DIPARTIMENTO PER LA SALUTE E IL WELFARE

SERVIZIO: SERVIZIO SANITA' VETERINARIA, IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI

UFFICIO: IGIENE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E PREVENZIONE AMBIENTALE

L'Estensore	Il Responsabile dell'Ufficio	Il Dirigente del Servizio
Paolo Torlontano	**Paolo Torlontano**	**Dott. Giuseppe Bucciarelli**
(firma)	(firma)	(firma)

Il Direttore Regionale	Il Componente la Giunta
Dott. Angelo Muraglia	**Dott. Silvio Paolucci**
(firma)	(firma)

Approvato e sottoscritto:

Il Segretario della Giunta
F.to Avv. Daniela Valenza
(firma)

Il Presidente della Giunta
F.to Dott. Luciano D'Alfonso
(firma)

Copia conforme per uso amministrativo

L'Aquila, li 20 DIC 2016

Il Dirigente del Servizio Affari della Giunta
(firma)

REGIONE ABRUZZO

GIUNTA REGIONALE

Seduta del - 5 DIC. 2016 Deliberazione N. 823

L'anno ..... il giorno ..... del mese di - 5 DIC. 2016 negli uffici della Regione Abruzzo, si è riunita la Giunta Regionale presieduta dal Sig. Presidente Dott. Luciano D'ALFONSO con l'intervento dei componenti:

	P	A
1. LOLLI Giovanni	☐	☒
2. DI MATTEO Donato	☐	☒
3. GEROSOLIMO Andrea	☐	☒
4. PAOLUCCI Silvio	☒	☐
5. PEPE Dino	☒	☐
6. SCLOCCO Marinella	☒	☐

Svolge le funzioni di Segretario Daniela Valenza

OGGETTO

Linee Guida in materia di Igiene delle Carni della Fauna Selvatica per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Reg.ti CE 853/2004 e 854/2004

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio2002 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) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

VISTO il regolamento (UE) n. 2015/1375 della Commissione del 10 Maggio 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO il regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

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

VISTA la legge 11 febbraio 1992, n.157 Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio;

VISTA la legge regionale n. 45 del 27/10/2010;

VISTA il regolamento regionale 21/12/2011, n. 2/REG. recante "Macellazione per il consumo familiare di animali di allevamento delle varie specie ai sensi dell'Art. 4 della L. Reg.le del 27/10/2010 n. 45";

TENUTO CONTO in particolare che le norme del c.d. *pacchetto igiene (costituito dai Regolamenti Comunitari richiamati in questa stessa premessa)* costituiscono la normativa di riferimento a livello europeo riguardo l'igiene della produzione degli alimenti e dei controlli a cui essi devono essere sottoposti;

CONSIDERATO che Il pacchetto igiene mira a garantire un livello elevato di tutela della salute umana dei cittadini della comunità europea assicurando l'immissione sul mercato di alimenti sicuri e sani, uniformando la legislazione di tutti i paesi membri, in modo tale da definire i medesimi requisiti di sicurezza degli alimenti e di attuare controlli di natura sanitaria effettuati secondo i medesimi standard su tutto il territorio della Comunità Europea;

DATO ATTO che anche le carni degli animali selvatici, sia se provenienti da animali abbattuti nell'esercizio di attività venatoria, sia se da animali abbattuti nel corso di attività di controllo *(piani di abbattimento)*:

- se commercializzate devono essere inviate ad un centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/04 per essere sottoposte ad ispezione sanitaria secondo quanto previsto dal Reg. CE 854/04;
- se destinate alla cessione diretta di piccoli quantitativi e, relativamente agli ungulati, le carni devono essere eviscerate (private di stomaco e intestino, secondo le buone prassi venatorie, che devono essere smaltiti in loco mediante interramento);

DATO ATTO, altresì, che il cacciatore può utilizzare il cacciato, per la preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato. Per quanto riguarda le carni di cinghiale è necessario che tutti i capi abbattuti siano sottoposti al controllo per la ricerca della trichinella secondo le modalità stabilite dal reg. CE 2015/1375 che ha modificato il Reg. CE 2075/2005;

RICHIAMATA la propria Deliberazione n. 950 del 21.08.2006 ad oggetto: *"Applicazione del Reg. CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004 – Linee Guida della Regione Abruzzo"*;

RITENUTO che debbano essere emanate sul territorio regionale apposite linee guida omogene di carattere igienico sanitario che, nel rispetto delle normative sopra richiamate in materia di sicurezza alimentare e benessere animale, possano fornire precise indicazioni sui comportamenti da adottare nell'utilizzo delle carni della Fauna Selvatica per il controllo Ufficiale ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 854/04;

