



## PROVINCIA DI SIENA

AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA N°

Stagione Venatoria \_\_\_\_\_

### SCHEDA DI ABBATTIMENTO

### DAINO

NOME COGNOME:

Distretto di caccia :

CAPO ASSEGNATO: SESSO [M/F] \_\_\_\_\_ CLASSE DI ETA' \_\_\_\_\_

#### DATI RELATIVI ALL'ABBATTIMENTO

DATA ABBATTIMENTO:

ORA ABBATTIMENTO:

CAPO ABBATTUTO: SESSO (M/F)\*: \_\_\_\_\_ CLASSE DI ETA': \_\_\_\_\_

N° FASCETTA:

\*Note: indicare il sesso anche per il piccolo.

#### DATI RELATIVI AL CAPO ABBATTUTO

PESO PIENO [PESO DELL'ANIMALE INTEGRO] KG \_\_\_\_\_

PESO VUOTO [ PESO DELL'ANIMALE PRIVATO DEI VISCERI ] KG \_\_\_\_\_

#### ISTRUZIONI PER LA CONSERVAZIONE DELLA TESTA E DELLA MANDIBOLA DEL CAPO ABBATTUTO

1. inserire la mandibola scarnificata in un 1° sacchetto di plastica;
2. inserire la testa in un 2° sacchetto; (NB nel caso di Balestrone e Palancone è consentita la bollitura della testa ma è necessario congelare l'orecchio sinistro munito di fascetta);
3. inserire la scheda di abbattimento in un 3° sacchetto;
4. inserire tutto il materiale in un 4° sacchetto e conservare in congelatore.

**Attenzione:** l'incompleta o trascurata compilazione della presente scheda o la sua non perfetta conservazione sono considerate infrazioni lievi.

FIRMA

#### SPAZIO RISERVATO ALLA PROVINCIA

VALUTAZIONE DEL CAPO ABBATTUTO: