

Prot. n. (VET/07/303091)

Il Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli
Alimenti

Richiamata la propria deliberazione n. 970/2007 che recepisce le "Linee guida applicative del Reg. n. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari" e le "Linee guida applicative del Reg. n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale", in particolare laddove demanda ad apposita determinazione dirigenziale la ulteriore specificazione sul piano tecnico-operativo di quanto previsto nelle citate linee guida nel rispetto della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare;

Atteso che la commercializzazione di fauna selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo (art. 19 della Legge 11.02.92 n. 157) rientra nell'ambito di applicazione della normativa comunitaria soprarichiamata ;

Tenuto conto di quanto previsto nelle "Linee guida per la corretta applicazione del Reg. n. 2075/2005/CE che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella" oggetto di d'intesa tra Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano e recepite dalla propria deliberazione n. 1526/2007;

Tenuto altresì conto della propria determinazione n. 9746/2007 che fissa le "Procedure per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale" applicabili anche ai centri di lavorazione delle suddette carni;

Ritenuto necessario, in attuazione e nel rispetto di quanto più sopra richiamato, fornire apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta al fine di garantire a tutela della salute pubblica, la sicurezza alimentare sul tutto il territorio regionale, consentendo altresì uniformità e omogeneità di applicazione delle prescrizioni previste sul punto;

Richiamata infine la normativa nazionale e regionale in materia con particolare riferimento a quella relativa alla protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio e relativa alla gestione degli ungulati selvatici;

Posto in rilievo che, alla luce del quadro normativo di riferimento, alla predisposizione delle suddette indicazioni tecniche hanno contribuito anche i Servizi competenti della Direzione Generale dell'Agricoltura ed in particolare il Servizio Territorio Rurale, P.O. Organizzazione degli A.T.C. e caccia programmata;

Attestata la regolarità amministrativa ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. 43/2001 e successive modificazioni e della propria deliberazione n. 450/2007

D E T E R M I N A

1. di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, gli allegati 1, 2 e 3, parti integranti e sostanziali del presente atto, aventi ad oggetto rispettivamente "Indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta" e la modulistica per la dichiarazione di provenienza dei capi abbattuti, atteso il rinvio operato dalla soprarichiamata Deliberazione della Giunta Regionale ad una successiva determinazione dirigenziale;
2. di stabilire che tali indicazioni sono immediatamente applicabili;
3. di pubblicare il presente provvedimento ed i relativi allegati nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

Gabriele Squintani

INDICAZIONI TECNICHE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA

PREMESSA

La commercializzazione delle carni della fauna selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo (art. 19 della Legge 11.02.92 n. 157) rientra nelle norme previste dal Reg. n. 853/04/CE in materia di igiene di alimenti di origine animale.

L'art. 1, paragrafo 3 del Reg. 853/04/CE prevede l'esclusione dal campo di applicazione del Regolamento la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica da parte del cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione, a livello locale.

La Conferenza permanente tra Stato, Regioni e Province autonome, con gli accordi Ref. n. 2470 e n. 2477 del 9 febbraio 2006 "Linee guida applicative del Reg. n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" e "Linee guida applicative del Reg. n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale", recepiti con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 970 del 2 luglio 2007, ha fissato il "piccolo quantitativo" in 500 capi/cacciatore/anno per la piccola selvaggina selvatica, in "un capo intero/cacciatore/anno" per la selvaggina di grossa taglia e ha definito "ambito locale" il territorio della provincia e delle province contermini.

DESTINAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti in attività di controllo.

Le carni degli animali selvatici abbattuti **nell'esercizio dell'attività venatoria**, possono avere la seguente destinazione:

- **autoconsumo** da parte del cacciatore
- **cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e 500 capi/anno di piccola selvaggina**, al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza (allegato MOD 1) e la negatività per la Trichinosi per le specie sensibili.
Pertanto il dettagliante (macellai, ristoratori ecc.) che acquista prodotti, esclusi dal campo di applicazione del Reg. n. 852/04/CE, si assume la responsabilità diretta sui prodotti che acquista, compreso l'obbligo di documentarne la provenienza in base alle disposizioni del Reg. n. 178/2002/CE e, per le carni di cinghiale, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina.
- **commercializzazione**, previo invio ad un "**Centro di lavorazione**" riconosciuto ai sensi del Reg. n. 853/2004/CE per essere sottoposto ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. n. 854/04/CE e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

