

Deliberazione della Giunta Regionale 12 dicembre 2011, n. 13-3093

Approvazione dei "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".

A relazione dell'Assessore Monferino:

Vista la DGR n. 25-2024 del 17/05/2011 con oggetto "Individuazione del coordinamento regionale sulla sicurezza alimentare di cui alla D.G.R n. 14-915 del 03.11.2010" con la quale è stato istituito il "Gruppo di coordinamento regionale sulla sicurezza alimentare" a cui sono state attribuite, tra le altre, le funzioni di definire protocolli e procedure relativamente alle esigenze di omogeneità di intervento in riferimento a materie o attività di competenza trasversale tra i Servizi veterinari, area "Ispezione e controllo degli alimenti di origine animale" e la parte di "Igiene degli alimenti" dei Servizi Igiene alimenti e nutrizione" delle ASL;

considerato che il "Gruppo di coordinamento regionale sulla sicurezza alimentare" istituito con DGR n.25-2024 del 17/05/2011 ha provveduto ad elaborare il documento "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" che è stato sottoposto alla valutazione dei Settori competenti "Prevenzione veterinaria" e "Promozione della salute e interventi di prevenzione individuale e collettiva";

tenuto conto delle osservazioni formulate dal Settore Prevenzione Veterinaria;

visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;

visto il regolamento (CE) n. 853/2004 CE del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e che non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato ed alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

visto il regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

visto il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

visto il D.Lgs. 6 novembre 2007 n. 193 di attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

visto il regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga, a far data dal 04 marzo 2011, il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

visto il Regolamento UE N. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009;

vista la Legge 11 Febbraio 1992, n. 157 “Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e del prelievo venatorio”;

vista la Legge Regionale del 4 Settembre 1996 n. 70 “Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio”;

vista la Legge Regionale del 6 Agosto 2009 n. 22 Art. 23 punto 6: “Disposizioni collegate alla manovra finanziaria per l'anno 2009”;

vista la Deliberazione della Giunta Regionale 7 dicembre 2010, n. 7-1170: “Approvazione delle nuove disposizioni per la gestione ed il controllo della popolazione di cinghiali (*Sus scrofa*) nelle Aree protette della Regione Piemonte. Revoca della Deliberazione Giunta Regionale n. 26-14329 del 14/12/2004”;

vista la D.G.R. n. 21-1278 del 23/12/2010, recante “Indicazioni operative riguardanti l’attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell’Accordo Stato Regioni del 29/4/2010 relativo all’applicazione del Regolamento CE/852/2004 e revoca delle deliberazioni della Giunta Regionale n. 62-6006 del 28/5/2007 e n. 79-7605 del 26/11/2007”;

rilevato che il sopra citato regolamento (CE) n. 853/2004, ai sensi dell’articolo 1, punto 3, lettera e), non si applica 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;

ritenuto opportuno mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale o delle carni di selvaggina cacciata;

ritenuto che la vendita direttamente al consumatore finale di capi interi di selvaggina cacciata non lavorati, ovvero esclusivamente privati del pacchetto intestinale, ma non scuoiati e spennati, rientri nell’ambito della fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale, ai sensi dell’art. 1, punto 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;

ritenuto che la lavorazione (scuoimento/spiumatura e eventuale eviscerazione) di capi di selvaggina cacciata rientri, invece, nella produzione successiva a quella primaria, per cui sia applicabile l’allegato II del regolamento (CE) n. 853/2004;

preso atto che le Aziende ASL e gli Enti competenti in materia venatoria hanno manifestato nel tempo richiesta di regolamentazione delle attività di commercializzazione della selvaggina cacciata;

la Giunta Regionale, a voti unanimi, espressi nei modi di legge,

delibera

di approvare l'allegato 1 quale parte integrante della presente deliberazione, relativo ai "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";

di incaricare le Direzioni regionali competenti di provvedere ad informare tutti i soggetti interessati sui requisiti previsti dal documento allegato alla presente per la fornitura 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;

di prevedere, per i cacciatori e per gli operatori del settore alimentare che intendano commercializzare piccoli quantitativi di selvaggina cacciata, un periodo di 6 mesi per l'adeguamento ai requisiti previsti nell'allegato 1 "Requisiti per la fornitura 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", dalla data del presente provvedimento;

di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri di spesa a carico della Regione Piemonte.

La presente deliberazione comprensiva degli allegati, sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'articolo 61 dello Statuto e dell'articolo 5 della L.R. 22/2010.

