

**Aspetti legislativi e sanitari  
del consumo e della  
commercializzazione della  
carne di ungulati selvatici**

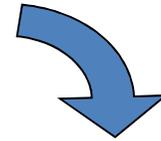
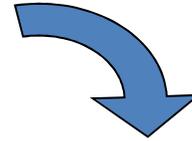
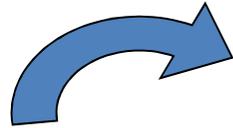
# Emergenze alimentari

BSE  
"MUCCA PAZZA"

PCB  
DIOSSINA e  
altre sostanze  
chimiche

ORMONI

ANTIBIOTICI



**Dal campo .....**  
**..... alla tavola**

## Le tappe fondamentali della normativa europea



# Un nuovo approccio legislativo

## Regolamento 178/2002

### Principi generali di sicurezza alimentare:

- **approccio globale ed integrato che considera l'intera filiera alimentare (dai campi alla tavola)**
- **responsabilità primaria agli operatori del settore alimentare e dei mangimi**
- **messa in atto della rintracciabilità**
- **l'analisi del rischio è alla base di ogni decisione**

**la sicurezza degli alimenti**



**tutte le fasi della filiera alimentare**



**a partire dalla produzione primaria,  
includendo anche i mangimi, fino alla  
vendita/somministrazione al consumatore.**

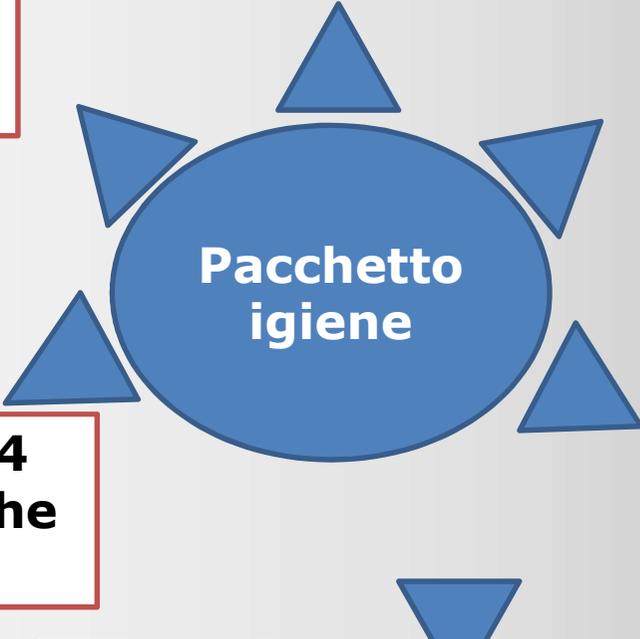
**DAL CAMPO ALLA TAVOLA**

**(From stable to table)**

**Reg.CE 852/04**  
**Igiene prodotti**  
**alimentari**

**Reg. CE 178/02**  
**Principi generali**  
**legislazione**  
**alimentare**

**Reg.CE 882/04**  
**Controlli ufficiali**  
**mangimi e alimenti**



**Reg.CE 853/04**  
**Norme specifiche**  
**Alimenti o.a.**

**Reg.CE 854/04**  
**Controlli ufficiali**  
**Alimenti o.a.**

**Reg.CE 2073- 2074 -**  
**2075- 2076/05**  
**e successive modifiche**

***Conferenza Permanente per i rapporti tra lo  
Stato le Regioni e le Province autonome di  
Trento e Bolzano***

***Accordo Stato Regioni e Province Autonome***

***Repertorio atti n°2477 del 2006 e n° 253/CSR  
del 2009***

***Linee guida applicative Reg. CE 853/04***

***Repertorio atti n°2470 del 2006 e n° 59/CSR  
del 2010***

***Linee guida applicative Reg. CE 852/04***

# Regione Umbria

**Determinazione Dirigenziale n°2221 del  
05/04/2011: indicazioni vincolanti per la  
commercializzazione della selvaggina  
abbattuta**

**Gli ungulati sono tutelati dalla legge  
L.157/92**

**Ma ne è consentito l'abbattimento**



**Attività venatoria  
(Caccia)**



**Proprietà del  
Cacciatore**



**Piani di contenimento  
(Controllo)**



**Proprietà dell'Ente  
competente  
(Regione Province Parchi)**

# Destinazione dei selvatici abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria

**Commercializzazione** previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina  
**Cessione diretta** al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale  
(esclusione dall'applicazione dei Reg CE 852 e 853/04)