VISTO la propria deliberazione n. 2183 del 15/10/1999 relativa al tariffario per le prestazioni in materia di igiene e sanità pubblica veterinaria;

VISTO l'allegato "A" al presente provvedimento recante: *"Linee Guida in materia di Igiene delle Carni della Fauna Selvatica per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Reg.ti CE 853/2004 e 854/2004"*, che, predisposto dal Servizio di Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo, ne costituisce parte integrante e sostanziale;

PRESO ATTO che le attività della fauna selvatica e sul controllo sanitario della fauna selvatica hanno formato oggetto di apposita riunione del Comitato Regionale per la Sorveglianza Sanitaria della Fauna che, nella seduta del 16 giugno 2016;

DATO ATTO CHE:

1. Il Dirigente del Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti, competente nelle materie trattate nel presente provvedimento, ha espresso il proprio parere favorevole in ordine alla regolarità tecnico amministrativa dello stesso, apponendovi la propria firma in calce;
2. il Direttore del Dipartimento per la Salute e il Welfare, apponendo la sua firma sul presente provvedimento, sulla base del parere favorevole di cui al precedente punto 1, attesta che lo stesso è conforme agli indirizzi, funzioni ed obiettivi

A voti unanimi, espressi nei modi di legge

DELIBERA

per le motivazioni di cui in narrativa:

1. di approvare le ***"Linee Guida in materia di Igiene delle Carni della Fauna Selvatica per il Controllo Ufficiale ai sensi dei Reg.ti CE 853/2004 e 854/2004"*** che, contenute nell'allegato "A" al presente atto, ne fanno parte integrante e sostanziale;
2. di precisare che la formazione degli operatori (Operatore persona Formata) deve essere effettuata mediante specifici corsi autorizzati dal Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale o dal Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche della ASL competente per territorio;
3. di stabilire che le tariffe per la visita sanitaria e per gli esami di laboratorio (trichinoscopico, microbiologici, ecc) effettuate presso l'IZS 8TE) sono indicate nel tariffario regionale (DGR 2182/1999) resta fermo l'applicazione del D. Lgs. 194/2009 per le attività condotte nelle strutture riconosciute;
4. di incaricare il Dirigente del Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e Sicurezza degli Alimenti della Regione Abruzzo per l'applicazione delle misure conseguenti che tengano conto anche delle modifiche normative sopravvenute;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul B.U.R.A. (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo).

ALLEGATO come parte integrante alla delibera n. 823 del - 5 DIC. 2016
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
(Avv. Daniela Valenza)

Allegato A

LINEE GUIDA IN MATERIA DI IGIENE DELLE CARNI DELLA FAUNA SELVATICA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REGOLAMENTI (CE) 853/2004 E 854/2004

Sommario

Introduzione 2
Capitolo 1 - Scopo del documento e campo di applicazione 3
Capitolo 2 - Autoconsumo da parte del cacciatore 3
Capitolo 3 - Cessione diretta di piccoli quantitativi. 3
Capitolo 4 - Commercializzazione di carni provenienti da animali selvatici 4
Capitolo 5 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione della selvaggina 5
1) CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA 5
2) CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA 5
3) LABORATORIO DI SEZIONAMENTO SELVAGGINA 6
Capitolo 6 - Indicazioni igienico - sanitarie 6
Capitolo 7 - Destino delle carni della selvaggina che abbiano subito un incidente 8
Capitolo 8 - Gestione e tecniche di campionamento 9
Capitolo 9 - Tracciabilità 9
Capitolo 10 - Formazione 10
Modello 1 - CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA 12
Modello 2 - COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE 13

Introduzione

La presente linea guida ha la finalità di armonizzare le attività di controllo ufficiale sul territorio regionale in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica.

Il presente documento si applica esclusivamente alla selvaggina selvatica così come definita dal Regolamento (CE) 853/2004 e dal Reg. 2075/2005 del 10 maggio 2007.

Laddove si parla genericamente di selvaggina si deve sempre intendere "selvaggina selvatica" come da Reg.(CE) 853/2004, distinta in grande (cinghiali, daini, etc.) e piccola da pelo (lepri) e da penna (fagiani, pernici, etc.)

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 ha stabilito 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 Reg.(CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto in particolare, in applicazione al principio di sussidiarietà, è stato demandato ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a dare attuazione a quest'ultima previsione mediante l'accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le P.A. del 9/2/2006, da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo del 29/4/2010.

