

ASSESSORATO DELLA SALUTE

DECRETO n. 318 del 15 aprile 2022.

Selvaggina selvatica uccisa a caccia - Utilizzo delle carni a scopo alimentare - Direttiva.

L'ASSESSORE PER LA SALUTE

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTA la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale e s.m.i.;

VISTA la Legge 6 dicembre 1991, n. 394, Legge quadro sulle aree protette, e successive modifiche e integrazioni;

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

VISTE le Leggi regionali n. 30 del 3 novembre 1993 e n. 33 del 20 agosto 1994;

VISTA la Legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sull'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998, n. 112 e s.m.i.;

VISTO il Regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE) negli animali;

VISTO il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 e s.m.i. 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 e s.m.i., sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 e s.m.i., che stabilisce norme specifiche sull'igiene dei prodotti di origine animale;

VISTO il decreto Legislativo 4 aprile 2006, n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici";

VISTA la Legge regionale n. 19 del 16 dicembre 2008, concernente "Norme per la riorganizzazione dei Dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e della Amministrazione della Regione";

VISTA la Legge regionale n. 5 del 14 aprile 2009, concernente norme per il riordino del servizio



sanitario regionale;

- 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);
- VISTO 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).
- VISTO il Decreto legislativo 26 ottobre 2010, n. 200, recante Attuazione della direttiva 2008/71/CE relativa all'identificazione e alla registrazione dei suini;
- VISTO il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»);
- VISTO il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, che abroga tra l'altro, i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio;
- VISTO il Regolamento delegato (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 di esecuzione (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;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione n. 12 del 27 giugno 2019, con il quale è stato emanato il Regolamento di attuazione del titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008 n. 19. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali ai sensi dell'articolo 13, comma 3, della legge regionale 17 marzo 2016, n. 3. Modifica del Decreto del Presidente della Regione 18 gennaio 2013 n. 6, e s.m.i.;
- VISTO Regolamento delegato (UE) 2019/2035 della Commissione del 28 giugno 2019, che integra il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti che detengono animali terrestri e agli incubatoi nonché alla tracciabilità di determinati animali terrestri detenuti e delle uova da cova;
- VISTO il D.L. vo n. 27 del 2 febbraio 2021 Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento UE 625/2017 ai sensi dell'art. 12, lettere a), b),c),d) ed e) della Legge 117/2019, che all'art. 16 - disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato- ha consentito, per il mantenimento a livello nazionale di metodi e consumi tradizionali, la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti di macellazione registrati o riconosciuti, demandando alle Regioni di disciplinare tale pratica;
- VISTO il Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32, recante "Disposizioni per l'adeguamento della

normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della legge 4 ottobre 2019, n. 117.”

VISTO l'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 Bolzano - Rep Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021 concernente le “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica”;

VISTO il Decreto-Legge 17 febbraio 2022, n. 9, inerente “Misure urgenti per arrestare la diffusione della peste suina africana (PSA)”, pubblicato sulla guri n.40 del 17 febbraio 2022;

VISTO il D.P.R.S. n. 92 del 2 marzo 2022, con cui all'ing. Mario La Rocca è stato conferito l'incarico di Dirigente Generale ad interim del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico;

VISTA la nota prot. 13775/2022 con la quale ISPRA fornisce indicazioni alle regioni indenni da PSA per la redazione del Piano Regionale di Interventi Urgenti (PRIU), nell'ottica di ridurre il rischio di introduzione dell'infezione e per facilitare l'eventuale applicazione delle misure previste in caso di emergenza da PSA;

CONSIDERATO che negli ultimi anni il territorio della regione siciliana è stato caratterizzato da un notevole incremento numerico di talune popolazioni di ungulati selvatici, con particolare riferimento ai cinghiali e ai daini e che in alcune aree ristrette dell'Isola, è stata segnalata anche la presenza di altri ungulati selvatici, quali caprioli e camosci, il che non esclude che in futuro la problematica possa interessare anche altre popolazioni animali di ungulati selvatici, ordinariamente non presenti nel territorio (mufloni, cervi, etc...).

CONSIDERATO, inoltre, che parte di tale selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio, ai sensi della normativa di settore e che alcune specie possono essere sottoposte anche a specifici piani di controllo numerico.