**Autoconsumo** da parte del cacciatore  
(esclusione dall'applicazione dei Reg CE 852 e 853/04)

## **Destinazione dei selvatici abbattuti nell'ambito dei piani di contenimento della specie**

**Commercializzazione** previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina

**Autoconsumo** da parte del cacciatore  
(Solo se previsto dall'ente competente)  
(esclusione dall'applicazione dei Reg CE 852 e 853/04)

# **Commercializzazione**

***Reg. CE 852/04: igiene dei prodotti alimentari***

## ***Prodotti Primari***

***I prodotti della produzione primaria compresi i  
prodotti della terra, dell'allevamento, della  
caccia e della pesca***

# **Commercializzazione**

- **Il produttore primario**  
**agricoltore, allevatore, cacciatore**

**viene considerato il primo anello della  
catena alimentare**

# **Commercializzazione**

**Il cacciatore è un  
produttore primario**



**OPERATORE DEL  
SETTORE ALIMENTARE  
responsabile della  
sicurezza alimentare del  
suo prodotto  
“ANIMALE CACCIATO”**

# **Commercializzazione**

***Reg. CE 852/04: igiene dei prodotti alimentari***

**Gli operatori del settore alimentare devono garantire :**

- ✓ il rispetto di requisiti generali in materia d'igiene**
- ✓ Adottano dove necessario misure igieniche specifiche (es. temperature)**
- ✓ La collaborazione con la autorità competenti di controllo (ASL Regioni Ministero)**

**Commerc**

**ializzazio**

**ne**

# Commercializzazione



**Commercializzazione**  
**Centro di Sosta o di Raccolta**  
**casa di caccia o struttura mobile**  
**registrata ai sensi del**  
**Reg. CE 852/04**



## **Centro di Sosta o di Raccolta (fissa o mobile)**

### **Requisiti:**

- Pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili
- Acqua pulita
- cella frigorifera di capacità idonea
- contenitori per i visceri e sottoprodotti da smaltire
- Responsabile gestionale
- Registro di carico – scarico
- Procedura di pulizia e sanificazione

# Commercializzazione

**Centro di lavorazione della selvaggina**  
**Riconosciuto → Reg. CE 853/04**

**Stabilimenti già riconosciuti per la  
macellazione di animali di altre specie**



**Commercializzazione**  
**Reg. CE n°853/04 all. III Sez.IV Cap.I**  
**Persona formata**

.....sufficienti nozioni in materia di:  
**Patologie, produzione e trattamento della**  
**selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la**  
**caccia per poter eseguire un esame**  
**preliminare della selvaggina sul posto**