Nell'ultimo decennio si è assistito ad un aumento considerevole del consumo di carne di selvaggina e di conseguenza un aumento della richiesta di selvaggina selvatica, specie da parte del settore della ristorazione. Infatti in alcune aree, particolarmente quelle alpine, i piatti a base di selvaggina rientrano da sempre nella tradizione locale; in altre zone, come l'Appennino, il consumo è in notevole aumento e sono sempre più frequenti le strutture di ristorazione che hanno inserito nel proprio menù diversi piatti a base di selvaggina. A dimostrazione dell'incremento di questo mercato, c'è l'aumento del numero di allevamenti pubblici e privati, di selvaggina destinata ai ripopolamenti venatori ed al comparto alimentare e le importazioni di carni di selvaggina dall'estero. In quest'ultimo caso non vanno trascurate le importazioni di capi operate direttamente dai cacciatori che vanno a caccia all'estero. Considerato tale contesto occorre particolare attenzione alla tracciabilità dei prodotti presenti sul mercato per evitare la commercializzazione di carni provenienti da circuiti illegali (es. bracconaggio) che rappresentano un rischio per il consumatore.

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento).

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

1) Autoconsumo da parte del cacciatore (Capitolo 2);
2) Cessione diretta di piccoli quantitativi (Capitolo 3);
3) Commercializzazione di carni provenienti da animali selvatici (Capitolo 4).

Capitolo 1 - Scopo del documento e campo di applicazione

1) Le presenti linee guida stabiliscono le modalità operative per garantire la sicurezza alimentare della selvaggina selvatica cacciata nelle seguenti fasi:

   a) Commercializzazione;
   b) Fornitura diretta di piccoli quantitativi dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio;
   c) Consumo domestico privato.

2) Le presenti linee guida lasciano impregiudicate le disposizioni stabilite dalla normativa relativa alla protezione della fauna selvatica e la disciplina dell'attività venatoria.

Capitolo 2 - Autoconsumo da parte del cacciatore

Il cacciatore può utilizzare il cacciato, per la preparazione e manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato. Per quanto riguarda le carni di cinghiale è necessario che tutti i capi abbattuti siano sottoposti al controllo per la ricerca della trichinella (secondo le modalità stabilite dal Reg. (UE) 2015/1375.

Capitolo 3 - Cessione diretta di piccoli quantitativi.

1) Per cessione diretta di piccoli quantitativi si intende la fornitura da parte del cacciatore di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica, a livello locale (provincia e province contermini), 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.
2) Il piccolo quantitativo per la selvaggina di grossa taglia è di 3 capi interi/cacciatore/anno e per la piccola selvaggina il quantitativo e di 500 capi/cacciatore/anno.
3) Ogni cacciatore di cinghiale iscritto nell'apposito registro provinciale può cedere 3 cinghiali abbattuti all'anno direttamente o nell'ambito della squadra di caccia al cinghiale alla quale è iscritto.
4) Il capo di selvaggina può:

   a) essere ceduto intero non lavorato;
   b) oppure eviscerato (cioè privato di stomaco e intestino, secondo buone prassi venatorie, che devono essere smaltiti in loco tramite interramento ad una profondità sufficiente).
   c) Il capo può essere ceduto anche come carcassa intera, spellata e eviscerata in appositi locali aventi i requisiti di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004, di cui al successivo capitolo 5, comma 1).

5) Il cacciatore è tenuto a:

   a) Fornire a colui che acquista le carni l'attestazione della "persona formata" ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 allegato III sez. IV cap. II;
   b) Sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di Trichinella spp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. UE 2015/1375;
   c) Documentare la data e il luogo di abbattimento e la destinazione (Modello 1); il documento deve essere redatto in triplice copia di cui una destinata all'esercente che riceve il capo, una per il cacciatore e una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione;

Dipartimento per la Salute e il Welfare - Regione Abruzzo

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

a) Segnalare alla ASL competente per territorio, al fine della classificazione del rischio, la possibilità di utilizzo delle carni di selvaggina cedute direttamente dal cacciatore;

b) Documentare la provenienza dei prodotti e delle carni ceduti dal produttore primario (cacciatore) secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) n.178/2002, relative alla tracciabilità attraverso il modello 1 di cui al punto 3;

c) Per le carni di cinghiale o altre specie sensibili, acquisire e conservare per almeno 12 mesi l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.