Le carni degli animali selvatici abbattuti **in attività di controllo** (Legge n. 157/92, art. 19) attuata dalle Amministrazioni Provinciali e dagli Enti di Gestione dei Parchi, devono essere destinate esclusivamente alla:

- **commercializzazione**, previo invio ad un **“Centro di lavorazione”**, riconosciuto ai sensi del Reg. n. 853/2004/CE, per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. n. 854/2004/CE e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

I **“Centri di lavorazione della selvaggina”** devono essere riconosciuti ai sensi dell' art. 4 del Reg. n. 853/2004/CE e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Reg. n. 852/04/CE e n. 853/04/CE. Data la peculiarità della materia trattata, al fine di consentire la commercializzazione di selvaggina di grossa e piccola taglia, in osservanza delle disposizioni del Reg. n. 853/04/CE su tutto il territorio della Regione Emilia Romagna , si ritiene utile fornire le seguenti indicazioni.

In relazione alle caratteristiche strutturali dei **Centri di lavorazione della selvaggina**, si possono individuare due tipologie di attività, una finalizzata alla lavorazione delle carcasse fino alla suddivisione in mezzene od al massimo in tre pezzi ed una che prevede operazioni di sezionamento e/o disosso:

1. le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione di carcasse o di mezzene suddivise in non più di tre parti ,devono possedere almeno i seguenti requisiti strutturali:
 - Un locale/spazio coperto per il ricevimento e l'eviscerazione delle carcasse;
 - Una cella frigorifera per lo stoccaggio delle carcasse non scuoiate, a temperatura controllata < 7°C;
 - un locale per la lavorazione;
 - una cella frigorifera per il deposito delle carni a temperatura controllata;
 - un locale o idonei contenitori per il deposito dei sottoprodotti ai sensi del Reg. n. 1774/02/CE;
 - uno spogliatoio con bagno e antibagno.

Negli stabilimenti riconosciuti per la macellazione di animali di specie diverse o per la manipolazione di carcasse di selvaggina di allevamento e di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie onde evitare contaminazioni reciproche, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate

Le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione delle carni ottenute dal sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono possedere i requisiti di cui all'Allegato III, Sez. 1, Cap. 5 del Reg. n. 853/2004/CE in quanto sovrapponibili ai laboratori di sezionamento di carni fresche di altre specie animali.

PROCEDURE PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

Al fine di ottenere il riconoscimento della struttura, il legale rappresentante/titolare presenta la domanda come previsto dalla procedura per il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. n. 853/2004/CE di cui alla determina del Responsabile del Servizio Veterinario e igiene degli alimenti n. 9747 del 26/7/2007.

La domanda presentata al SUAP del Comune in cui ha sede il centro di lavorazione, deve essere corredata dalla documentazione prevista in originale o copia conforme e da una copia in carta semplice.

INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI GROSSA TAGLIA

- 1) **Il capo di selvaggina, una volta abbattuto, deve essere privato al più presto di stomaco e intestino e trasportato in un "Centro di lavorazione della selvaggina"** accompagnato dai visceri ben identificabili (organi della cavità toracica, addominale e pelvica, nonché trachea ed esofago), e scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante data, ora e luogo dell'abbattimento (allegato MOD 2).

Testa e visceri non devono accompagnare al Centro di lavorazione il capo abbattuto nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una **"persona formata"** che allega alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale, è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono state evidenziate caratteristiche indicanti che la carne presentava un rischio per la salute; nel caso del cinghiale invece, testa e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa (allegato MOD 2).

E' considerato **"personale formato"** chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi del Allegato III, cap. I sez. IV, del Reg. n. 853/04/CE, soprattutto se si tratta di figure funzionalmente già inserite nel percorso tecnico di gestione faunistico venatoria e quindi immediatamente disponibili ad intervenire sul capo abbattuto, quali ad esempio: Rilevatori biometrici, Capisquadra, Responsabili di girata e loro sostituti, Direttori di Aziende Faunistiche e loro delegati, responsabili di Distretti di gestione degli ungulati.