(omissis)

Allegato

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

INDICE

Capo I. REQUISITI AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA NEI "CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA".

Capo II. REQUISITI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI PICCOLI QUANTITATIVI DI CARNE 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.

Capo III. CONSUMO DOMESTICO PRIVATO DI CARNI DI CINGHIALI ABBATTUTI A CACCIA

Definizioni

Si richiamano le principali definizioni della normativa vigente in materia utilizzate nella presente linea guida:

- 1) "Commercio al dettaglio": la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;
- 2) "Immissione sul mercato": la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- 3) "Prodotti primari": i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;
- 4) "Acqua potabile": l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- 5) "Carne": tutte le parti commestibili degli animali di cui al punto 7;
- 6) "Lagomorfi": i conigli e le lepri;
- 7) "Selvaggina selvatica":
 - a) ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero,
 - b) selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.
- 8) "Selvaggina d'allevamento": ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 7;
- 9) "Selvaggina selvatica piccola": selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;
- 10) "Selvaggina selvatica grossa": mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola e diversi dai lagomorfi di cui al punto 6;
- 11) "Carcassa": il corpo di un animale dopo il macello e la toelettatura;

- 12) "Carni fresche": carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- 13) "Frattaglie": le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue;
- 14) "Visceri": organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli;
- 15) "Locale di lavorazione della selvaggina": il locale in cui la selvaggina di cui al presente provvedimento viene spellata/spiumata ed eviscerata.
- 16) "Preparazioni di carni": carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche;
- 17) "Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche;
- 18) "Trichine": si intende qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere Trichinella.
- 19) "Acqua pulita": acqua dolce che non contiene microrganismi, sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

CAPO I

REQUISITI AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA ATTRAVERSO I "CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA"

- La commercializzazione, nel mercato nazionale e comunitario, delle carni della selvaggina cacciata rientra nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 e s.i.m. e da esso è regolamentata.
- Le persone che cacciano la selvaggina selvatica e che intendono svolgere l'attività di commercio, devono essere registrate ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004. Sono escluse dal provvedimento gli Enti Pubblici, le Province e i Gestori delle Aree protette della Regione Piemonte.
- La selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e intestino, è considerata produzione primaria, ogni altra lavorazione deve essere eseguita in impianti Riconosciuti.
- Lo stomaco e l'intestino appartenenti alla grossa selvaggina selvatica abbattuta nel loro habitat naturale possono essere smaltiti, sul terreno di caccia, nei seguenti modi:
 - 1. abbandonati in luoghi idonei e secondo la buona pratica venatoria.
 - 2. in casi di particolare e motivata necessità, si potrà disporre l'interramento.

In entrambi i casi il luogo scelto dovrà evitare la dispersione di liquidi organici in corsi d'acqua e zone umide.

- Lo stomaco e l'intestino non potranno essere abbandonati né interrati in terreni che siano in fase di lavorazione o coltivazione.
- Nel caso che non ci sia la possibilità di reperire, sul terreno di caccia, un luogo idoneo che rispetti le caratteristiche riportate al punto - 1. ovvero per quantitativi ingenti di stomaci e di intestini, gli stessi dovranno essere raccolti e smaltiti tramite impianti di trattamento. A tale proposito, nell'impossibilità di un conferimento immediato, si potranno attivare appositi punti di stoccaggio, possibilmente congelatori, in attesa della consegna a Ditte di smaltimento.

