



Regione Umbria
Giunta Regionale

Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 1
aslumbria1@postacert.umbria.it

AI DIRETTORI DEI SERVIZI VETERINARI -DI SANITA' ANIMALE -
DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - DI IGIENE
DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Azienda Unità Sanitaria Locale Umbria 2
aslumbria2@postacert.umbria.it

AI DIRETTORI DEI SERVIZI VETERINARI -DI SANITA' ANIMALE -
DI IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE - DI IGIENE
DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche -
Protocollo
protocollo.izsum@legalmail.it

Ambito Territoriale di Caccia Perugia 1
atcpg1@pec.it

Ambito Territoriale di Caccia Perugia 2
info@pec.atcperugia2.it

Ambito Territoriale di Caccia 3 Ternano-Orvieto
atc3terni@pec.libero.it

Direzione regionale Sviluppo economico, agricoltura, lavoro,
istruzione, agenda digitale.

SERVIZIO: Foreste, montagna, sistemi naturalistici e Faunistica-
venatoria

Documento elettronico sottoscritto
mediante firma digitale e conservato
nel sistema di protocollo informatico
della Regione Umbria

GIUNTA REGIONALE

Direzione regionale Salute e Welfare

SERVIZIO: Prevenzione, sanità
veterinaria, sicurezza alimentare

Dirigente

Dott. Salvatore Macri

REGIONE UMBRIA

Telefono: .
FAX:

Indirizzo email:
smacri@regione.umbria.it

Indirizzo PEC:
direzionesanita.regione@postacert.umbria.it

Oggetto: DGR 95 del 9.2.2022 Linee guida vincolanti in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica - Sicurezza Alimentare - Regione Umbria

Si trasmette la DGR N. 95 del 9.2.2022 citata in oggetto in corso di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.
Si invita a darne la massima diffusione agli interessati.



Regione Umbria

Giunta Regionale

Cordiali saluti.

FIRMATO DIGITALMENTE

Salvatore Macri

Allegati alla nota:

- DGR 95 del 9.2.2022.zip (DG_0004739_2022)

PM/PG

14.2.2022

LINEE GUIDA VINCOLANTI IN MATERIA DI IGIENE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA – SICUREZZA ALIMENTARE – REGIONE UMBRIA

PREMESSA

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta.

Parallelamente si è assistito ad un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati.

La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91.

Di conseguenza, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di selvaggina, abbattuta a caccia.

Va poi tenuto in considerazione che la selvaggina selvatica come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococcosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc) offrendo la possibilità di procedere al controllo regolare di tali animali indicatori.

In un tale contesto di ampia disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento attuati dagli enti competenti, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si rende necessario attuare delle indicazioni per la produzione igienica delle carni di selvaggina e le relative modalità di controllo ufficiale.

Il Regolamento (CE) n. 853/2004, stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione IV, in cui definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica.

Tale norma 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 Regolamento (CE) 853/2004).

La Conferenza Permanente tra lo Stato e le Regioni e le Province Autonome, con l'Intesa Rep. Atti 34/CSR del 25 marzo 2021 "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" recepiti in Umbria con la D.G.R. n. 480 del 27/05/2021 ha ridefinito il "piccolo quantitativo" confermando altresì l'"ambito locale" quale il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e delle province contermini.

DEFINIZIONI

Prodotti primari: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

Acqua pulita: l'acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

Carne: tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) 853/2004, compreso il sangue.

Selvaggina selvatica:

- Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5).

- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I).

Selvaggina d'allevamento: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi dagli Ungulati domestici (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.6).

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 853/2004 allegato I, punto 1.7).

Selvaggina selvatica grossa: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.8).

Persona formata: 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).

Centro di Raccolta (C.d.R.) selvaggina: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.

Centro di Lavorazione della Selvaggina (CLS-GHE): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo 1 "Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica", sono preparate per essere immesse sul mercato (Regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, punto 1.18).

Immissione sul mercato: quanto definito dall'art. 3, punto 8 del Regolamento (CE) n. 178/2002.

Livello locale: è definito, in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del Regolamento n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale", come il "territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle provincie contermini";

Sottoprodotti di origine animale: corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma (Reg. CE n. 1069/2009 art. 3).