CONSIDERATO che, relativamente ai cinghiali, la problematica viene ulteriormente complicata dalla presenza di suini domestici sfuggiti agli allevamenti bradi o semibradi e la presenza di soggetti ibridi;

CONSIDERATO, in tal senso, che secondo il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»), anche i suini domestici sfuggiti al proprietario rientrano nelle proprietà materiali e nella disponibilità dello Stato;

CONSIDERATO che il mercato fa rilevare un costante incremento della domanda e dell'offerta di carni di selvaggina e che la ristorazione pubblica propone sempre con maggior frequenza piatti a base di carni di selvaggina selvatica;

CONSIDERATO che il Regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e definisce i requisiti per l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica (allegato III, sezione IV), non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché “ai cacciatori che forniscono piccole quantità 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” (art1, comma3, lettera e);

CONSIDERATO che gli orientamenti nazionali per prevenire l'ingresso e la diffusione del virus della PSA indicano quale azione principale il governo della popolazione dei suidi con particolare riferimento alla riduzione numerica;

CONSIDERATO che sul territorio regionale, allo stato attuale, non è diffusa la presenza di Centri di



Lavorazione Selvaggina (CLS) riconosciuti ai quali potere conferire le carcasse della selvaggina selvatica grossa e che pertanto, al fine di assicurare l'esecuzione della visita *post mortem* nonché sottoporre i soggetti al prelievo di campioni per esami di laboratorio, è necessario ricorrere anche alla rete regionale degli stabilimenti di macellazione;

RITENUTO necessario. in tale contesto, caratterizzato da una sempre maggiore disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, di dovere emanare la presente direttiva per disciplinare la produzione igienica delle carni di selvaggina selvatica cacciata e le relative modalità di controllo ufficiale, in coerenza con le norme di settore e con la CSR n. 34 del 25 marzo 2021.

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi di cui in premessa è approvata la direttiva sulla "Selvaggina selvatica uccisa a caccia - Utilizzo delle carni a scopo alimentare" - di cui all'Allegato A, che è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Articolo 2

Il presente decreto viene pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e pubblicato sul sito web istituzionale di questo Assessorato.

Avverso il presente provvedimento può essere proposto ricorso al T.A.R. e ricorso straordinario al Presidente della Regione, rispettivamente entro 60 giorni ed entro 120 giorni dalla pubblicazione.

Palermo, 15 aprile 2022.

RAZZA

COPIA TRATTA DAL SITO UFFICIALE
NON VALIDA PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

Selvaggina selvatica catturata o uccisa a caccia - Utilizzo delle carni a scopo alimentare

Negli ultimi anni il territorio della regione siciliana è stato caratterizzato da un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici in particolare cinghiali e daini.

In alcune aree dell'Isola, inoltre, è stata segnalata anche la presenza di altri ungulati selvatici, quali caprioli e camosci, il che non esclude che in futuro la problematica possa interessare anche altre popolazioni animali di ungulati selvatici, ordinariamente non presenti nel territorio (mufloni, cervi, etc...).

Parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie possono essere sottoposte anche a specifici piani di controllo numerico, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91.

Relativamente ai cinghiali, inoltre, la problematica viene ulteriormente complicata dalla presenza di suini domestici sfuggiti agli allevamenti bradi o semibradi e la presenza di soggetti ibridi. In tal senso, secondo il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016, relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»), anche i suini domestici sfuggiti al proprietario rientrano nelle proprietà materiali e nella disponibilità dello stato.

Parallelamente, il mercato fa rilevare un costante incremento della domanda e dell'offerta di carni di selvaggina, infatti la ristorazione pubblica propone sempre con maggior frequenza la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina selvatica.

Il Regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale e definisce i requisiti per l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica (allegato III, sezione IV), 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" (art1, comma3, lettera e).

In un tale contesto, caratterizzato da una sempre maggiore disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si rende necessario emanare la presente direttiva per disciplinare la produzione igienica delle carni di selvaggina e le relative modalità di controllo ufficiale, in coerenza con le norme di settore e con la CSR n. 34 del 25 marzo 2021.

A) Animali catturati vivi

Qualora gli animali vengano catturati vivi, possono essere destinati ad impianti di macellazione o, nel caso di suidi, anche ad aziende suinicole.

Essi, comunque, devono essere scortati da un documento di trasporto simile a quello previsto dal D.M. 28 giugno 2016 (modello 4), compilato non informaticamente, in cui vanno indicati:

- numero, specie e sesso degli animali trasportati;
- i riferimenti del luogo di provenienza (comune e provincia);
- i riferimenti dell'azienda di destinazione (almeno denominazione e codice);
- estremi della documentazione di trasporto (data e numero progressivo).

A.1 Destinazione verso un impianto di macellazione

Nell'ipotesi di destinazione verso un impianto di macellazione, i soggetti sono esonerati dall'identificazione anagrafica.

