

**Premessa**

Il presente documento si applica esclusivamente alla selvaggina selvatica così come definita dal Regolamento (CE) 853/2004, pertanto, laddove si parla genericamente di selvaggina si deve sempre intendere “selvaggina selvatica”.

1 - DESTINAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti 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:

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

Le carni degli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19 e Legge regionale 50/1993 art. 17) attuata dalle Amministrazioni Provinciali e dagli Enti di Gestione dei Parchi, non sono escluse dall'applicazione dei regolamenti comunitari del cosiddetto “Pacchetto Igiene”. Dette carni devono essere destinate esclusivamente alla commercializzazione previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Regolamento (CE) 854/2004 e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria.

2 - REQUISITI PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

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

In relazione alle caratteristiche strutturali dei centri di lavorazione della selvaggina, si possono individuare due tipologie di attività:

- a) le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione di carcasse o di mezzene suddivise in non più di tre parti, devono possedere le caratteristiche previste all'allegato D del presente documento che sostituisce, per la sola parte relativa alla

Sezione IV, allegato III del Regolamento (CE) 853/2004 "Carni di selvaggina selvatica", l'allegato I della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni;

- b) le strutture che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione delle carni ottenute dal sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina selvatica, devono ottemperare alle disposizioni dell'Allegato III, Sez. I, Cap. V del Regolamento (CE) 853/2004. I requisiti della struttura sono declinati dall'allegato I della DGR 3710/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Negli stabilimenti riconosciuti per la macellazione/sezionamento di animali di specie domestiche e della selvaggina di allevamento, in cui viene effettuata la manipolazione di selvaggina selvatica, devono essere prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, provvedendo a separare nel tempo o nello spazio le operazioni riguardanti le diverse specie. Devono essere disponibili ed individuati locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate.

3 - PROCEDURE PER IL RICONOSCIMENTO DEI CENTRI DI LAVORAZIONE

Al fine di ottenere il riconoscimento della struttura, il legale rappresentante/titolare presenta la domanda per il riconoscimento degli stabilimenti, ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004, secondo la procedura della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni. Le caratteristiche strutturali verranno valutate in base alla check-list per il sopralluogo dell'allegato D al presente provvedimento.

4 - INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI GROSSA TAGLIA

- 1) 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 accompagnato da tutti i visceri, esclusi lo stomaco e l'intestino, ben identificabili, e scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante: data, ora e luogo dell'abbattimento (allegato C).

Testa e visceri non devono accompagnare il capo abbattuto al centro di lavorazione della selvaggina nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una "persona formata" che allega alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute (allegato C). Nel caso di cinghiale o di altra selvaggina sensibile alla trichinella, invece, testa e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa.

Per gli animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento), i visceri che non devono scortare il capo al centro di lavorazione della selvaggina devono essere comunque smaltiti in conformità al Regolamento (CE) 1774/2002, le procedure di smaltimento dovranno essere concordate tra le Amministrazioni provinciali ed i Servizi Veterinari territoriali.

E' considerato "personale formato" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi dell'Allegato III, cap. I sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004. È preferibile formare primariamente personale già inserito nel percorso tecnico di gestione faunistico-venatoria e immediatamente disponibile ad intervenire sul capo abbattuto che verrà destinato ai centri di lavorazione selvaggina. I docenti di tali corsi devono avere una formazione sanitaria ed in particolare devono essere in grado di garantire le necessarie informazioni anatomo-patologiche ed ispettive specifiche. L'organizzazione di detti corsi viene concordata tra Servizi Veterinari dell'Az. ULSS e le Amministrazioni provinciali.

- 2) 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 inferiore o uguale a 7°C. Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "centro di sosta o centro di raccolta", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento. Il centro di sosta o di raccolta deve essere registrato ai sensi della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni alla voce "altro", la documentazione necessaria alla registrazione è quella prevista, per le "unità d'impresa in sede fissa", al quadro F della DGR 3710/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Per centro di sosta o centro di raccolta si intende un "Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti" o una "Casa di caccia", dotato di pareti e pavimenti facilmente lavabili, acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate e di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano. Resta inteso che nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dal Regolamento (CE) n. 852/2004 e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della rintracciabilità. All'interno di dette strutture deve avvenire esclusivamente lo stoccaggio refrigerato e non è consentita nessuna lavorazione delle carcasse.

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

- 3) Per l'invio delle carcasse ad un centro di lavorazione della selvaggina dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni. In particolare durante il trasporto, le carcasse non dovranno essere ammucchiate 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, devono essere sottoposte al più presto a visita sanitaria da parte del Veterinario Ufficiale, come da Regolamento (CE) 854/2004 e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

- 4) Le carni dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella. In particolare, considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, va prelevato sistematicamente un campione di muscolo, in conformità a quanto previsto dalla D.G.R. del 16 settembre 2008, n. 2560, al fine di individuare la presenza di Trichinella. Dalle carcasse, che devono transitare da un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito della visita post-mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez. IV Capo VIII del Regolamento (CE) 854/2004.

L'organizzazione del campionamento per trichinella nei selvatici sensibili cacciati e destinati al consumo domestico privato, così come stabilito dalla D.G.R. del 16 settembre 2008, n. 2560, viene demandata ai Direttori del Servizio Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle Az. ULSS che, in accordo con i competenti Uffici faunistici ed i corpi di Polizia Provinciale, predispongono le procedure per consentire l'effettuazione dei controlli.

5 - INDICAZIONI PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA DI PICCOLA TAGLIA

Le carni di selvaggina piccola possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Regolamento (CE) 853/2004 All. III, Sez. IV, Cap. III, 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 riconosciuto. Tale esame è volto ad individuare eventuali segni indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina 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.

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