Attività venatoria: attività di caccia regolamentata dalle normative vigenti e dai calendari venatori regionali; comprende la cosiddetta "caccia di selezione" agli ungulati (capriolo, daino, cinghiale...). *Il capo prelevato è di proprietà del cacciatore.*

Attività di controllo: attività di controllo e contenimento di specie critiche, coordinata da enti, con abbattimenti autorizzati anche al di fuori dei luoghi, dei tempi e dei modi previsti dalla normativa per l'attività venatoria. Tale attività non si configura come "caccia" e può essere attuata durante tutto l'arco dell'anno. *Il capo prelevato è di proprietà dell'ente competente che ne dispone la destinazione.*

Cinghiale adulto: animale con età superiore a 12 mesi

Daino maschio adulto: animale con età superiore a 24 mesi

Daino femmina adulta: animale con età superiore a 24 mesi

Capriolo adulto: animale con età superiore a 12 mesi

Cervo maschio adulto: animale con età superiore a 24 mesi

Cervo femmina adulta: animale con età superiore a 24 mesi

1. ORIGINE DELLE CARCASSE E/O CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

Le carcasse degli animali selvatici da destinare alla produzione di carni di selvaggina selvatica possono essere di:

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo/contenimento gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province etc);
3. animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento ove possibile in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo.

Le carcasse di animali selvatici morti o abbattuti perché feriti a seguito di incidenti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, non possono essere immesse sul mercato.

3. DESTINAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA ABBATTUTA

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale;
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto.

Le carni degli animali selvatici **abbattuti nell'ambito dei piani di contenimento della specie** disposti dagli Enti che gestiscono il territorio possono avere le seguenti destinazioni:

- **Commercializzazione**, previo invio ad un "Centro di lavorazione della selvaggina" riconosciuto ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 per essere sottoposto ad ispezione sanitaria secondo quanto previsto dall'art. 28 del Reg. UE 627/2019;
- **Autoconsumo** da parte del cacciatore solo se previsto dall'Ente che ha disposto il piano di contenimento competente per territorio a titolo di rimborso spese di abbattimento.

4. AUTOCONSUMO

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene.

Il quantitativo di animali abbattuti destinati all'autoconsumo per ogni singolo cacciatore/anno non può essere superiore al "piccolo quantitativo" definito per la cessione diretta (vedi paragrafi successivi).

5. FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

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

Alla fornitura diretta si applica il Regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena dopo essere transitato per un centro di raccolta selvaggina.

La fornitura di carcasse o carni di selvaggina abbattuta in paesi europei o extraeuropei è consentita a condizione che sia transitata attraverso un centro di lavorazione selvaggina riconosciuto.

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

| Specie e categoria | Unità di "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 valore del corrispondente capo adulto |
| Selvaggina da piuma | 0,01 |
| Selvaggina piccola da pelo | 0,08 |

Ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità "capo grosso equivalente", per esempio:

| n. capi | n. capi |
|----------------|---------------------|
| 2 cervi | 4 cinghiali adulti |
| 25 lepri | 8 caprioli adulti |
| 4 daini adulti | 8 cinghiali giovani |

In caso di mutata situazione epidemiologica o evidenza di zoonosi trasmissibili, le A.C. possono valutare, dandone fattiva comunicazione alle ATC, una revisione delle unità di "capo grosso equivalente" autorizzate per la cessione diretta.

Nel caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi le squadre di caccia o i cacciatori devono comunicare al Servizio Veterinario territorialmente competente la presenza di carcasse da ispezionare al fine di garantire la visita ispettiva. Quest'ultima si svolge nei centri di raccolta selvaggina e la comunicazione a riguardo deve avvenire con almeno 48 ore di anticipo al fine di permettere al Servizio Veterinario competente di organizzare il sopralluogo. In accordo con il Servizio di Igiene degli Alimenti di Origine Animale competente è anche possibile definire giorni e orari fissi nell'arco della settimana.

Le carcasse devono essere adeguatamente identificate in riferimento alla fascetta messa a disposizione dall'ATC. Al momento della visita la carcassa deve essere inequivocabilmente correlata ai relativi visceri. Nel caso il cacciatore avesse provveduto a dividerla in parti, il Dirigente Veterinario che esegue l'ispezione deve essere messo in condizione di ricondurre tutte le parti in maniera inequivocabile alla carcassa in questione.