- Le persone che cacciano la selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono saper eseguire un esame preliminare della selvaggina abbattuta.
- L'esame preliminare ante mortem e post mortem della stessa consiste in una osservazione atta a rilevare la presenza di:
 1. caratteristiche anomale
 2. comportamenti anomali
 3. sospetto di contaminazioni ambientali
- A tale scopo la persona deve disporre di sufficienti nozioni, così come previsto dal Reg. 853/2004, in un normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina nonché di comportamenti anormali 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. Di norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione, ecc. dei capi di selvaggina dopo l'abbattimento. Di disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica.
- Le sufficienti nozioni vengono conferite alla "persona formata" previa frequentazione e il superamento di appositi corsi organizzati.
- L'organizzazione dei corsi di formazione è demandata alle Amministrazioni Provinciali le quali dovranno avvalersi per la docenza, anche di personale sanitario delle ASL.
- Il "personale formato" che intende attivarsi nella commercializzazione delle selvaggina selvatica dovrà produrre, alla presentazione della DIA, apposita certificazione attestante la sua partecipazione e il superamento del corso.
- In caso di abbattimenti di animali selvatici, da parte di un gruppo di cacciatori, le cui carni siano destinate alla commercializzazione, è sufficiente che una persona del gruppo ricopra la figura di "persona formata" in modo da svolgere sul posto i previsti esami preliminari.
- La "persona formata" potrebbe anche essere il responsabile di una azienda a gestione venatoria o di una azienda di allevamento di selvaggina. In tale caso le carcasse di selvaggina selvatica abbattuta sono commercializzate purchè la "persona formata" possa intervenire direttamente durante l'azione venatoria o sia comunque fisicamente presente nell'azienda. In questo ultimo caso il normale cacciatore deve presentare la selvaggina alla "persona formata" ed informarlo su qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento.
- Rientrano nel campo del Reg.853/2004 la commercializzazione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento o comunque nel corso di programmi di controllo numerico di popolazioni di selvaggina nelle aree protette della Regione Piemonte.
- Chi intende immettere sul mercato le carcasse di ungulati cacciati, abbattuti durante l'attività venatoria o nel corso di piani selettivi, dovrà privilegiare l'utilizzo di proiettili che non consentano il rilascio di contaminanti nelle carni.
- Gli Enti responsabili, nel caso decidano di commercializzare i capi di selvaggina selvatica abbattuta, devono garantire la presenza di una "persona formata" che possa espletare i previsti esami preliminari.
Può ricoprire la figura di "persona formata" anche personale appartenente all'Ente.

- Il cacciatore che non ha l'abilitazione di "persona formata" può conferire, ai fini di un giudizio ispettivo di commestibilità, il capo di selvaggina da lui abbattuta a un Centro di Lavorazione Selvaggina o a un Macello Riconosciuto. In tale caso specifico, il cacciatore darà avviso al Veterinario Ufficiale dello stabilimento affinché possa assumere i provvedimenti necessari. La testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa al centro di lavorazione e le carni della selvaggina selvatica devono essere destinate al consumo privato domestico.

A) TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA GROSSA:

- Dopo l'abbattimento la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se del caso, essere dissanguata.
- La persona formata deve effettuare un esame preliminare della carcassa e dei visceri asportati in modo da individuare caratteristiche indicanti che la carne possa presentare un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.
- I visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa al macello riconosciuto. Nel caso che essi siano stati asportati, devono essere identificati come appartenenti a un dato animale.
- Se dopo l'esame eseguito non è stata riscontrata alcuna anomalia né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale è sufficiente allegare alla carcassa o alle carcasse una dichiarazione numerata in serie (vedi **Mod. A**) indicante la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. In tale caso non è necessario che la testa e i visceri accompagnino la carcassa.
- Sono escluse le specie che possono essere soggette a Trichinosi (suini, solipedi e altri) la cui testa (eccetto le zanne) e diaframma devono accompagnare comunque la carcassa.
- Se il risultato delle osservazioni della "persona formata" non è di completa e sicura chiarezza, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa. La persona formata dovrà compilare la dichiarazione numerata in serie, annotando le caratteristiche anomale, il comportamento anomalo o il sospetto di contaminazione ambientale rilevato. Prima di introdurre i capi di selvaggina selvatica abbattuta negli impianti riconosciuti o nei "centri di sosta" la "persona formata" dovrà avvisare l'autorità sanitaria delle anomalie rilevate affinché il sanitario possa assumere le successive decisioni.
- A norma del Reg. CE 853/2004 e s.i.m. All.1, paragrafo 1, punto 1.18, sono definiti "**centro di lavorazione della selvaggina**" ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.
- Nel caso che gli operatori del settore alimentare titolari di strutture già riconosciute, inclusi i macelli e i sezionamenti, intendano lavorare anche selvaggina selvatica ai fini commerciali, devono estendere il riconoscimento ed essere classificati come "centro di lavorazione della selvaggina". A tale proposito devono presentare richiesta di aggiornamento delle nuove tipologie produttive così come previsto dal DGR n.4-9933 del 3/11/2008.
- Nei macelli e nei sezionamenti autorizzati come centri di lavorazione della selvaggina, dovranno essere prese opportune precauzioni al fine di evitare contaminazioni crociate tra la lavorazione delle carni di selvaggina selvatica e le carni di animali domestici o di selvaggina allevata.
- A tale proposito, le precauzioni potranno anche consistere in una separazione nel tempo o nello spazio delle operazioni di lavorazione. Sarà compito del personale sanitario gestire le linee di macellazione, procedere al ritiro della documentazione di accompagnamento, ai successivi atti ispettivi e, se del caso, ai prelievi necessari.
- La selvaggina selvatica, privata dello stomaco e intestino, per proseguire nelle operazioni di macellazione e per una corretta igiene deve essere trasportata al più presto possibile in un "centro di lavorazione della selvaggina" (Reg.853/2004, Allegato III, Sez. I, Capitolo IV, punto

