



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica".

Rep. Atti n. *34/CSR* del 25 marzo 2021

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 marzo 2021:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTO il regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio 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 procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento CE 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il regolamento CE 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 il regolamento CE n. 1774/2002; (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

VISTO il regolamento UE 2019/624 della Commissione dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;

VISTO il regolamento UE 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

VISTO il Regolamento UE 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione UE 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati;

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" (Rep Atti n. 253/CSR del 17 dicembre 2009);

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". (Rep Atti 59/CSR del 29 aprile 2010);

VISTA l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep Atti 212/CSR del 10 novembre 2016);

VISTO il documento trasmesso dal Ministero della salute il 3 dicembre 2020 e diramato dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza il 7 dicembre 2020 alle regioni e province autonome, con contestuale richiesta di assenso tecnico;

VISTO il documento con il quale il Coordinamento tecnico della Commissione salute ha espresso l'avviso tecnico favorevole sul provvedimento formulando osservazioni e proposte emendative, inviato il 15 marzo 2021 all'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza e diramato il 16 marzo 2021;

VISTA la nota pervenuta in data 24 marzo 2021 e diramata in pari data dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza, con la quale il Ministero della salute ha trasmesso la versione definitiva delle Linee guida in epigrafe, che recepisce le richieste emendative formulate dal Coordinamento tecnico della Commissione salute con la sopramenzionata nota;

CONSIDERATO che, nel corso della odierna seduta, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano hanno espresso avviso favorevole al perfezionamento dell'Intesa sulla versione del predetto documento, diramata il 24 marzo 2021;

ACQUISITO, nel corso della seduta odierna, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

Tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nei termini di seguito riportati:



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

1. E' approvato nei termini di cui in premessa il documento concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" che, allegato sub A, costituisce parte integrante del presente Atto;
2. All'Adozione delle anzidette linee guida si provvede senza nuovi o maggiori oneri a carico del Bilancio dello Stato.

Il Segretario
Cons. Ermenegilda Siniscalchi

Ermenegilda Siniscalchi



Il Presidente
On.le Mariastella Gelmini

Mariastella Gelmini

h

Indice

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione 5

Capitolo 2 – Definizioni e glossario 6

Capitolo 3 – Autoconsumo 7

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi 7

Capitolo 5 – Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione 9

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina- 10

 1- Centro di raccolta della selvaggina 10

 2- Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS) 11

 3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP) 11

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie 11

 A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia 11

 B - Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia 12

Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente 12

Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle 13

Capitolo 10 – Rintracciabilità 13

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata” 13

Capitolo 12 modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati 14

Allegato 1 15

 Modello 1 15

 Modello 2 16



Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina nella ristorazione pubblica si ritrova con sempre maggior frequenza anche al di fuori delle aree tradizionalmente vocate. Parallelamente è in atto un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati (es. cinghiali, cervi, daini, caprioli, camosci, mufloni). La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91. Inoltre, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di piccola selvaggina da pelo e da penna, abbattuta a caccia. Infine vanno considerate le movimentazioni di carcasse o carni di selvaggina selvatica operate direttamente dai cacciatori, in ambito comunitario o extracomunitario.

In un tale contesto di ampia disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento attuati dagli enti competenti, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si rende necessario condividere le linee guida di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina e per le modalità di controllo ufficiale delle stesse.

Sono fatte salve le norme speciali in materia di protezione della fauna omeoterma e di sanità animale.

Poiché, la selvaggina selvatica, come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc). si offre anche la possibilità di procedere al controllo regolare degli animali qualificati come indicatori. I risultati dei monitoraggi effettuati sulla fauna saranno inseriti nella relazione annuale conformemente alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Come noto, il regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione IV, definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica. Il regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché "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" (art 1, comma 3, lettera e del regolamento (CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, in applicazione al principio di sussidiarietà, è demandata ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a parziale attuazione di quest'ultima previsione mediante l'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 9/2/2006, da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari" (Rep. Atti n.59/CSR del 29 aprile 2010).

