

Selvaggina selvatica catturata o uccisa a caccia (daini) - Aspetti sanitari

A) Animali catturati vivi

Qualora gli animali vengano catturati vivi, possono essere destinati ad impianti di macellazione. 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 e sesso degli animali trasportati;
- i riferimenti del luogo di provenienza (comune e provincia);
- i riferimenti del macello di destinazione (almeno denominazione e codice);
- estremi della documentazione di trasporto (data e numero progressivo).

Presso gli impianti di macellazione i soggetti catturati saranno sottoposti ad accertamenti sanitari, ante e/o post mortem, per escludere malattie contagiose o patologie zoonosiche (Tubercolosi, Brucellosi, etc...).

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

B) Animali uccisi a caccia

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 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.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

I capi uccisi a caccia o abbattuti durante le operazioni di cattura, nell'esercizio della regolare attività venatoria o dei piani di controllo numerico delle popolazioni, devono essere prontamente privati dello stomaco e dell'intestino e, ove possibile, dissanguati.

Essi possono essere destinati 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 registrato ai sensi del regolamento (CE) 852/2004, per essere sottoposti a visita *post mortem* ed agli accertamenti sanitari del caso, secondo le disposizioni di cui all'Accordo Stato-Regioni n. 34 del 25 marzo 2021.

La testa (eccetto i palchi) e tutti i visceri devono accompagnare la carcassa in contenitori autorizzati dal Servizio Veterinario dell'ASP ai sensi del Reg. 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 o al macello.

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 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
Muflone, 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) 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, ristoratore, 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 Reg. (CE) n.178/2002);
- b) disporre, nel caso di carcasse "sottopelle", di strutture e di procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.

La documentazione di cui alle lettere a) e b) 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, di norma, entro 24 ore. 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:

- scuoiate;
- 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 scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo.

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 (Reg. 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) 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.