Capitolo 4 - Commercializzazione di carni provenienti da animali selvatici

1) Tutti i capi che non rientrano nel capitolo 2 e 3 delle presenti linee guida e tutti gli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19) attuate dalle Amministrazioni competenti e dagli Enti di Gestione dei Parchi, devono essere inviati ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 854/2004 e, se riconosciute idonee, sottoposte a bollatura sanitaria;

2) Gli animali catturati nelle attività di controllo attuate dalle Amministrazioni competenti e dagli Enti di Gestione dei Parchi, possono essere inviati ad uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/2004 come macello di carne di selvaggina di allevamento nonché centro di lavorazione di carne di selvaggina cacciata, purché il trasporto sia effettuato entro due ore dalla cattura e che siano assicurate le condizioni di benessere in conformità del Reg. (CE) 1/2005; I recinti di cattura devono essere identificati e comunicati alla ASL che assegna il rispettivo codice e, mediante il Servizio veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni zootecniche, assicura anche la vigilanza sulla correttezza delle operazioni di cattura; Il mod. IV che accompagna l'animale al macello deve contenere oltre all'identificazione degli animali anche l'attestazione rilasciata dal veterinario di riferimento che certifichi:

a) Le condizioni di salute dell'animale;

b) La provenienza;

c) L'idoneità al trasporto.

Capitolo 5 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione della selvaggina

1) CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA

a) I "centri di sosta o di raccolta di selvaggina cacciata" hanno la funzione di facilitare la raccolta e lo stoccaggio dei capi di selvaggina cacciata destinati ai centri di lavorazione. Essi possono pertanto essere collocati in aree strategiche del territorio, soprattutto in aree di supporto ai territori di montagna particolarmente impervi, in modo da garantire una celere ed efficace gestione delle carcasse;

b) I "centri di sosta o di raccolta di selvaggina cacciata" devono essere registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004. Questi, devono essere dotati di pareti e pavimenti facilmente lavabili e acqua pulita. Deve essere evitato l'accatastamento delle carcasse e devono essere presenti appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano;

c) Resta inteso che nei "centri di sosta o di raccolta di selvaggina cacciata" devono essere rispettati i requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002 e del Reg. (CE) n. 1069/2009;

d) La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo e raggiungere in tutta la carne una temperatura non superiore a +7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria (Reg. CE 853/2004);

e) Nei centri di sosta è consentita l'eviscerazione delle carcasse;

2) CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA

a) I "centri di lavorazione di carne di selvaggina cacciata" devono essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) n. 853/2004 e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004.

b) Presso i centri di lavorazione della selvaggina cacciata avviene la scuoiatura e la divisione delle carcasse in mezzene suddivise in non più di tre parti nonché la visita post mortem da parte del Veterinario ufficiale. Le suddette strutture devono avere i requisiti di cui all'allegato III sezione I, cap. II, IV, VII del Regolamento (CE) 853/2004.

c) Gli stabilimenti riconosciuti sia come stabilimento di macellazione della selvaggina allevata che come centri di lavorazione della selvaggina cacciata devono:

   1) Avere locali individuati e separati per lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate;
   2) Avere un adeguato piano di autocontrollo che preveda la gestione della lavorazione della selvaggina;
   3) Nel caso che la struttura sia riconosciuta anche come attività di macello di carne degli ungulati domestici, differire nel tempo e nello spazio le lavorazioni della selvaggina rispetto alle specie domestiche.

d) Le autorità competenti possono riconoscere come centri di lavorazione selvaggina cacciata anche strutture di macellazione di piccole dimensioni presenti in zone disagiate, in aree con vincoli paesaggistici ecc. con una sola cella di stoccaggio. In tal caso deve essere garantito il criterio del

tutto pieno tutto vuoto tra selvaggina cacciata, selvaggina allevata e ungulati domestici e, nel passaggio da una fase all'altra, devono essere effettuate tutte le opportune operazioni di sanificazione.

3) LABORATORIO DI SEZIONAMENTO SELVAGGINA

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina selvatica cacciata, devono ottemperare alle disposizioni di cui al capitolo III e capitolo V, sezione I, allegato III del Reg. (CE) 853/2004