Le presenti linee guida hanno la finalità di armonizzare le indicazioni relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1 e 5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio nazionale.

Le presenti linee guida non si applicano alla selvaggina di allevamento così come definita dall'allegato I, punto 1.6 del regolamento (CE) n. 853/2004.



Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

Le carcasse degli animali selvatici da destinare alla produzione di carni di selvaggina selvatica possono essere di:

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province etc);
3. animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento ove possibile in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo.

Le carcasse di animali abbattuti a seguito di incidenti, non possono essere immesse sul mercato, salvo quanto disposto al successivo capitolo 8.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo (Capitolo 3);
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale (Capitolo 4);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (Capitolo 5).

Capitolo 2 - Definizioni e glossario

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

Acqua pulita: l'acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

Carne: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) 853/2004, compreso il sangue.

Selvaggina selvatica:

- 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, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5).

- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I).

Selvaggina d'allevamento: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi dagli Ungulati domestici (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.6).

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 853/2004 allegato I, punto 1.7).

Selvaggina selvatica grossa: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.8).

Persona formata: persona che dispone di sufficienti nozioni in materia di etologia, patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia (reg. (CE) 853/2004 allegato III, Sez. IV).

Centro di raccolta selvaggina cacciata: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.

Centro di lavorazione della selvaggina (CLS-GHE): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo 1 "Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica", sono preparate per essere immesse sul mercato (regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, punto 1.18).

Immissione sul mercato: quanto definito dall'art. 3, punto 8 del regolamento (CE) n. 178/2002.

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA 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 le strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";

Livello locale: è definito, in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale", come il "territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle provincie contermini".

Capitolo 3 - Autoconsumo

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del regolamento (UE) 1375/2015.

Le regioni e le provincie autonome adottano misure per incentivare la consegna da parte dei cacciatori dei campioni di muscolo di animali sensibili all'infestazione da Trichinella al fine dell'esecuzione del piano di monitoraggio della presenza del parassita nel rispetto della direttiva 2003/99/CE.

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi

La fornitura di "piccoli quantitativi" di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione "a livello locale" che riforniscono il consumatore finale è esclusa dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e) il quale comunque lascia agli Stati membri la possibilità di disciplinare tale attività.

Alla fornitura diretta si applica il regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena.

In casi particolari, correlati a situazioni locali, le Regioni e le P.A. possono prevedere la fornitura diretta della carne del capo di ungulato abbattuto a più dettaglianti purché ne venga mantenuta la tracciabilità e l'ambito locale (provincia e province contermini) sia comunque limitato al territorio regionale.

In tal caso le Regioni e le P.A. prevedono criteri e disposizioni affinché le lavorazioni avvengano in locali e secondo procedure adeguati a garantire l'igiene delle carni.

Le Regioni e le Province autonome favoriscono la formazione dei cacciatori anche al fine di effettuare la fornitura diretta di piccoli quantitativi.

Le Regioni e le Province autonome possono richiedere che la fornitura diretta agli esercizi di commercio al dettaglio in ambito locale, incluse le attività di ristorazione, avvenga attraverso un centro di lavorazione selvaggina dove le carcasse di selvaggina abbattuta a caccia vengano sottoposte a ispezione post-mortem da parte di un veterinario ufficiale.

La fornitura di carcasse o carni di selvaggina abbattuta in paesi europei o extraeuropei è consentita a condizione che sia transitata attraverso un centro di lavorazione selvaggina riconosciuto.

Il "piccolo quantitativo" è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE) secondo la seguente tabella di conversione.