**ANTE-MORTEM**  
**almeno 1 persona formata**

# **Commercializzazione**

## **Persona formata**

**Specifico corso formativo Reg. CE853/04**



**Nozioni di:**

**Anatomia – fisiologia**

**comportamento**

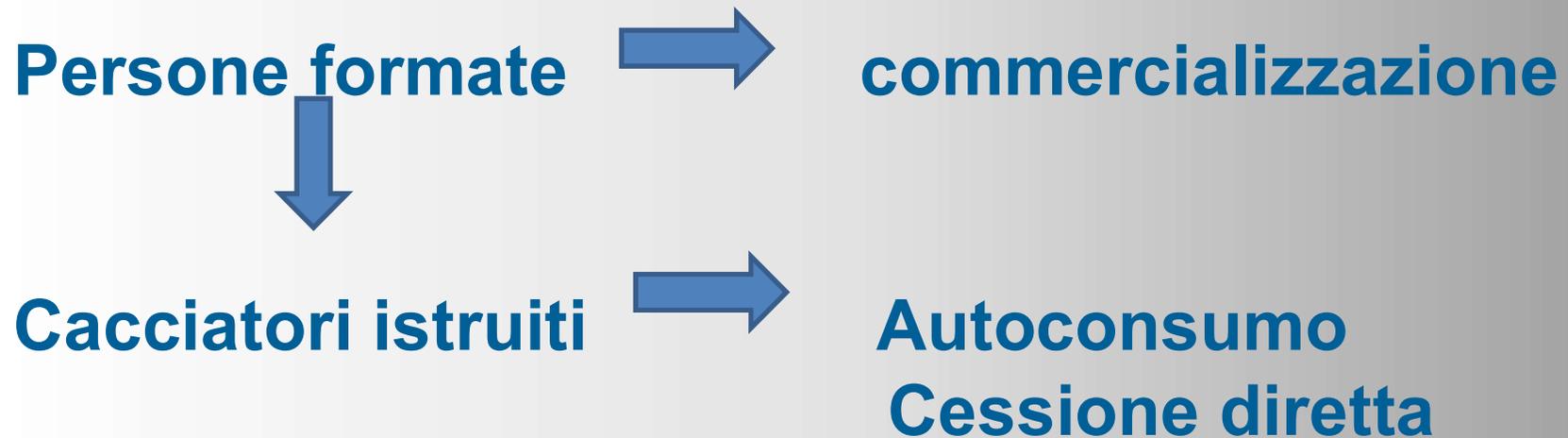
**patologia**

**produzione**

**trattamento della selvaggina**

**legislazione**

## Scopo della Formazione.....



## **Commercializzazione**

**Persona formata → subito dopo l'abbattimento:**

- **Asportazione Stomaco – intestino**
- **Persona formata → esame carcassa – visceri**
- **Allegato 2**
- **Invio Centro Lavorazione Selvaggina**

**Testa e visceri non devono accompagnare la carcassa**

**Testa e diaframma → esame trichinoscopico**

## **Commercializzazione**

### **Se sono presenti:**

- **caratteristiche anomale**
- **comportamenti anormali prima dell'abbattimento**
- **sospetto di contaminazione ambientale**



### **Allegato 2**

**Testa e visceri devono accompagnare la carcassa**

**Esclusi stomaco e intestino**

# Commercializzazione

Persona formata

## Allegato 2

1° e 2° parte

3 copie:

- Cacciatore
- Destinatario: centro di lavorazione
- ASL competente per territorio

ALLEGATO 2

### COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. CE n. 853/2004, allegato III, sezione I, capitolo II)

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

data	Dichiarazione n.
Il sottoscritto abbattitore Residente	(Indirizzo completo)
<b>Dichiara di aver abbattuto</b>	
Data dell'abbattimento	
Ora dell'abbattimento	
Comune e Luogo dell'abbattimento	
<b>Le seguenti specie:</b>	
specie di grossa selvaggina	..... n° capi .....
	n° fascetta (se dovuto) .....
Il/i capo/i abbattuto/i è/sono avviato/i accompagnato/i dai visceri al Centro di Lavorazione della selvaggina (ragione sociale e indirizzo) .....	
Firma del cacciatore .....	
la sottostante parte è da compilare a cura della "persona formata"	
Il sottoscritto ..... formato ai sensi del Reg. CE 853/2004 allegato III sezione IV capitolo II, con attestato rilasciato da ..... dichiara :	
<input type="checkbox"/> Che prima dell'abbattimento l'animale <b>NON MOSTRAVA /MOSTRAVA</b> ( cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali:	
.....	
<input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri <b>HA</b> riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:	
.....	
<input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri <b>NON HA</b> riscontrato anomalie o modificazioni patologiche	
Alla luce di quanto sopra il capo viene inviato con/senza visceri al seguente Centro di lavorazione della selvaggina : .....	
data	Firma della persona formata .....
<i>Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore e una per il destinatario, una per il Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente per il territorio dell'abbattimento</i>	

**Commercializzazione**  
**Persona non formata**

- **Asportazione Stomaco – intestino**
- **Allegato 2 prima parte**
- **Invio Centro Lavorazione Selvaggina**

**Testa e visceri devono accompagnare la carcassa**

**Esclusi stomaco e intestino**

# Commercializzazione

Visceri: organi della cavità

- **Toracica** compresi esofago e trachea
- **Addominale**
- **Pelvica**

# Commercializzazione

Persona non formata

## Allegato 2

### 1° parte

3 copie:

- Cacciatore
- Destinatario: centro di lavorazione
- ASL competente per territorio

ALLEGATO 2

#### COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. CE n. 853/2004, allegato III, sezione I, capitolo II)

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

data	Dichiarazione n.
Il sottoscritto abbattitore Residente	(Indirizzo completo)
<b>Dichiara di aver abbattuto</b>	
Data dell'abbattimento	
Ora dell'abbattimento	
Comune e Luogo dell'abbattimento	
<b>Le seguenti specie:</b>	
specie di grossa selvaggina	..... n° capi .....
	n° fascetta (se dovuto) .....
Il/i capo/i abbattuto/i è/sono avviato/i accompagnato/i dai visceri al Centro di Lavorazione della selvaggina (ragione sociale e indirizzo) .....	
Firma del cacciatore .....	
la sottostante parte è da compilare a cura della "persona formata"	
Il sottoscritto ..... formato ai sensi del Reg. CE 853/2004 allegato III sezione IV capitolo II, con attestato rilasciato da ..... dichiara :	
<input type="checkbox"/> Che prima dell'abbattimento l'animale <b>NON MOSTRAVA /MOSTRAVA</b> (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali: .....	
<input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri <b>HA</b> riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche: .....	
<input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri <b>NON HA</b> riscontrato anomalie o modificazioni patologiche	
Alla luce di quanto sopra il capo viene inviato con/senza visceri al seguente Centro di lavorazione della selvaggina : .....	
data	Firma della persona formata .....
<i>Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore e una per il destinatario, una per il Servizio veterinario dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente per il territorio dell'abbattimento</i>	