2 lettere iii) avente le caratteristiche strutturali previste dal Reg. 853/2004 capitolo II e successive linee di indirizzo del Ministero della Salute.

- Nei macelli autorizzati, devono essere presenti celle frigo dedicate al ricevimento e lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiata. A tale scopo il macello può attivare tali celle frigo anche all'esterno dello stesso e nel caso che l'attività sia saltuaria, anche attivando un automezzo coibentato e refrigerato purchè garantisca una temperatura di stoccaggio di non più di 7°C.
- Nel caso che le carcasse abbattute non siano trasportabili nei tempi brevi, possono essere momentaneamente condotte e stoccate presso un **“centro di sosta”** in attesa di essere conferite al “centro di lavorazione della selvaggina” per le ulteriori operazioni .
- Il **“centro di sosta”** deve essere registrato ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e presentare le caratteristiche generali dell'igiene secondo il Reg. 852/2004. Deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili con inviti per il facilitare il deflusso delle acque di lavaggio, disponibilità di lavandino fornito di acqua, potabile o comunque pulita, calda e fredda, idonee apparecchiature refrigeranti che consentano il mantenimento delle temperature di stoccaggio delle carcasse a non più di 7°C previste dalla normativa. Dovranno essere presenti idonei contenitori a coperchio per lo stoccaggio dei visceri e dei sottoprodotti non destinati al consumo umano. Dovrà essere attivato un registro di carico-scarico (è sufficiente la raccolta delle copie del **Mod. A**) dei capi introdotti in modo da garantire la tracciabilità delle carcasse.
- Si precisa che nei “centri di sosta” non è permesso alcun tipo di lavorazione ulteriore se non il solo stoccaggio delle carcasse al fine del conferimento al macello autorizzato.
- Il trasporto delle carcasse dal luogo di abbattimento al macello o al “centro di sosta” può essere effettuato con automezzi con o senza cassone, muniti di teli in PVC o materiale simile, lavabile e disinfettabile atto a non consentire la dispersione di liquidi. È vietato accatastare le carcasse né rivestirle in sacchi di nylon.
- Il trasporto dai “centri di sosta” al macello è consentito con mezzi isotermitici e che garantiscano il mantenimento delle temperature di stoccaggio.
- Il trasporto delle carcasse di selvaggina selvatica verso il macello autorizzato o verso “centro di sosta” deve avvenire entro un ragionevole periodo di tempo dal momento dell'abbattimento. Sarà cura della “Persona Formata” garantire tale necessità senza indebiti ritardi.

B) TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA SELVATICA PICCOLA:

- Dopo l'abbattimento della piccola selvaggina, la “persona formata” deve effettuare un esame preliminare atto ad individuare caratteristiche indicanti se la carne della stessa possa presentare un rischio per la salute umana.
- Nel caso di esito favorevole la “persona formata” compila la dichiarazione numerata in serie, (**Mod. B**) dichiara l'esito favorevole dell'esame preliminare, nonché la data, l'ora e luogo dell'abbattimento.
- Nel caso di esito non favorevole o dubbio in seguito a riscontri di caratteristiche anomale, comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la dichiarazione numerata in serie viene annotata della anomalia riscontrata e la persona formata provvederà ad informare l'autorità sanitaria.
- Le carni di selvaggina selvatica piccola deve essere trasportata a un macello autorizzato (Reg. CE 853/2004, Sez.II, Cap.IV, punto 1, lett. b, punti iii) come **“centro di lavorazione della selvaggina”** al fine di proseguire nelle operazioni successive all'abbattimento.
- Il trasporto deve iniziare il più presto possibile dopo l'esame preliminare della “persona formata.”
- L'eviscerazione deve essere effettuata o completata, senza indebiti ritardi, all'arrivo nel centro di lavorazione, a meno che l'autorità non autorizzi diversamente.
- Il trasporto delle carcasse dal luogo di abbattimento al macello può essere effettuato con automezzi con o senza cassone, muniti di teli in PVC o materiale simile, lavabile e

disinfettabile atto a non consentire la dispersione di liquidi. È vietato accatastare le carcasse né rivestirle in sacchi di nylon.

- Entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento le carcasse devono essere refrigerate a una temperatura non superiore a + 4°C.. Se le condizioni climatiche lo consentono la refrigerazione attiva non è necessaria.
- Il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di piccola selvaggina selvatica deve dare avviso che il consumo delle stesse comporta un rischio di riscontro di pallini utilizzati ai fini venatori.

CAPO II

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.

Premessa

- E' ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica abbattuta a caccia, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale.
- Per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni di selvaggina si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio di commercio al dettaglio.
- La fornitura diretta deve avvenire a livello locale cioè nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini.
- Per piccola quantità di selvaggina abbattuta a caccia si intende:
 - 1 capo/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia (cinghiale, capriolo, cervo, daino, muflone e altri ungulati selvatici);
 - quantità massime prelevabili in base al calendario venatorio regionale e, comunque, non più di 50 capi/anno per la piccola selvaggina selvatica.
- Il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, al fine di garantirne la rintracciabilità (**Allegato Mod. C parte di competenza**)
- In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, relative alla rintracciabilità (**Mod. C parte di competenza**)

Cessione di piccole quantità di cinghiali e altri ungulati selvatici

- Ogni cacciatore di cinghiale può cedere un cinghiale abbattuto all'anno direttamente o nell'ambito della squadra di caccia al cinghiale alla quale è iscritto.
- Ogni cacciatore di selezione ungulati ruminanti può cedere un capo abbattuto all'anno.
- Resta fermo il fatto che il quantitativo massimo di ungulati (cinghiale o ruminanti) che il cacciatore può cedere è di 1 capo/anno.

- Il capo di ungulato deve essere ceduto eviscerato (cioè privato di stomaco e intestino) secondo buone prassi igieniche.
- Chi intende destinare il proprio capo ungulato, abbattuto durante l'attività venatoria o nel corso di piani selettivi, al consumo umano dovrà privilegiare l'utilizzo di proiettili che non consentano il rilascio di contaminanti nelle carni.
- Ogni operazione, successiva alla rimozione dello stomaco e dell'intestino, deve avvenire in appositi locali (è sufficiente la presenza di un locale connesso all'esercizio oppure, nel caso della somministrazione, un locale di lavorazione diverso dalla cucina dove effettuare operazioni di scuoiatura e/o spennatura e altre operazioni inerenti la produzione di carni) aventi i requisiti di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, oltre ai seguenti requisiti speciali:

a) pavimento lavabile e disinfettabile;

b) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;

c) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;

d) lavabo fornito di acqua potabile calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la

presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;

e) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;

f) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi (ad armadio o pozzetto), destinati esclusivamente a tale uso;

g) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di scarti della lavorazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011);

h) spogliatoio, se necessario, e disponibilità di servizi igienici per gli operatori. L'apposito locale di lavorazione della selvaggina, può essere allestito sia dal cacciatore singolo o associato, sia dal titolare dell'esercizio di commercio al dettaglio acquirente i capi interi di selvaggina da lavorare.

- se la selvaggina consegnata dal cacciatore non viene immediatamente lavorata, si dovrà predisporre una cella refrigerata dedicata, esterna o interna al "locale di lavorazione", dove stoccare momentaneamente la selvaggina così detta "sottopelle".

Trattamento della selvaggina e igiene delle operazioni successive all'abbattimento

1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata; L'eviscerazione deve essere effettuata evitando ogni rischio di contaminazione accidentale delle carni. Nel qual caso la risoluzione deve essere immediata mediante lavaggio o tolettatura delle parti.