Specie e categoria	Unità di "capo grosso equivalente"
Cervo adulto	1
Daino adulto	0,5
Cinghiale adulto	0,5
Muflone, camoscio	0,33
Capriolo adulto	0,25
Capi ungulati giovani	Metà del valore del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01
Selvaggina piccola da pelo	0,08

Ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità "capo grosso equivalente", per esempio:

n. capi	n. capi
1 cervo (1 CGE)	2 cinghiali adulti (0,5x2=1 CGE)
10 lepri (0,08x10=0,8 CGE)	4 caprioli adulti (0,25x4=1 CGE)

3 caprioli adulti (0,25x3=0,75 CGE)	1 cinghiale giovane (0,25 CGE)
-------------------------------------	--------------------------------

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il Modello 1 (di cui all'allegato 1) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio Igiene Alimenti di origine animale dell'ASL (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) è tenuto a:

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'allegato 1) o con documentazione rilasciata dal CLS;
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella*, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della *Trichinella* prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.

La documentazione di cui ai punti 1, 2 e 3 deve essere conservata per almeno due anni.

Capitolo 5 - Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2 dell'allegato I.

In casi particolari, correlati a situazioni di gestione locale di determinate specie, le Regioni e le P.A. possono definire percorsi specifici nei quali i capi abbattuti sono consegnati ai CLS, senza che nessuna persona formata abbia effettuato l'esame. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le

corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa, che deve essere inviata direttamente al CLS senza transitare per un centro di raccolta.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (di cui all'allegato 1) in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al CLS.

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina-

1. Centro di raccolta della selvaggina

Il Centro di raccolta è uno stabilimento funzionale all'area di caccia, in cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS. Il centro di raccolta è costituito da uno o più locali in cui possono essere effettuate le seguenti attività:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni.

I centri di raccolta devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni, questo vale anche per le aree immediatamente circostanti;
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;
- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002; tuttavia nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004.

Le Regioni e le Province autonome possono stabilire i requisiti del Centro di raccolta affinché il cacciatore possa eseguire le operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni di cui al Capitolo 4 (divisione della carcassa in mezzene, in quarti o in un terzo di mezzena).



2. Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)

I Centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti (Game Handling Establishment – GHE) devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Presso i CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono:

- spellate/scuoiate o spennate;
- private dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- sottoposte ad ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

I CLS devono:

- possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sottopelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto, è possibile che le carcasse sotto pelo/in piuma siano depositate presso un locale, o struttura o dispositivo, chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse;
- nel caso in cui presso uno stesso stabilimento vengano lavorate sia carcasse di selvaggina "da pelo" sia di selvaggina "da penna", la spennatura deve avvenire in un locale distinto da quello dove vengono condotte le altre operazioni o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione;
- nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, o Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del regolamento (CE) 853/2004.

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie

A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica grossa siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite ad un CLS.

Il capo di selvaggina selvatica grossa, una volta abbattuto, deve essere privato dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguato.

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un centro di raccolta selvaggina registrato (Vedi capitolo 6.1).



Durante il trasporto a un CLS, le carcasse non devono essere ammassate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino all'ispezione post mortem.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo abbattuto sia esaminato da una persona formata, per come definita ai sensi del capitolo 2 della presente intesa, la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS. In questo caso la "persona formata" deve allegare 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 stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute. Il modello di dichiarazione di cui alla sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a) dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, che accompagna la carcassa destinata ad un CLS, è riportato nel Modello 2 di cui all'allegato I.

Nel caso dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile alla trichinellosi, la testa e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al centro di lavorazione selvaggina.

B. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica piccola siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite al più presto ad un CLS. Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina le carcasse devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4°C ed ispezionate dal veterinario ufficiale, come da regolamento (UE) n. 2019/627, art. 28.

Nel caso in cui la selvaggina "da penna" sia soggetta a eviscerazione differita, le carcasse devono essere mantenute a una temperatura non superiore a + 4°C sino al momento dell'eviscerazione.

Alle operazioni di sezionamento e disosso delle carni di selvaggina selvatica di piccola taglia si applicano le disposizioni di igiene di cui all'allegato III, Sez. II, Cap. V del regolamento (CE) n. 853/2004.

Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente

Le carcasse degli animali selvatici morti non possono essere immesse sul mercato.

Gli animali abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, non possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione.