# **Commercializzazione**

**Refrigerazione :**  
**in un ragionevole lasso di tempo tutta la carne**  
**deve raggiungere una**

**Temperatura non superiore a + 7°**

# Commercializzazione

**Refrigerazione attiva** → **Centro di Sosta o di Raccolta**  
**0 - 4 gradi**

*Se le condizioni climatiche lo consentono la  
refrigerazione attiva non è necessaria*

*Durante il trasporto è vietato ammucchiare le carcasse*

# **Commercializzazione Trasferimento**

**Dal centro di sosta o raccolta**



**Al centro di lavorazione della selvaggina**

- nel più breve tempo possibile
- mezzo di trasporto registrato ai sensi Reg. CE 852/04
- mantenimento della “catena del freddo”
- mantenimento della “tracciabilità”

***Le carcasse non devono essere accatastate***

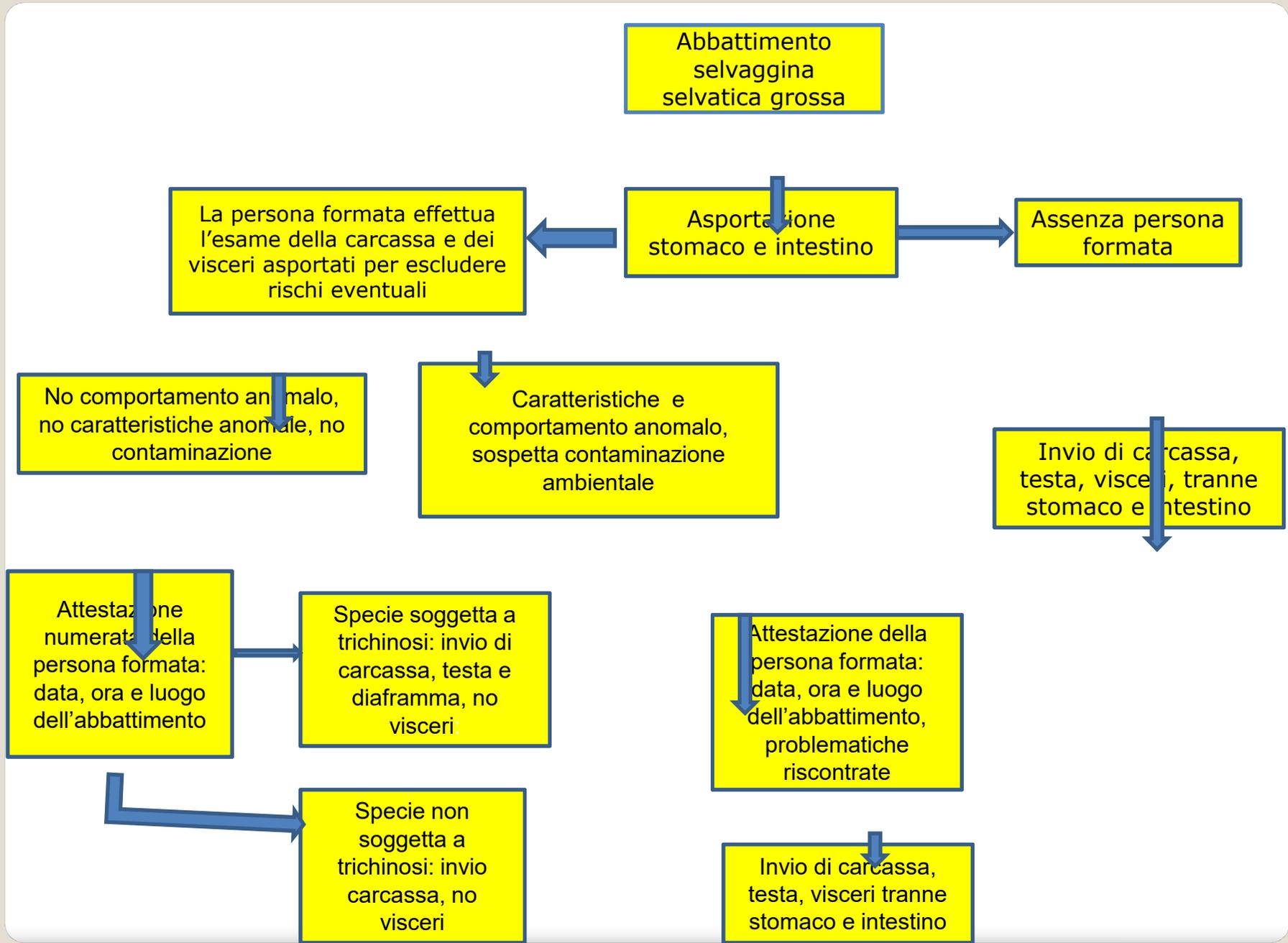
# Commercializzazione

Dal Centro di Lavorazione della Selvaggina



IT  
XXX  
CE





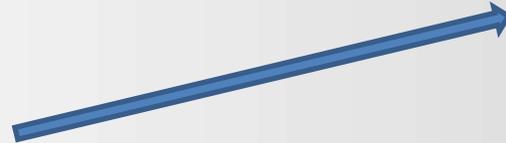
## **Cessione diretta (occasionale)**

**Dal cacciatore al consumatore finale**  
**Dal cacciatore al dettagliante**



**Laboratori annessi agli esercizi di commercio al  
dettaglio o di somministrazione che forniscono  
il consumatore finale: **macellerie**  
**ristoranti**  
**agriturismi****

# Cessione diretta (occasionale)



## **Cessione diretta (occasionale)**

- **1 capo anno di selvaggina selvatica grossa per cacciatore**
- **500 capi anno di selvaggina selvatica piccola per cacciatore**

**Solo in ambito locale:  
PROVINCIA E CONTERMINI**



# **Cessione diretta (occasionale)**

***Accordo stato regioni Repertorio atti n°2470  
del 2006 e successive modifiche:***

**.....non esime l'operatore  
dall'applicazione, durante la sua  
attività, delle regole base dell'igiene  
e delle buone pratiche agricole al fine  
di ottenere un prodotto sicuro**

**Cessione diretta  
(occasionale)**

**D.P.G.R. 3 Agosto 1990**

**Obbligatorietà della ricerca di *Trichinella*  
spp. e dell'esame ispettivo della corata**