Capitolo 6 - Indicazioni igienico - sanitarie

1) Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di grossa taglia

La qualità delle carni è strettamente correlata alle condizioni di salute e di benessere dell'animale in vita e soprattutto al momento della macellazione. Le condizioni che incidono sostanzialmente sulla qualità/sicurezza delle carni di selvaggina sono da ricercare soprattutto nelle modalità di caccia e nella gestione del capo abbattuto;

a) Tecnica di caccia

Per la selvaggina di grossa taglia le tecniche di caccia praticate sono sostanzialmente due, la caccia all'aspetto e la caccia in battuta. Nel primo caso l'animale viene abbattuto, con minore stress. Contrariamente al primo caso, nella caccia in battuta gli animali sono molto stressati. Chiaramente in quest'ultimo caso difficilmente avremo delle carni di qualità. Il consumo delle riserve di glicogeno utilizzate nella corsa e la produzione di acido lattico inciderà sull'acidificazione delle carni e sulla loro frollatura;

b) Tipi di arma e munizioni utilizzate

Sono riferite alla tipologia di selvaggina (cervo, capriolo, cinghiale, ecc.). L'uso di un'arma impropria o di proiettili non idonei, può determinare la presenza di ferite, che, se non immediatamente mortali, permetteranno all'animale di restare in vita per diverso tempo facilitando la diffusione di germi nelle carni;

c) Regione anatomica interessata dal "proiettile" (ferite mortali e non mortali)

- Un colpo che provoca la morte dell'animale in pochi secondi è la condizione per ottenere carni di buona qualità igienico-sanitaria. Le "ferite immediatamente mortali" sono in genere quelle che interessano il sistema cardio-circolatorio (cuore, grossi vasi toracici) e quelle del sistema nervoso centrale (cranio, colonna vertebrale tratto cervicale);
- Al contrario ferite che riguardano soprattutto la regione toracica ed addominale e che interesseranno uno o più organi interni possono provocare una morte differita così come ferite che creano delle situazioni d'invalidità che comunque portano a morte l'animale (es. agli arti o ad altri segmenti ossei come la mandibola). Le carni di selvaggina abbattuta a seguito di ferite non immediatamente mortali, vanno esaminate attentamente, considerando il tempo intercorso tra il colpo e la morte dell'animale, gli organi interni interessati ed il grado d'inquinamento della carcassa;
- La selvaggina che a seguito di un colpo non immediatamente mortale e/o invalidante ha sviluppato infezioni batteriche sistemiche o ha subito un diffuso inquinamento delle carni a causa del materiale fuoriuscito dalla rottura di organi interni, come esofago, stomaco e parti

Regione Abruzzo Dipartimento per la Salute e il Welfare

d'intestino, soprattutto se per tempi lunghi ed a temperature ambientali alte, non deve essere ceduta o commercializzata. In questo caso si tratta di carni che devono essere smaltite ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009;

d) Tempi di recupero della carcassa, condizioni ambientali e temperatura:

La carcassa dell'animale abbattuto deve essere recuperata subito dopo l'abbattimento. Man mano che aumentano i tempi di recupero, soprattutto se in periodi caldi, si determinano condizioni di alterazione delle carni che possono determinare la loro esclusione dal consumo. Quanto più presto il cacciatore accede alla carcassa per effettuare le operazioni di dissanguamento, eviscerazione, raffreddamento, tanto più sarà possibile ottenere delle carni idonee al consumo umano;

e) Trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Il capo di selvaggina selvatica, una volta abbattuto, deve essere immediatamente dissanguato, privato al più presto di stomaco e intestino e trasportato in un centro di lavorazione della selvaggina cacciata accompagnato dalla testa e da tutti i visceri, ad eccezione dello stomaco e l'intestino, ben identificabili, e scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante: data, ora e luogo dell'abbattimento (modello 2);
- Non è necessario che la testa e i visceri accompagnino la carcassa al centro di lavorazione della selvaggina cacciata, salvo si tratti di specie che possono essere soggette a Trichinosi (cinghiali, suidi, ed altri), la cui testa (eccetto le zanne) e diaframma devono accompagnare la carcassa;
- Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al precedente primo punto, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa;
- Per l'invio delle carcasse ad un centro di lavorazione della selvaggina cacciata dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni. In particolare durante il trasporto, le carcasse non dovranno essere ammucchiate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino alla visita sanitaria;
- Le carcasse, nel centro di lavorazione della selvaggina cacciata, devono essere sottoposte a visita sanitaria da parte del Veterinario Ufficiale, come da Reg. (CE) 854/2004 e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per poi essere commercializzate;
- Per gli animali abbattuti nel corso di piani di abbattimento selettivi, i visceri che non devono scortare il capo al centro di lavorazione della selvaggina devono essere comunque smaltiti in conformità al Regolamento (CE) 1069/2009, le procedure di smaltimento dovranno essere concordate tra l'Ente gestore ed i servizi veterinari territoriali;
- La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e consentire il raggiungimento di una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria (Reg. CE 853/2004);
- Nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina cacciata; queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "centro di sosta o centro di raccolta di selvaggina cacciata", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento (capitolo 5.1);