2. La carcassa deve essere trasportata al locale di lavorazione della selvaggina al più presto possibile. Il trasporto deve avvenire in modo igienicamente corretto evitando rischi di contaminazione. I visceri toracici, fegato e milza, se rimossi, devono accompagnare la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale con idonei sistemi (si potranno utilizzare fascette o marchi che riportino la stessa numerazione presente nelle fascette o marchi assegnati dall'ATC o CA e applicati alla carcassa)

3. Deve essere allegata alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra **(Mod C)**.

Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. La testa (eccetto la mandibola, le zanne, i palchi e le corna) deve accompagnare la carcassa a meno che non

venga trattenuta intera dal cacciatore come trofeo di caccia o per esigenze di controllo da parte delle

autorità competenti;

4. La refrigerazione dei capi interi deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C, per la selvaggina grossa, e 4°C per la selvaggina piccola. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;

5. Durante il trasporto al locale di lavorazione della selvaggina grossa, è vietato ammucchiare le carcasse;

Durante la lavorazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire la

contaminazione primaria e secondaria delle carcasse e la lavorazione degli animali delle diverse specie deve essere effettuata in momenti diversi, previa pulizia e disinfezione.

La lavorazione deve essere immediatamente seguita da raffreddamento per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni.

Le operazioni di sezionamento in mezzene e di disosso nonché la trasformazione in preparazioni e prodotti a base di carne possono essere effettuate solo presso l'esercizio di commercio al dettaglio a cui le carni sono destinate.

Il locale e le attrezzature devono essere lavati e disinfettati al termine delle operazioni di lavorazione.

Lo stomaco e l'intestino appartenenti alla grossa selvaggina selvatica abbattuta nel loro habitat naturale possono essere smaltiti, sul terreno di caccia, nei seguenti modi:

- 1. abbandonati in luoghi idonei e secondo la buona pratica venatoria.
- 2. in casi di particolare e motivata necessità, si potrà disporre l'interramento.

In entrambi i casi il luogo scelto dovrà evitare la dispersione di liquidi organici in corsi d'acqua e zone umide.

- Lo stomaco e l'intestino non potranno essere abbandonati né interrati in terreni che siano in fase di lavorazione o coltivazione.
- Nel caso che non ci sia la possibilità di reperire, sul terreno di caccia, un luogo idoneo che rispetti le caratteristiche riportate al punto - 1. ovvero per quantitativi ingenti di stomaci e di intestini, gli stessi dovranno essere raccolti e smaltiti tramite impianti di trattamento. A tale proposito, nell'impossibilità di un conferimento immediato, si potranno attivare appositi punti di stoccaggio, possibilmente congelatori, in attesa della consegna a Ditte di smaltimento.

Chi intende cedere le carcasse di ungulati cacciati dovrà privilegiare l'utilizzo di proiettili che non consentano il rilascio di contaminanti nelle carni.

Cessione di piccole quantità di selvaggina selvatica piccola (lagomorfi, volatili)

- E' ammessa esclusivamente la cessione di capi interi di selvaggina selvatica piccola appartenente alle specie consentite dalla normativa venatoria.
- La cessione delle piccole quantità di selvaggina selvatica piccola deve essere effettuata con il rispetto delle disposizioni previste per la cessione degli ungulati selvatici, a condizione che venga effettuata quanto prima l'asportazione, nel locale di lavorazione, degli intestini alla selvaggina da penna (c.d "starnatura"), secondo le buone prassi igieniche.
- Il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di piccola selvaggina selvatica deve dare avviso che il consumo delle stesse comporta un rischio di riscontro di pallini utilizzati ai fini venatori.

Registrazione

- L'avvio dell'attività di cui al presente provvedimento da parte del titolare del locale di lavorazione della selvaggina, è soggetta a registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04.
- Nella notifica il titolare deve indicare, in particolare, i giorni e gli orari di lavorazione al fine di consentire l'effettuazione del Controllo Ufficiale da parte degli operatori del Servizio Veterinario.
- Per le attività di somministrazione la suddetta notifica deve essere trasmessa anche ai S.I.A.N delle ASL.
- Nel caso in cui l'apposito locale di lavorazione venga allestito dal titolare di un esercizio di vendita al dettaglio, che acquista capi interi di selvaggina non lavorata, la notifica integra quella relativa all'esercizio della attività commerciale ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.
- In tali casi il titolare dell'attività è responsabile della rintracciabilità e della conformità della selvaggina ceduta dal cacciatore e oggetto di successiva lavorazione.

Documentazione e altri adempimenti

- Ai fini della commercializzazione, presso il locale in cui insistono i capi lavorati, deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:

- a) la data e la zona abbattimento dei capi lavorati ai fini della commercializzazione;
- b) la specie e il numero dei capi lavorati;
- c) il nome del cacciatore che cede la selvaggina;
- d) il destinatario finale delle carcasse;
- e) la copia del "Documento di accompagnamento per la cessione di capi interi o carni di selvaggina cacciata";
- f) gli esiti delle analisi per la ricerca di Trichine ai sensi del regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive disposizioni, da fornire al destinatario delle carni.