**Cessione diretta  
(occasionale)  
Regolamento CE 178/2002**

**Obbligo della rintracciabilità**

**Cacciatore** → **Allegato 1 D.D. Umbria n° 2221/11**  
**Esercente**

**CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA**  
**Dichiarazione di provenienza in base alle disposizioni del Reg.**  
**CE n. 178/2002 relativi alla rintracciabilità**  
*(compilare in stampatello e firmare per esteso)*

**Cessione diretta  
 (occasionale)  
 Allegato 1**

**2 copie:**

- **Cacciatore**
- **Destinatario**

Data .....	Dichiarazione n° .....
Il sottoscritto cacciatore	..... .....
Residente	In via/piazza..... n ..... Località ..... Comune ..... Provincia .....
Dichiara di aver abbattuto	
data dell'abbattimento	
ora dell'abbattimento	
luogo dell'abbattimento	
le seguenti specie:	
specie grossa selvaggina	..... n° fascetta ( <i>se dovuto</i> ) .....
specie piccola selvaggina	..... n° .....
specie piccola selvaggina	..... n° .....
specie piccola selvaggina	..... n° .....
specie piccola selvaggina	..... n° .....
e cede il/i suddetto/i capo/i a:	
<input type="checkbox"/> consumatore finale	
<input type="checkbox"/> esercizio di commercio al dettaglio	<i>(indicare ragione sociale e sede)</i> ..... ..... .....
<input type="checkbox"/> esercizio di somministrazione	<i>(indicare ragione sociale e sede)</i> ..... ..... .....

# Autoconsumo



**Consumo privato da parte del cacciatore**

**Si consiglia l'applicazione di corrette prassi igieniche e di utilizzo delle carni**

**Obbligatorietà della ricerca di  
Trichinella spp. e dell'esame ispettivo  
della corata**

**D.P.G.R. 3 Agosto 1990**

**Selvaggina cacciata ai fini della  
Commercializzazione**



**Smaltimento come sottoprodotti di  
origine animale  
Ai sensi del Reg. CE 1069/09**

**Selvaggina cacciata ai fini di:  
Autoconsumo  
Cessione diretta**



**Smaltimento in loco mediante  
sotterramento**

**Accordo Stato Regioni 07/02/13  
Linee Guida per l'applicazione Reg. CE 1069/09**