

Specie animale *Cinghiale (sus scrofa)* ***Peso Pieno Kg*** *48,8* ***Età in mesi*** *16* ***Sesso*** ***X*** *Maschio* □ *Femmina*

ATC *MACERATA 2* ***Lat****: xxxxx* ***Long:*** *xxxxxxxxx*

Aspetto comportamentale*:* ***X*** *Normale* □ *Anomalo dell'abbattimento*

Zona dell'animale colpita*:* □*Testa* ***X*** *Torace* □ *Addome*

Stato di nutrizione*:* □*Scadente* □ *Buono* ***X*** *Ottimo*

Stato del mantello normale ***X*** *SI* □*No* ***Sono presenti*** *:* □ *Ferite* □ *Parassiti* □ *Macchie* □*Altro* _____

Effettuato dissanguamento ***X*** *SI* □ *NO*

Aspetto normale *: Intestino* ***X*** *SI* □*NO* *Stomaco* ***X*** *SI* □*NO* *Vescica* ***X*** *SI* □ *NO* *Milza* ***X*** *SI* □*NO* *Utero* □*SI* □*NO*
Femmina: □*Lattazione* □ *In calore* □*Gravida* *Periodo di gravidanza giorni*_____ *Numero di feti* _____

Dalle aperture naturali*:* □ *Naso* □*Bocca* □*Occhi* □*Orecchi* □ *Ano* □*Vagina* □*Prepuzio* □*Fori dei proiettili esce del materiale anomalo* □*SI* ***X*** *NO* *cosa* _____

Centro di lavorazione della selvaggina U.R.C.A. Provinciale Macerata Gestione Fauna Ambiente A.P.S. App. Nmber CE IT Z4V1H

in data 28/08/2021 alle ore 6,58

Il Responsabile del Centro

Condizioni climatiche al momento dell'abbattimento

Temperatura : ***x*** *Alta* □ *Bassa* □ *Sotto zero* *gradi °C 17*
Cielo: □ *Sereno* ***x*** *Nuvoloso* □*Coperto*
Fenomeni: □*Vento* □ *Pioggia* □ *Neve*

LA FROLLATURA IN PELO

Tutte le carni sono frollate in pelo per un periodo che varia dai 5 ai 7 giorni, per ottenere carni più chiare evitando processi ossidativi che tendono a dare un colore scuro alla carne.

LA SPEDIZIONE

Abbiamo sottoscritto convenzione con leader europeo del trasporto refrigerato (0/ 4°), **per spedizioni di mezzene, sino al peso complessivo di Kg 25 a imballo. La consegna è garantita entro 24 ore.**

IL VALORE TURISTICO GASTRONOMICO

Grazie alle numerose **attività promozionali** poste in essere sui social ed in loco a partire dall'inaugurazione si sono susseguite richieste di informazioni che si sono tramutate in **valore per il territorio**. A beneficiarne sono in primo luogo le strutture ricettive e le attività di ristorazione

+39 370 1486065

URCAMACERATA@LIBERO.IT

URCA MACERATA

VIA BENIAMINO GIGLI -
SERRAPETRONA LOC. CACCAMO
(MC)