Presso gli impianti di macellazione i soggetti catturati saranno abbattuti in tempi differiti e con modalità individuate dal piano di autocontrollo e sottoposti ad accertamenti sanitari, ante e/o post mortem, per escludere malattie contagiose o patologie zoonosiche (Pesti Suine, Trichinellosi, Tubercolosi, Brucellosi, etc...).

A seguito della macellazione essi saranno sottoposti alle procedure e ai controlli previsti dalla legislazione vigente in materia di sicurezza alimentare.

A.2 Destinazione ad un'azienda suinicola

Nel caso in cui i suidi prelevati nel territorio non siano avviati direttamente ad una struttura di macellazione ma vengano introdotti in un'azienda zootecnica in cui saranno sottoposti ad attività di allevamento (e quindi accuditi, alimentati, abbeverati, sorvegliati, etc...) ricadranno nell'ambito di applicazione della normativa concernente l'anagrafe dei suini (d.l.vo n.200/2010) e delle norme in materia di sanità animale ed igiene degli allevamenti.

B) Animali uccisi a caccia o abbattuti durante le operazioni di cattura

Nell'ipotesi di soggetti abbattuti durante le operazioni di cattura, i metodi di abbattimento utilizzati dovranno essere conformi alle disposizioni previste dal Regolamento (CE) N. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009, relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento.

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.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

La selvaggina selvatica, uccisa a caccia o abbattuta durante le operazioni di cattura, nell'esercizio della regolare attività venatoria o dei piani di controllo numerico delle popolazioni, deve essere prontamente privata dello stomaco e dell'intestino e, ove possibile, dissanguata.

Essa può essere destinata a:

B.1 Autoconsumo, da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un piano di controllo, per il consumo domestico privato, che è escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene;

B.2 Immissione sul mercato:

- **Fornitura diretta di piccole quantità in ambito locale**, da parte del cacciatore al consumatore finale o a un dettagliante;
- **Commercializzazione**;

B.3 Carnai.

Indicazioni igienico sanitarie per l'immissione sul mercato

I soggetti uccisi a caccia o abbattuti durante le operazioni di cattura dovranno essere prontamente eviscerati e trasportati presso un impianto di macellazione o un CLS (Centro di Lavorazione di Selvaggina), riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n.853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta, per essere sottoposti a visita *post mortem* ed agli accertamenti sanitari del caso, secondo le disposizioni di cui alla Conferenza Stato-Regioni n. 34 del 25 marzo 2021.

La testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri devono accompagnare la carcassa in contenitori autorizzati dal Servizio Veterinario dell'ASP ai sensi del Regolamento UE 1069/2009, per i controlli *post mortem*, adottando misure per garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi.

Qualora nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze sia presente una "persona formata" che esamina il capo, il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata e comunicare qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento, per la compilazione della parte riservata alla persona formata del documento di cui al Modello 2 allegato, secondo le previsioni del Regolamento (CE) n.853/2004.

In tali casi la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS. 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.

Il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 in duplice copia: una copia rimane al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al macello o al CLS.

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*.

Fornitura diretta di piccole quantità in ambito locale

La fornitura diretta 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 notoriamente esclusa dall'ambito di applicazione del Regolamento (CE) 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e).

Tale "fornitura diretta", infatti, non viene considerata "commercializzazione".

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

Specie e categoria	CGE "capo grosso equivalente"
Cervo adulto	1
Daino adulto	0,5
Cinghiale adulto	0,5
Mufone, camoscio	0,33
Capriolo adulto	0,25
Capi ungulati giovani	Metà del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01
Selvaggina piccolo da pelo	0,08

L'ambito locale è inteso come la provincia in cui l'animale è stato abbattuto e quelle contermini. In definitiva, ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere direttamente due CGE all'anno al consumatore finale o al dettagliante della provincia in cui è stato abbattuto l'animale o nelle province contermini.

In tali casi, tuttavia, è necessario che venga mantenuta la **tracciabilità**, attraverso la compilazione del Modello 1 allegato.

Per fruire della "cessione diretta di piccola quantità in ambito locale", il cacciatore è tenuto:

- a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* nelle carni, secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) n. 2015/1375;
- a compilare il Modello 1 (allegato)

- in due copie, se la carcassa è ceduta direttamente ad un consumatore finale (una al cacciatore ed una al consumatore finale);
- in tre o più copie, se la carcassa è ceduta direttamente a due o più dettaglianti, (una al cacciatore, una al dettagliante, la terza copia, entro 3 giorni dalla fornitura, all'ASP sede di ciascun dettagliante, in forma cartacea o per via informatica, per consentire i controlli ufficiali).