Regione Abruzzo Dipartimento Salute e il Welfare

- Nelle zone di montagna particolarmente impervie è possibile smaltire in loco i visceri dell'animale abbattuto in presenza della persona formata che ne stabilisca la mancanza di evidenti caratteristiche anomale, nella forma e nell'aspetto;
- Le carni dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi al controllo della Trichinellosi. In particolare, considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichine, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato va prelevato sistematicamente un campione di muscolo, in conformità con quanto previsto da Reg. (UE) 2015/1375 al fine di individuare la presenza di Trichinella spp. nelle carni;
- Dalle carcasse, che devono transitare da un centro di lavorazione della selvaggina cacciata, il campione viene prelevato nell'ambito della visita post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez. IV Capo VIII del Regolamento (CE) 854/2004;
- Oltre a quanto indicato dal presente punto 1), si applicano le disposizioni di cui all'allegato III, sezione IV, capitolo II del Reg. CE 853/2004.

2) Indicazioni per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia

a) Le carni di selvaggina selvatica di piccola taglia possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 853/2004 All. III, Sez. IV, Cap. III;
b) Le carcasse, previo esame, effettuato dopo l'abbattimento da una persona formata (Allegato III, Cap. I, Sez. IV, Regolamento (CE) 853/2004), devono essere conferite al più presto ad un centro di lavorazione della selvaggina cacciata riconosciuto. Tale esame è volto ad individuare eventuali segni indicanti che la carne presenta un rischio per la salute;
c) Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina cacciata le carcasse devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4°C ed ispezionate dal Veterinario Ufficiale, come da Regolamento (CE) 854/2004, Allegato I, Sez. IV, Cap. VIII;
d) 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) 853/2004;
e) Oltre a quanto indicato dal presente punto 2), si applicano le disposizioni di cui all'allegato III, sezione IV, capitolo III del Reg. CE 853/2004.

Capitolo 7 - Destino delle carni della selvaggina che abbiano subito un incidente

1) Gli animali selvatici incidentati, investiti sulle strade, dirupati, o comunque feriti in modo tale da non permettertene il trasporto a un centro per il recupero della fauna selvatica devono essere abbattuti secondo i criteri di seguito indicati:

a) L'animale deve essere visitato da un veterinario ufficiale che ne attesti l'idoneità alla "macellazione", prima dell'abbattimento da parte delle persone che ne abbiano titolo;

b) L'animale deve essere quindi abbattuto il più rapidamente possibile, in modo tale da risparmiargli, per quanto possibile, dolori, ansia o sofferenze evitabili;

c) Il veterinario presente all'abbattimento stabilisce, tenuto conto delle condizioni generali dell'animale, della distanza dal centro di lavorazione della selvaggina, dei tempi ragionevolmente ipotizzabili necessari per il trasporto della carcassa al centro di lavorazione, delle condizioni climatiche e di ogni altro fattore o condizioni in grado di influire sulla sicurezza delle carni, se il capo debba essere o meno privato, in loco, dello stomaco e dell'intestino;

d) Nel caso in cui si provveda all'eviscerazione in loco, i visceri devono di massima essere raccolti e trasportati, unitamente alla carcassa, al centro di lavorazione della selvaggina cacciata per il successivo smaltimento ai sensi del reg. (CE) 1069/09. Nel caso in cui questo non sia possibile, e sempre che il veterinario che ha eseguito la visita ante mortem, assistito all'abbattimento e ispezionato i visceri non abbia rilevato alcun segno o sintomo che possa deporre per condizioni che possono incidere sulla sicurezza delle carni dell'animale, lo stomaco (gli stomaci) e l'intestino possono essere smaltiti in loco, sempre nel rispetto di quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1069/09;

e) Dopo l'abbattimento, la carcassa dell'animale, accompagnata da un documento a firma del veterinario che ha eseguito la visita ante mortem che attesti l'ora e il luogo dell'abbattimento e ogni altra informazione utile al fine dell'emissione del giudizio finale di idoneità al consumo delle carni da parte del Veterinario ufficiale del centro di lavorazione, deve essere trasportata il più celermente possibile presso un centro di lavorazione della selvaggina;

f) Il veterinario ufficiale operante presso il centro di lavorazione della selvaggina cacciata, procede:

- All'esame post mortem della carcassa e, se del caso, dei relativi visceri;
- Alla valutazione di un eventuale prelievo di un campione di muscolo per l'esecuzione dell'esame batteriologico;
- Nel caso di suidi soggetti a essere parassitati da Trichinella spp. al prelievo di un campione di muscolo, per la ricerca delle larve del parassita;
- Alla bollatura sanitaria delle carni dichiarate incondizionatamente idonee al consumo umano a seguito degli accertamenti dell'ispezione post mortem e degli esami di laboratorio.