Le carcasse oggetto di visita ispettiva saranno timbrate con un bollo dedicato (allegato 2) che individua il Veterinario ispettore e attesta che la carcassa e le relative carni sono idonee al consumo umano.

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il modello 1 in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie se la carcassa è fornita direttamente ad un dettagliante. Una copia rimane sempre al cacciatore, la seconda copia va al consumatore finale o al dettagliante e la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio di Igiene degli Alimenti di origine animale dell' Az. USL (Autorità competente locale) in cui ha sede il dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

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

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al Reg. (CE) n. 178/2002, con il modello 1 o con documentazione rilasciata dal Centro di Lavorazione Selvaggina;
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella*, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della *Trichinella* prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", 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.

6. IMMISSIONE SUL MERCATO AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta della selvaggina cacciata.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2.

Qualora non sia presente la persona formata la carcassa deve essere inviata direttamente al Centro di Lavorazione Selvaggina senza transitare per un centro di raccolta.

La testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il modello 2 in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia, che accompagna la carcassa, è destinata al Servizio Veterinario dell'Az. USL territorialmente competente del Centro di Lavorazione Selvaggina.

7. REQUISITI IGIENICO STRUTTURALI DEI LOCALI PER LA GESTIONE E LA LAVORAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA

7.1 Centro di raccolta della selvaggina (C.d.R.)

Il Centro di raccolta è un impianto funzionale all'area di caccia, in cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS.

Nel centro di raccolta possono essere effettuate le seguenti attività:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento;
- eventuale scuoiatura, divisione in mezzene o più parti.

se la destinazione finale è un C.L.S. le carcasse devono essere trasferite nel più breve tempo possibile, e comunque non oltre le 12 ore dall'abbattimento, altrimenti devono essere refrigerate e possono sostare presso il C.d.R. fino a 5 giorni, in questo caso devono poi essere trasportate con un mezzo frigorifero per mantenere la catena del freddo

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 dotati di cella frigorifera;
- essere facilmente pulibili;
- nel caso di destinazione dei capi alla cessione diretta:
 - essere lavabili e disinfettabili con acqua potabile o acqua pulita
 - essere forniti di un lavello con acqua calda e fredda
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella* devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;

- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002;
- Avere contenitori per i visceri degli animali e per i sottoprodotti non destinati al consumo umano ai sensi del Reg. CE n. 1069/2009;
- Essere in regola con la normativa regionale relativa agli scarichi delle acque reflue (DGR 1024/18).

Nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non vi è l'obbligo della registrazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e non si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004 (registro di carico e scarico).

Per ogni Centro di Raccolta deve essere individuato il Responsabile gestionale, il cui nominativo deve essere notificato alla Azienda U.S.L. territorialmente competente.

Il Responsabile gestionale detiene il Registro di carico e scarico dei capi conferiti al fine della tracciabilità e applica una procedura di pulizia e di sanificazione della struttura e delle attrezzature. Nel caso in cui avvenga l'eviscerazione, quest'ultima deve essere effettuata in tempi diversi dalle operazioni di scuoiatura e di divisione in parti della carcassa; deve inoltre essere seguita da adeguata pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici impiegate.

7.2 Centri di lavorazione della grossa selvaggina riconosciuti

I "Centri di lavorazione della selvaggina" devono essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE n. 853/2004 e devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti dai Reg. CE n. 852/2004 e n. 853/2004.

Presso i CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono:

- spellate/scuoiate o spennate;
- private dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- sottoposte ad ispezione post mortem da parte del Veterinario Ufficiale;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

Al fine di garantire un'uniforme applicazione su tutto il territorio regionale dei requisiti previsti dalla suddetta normativa si ritiene che i "Centro di Lavorazione della Selvaggina", devono possedere almeno i seguenti requisiti strutturali:

- Un locale/spazio coperto per il ricevimento delle carcasse. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto è possibile che le carcasse sotto pelo/in piuma siano depositate presso un locale, o struttura o dispositivo, chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse;
- Una cella frigorifera per lo stoccaggio a temperatura controllata < 7C° delle carcasse non scuoiate;
- Un locale per la lavorazione;
- Una cella frigorifera per il deposito delle carni a temperatura controllata;
- Un locale per il deposito dei sottoprodotti di origine animale ai sensi del Reg. CE 1069/2009;
- Spogliatoi con bagno e antibagno

Nel caso in cui presso uno stesso stabilimento vengano lavorate sia carcasse di selvaggina "da pelo" sia di selvaggina "da penna", la spennatura deve avvenire in un locale distinto da quello dove vengono condotte le altre operazioni o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione;

Nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, devono essere differite nel tempo e/o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche al fine di evitare contaminazioni crociate.

7.3 Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, o Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del Regolamento (CE) 853/2004.

8. INDICAZIONI IGIENICO SANITARIE

8.1. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica grossa siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite ad un CLS.

Il capo di selvaggina selvatica grossa, una volta abbattuto, deve essere privato dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e dissanguato. Andare direttamente al CLS o transitare da un Centro di raccolta a seconda che sia presente o no una persona formata.

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.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo abbattuto sia esaminato da una persona formata, per come definita ai sensi del capitolo 11 della presente procedura, la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS.

In questo caso la persona formata deve allegare 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.

Il modello di dichiarazione di cui alla sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a) dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004, che accompagna la carcassa destinata ad un CLS, è riportato nel modello 2.

Nel caso dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile alla *Trichinellosi*, la testa e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al CLS.

8.2 Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica piccola siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite al più presto ad un CLS.

Una volta giunte al Centro di Lavorazione della Selvaggina le carcasse devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai 4°C ed ispezionate dal Veterinario Ufficiale, come da Regolamento (UE) n.2019/627, art.28. Nel caso in cui la selvaggina "da penna" sia soggetta a eviscerazione differita, le carcasse devono essere mantenute a una temperatura non superiore a +4°C sino al momento dell'eviscerazione.

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) n. 853/2004.

Durante il trasporto delle carcasse, da un Centro di Raccolta ad un Centro di Lavorazione della Selvaggina, deve essere effettuato con un mezzo refrigerato in modo da garantire il mantenimento della catena del freddo.

9. 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:

- da una persona formata per come definita ai sensi del capitolo 11;
- da un Veterinario Ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna 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.

10. RINTRACCIABILITÀ

Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo umano, 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. Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve conservare la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione dell'Autorità Competente.

Gli operatori del settore alimentare (OSA) che a qualsiasi titolo utilizzano carne di selvaggina devono mettere a disposizione dell'Autorità Competente la documentazione contenente le informazioni circa l'origine di tali carni.

11. FORMAZIONE PER "PERSONA FORMATA"

Al fine di migliorare la gestione igienica delle carni, la sicurezza degli alimenti a tutela del consumatore, la salute pubblica e la formazione relativa alle malattie degli animali selvatici per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche, le Autorità Competenti Locali devono adoperarsi al fine di garantire adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate per il conseguimento, dopo aver superato apposito test di verifica finale, del titolo di "persona formata" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004.

I corsi di formazione tenuti da Medici Veterinari delle Az. USL e da personale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche deve avere una durata minima di 10 ore escluso l'esame finale.

Come previsto dall'allegato III, cap. 1., sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004, gli argomenti trattati dovranno comprendere almeno:

- Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica-suidi selvatici
- Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica-ruminanti selvatici
- Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo – suidi selvatici
- Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo – ruminanti selvatici

- Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate alla manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
- Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

Il Test finale di apprendimento verrà considerato superato con l'80% delle risposte corrette.

È opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie.

I nominativi dei cacciatori che avranno superato il test verranno comunicati alla Regione Umbria che renderà accessibile alle Autorità Competenti un registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004.

12. MODALITÀ DI GESTIONE DEI VISCERI DEGLI ANIMALI CACCIATI

I visceri degli animali cacciati non devono essere lasciati sul terreno, ma smaltiti secondo la normativa vigente.

13. TARIFFE

Alla luce delle nuove linee guida 34/CSR del 25 marzo 2021 in materia di "igiene delle carni di selvaggina selvatica" e all'entrata in vigore del D.L.vo 32/2021, con la conseguente modifica del tariffario regionale (DGR 1366 del 29/12/2021), si riporta di seguito uno schema relativo ai diritti sanitari dovuti per le attività inerenti le visite ispettive sulla selvaggina cacciata:

Cinghiali

| | attività | tariffa |
|---|---|--|
| Presenza del "cacciatore formato" | Consegna alla ASL della porzione di muscolo per l'effettuazione dell'esame trichinoscopico | nessun diritto sanitario da pagare |
| Assenza del "cacciatore formato" | Visita sanitaria della frattaglia con prelievo da parte della ASL della porzione di muscolo per l'effettuazione dell'esame trichinoscopico | Codice H.2.4 Ispezione primo animale € 15,00 Codice H.2.5 ogni animale ispezionato successivo al primo € 5,00 |
| Cessione diretta selvaggina cacciata | Visita ispettiva presso centro di raccolta per cessione diretta di selvaggina cacciata e prelievo porzione di muscolo per esame trichinoscopico | Codice H.2.4 Ispezione primo animale € 15,00 Codice H.2.5 ogni animale ispezionato successivo al primo € 5,00 |

MODELLO 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 | <i>(Indirizzo completo)</i> |
| Dichiara di aver abbattuto | |
| Data dell'abbattimento | |
| Ora dell'abbattimento | |
| Comune e Luogo dell'abbattimento | |
| Le seguenti specie: | |
| Specie di grossa selvaggina | _____ n° capi _____ n° fascetta <i>(se dovuto)</i> |
| Il/i capo/i abbattuto/i è/sono avviato/i accompagnato/i dai visceri al Centro di Lavorazione della selvaggina <i>(ragione sociale e indirizzo)</i> | |
| 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 : | |
| Che prima dell'abbattimento l'animale | |
| <input type="checkbox"/> NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali <input type="checkbox"/> MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali <i>(descrivere quali):</i> | |
| <input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche <i>(descrivere quali):</i> | |
| <input type="checkbox"/> Che durante l'esame dei visceri NON HA 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 |

*Da compilare in **duplice copia**: una per il cacciatore e una per il Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. territorialmente competente del Centro di Lavorazione Selvaggina*

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto: **"Linee guida vincolanti in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – Sicurezza Alimentare – Regione Umbria"** e la conseguente proposta di 'Assessore Luca Coletto

Preso atto:

- a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;
- b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal Dirigente competente;
- c) del parere favorevole del Direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

Visto il Regolamento interno di questa Giunta;

A voti unanimi espressi nei modi di legge,

DELIBERA

per le motivazioni contenute nel documento istruttorio che è parte integrante e sostanziale della presente deliberazione

- 1) di approvare le "Linee guida vincolanti in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – Sicurezza Alimentare – Regione Umbria (Allegato 1), complete della modulistica per la "Cessione diretta di selvaggina" (Modello 1) e per la "Commercializzazione di selvaggina previo invio ad un Centro di lavorazione" (Modello 2), allegate al presente atto che ne diventano parte integrante e sostanziale;
- 2) di approvare l'Allegato 2 al presente atto – "Timbro identificativo del Veterinario Ispettore" che ne diventa parte integrante e sostanziale;
- 3) di revocare le disposizioni di cui alla DD 2221/2011;
- 4) di trasmettere il presente atto alle Aziende USL regionali, agli ATC ed alle Associazioni di categoria interessate;
- 5) di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria.

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Oggetto: Linee guida vincolanti in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – Sicurezza Alimentare – Regione Umbria

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta.

Parallelamente si è assistito ad un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati.

La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91.

Di conseguenza, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di selvaggina, abbattuta a caccia.

Va poi tenuto in considerazione che la selvaggina selvatica come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococcosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc) offrendo la possibilità di procedere al controllo regolare di tali animali indicatori.

In un tale contesto di ampia disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento attuati dagli enti competenti, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si rende necessario attuare delle indicazioni per la produzione igienica delle carni di selvaggina e le relative modalità di controllo ufficiale.

Considerato che il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 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 e in particolare gli articoli 14, 17, 18 e 19 e che successivamente sono stati emanati:

- Il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari che devono rispettare le imprese alimentari in ogni fase della catena alimentare;
- Il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e in particolare l'articolo 5, comma 1, lettera a);
- il Regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione, del 10 agosto 2015, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- il Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio UE 2017/625 "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, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio".

Considerato inoltre che a livello nazionale è stato emanato il Decreto Legislativo n. 32/2021 "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" che

stabilisce le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e la Regione Umbria con la DGR n. 1366 del 29/12/2021 ha provveduto ad aggiornare il Tariffario regionale delle prestazioni rese nell'interesse di soggetti privati in materia di prevenzione, sanità pubblica, sanità veterinaria e sicurezza alimentare, di cui alla DGR n. 143 del 20.2.2013 e ss.mm.ii.

Tenuto conto che il Regolamento (CE) n. 853/2004 all'allegato III, sezione IV, definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica.

Tale norma 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 Regolamento (CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto è demandata ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a parziale attuazione di quest'ultima previsione in sede di conferenza tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome mediante l'intesa del 9.2.2006, recepita dalla Regione Umbria con DGR 295/2006 "Linee guida vincolanti applicative dei Regolamenti n. 852/2004 e 853/2004 CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari – Sicurezza alimentare Regione Umbria" – successivamente aggiornato con l'accordo relativo alle "Linee guida applicative del Reg. n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari (Rep. Atti n. 59/CSR del 29.4.2010) recepito dalla Regione Umbria con DGR 791 del 31.5.2010.

La Regione Umbria con Determinazione Dirigenziale n. 2221 del 5.4.2011 ha approvato "Le indicazioni vincolanti per la commercializzazione di selvaggina abbattuta" complete della modulistica per la cessione diretta di selvaggina e per la commercializzazione di selvaggina previo invio ad un Centro di lavorazione.

In data 25 marzo 2021 è stata approvata l'Intesa Stato-Regioni n.34/CSR, recepita dalla Regione Umbria con DGR 480 del 27.5.2021 concernente le linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica i cui contenuti hanno delle ricadute su alcuni degli aspetti regolamentati dalla DD n. 2221/2011.

Si è reso, quindi, necessario definire nuove linee guida regionali in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta che sono state condivise con l'Assessorato all'Agricoltura, le Az. USL Umbria 1 e 2, con le ATC e con le Associazioni di Categoria interessate.

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

1. di approvare le "Linee guida vincolanti in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica – Sicurezza Alimentare – Regione Umbria" (Allegato 1), complete della modulistica per la "Cessione diretta di selvaggina" (Modello 1) e per la "Commercializzazione di selvaggina previo invio ad un Centro di lavorazione" (Modello 2), allegate al presente atto che ne diventano parte integrante e sostanziale;
2. di approvare l'Allegato 2 al presente atto – "Timbro identificativo del Veterinario Ispettore" che ne diventa parte integrante e sostanziale;
3. di revocare le disposizioni di cui alla DD 2221/2011;
4. di trasmettere il presente atto alle Aziende USL regionali, agli ATC ed alle Associazioni di categoria interessate;
5. di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria.

PARERE DI REGOLARITÀ TECNICA E AMMINISTRATIVA

Ai sensi del vigente Regolamento interno della Giunta: si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa del procedimento e si trasmette al Dirigente per le determinazioni di competenza.

Perugia, lì 01/02/2022

Il responsabile del procedimento
Salvatore Macrì

FIRMATO

Firma apposta digitalmente ai sensi
delle vigenti disposizioni di legge

PARERE DI LEGITTIMITÀ

Ai sensi del vigente Regolamento interno della Giunta;

Visto il documento istruttorio;

Atteso che sull'atto è stato espresso:

- il parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;

Si esprime parere favorevole in merito alla legittimità dell'atto

Perugia, lì 01/02/2022

Il dirigente del Servizio
Prevenzione, sanità veterinaria e sicurezza
alimentare

Salvatore Macrì

FIRMATO

Firma apposta digitalmente ai sensi
delle vigenti disposizioni di legge

PARERE DEL DIRETTORE

Il Direttore, ai sensi e per gli effetti degli artt. 6, l.r. n. 2/2005 e 13 del Regolamento approvato con Deliberazione di G.R., 25 gennaio 2006, n. 108:

- riscontrati i prescritti pareri del vigente Regolamento interno della Giunta,
- verificata la coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione, esprime parere favorevole alla sua approvazione.

Perugia, lì 01/02/2022

IL DIRETTORE
DIREZIONE REGIONALE SALUTE E WELFARE
Massimo Braganti
Titolare

FIRMATO
Firma apposta digitalmente ai sensi
delle vigenti disposizioni di legge

PROPOSTA ASSESSORE

L'Assessore Luca Coletto ai sensi del vigente Regolamento della Giunta regionale,

propone

alla Giunta regionale l'adozione del presente atto

Perugia, lì 01/02/2022

Assessore Luca Coletto
Titolare

FIRMATO
Firma apposta digitalmente ai sensi
delle vigenti disposizioni di legge