Nel caso di fornitura diretta a più destinatari di pezzi di carcassa provenienti dallo stesso animale, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicate tutti i destinatari.

Il dettagliante (macellaio, ristorante, mensa, ecc...) destinatario della "fornitura diretta di piccola quantità in ambito locale" è tenuto a:

- a) documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore attraverso il Modello 1 (tracciabilità di cui al Regolamento (CE) n.178/2002);
- b) acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla Trichinella, prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione, l'esito favorevole delle analisi per la ricerca della Trichinella;
- c) disporre, nel caso di carcasse "sottopelle", 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.

Requisiti igienico-strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina Centro di Raccolta

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

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 diretta di piccoli quantitativi, impianto di macellazione o CLS).

Il centro di raccolta è costituito da uno o più locali in cui possono essere effettuate le seguenti attività:

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

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata di 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, impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- 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;
- Essere eventualmente dotati di attrezzature affinché il cacciatore possa eseguire le operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni (divisione della carcassa in mezzene, in quarti o in un terzo di mezzena).

Centro di lavorazione selvaggina

Il Centro di lavorazione selvaggina (CLS - GHE) è uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, sono preparate per essere immesse sul mercato.

Nei CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono:

- Spellate/scuoiate o spennate;
- Eviscerate, ove non siano state già eviscerate;
- Sottoposte ad ispezione di post mortem da parte del veterinario ufficiale;
- Bollate, ove previsto;
- Divise in mezzene, o in tre parti di mezzena.

I Centri di lavorazione della selvaggina 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.

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.

Nel caso dell'autoconsumo e della fornitura diretta di piccole quantitative, le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette al pagamento di alcuna tariffa.

Persona formata

Si definisce "persona formata", la 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 (Regolamento CE 853/2004 allegato III, Sez. IV).

La Regione favorisce e promuove la formazione dei cacciatori o altri soggetti in materia di:

- igiene delle carni, al fine di migliorare la gestione igienica delle carni e la sicurezza degli alimenti, a tutela del consumatore e della salute pubblica;
- malattie degli animali selvatici, per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche.

L'organizzazione ed i contenuti di detti corsi vengono concordati tra i Servizi Veterinari delle AASSPP 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, sez. IV, cap.1, 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.



I cacciatori o altre figure interessate, dopo aver superato appositi test di verifica finale, conseguono il titolo di "persona formata" ai sensi dell'allegato III, sez. IV, cap.1, del Regolamento (CE) 853/2004. È opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie.

L'Assessorato della Salute mantiene aggiornato il registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, sez. IV, cap.1, del Regolamento (CE) 853/2004, reso disponibile dal Ministero della Salute.

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 iscritte nel registro delle "persone formate" anche senza avere partecipato agli specifici corsi.

Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati

Fermo restando quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 1069/2009, in particolari situazioni sanitarie (presenza di talune malattie infettive, PSA) e contesti ambientali i visceri degli animali cacciati, seppur previsto nell'ambito delle pratiche venatorie, 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

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

dichiara che le carcasse /carni (cancellare la dizione non pertinente) di seguito elencate provengono da n animale/i:

abbattuto/i in data.....

Alle ore

In comune di località.....

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie piccola taglia n°

specie piccola taglia n°

specie piccola taglia n°

Specie..... n° fascetta (se dovuto)

Taglio anatomico Peso (kg)

Specie..... n° fascetta (se dovuto)

Taglio anatomico Peso (kg)

Il/i suddetto/i capo/i o carni (cancellare la dizione non pertinente) vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

Firma dell'abbattitore

Modulo da compilare in due o più copie : una per il cacciatore, una al destinatario della selvaggina

**Dichiarazione di provenienza delle carcasse destinate a un CLS**

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto

residente in Comune Provincia

via n.

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

abbattuto/i in data.....

Alle ore

In comune di località.....

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

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie grossa taglian° fascetta (se dovuto)

specie piccola taglia n°

specie piccola taglia n°

specie piccola taglia n°

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

Ragione Sociale

ComuneVia

accompagnato/i dai visceri opportunamente identificati e correlati alla carcassa corrispondente (cancellare nel caso in cui sia stata sottoscritta la dichiarazione da parte della "persona formata")

Firma del cacciatore

Parte è da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto....."persona formata"

con attestato rilasciato da.....

dichiara:

che prima dell'abbattimento l'animale:

NON_MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali

MOSTRAVA 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 al destinatario della selvaggina.

(2022.16.789)118

COPIA TRATTA DAL
NON VALIDA PER L