Capitolo 8 - Gestione e tecniche di campionamento

1) Il prelievo del campione per la ricerca delle trichine è effettuato:

a) dal cacciatore formato;
b) o dal servizio veterinario competente;

il campione di peso non inferiore a 35 grammi deve essere prelevato dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione della parte muscolare e la parte tendinea ovvero dai muscoli della mascella della lingua o dai muscoli addominali. Per le carcasse congelate il prelievo deve essere effettuato dai muscoli striati. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di caccia deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

2) Il campione deve essere inviato al laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo o al laboratorio annesso al centro di lavorazione della selvaggina, se presente;
3) Il veterinario della ASL ricevuto il campione dal cacciatore formato con allegata scheda di prelievo campione, trasmette il campione ai laboratori di cui sopra;
4) Al veterinario ASL non è attribuibile nessuna responsabilità in merito al prelievo del campione ricevuto;

Capitolo 9 - Tracciabilità

1) Alla base delle condizioni di sicurezza alimentare vi è la tracciabilità degli alimenti, condizione necessaria per poter individuare, riconoscere e distruggere eventuali partite di alimenti non salubri,

potenzialmente o effettivamente dannosi per la salute umana (comma 1, art.18, Regolamento CE 178/2002);

2) Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo come previsto nei Capitoli 1, 2 e 3 delle presenti Linee Guida, devono essere codificati secondo metodologie indicate dagli appositi uffici caccia e pesca o faunistici, Regionali e Provinciali;

3) E' fatto obbligo, indipendentemente dalla destinazione al consumo, di apporre apposito codice ad ogni capo di cinghiale abbattuto che per obbligo deve essere sottoposto ad esame per la trichinellosi. Al cacciatore, di cui al Capitolo 2, è fatto obbligo di compilare apposito modulo (modello 1) in triplice copia indicante il codice del capo abbattuto (il numero della squadra con il numero progressivo dei capi abbattuti nella stagione venatoria), la zona di abbattimento (data e ora), il nome e la firma del cacciatore che nel caso di prelievo di muscolo per gli esami per la trichinellosi deve essere accompagnata dalla seguente dichiarazione: "si attesta che il suddetto capo ceduto al consumatore finale è stato sottoposto a prelievo di campione di muscolo ed inviato al laboratorio di analisi...". Inoltre devono essere riportati i dati biometrici se richiesti dagli uffici Regionali o Provinciali preposti, il peso morto del soggetto abbattuto e il destinatario del capo abbattuto (consumatore finale, esercente di attività di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, ristoratore). Per i cinghiali, inoltre, va dimostrato l'esito negativo dell'esame per la trichinellosi. Le copie prodotte vanno così ripartite: una copia all'ASL di competenza; una copia al destinatario del capo abbattuto; una copia al cacciatore o ai cacciatori che hanno ceduto il capo;

4) Al fine di evitare che le carni di selvaggina siano oggetto di frodi sanitarie (es. carni non sottoposte a controlli prescritti come la trichinellosi per il cinghiale, ecc.) è necessario rendere efficace e sicuro il sistema di "tracciabilità" al fine di poter in ogni momento stabilire l'origine dell'eventuale partita di carne oggetto di controllo; I responsabili di eventi pubblici (fiere, sagre, mercati, ecc.) in cui si prevede consumo di selvaggina allevata o selvatica devono dimostrare all'Autorità Competente documentazione relativa ai nominativi dei fornitori, siano essi allevatori pubblici o privati, o cacciatori, e fornire la relativa documentazione sanitaria, che nel caso di carni di cinghiale include la documentazione comprovante l'esito del controllo per la trichinellosi;

5) Gli OSA che a qualsiasi titolo utilizzano carne di cinghiale o di selvaggina devono indicare nel piano di autocontrollo i cacciatori fornitori di selvaggina.

   A titolo conoscitivo, si ricorda che un'ulteriore possibilità per tracciare i capi ceduti o venduti, è l'utilizzo del test del DNA (la genetica molecolare permette di effettuare abbastanza facilmente una tracciabilità individuale degli animali per mezzo di marcatori del DNA altamente polimorfi come i microsatelliti o, molto diffusi nel genoma, come gli SNP - single nucleotide polymorphisms). La determinazione del DNA di un capo oggetto di macellazione, domestico o selvatico, fa sì che la carne di quell'animale ha in se una "etichetta" inamovibile, rintracciabile in qualsiasi luogo e momento. Pertanto non si esclude che si possano ordinare controlli in tal senso, considerando che si tratta di animali sottoposti obbligatoriamente al controllo per la trichinellosi, disponendo che gli IZS competenti per territorio da ogni capo sottoposto a controllo conservino, in 5 ml di etanolo al 90%, 0,5 centimetri cubici di muscolo. Su ogni provetta sarà apposto il numero di codice riferito all'animale abbattuto, più l'eventuale codice a barre di riferimento apposto dall'ASL di competenza.

Capitolo 10 - Formazione

1) E' un operatore "Persona formata" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi dell'Allegato III, cap. I sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004;

2) Tutti i cacciatori o altre figure coinvolte nel programma devono avere una formazione specifica ai sensi dell'allegato III, cap. l, sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004;

3) I cacciatori essendo produttori primari devono rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I del Reg. (CE) n. 852/04 e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004;

4) È preferibile formare primariamente personale già inserito nel percorso tecnico di gestione faunistico-venatoria e immediatamente disponibile ad intervenire sul capo abbattuto;

5) L'autorizzazione di detti corsi è a carico dei Servizi Veterinari delle AASSLL e sono organizzati dagli organismi preposti (Regione, Province, ATC, ecc.);

6) La qualifica di "persona formata" si ottiene dopo aver frequentato uno specifico corso di formazione e dopo aver superato apposito test di verifica finale con rilascio di un attestato di idoneità;

   a) I corsi di formazione, della durata minima di sei ore, devono trattare i seguenti argomenti:

      - Riferimenti normativi - introduzione e finalità del corso;
      - Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
      - Comportamenti anomali e modificazioni patologiche, conseguenti a malattie, contaminazioni ambientali o ad altri fattori incidenti sulla salute umana dopo il consumo;
      - Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per manipolazione, trasporto, eviscerazione ed altri temi correlati;
      - Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità ed igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione, cessione diretta ed autoconsumo delle carni di selvaggina.

   b) I docenti di tali corsi devono avere una formazione sanitaria (preferibilmente medici veterinari) ed in particolare devono essere in grado di garantire le necessarie informazioni degli argomenti di cui sopra;

   c) Presso i competenti Servizi veterinari di Igiene degli alimenti di origine animale delle ASL deve essere conservato l'elenco delle persone formate;

   d) Le strutture competenti di cui al precedente punto 5), un volta esperito il corso in materia di formazione sulla fauna selvatica devono compilare il registro delle "persone formate", tale registro dovrà essere inviato in copia al Servizio veterinario d'igiene degli alimenti di origine animale dell'Azienda ASL, nonché essere inserito nel sistema informativo regionale BDR - SIVRA.

Regione Abruzzo - Dipartimento per la Salute e il Welfare

Modello 1 - CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

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

Data..... Dichiarazione n°.....anno.....

Il sottoscritto abbattitore.....

residente nel Comune di..... Provincia .....

indirizzo e numero civico.....

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

Comune .....e luogo dell'abbattimento.....

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

specie grossa taglia .....n° fascetta (se dovuto) .....

specie piccola taglia ..... n° .....

specie piccola taglia ..... n° .....

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

Ragione Sociale o generalità .....

Comune .....

indirizzo e numero civico .....

Firma dell'abbattitore .....

☐ Si attesta che il/i suddetto/i capo/i ceduto/i al consumatore finale è stato sottoposto a prelievo di campione di muscolo per la ricerca della Trichinella ed inviato al laboratorio di analisi *(solo in caso di specie sensibili)* .....

.....

in data .....

Firma dell'abbattitore .....

Modulo 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*

Modello 2 - COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. n. 853/2004 CE, allegato III, sez. IV, cap. II)

Data..... Dichiarazione n°.....anno .....

Il sottoscritto abbattitore.....

residente in Comune ..... Provincia .....

indirizzo e numero civico .....

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 grossa taglia.....n° fascetta (se dovuto) .....

specie piccola taglia..... , n° .....

specie piccola taglia..... , n° .....

specie piccola taglia..... , n° .....

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i accompagnato/i dai visceri al Centro di lavorazione della selvaggina.....

Ragione Sociale .....

Comune .....

indirizzo e numero civico .....

Firma dell'abbattitore

_____

La sottostante parte è da compilare a cura della "Persona formata"

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 anomalie o modificazioni comportamentali:

.....

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

Dipartimento per la Salute e il Welfare - Regione Abruzzo

.....
.....

☐ 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 della persona formata_____

Modulo 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*