Qualora le regioni e le province autonome abbiano adottato procedure specifiche affinché l'animale venga sottoposto ad una visita ante mortem da parte di un veterinario ufficiale o di una persona formata, le carcasse degli animali selvatici abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione, previo transito da un CLS in cui un veterinario ufficiale esegue la visita post mortem.



Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

- dal cacciatore che ha abbattuto l'animale o dalla persona formata;
- da un veterinario ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna al laboratorio o al servizio veterinario territorialmente competente.

Il campione, di peso non inferiore a 60 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al regolamento (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento deve essere conservato a temperatura di refrigerazione e consegnato al più presto a un laboratorio di cui all'Intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le *“linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni”*.

Nel caso dell'autoconsumo e della fornitura diretta di piccoli quantitativi le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Regioni e dalle P.A.

Capitolo 10 - Rintracciabilità

Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo, compresi i “piccoli quantitativi” oggetto di fornitura diretta devono essere identificati secondo metodologie indicate dagli Enti competenti in materia di caccia o faunistici, sulla base della legislazione regionale vigente. Tale identificazione deve consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento ed è funzionale anche all'esecuzione dell'esame per la ricerca della Trichinella.

Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve tenere la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione dell'Autorità competente.

Gli operatori del settore alimentare (OSA) che a qualsiasi titolo utilizzano carne di selvaggina devono mettere a disposizione dell'Autorità competente la documentazione contenente le informazioni circa l'origine di tali carni.

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata”

Le Regioni e le Province autonome favoriscono la formazione relativa all'igiene delle carni per tutti i cacciatori al fine di migliorare la gestione igienica delle carni e la sicurezza degli alimenti a tutela

del consumatore e della salute pubblica e la formazione relativa alle malattie degli animali selvatici per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche.

Le Autorità competenti devono adoperarsi al fine di rendere disponibili adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate al fine del conseguimento, dopo aver superato apposito test di verifica finale, del titolo di "persona formata" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004.

L'organizzazione e i contenuti di detti corsi vengono concordati tra i Servizi Veterinari territorialmente competenti e le Amministrazioni che gestiscono la caccia, le associazioni venatorie e le altre organizzazioni interessate e possono prevedere il coinvolgimento attivo di veterinari ufficiali.

Il CERMAS, quale Centro di riferimento nazionale per le malattie degli animali selvatici presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, gli IZS, le Università e gli altri centri di ricerca interessati potranno fornire supporto tecnico e formativo.

Gli argomenti previsti dall'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004 devono essere trattati per un numero minimo di 10 ore escluso l'esame finale. Tali argomenti possono essere integrati nell'ambito dei corsi di formazione per cacciatori o cacciatori di selezione.

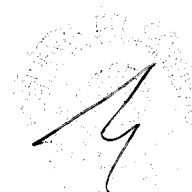
È opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie.

Il Ministero della Salute rende accessibile alle autorità competenti un registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004; le regioni e le province autonome mantengono aggiornato tale registro.

Le persone in possesso di un titolo di studio conseguito al termine di un percorso formativo nell'ambito del quale siano stati trattati gli argomenti di cui sopra, possono essere iscritti nel registro delle "persone formate" anche senza avere partecipato agli specifici corsi.

Capitolo 12 - Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati

Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle relative linee guida nazionali e seppur previsto nell'ambito delle pratiche venatorie, in particolari situazioni sanitarie (presenza di talune malattie infettive esempio PSA) e contesti ambientali i visceri degli animali cacciati non devono essere lasciati sul terreno ma smaltiti secondo le indicazioni delle autorità competenti.



Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

via n.

dichiara che le carcasse/ mezzene/ i quarti/ i terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località..... eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al.....

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località..... eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data con
esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

In data

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione/PA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.



Modello 2

Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore

In comune di località.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore

In comune di località.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore

In comune di località.....

abbattuto/i in data..... alle ore

in comune di località

Eviscerato alle ore

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina

Ragione Sociale

Comune Via

Firma del cacciatore



Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto..... "persona formata" CF
con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale:

- NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali
- MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

.....
.....

- che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.
- che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti 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 della persona formata

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.