- Nel caso in cui il solo capo di grossa selvaggina abbattuto/anno venga ceduto non lavorato, è sufficiente che il cacciatore conservi la copia del documento di cui al precedente punto e).
- Il singolo capo di selvaggina o la carcassa lavorata devono recare una fascetta o altro sistema di identificazione, indicante il nome del cacciatore e la zona di caccia.
- L'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, prodotti nei locali di lavorazione della selvaggina, deve essere effettuata conformemente ai Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011 e successive disposizioni nazionali e regionali.

Prevenzione della Trichinellosi

- Le carni dei suidi selvatici (cinghiale) restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi al controllo ufficiale di Trichine nelle carni di cui al regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive disposizioni regionali, ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.
- Nel caso in cui il solo capo di grossa selvaggina abbattuto/anno a rischio di infestazione da Trichine venga ceduto non lavorato, la responsabilità dell'esecuzione degli accertamenti diagnostici presso i laboratori accreditati addetti al controllo ufficiale per la ricerca di Trichine ricade sul titolare dell'esercizio di vendita o di ristorazione che lo acquista e lo lavora nel proprio locale di lavorazione.
- Nel caso in cui il capo di grossa selvaggina abbattuto/anno, a rischio di infestazione da Trichine, venga ceduto lavorato (eviscerato e scuoiato) dall'esercente, questo deve essere

accompagnato da copia della certificazione fornita dal laboratorio sull'esito favorevole delle analisi.

Esclusioni

I capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti in controllo autorizzato dalle Amministrazioni Provinciali o dai soggetti gestori dei parchi, possono essere ceduti a personale ausiliario esterno o coinvolto nelle campagne di abbattimento per uso privato domestico.

Disposizioni generali

Le attività di cui al presente provvedimento, registrate ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei Servizi Veterinari ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004, tramite sopralluoghi programmati basati sulla categorizzazione del rischio.

Le attività di cui al punto precedente restano inoltre soggette agli obblighi in materia di autocontrollo e formazione del personale, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, anche su materie specifiche di cui al presente provvedimento.

Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento, è comunque fatta salva ogni altra

disposizione normativa in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e commercio e trasporto delle carni di selvaggina lavorata.

CAPO III

Consumo domestico privato di carni di cinghiali abbattuti a caccia

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella, anche le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico con una delle metodiche di cui all'allegato I, capitolo I del Regolamento CE 2075/2005 (l'esame trichinoscopico per compressione non permette di rilevare le larve non incitate). Pertanto i cacciatori possono provvedere all'invio del campione di muscolo di cinghiale (campione >10 gr di lingua, diaframma o arto anteriore) avvalendosi dei servizi veterinari delle ASL presenti sul territorio.

Raccolta dati e informazioni per la movimentazione Ungulati ruminanti e cinghiali destinati al centro lavorazione della selvaggina

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del DGR n°.....del.....Registrata presso ASL.....al N°.....ovvero appartenente all'Ente.....dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... C.A..... ENTE.....
E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....
Eventuale passaggio al "CENTRO DI SOSTA" sito in

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

N° capi..... specie.....Marca (fascetta o auricolare) da N°.....a N°.....
Di cui maschi N°..... femmine N°.....
N° capi.....specie cinghiali Marca (fascetta o auricolare) da N°..... a N°.....
Di cui maschi N°..... femmine N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi
Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)
- Condizioni cutanee generali..... Niente da rilevare
Rilevato la presenza diN°.....capi
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCONTRATE:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):

osservazioni.....

Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

- Se presente per gli ungulati si allega copia della scheda rilevamento dati rilasciato dal Centro di Controllo dell'ATC o CA.

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"

Raccolta dati e informazioni per la movimentazione della selvaggina selvatica piccola destinati al centro lavorazione della selvaggina

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del DGR n°.....del.....Registrata presso ASL.....al N°.....ovvero appartenente all'Ente.....dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... C.A..... ENTE.....
E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

SPECIE.....TOTALE CAPI N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi

Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)

Condizioni cutanee generali..... Niente da rilevare

Rilevato la presenza diN°.....capi
(N° identificativo.....)

(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCOstrate:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):

osservazioni.....

Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"