- 2) La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare *nel più breve lasso di tempo* dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C. Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un Centro di lavorazione, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un **"centro di sosta o centro di raccolta"**, ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento, già autorizzato ai sensi della legge 283/62 o registrato ai sensi del Reg. n. 852/04/CE, art. 6, comma 2.

Per **centro di sosta o centro di raccolta** si intende un "Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti" o una "Casa di caccia", dotato di pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali

previsti dal Reg. n. 852/04/CE e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, al fine della rintracciabilità.

Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile ai Centri di lavorazione per essere sottoposte a visita veterinaria.

- 3) Per l'invio delle carcasse ad un "Centro di lavorazione della selvaggina" dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni. In particolare durante il trasporto, le carcasse non dovranno essere ammucchiate.

Le carcasse, nel Centro di lavorazione, devono essere sottoposte al più presto dopo l'arrivo, a visita sanitaria da parte del veterinario ufficiale, come da Reg. n. 854/04/CE e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

- 4) Le carni dei cinghiali sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella. In particolare, considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, va prelevato sistematicamente un campione di muscolo al fine di individuare la presenza di Trichinella. Da tali carcasse, che devono transitare da un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito della visita post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez. IV Capo VIII del Reg. n. 854/2004/CE.

Lo scrivente Servizio, con le indicazioni tecniche contenute nel provvedimento di recepimento delle linee guida nazionali per la corretta applicazione del Reg. n. 2075/05/CE, demanda ai Direttori delle ADSPV delle AUSL, in accordo con i competenti uffici faunistici ed i Corpi di Polizia Provinciale, la predisposizione delle procedure per consentire l'effettuazione dei controlli anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia, destinati al consumo domestico privato.

INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI PICCOLA TAGLIA

Le carni di selvaggina piccola possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Reg. n. 853/04/CE All. III, Sez. IV, Cap. 3°, le carcasse, previo esame effettuato dopo l'abbattimento da una persona formata (Allegato III, Cap. I, Sez. IV, Reg. n. 853/04/CE), devono essere conferite *al più presto* ad "un Centro di lavorazione" riconosciuto. Tale esame è volto ad individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. Una volta giunte al Centro di lavorazione devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4°C ed ispezionate dal veterinario ufficiale, come da Reg. n. 854/04/CE Allegato I Sez. IV, Cap. VIII.

Alle operazioni di sezionamento e disosso delle carni di selvaggina selvatica piccola si applicano le disposizioni di igiene di cui all'Allegato III, Sez. II, Cap. V del Reg. n. 853/04/CE.

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità.

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto abbattitore.....

residente (indirizzo completo)

.....

data dell'abbattimento.....ora dell'abbattimento.....

comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:

specie grossan° fascetta (se dovuto).....

specie piccola....., n°

specie piccola n°

Cede il/i suddetto/i capo/i al consumatore finale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di somministrazione :

.....
.....

Firma dell'abbattitore.....

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione

COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE
Dichiarazione post-abbattimento (Reg. 853/2004 CE, allegato III, sez. IV, cap. II)

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Dichiarazione n°

L'abbattitore.....

Residente a (indirizzo completo).....

Data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento.....

Comune e luogo dell'abbattimento.....

Specie di grossa selvaggina abbattuta:.....n° capi: ...

N° di FASCETTA, se dovuto:

Specie di piccola selvaggina abbattuta:.....n° capi

Specie di piccola selvaggina abbattuta:.....n° capi

Specie di piccola selvaggina abbattuta:.....n° capi

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i accompagnato/i dai visceri.al Centro di lavorazione della selvaggina (ragione sociale ed indirizzo della destinazione) :.....

.....

Firma dell'abbattitore.....

La sottostante parte è da compilare a cura del <cacciatore formato>

Il sottoscritto..... formato ai sensi del Reg. 853/2004 CE allegato III sez. IV cap. II, con attestato rilasciato

da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale NON MOSTRAVA / MOSTRAVA (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali:

.....

.....

che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....

.....

che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

Alla luce di quanto sopra il capo abbattuto viene avviato **con / senza visceri** al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

Data,.....

Firma del cacciatore formato.....

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina, una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione