



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 117 LEGISLATURA N. X

delibera
344

DE/PR/ARS 0 NC Oggetto: Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta. Tracciabilità e tutela della sicurezza alimentare

Prot. Segr. 400

Lunedì 10 aprile 2017, nella sede della Regione Marche, ad Ancona, in via Gentile da Fabriano, si è riunita la Giunta regionale, regolarmente convocata.

Sono presenti:

- | | |
|-----------------------|------------|
| - LUCA CERISCIOLI | Presidente |
| - MANUELA BORA | Assessore |
| - LORETTA BRAVI | Assessore |
| - FABRIZIO CESETTI | Assessore |
| - ANGELO SCIAPICHETTI | Assessore |

Sono assenti:

- | | |
|------------------|----------------|
| - ANNA CASINI | Vicepresidente |
| - MORENO PIERONI | Assessore |

Constatato il numero legale per la validità dell'adunanza, assume la Presidenza il Presidente della Giunta regionale, Luca Ceriscioli. Assiste alla seduta il Segretario della Giunta regionale, Deborah Giraldi.

Riferisce in qualità di relatore il Presidente Luca Ceriscioli.

La deliberazione in oggetto è approvata all'unanimità dei presenti.

NOTE DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Inviata per gli adempimenti di competenza

- alla struttura organizzativa: _____
- alla P.O. di spesa: _____
- al Presidente del Consiglio regionale
- alla redazione del Bollettino ufficiale

Il _____

L'INCARICATO

Proposta o richiesta di parere trasmessa al Presidente del Consiglio regionale il _____

prot. n. _____

L'INCARICATO



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

OGGETTO: Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta. Tracciabilità e tutela della sicurezza alimentare.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTO il documento istruttorio riportato in calce alla presente deliberazione predisposto dall'Agenzia Regionale Sanitaria dal quale si rileva la necessità di adottare il presente atto;

RITENUTO, per i motivi riportati nel predetto documento istruttorio e che vengono condivisi, di deliberare in merito;

VISTO il parere favorevole di cui all'articolo 16, comma 1 lettera d), della Legge regionale 15 ottobre 2001, n. 20 sotto il profilo di legittimità e della regolarità tecnica del dirigente della P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare e l'attestazione dello stesso che dalla deliberazione non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione;

VISTA la proposta del Direttore dell'Agenzia Regionale Sanitaria;

VISTO l'articolo 28 dello statuto della regione;

Con la votazione, resa in forma palese, riportata a pagina 1

DELIBERA

- di approvare le modalità di cessione delle carni di animali selvatici abbattuti a caccia così come indicato in allegato A che fa parte integrante del presente atto;
- di approvare le tariffe da versare all'ASUR per le attività di controllo sanitario così come indicato in allegato B che fa parte integrante del presente atto. Alle suddette tariffe non si applica l'IVA;

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA
Deborah Giraldi

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
Luca Ceriscioli



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Normativa di riferimento

- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002, n.178
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004, n.852
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004, n.853
- Regolamento CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004, n.854
- Regolamento CE della Commissione Europea del 10.08.2015, n.1375
- Delibera della Giunta Regionale Marche del 31 maggio 2010, n.908
- Decreto Presidente Giunta Regione Marche del 05 settembre 2013 n 156/PRES
- Legge 11.02.1992, n. 157
- Legge Regionale del 05.01.1995, n. 7

Motivazione

La normativa comunitaria regola le attività di caccia della selvaggina definendo gli aspetti della commercializzazione delle carni così ottenute, mentre la stessa non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato, né alla preparazione, alla manipolazione o alla conservazione domestica di alimenti destinati all'autoconsumo. Inoltre, nel caso di fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari o di taluni tipi di carni, da parte dell'operatore del settore alimentare che li produce, al consumatore finale o a un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio a livello locale, i regolamenti comunitari rinviano alla normativa nazionale, in particolare per la stretta relazione tra il produttore e il consumatore.

L'Accordo Stato-Regioni del 17 dicembre 2009, n.253, relativo a "Linee guida applicative del Reg. (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" recepito con la DGRM n.908/2010 definisce il limite per la selvaggina di grossa taglia in un capo/cacciatore/anno. In questi casi il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, mentre quest'ultimo ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal produttore primario o dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. (CE) 178/2002 relative alla rintracciabilità.

Tra l'altro, l'ampia letteratura biomedica individua nella fauna selvatica il ruolo di bioindicatore sia per gli equilibri ambientali che per gli aspetti sanitari: la sorveglianza nei confronti di agenti infettivi propri della fauna e/o comuni con le specie domestiche e l'uomo, risulta un valido strumento sia per garantire il mantenimento della biodiversità, sia a tutela della sanità animale che della salute pubblica.

Dal punto di vista epidemiologico, è rilevante tenere in considerazione le positività per tubercolosi bovina (*Mycobacterium bovis*) riscontrate, in questi ultimi anni, nei cinghiali cacciati nell'area montana a ridosso del Monte San Vicino e del Monte Canfai (area montana comune alla provincia di Macerata ed Ancona), contestualmente alla periodica recrudescenza di focolai di tubercolosi nei bovini allevati nella stessa zona.

Tale situazione ha richiesto l'adozione del DPGR 156/2013, contenente specifici provvedimenti sanitari volti a innalzare il livello di sorveglianza sanitaria sia sugli animali domestici che su quelli selvatici e ad implementare le operazioni finalizzate al controllo della malattia nel territorio.

*



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Ai fini della tutela della salute pubblica, della sicurezza alimentare e del patrimonio zootecnico presente nella zona, questa situazione epidemiologica richiede un sensibile aumento dei livelli di attenzione sia per la gestione del territorio che delle relative popolazioni di animali selvatici ed allevati.

Il controllo delle numerose variabili che influiscono sul mantenimento/diffusione della tubercolosi negli animali selvatici e sulle conseguenti ricadute negative di ordine sanitario e zoo-economico, è possibile con l'opportuna analisi e valutazione del rischio basata sulle evidenze scientifiche.

Secondo la letteratura scientifica il cinghiale è un ottimo indicatore della presenza di *Mycobacterium bovis* in bovini al pascolo ed è pertanto necessario effettuare la sorveglianza della tubercolosi in tale specie anche nelle zone indenni, attraverso la verifica di lesioni compatibili da sottoporre ad accertamento diagnostico.

Sulla base delle suddette considerazioni è necessario controllare i rischi sanitari connessi all'attività venatoria adottando comportamenti idonei che rispettino le basilari norme igienico-sanitarie per la tutela della sicurezza alimentare e della salute pubblica.

Nello specifico, è opportuno integrare le attuali disposizioni vigenti in materia di tracciabilità e garanzia sanitaria delle carni di selvaggina sia di grossa che di piccola taglia sia per la cessione diretta che per la commercializzazione.

L'abbattimento da parte dei soggetti autorizzati al prelievo di diversi capi di selvaggina (anche 25/30) in una sola giornata di caccia, rende molto problematico il trasferimento degli animali appena abbattuti e dei relativi visceri verso le strutture per la visita ispettiva ufficiale (Reg. CE 854/2004). Infatti, le condizioni di trasporto delle carcasse di questi animali insieme ai relativi visceri ed l'inadeguatezza dei locali che spesso vengono utilizzati in appoggio per le operazioni di macellazione, generano situazioni ad alto rischio biologico di contaminazione delle carni con ricadute sulla tutela della salute pubblica.

Quindi, è indispensabile garantire la corretta ispezione sanitaria delle carni di selvaggina cacciata e la tracciabilità delle carni stesse che va dal prelievo venatorio con le battute di caccia fino alla distribuzione finale delle carni.

Per la tutela della sicurezza alimentare e della salute pubblica, è necessario che nelle diverse fasi del processo di macellazione, di manipolazione e di lavorazione delle carcasse di animali cacciati siano rispettate le condizioni igienico sanitarie minime. Questo è possibile attraverso l'individuazione e l'utilizzo di locali che, opportunamente attrezzati, offrono le necessarie garanzie igienico-sanitarie quali punti di prima raccolta delle carcasse: centro di sosta.

L'attivazione della catena del freddo dopo l'abbattimento deve permettere di raggiungere una temperatura di raffreddamento in tutta la carne non superiore a 7°C (o 4°C per la piccola selvaggina) e deve iniziare nel minor tempo possibile, in particolare nel periodo estivo.

Per gli animali destinati alla commercializzazione, per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione, queste possono essere trasportate in un primo momento in un "centro di sosta", registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004, art. 6, comma 2.

Per centro di sosta si intende un "punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti" registrato ai sensi del suddetto regolamento, 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 scarti non destinati al consumo umano. Quindi, il centro di sosta è un locale adibito allo stoccaggio

✶



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

momentaneo della selvaggina prima del suo conferimento definitivo e deve disporre di un registro di carico-scarico dei capi introdotti, vidimato dall'autorità competente, ai fini della rintracciabilità. Il centro di sosta può essere allestito da chiunque ne abbia interesse (cacciatore singolo o associato, Associazioni venatorie, ATC, Aree Protette, ecc...).

In apposita riunione del 30/03/2017, organizzata dalla PF Caccia e Pesca nelle acque interne, sono stati incontrati i rappresentanti degli Ambiti Territoriali di Caccia della regione Marche, nonché le Associazioni Agricole regionali per raccogliere le osservazioni sulle direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina cacciata che hanno permesso di migliorare le azioni definite nel presente atto.

Esito dell'istruttoria

Per tutto quanto sopra detto, si propone alla Giunta l'adozione del presente atto avente per oggetto le "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta. Tracciabilità e tutela della sicurezza alimentare".

Il sottoscritto, in relazione al presente provvedimento, dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014.

Il Responsabile del Procedimento

Guglielmo D'Aurizio



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

PARERE DEL DIRIGENTE DELLA P.F. VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Il sottoscritto, considerata la motivazione espressa nell'atto, esprime parere favorevole sotto il profilo della legittimità e della regolarità tecnica della presente deliberazione e dichiara, ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, che in relazione al presente provvedimento non si trova in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014.

Attesta inoltre che dalla presente deliberazione non deriva né può derivare alcun impegno di spesa a carico della Regione.

IL DIRIGENTE

Alberto Tibaldi

PROPOSTA DEL DIRETTORE DELL'AGENZIA REGIONALE SANITARIA

Il sottoscritto propone alla Giunta regionale l'adozione della presente deliberazione, in relazione alla quale dichiara ai sensi dell'art. 47 D.P.R. 445/2000, di non trovarsi in situazioni anche potenziali di conflitto di interesse ai sensi dell'art. 6bis della L. 241/1990 e degli artt. 6 e 7 del DPR 62/2013 e della DGR 64/2014.

IL DIRETTORE

Francesco Di Stanislao

La presente deliberazione si compone di n. ¹⁸ pagine, di cui n. ¹² pagine di allegato che forma parte integrante della stessa.

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

Deborah Girardi



CAP. I
MODALITÀ DI CESSIONE DELLE CARNI

1. Selvaggina di grossa taglia

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o abbattuti nell'ambito dei piani di controllo della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate.

Tali carni possono avere la seguente destinazione:

- *autoconsumo* (consumo domestico privato) da parte del cacciatore;
- *cessione diretta* di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza (scheda 3) e la negatività per la Trichinosi per le specie sensibili. In particolare il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) che acquista prodotti esclusi dal campo di applicazione del Reg. (CE) 852/04, ha la responsabilità diretta sui prodotti che acquista, ha l'obbligo di documentare la provenienza in base alle disposizioni del Reg. (CE) 178/02 e, per le carni di cinghiale o altre specie sensibili, deve acquisire l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina spp; il destinatario dell'animale oggetto di cessione diretta deve risiedere nella provincia o province contermini del territorio dove è avvenuto l'abbattimento.
- *Commercializzazione* previo invio ad un "Centro di lavorazione della selvaggina" riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/04 per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (CE) 854/04 e, se riconosciute idonee al consumo umano, sottoposte a bollatura sanitaria.

a) Indicazioni per l'autoconsumo (consumo domestico privato)

I capi abbattuti, correttamente identificati con la prevista fascetta inamovibile apposta dai soggetti autorizzati al prelievo, devono essere dissanguati, privati al più presto di stomaco e intestino e trasportati in un luogo igienicamente adeguato per essere scuoiati. Successivamente, in base ai regolamenti/disciplinari Regionali per l'esercizio venatorio e alla specie cacciata, la corata e la testa e, solo nel caso in cui si verifichi la presenza di segni evidenti di alterazioni, l'intera carcassa, devono essere sottoposte ad accurata visita ispettiva dal Veterinario ASUR, scortati dalla scheda 1 debitamente compilata.

b) Indicazioni per la cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno

Il capo di selvaggina, una volta abbattuto e correttamente identificato con la prevista fascetta inamovibile immediatamente apposta, deve essere dissanguato e privato al più presto di stomaco e intestino; la lavorazione dovrà avvenire in luogo igienicamente adeguato, al riparo da polveri e insetti, con attrezzature lavabili e disinfettabili, contenitori idonei per i materiali di scarto e tracciabilità delle carni.

Il capo abbattuto se costituito da cinghiale, scortato dalla scheda 1 debitamente compilata, deve essere sottoposto a visita ispettiva ufficiale della corata, della testa e, in casi particolari, dell'intera carcassa e campionati per la ricerca trichina. Per i cervidi si può procedere alla cessione direttamente dando garanzia sulla tracciabilità con la scheda 3 compilata in tutte le sue parti, salvo specifiche disposizioni Regionali.



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Riguardo ai cervidi si precisa che, come disposto dalla nota della P.F. VSA, prot.8255 del 5 agosto 2013, vanno sottoposti a visita e quindi scortati dalla scheda 1, quelli abbattuti a caccia delle sole province di Ancona e Macerata. Nelle restanti province marchigiane ed al fine delle necessarie valutazioni di sorveglianza sanitaria, la selvaggina cacciata verrà sottoposta a visita ispettiva per un numero di capi abbattuti, da calcolarsi sulla base delle informazioni di cui al CAP III dell'allegato A "Informazioni epidemiologiche" raccolte annualmente dalla P.F. Caccia e Pesca ed elaborate dalla P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare per le finalità di sanità pubblica. Il periodo, le zone e gli animali da sottoporre a visita ispettiva sono stabiliti dalla P.F. Caccia e Pesca nelle acque interne, in accordo con la P.F. Veterinaria e Sicurezza Alimentare, con l'atto di approvazione dei piani annuali trasmessi dagli Ambiti Territoriali di Caccia così come previsto dagli articoli 6 e 13 del Regolamento regionale n. 3/2012.

La scheda 3 può non riportare, al momento della visita ispettiva, il nome di colui che accetta il capo di selvaggina cacciato, ma dovrà essere completata comunque prima della cessione, compilando la parte relativa alla destinazione della carne, con la quale si danno garanzie sulla tracciabilità delle carni; in questo caso una copia dovrà essere inviata al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale che ha effettuato la visita ispettiva.

In ogni caso, ai fini della cessione diretta delle carni dei capi di selvaggina cacciata, il capo abbattuto deve essere colpito alla testa o al torace e se colpito all'addome non deve presentare lesioni o rotture dell'intestino con fuoriuscita del suo contenuto.

L'attivazione della catena del freddo dopo l'abbattimento deve permettere di raggiungere una temperatura di raffreddamento in tutta la carne non superiore a 7°C e deve iniziare nel minor tempo possibile, in particolare nel periodo estivo.

c) Indicazioni per la commercializzazione

I soggetti autorizzati al prelievo che intendono cedere la selvaggina cacciata devono essere registrati come produttore primario in base alla normativa vigente.

Il cacciatore produttore primario deve essere formato in materia di igiene e sanità in conformità ai requisiti richiesti dal Reg.(CE) n.853/2004.

Gli animali destinati a questa tipologia di utilizzo vanno lavorati presso un centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n.853/2004 ed essere sottoposti a visita sanitaria in base al Reg. (CE) n. 854/2004.

Ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere correttamente identificato con l'immediata applicazione della fascetta inamovibile, deve essere dissanguato e privato, il più rapidamente possibile, di stomaco e di intestino che devono essere smaltiti o sul terreno di caccia, in luoghi idonei secondo la buona pratica venatoria, o tramite ditta autorizzata ai sensi della normativa dei sottoprodotti di origine animale (SOA). Nelle zone di caccia soggette a restrizione sanitaria, i visceri devono essere smaltiti solo attraverso ditta autorizzata ai sensi della normativa dei sottoprodotti di origine animale (SOA).

Ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere trasportato in un "centro di lavorazione della selvaggina" nel rispetto delle norme igieniche evitando rischi di contaminazione e l'accatastamento delle carcasse. Inoltre, ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere accompagnato dagli organi della cavità toracica, completi di trachea ed esofago, della cavità addominale e pelvica, ben identificabili e scortati da una



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

dichiarazione del cacciatore (persona formata) attestante data, ora e luogo dell'abbattimento (scheda 2 contenente informazioni ante e post abbattimento).

Come precisato nell'allegato III, sezione IV, Cap. II del regolamento CE 853/2004, le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile dopo l'esame effettuato dalla persona formata. Relativamente ai cervidi, se durante il suddetto esame non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale, la persona formata deve allegare alla carcassa la scheda di cui sopra e non è necessario che la testa ed i visceri accompagnino la carcassa ad eccezione dei cervidi abbattuti sul territorio della provincia di Macerata e Ancona (vedi nota precedente). La scheda, appositamente numerata, deve attestare che l'animale è stato sottoposto ad esame visivo e che sulla carcassa non sono stati evidenziati problemi sanitari e indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. Tali dichiarazioni preliminari sullo stato di salute dell'animale prima dell'abbattimento sono propedeutiche per la visita ispettiva effettuata dal medico veterinario ufficiale.

Solo nel caso dei cinghiali, la testa, la corata ed il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa per l'accurata visita ispettiva da parte del medico veterinario ufficiale.

Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame di cui al punto 2, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e l'intestino devono accompagnare la carcassa.

Analogamente in caso di riscontro di caratteristiche anomale, di comportamento anormale o di sospetto di contaminazione ambientale che impediscono alla persona formata di rilasciare la scheda 2, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa; la persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente.

La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e consentire di raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C; se le condizioni climatiche lo consentono la refrigerazione attiva non è necessaria.

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 una "centro di sosta", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento, da registrarsi ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, art. 6, comma 2.

È considerato "personale formato" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi del Allegato III, Sez. IV, cap. I, del Reg. (CE) 853/2004, soprattutto se si tratta di figure funzionalmente già inserite nel percorso tecnico di gestione faunistico venatoria e quindi immediatamente disponibili ad intervenire sul capo abbattuto.

L'organizzazione di detti corsi viene concordata tra i Servizi Veterinari dell'ASUR, l'IZS, l'Università e le Amministrazioni Regionali.

2. Selvaggina di piccola taglia

La selvaggina selvatica piccola abbattuta nell'esercizio dell'attività venatoria può avere le seguenti destinazioni:

LA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

- Autoconsumo;
- Cessione diretta;
- Commercializzazione.

a) Autoconsumo da parte del cacciatore

b) Cessione diretta di 500 capi/cacciati/anno di selvaggina selvatica piccola, direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione in ambito locale (provincia e province contermini al luogo di abbattimento) con l'obbligo della tracciabilità (dichiarazione di provenienza - Scheda 4) redatta dal cacciatore. La selvaggina deve essere cacciata nei modi previsti dal calendario venatorio regionale. Il cacciatore può cedere solo quella specie consentita dalla normativa venatoria vigente. La piccola selvaggina intera deve essere refrigerata entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento (+4°). Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. Per le specie fagiano, starna, pernice rossa, germano reale, coturnice, è opportuno che l'asportazione dell'intestino (cosiddetta starnatura) venga effettuata il prima possibile, secondo la buona prassi venatoria. Il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica piccola deve comunicare che il consumo comporta il rischio di riscontro di pallini utilizzati ai fini venatori.

c) Commercializzazione: le carni di animali abbattuti nell'ambito dei piani di contenimento della specie possono andare per autoconsumo o essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004, All. III, Sez. IV, Cap. III. La selvaggina abbattuta, come previsto dall'Allegato III, Sez. IV, Cap. I, deve essere visionata da una persona formata e inviata il prima possibile al centro di lavorazione della selvaggina, scortata dalla dichiarazione di provenienza (scheda 5), per essere spennata, eviscerata e presentata al Veterinario Ufficiale per l'ispezione e, in caso di esito favorevole della visita post-mortem, bollata.

CAP. II

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CENTRI DI SOSTA

I centri di sosta sono strutture che raccolgono, per il magazzinaggio refrigerato, gli animali provenienti da diversi "territori" di caccia. Sono in genere utilizzate per conservare selvaggina sottopelle, la cui attività viene fatta rientrare nell'ambito della produzione primaria come stoccaggio/manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione o impianti utilizzati in connessione con la produzione primaria.

L'abbattimento da parte dei soggetti autorizzati al prelievo di diversi capi di selvaggina in una sola giornata, rende molto problematico il trasferimento degli animali appena abbattuti e dei relativi visceri verso le strutture per la visita ispettiva ufficiale (Reg. CE 854/2004). Infatti, le condizioni di trasporto delle carcasse di questi animali insieme ai relativi visceri e l'inadeguatezza dei locali che spesso vengono utilizzati in appoggio per le operazioni di macellazione, generano situazioni ad alto rischio biologico di contaminazione delle carni con ricadute sulla salute pubblica.

4



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

I centri di sosta della selvaggina, ubicati in genere in luoghi funzionali all'abbattimento, e devono essere dotati dei requisiti igienico-sanitari di seguito elencati:

- pareti, porte e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili;
- disponibilità di acqua potabile (calda e fredda);
- dispositivi per lavare ed asciugare le mani;
- eventuale locale di eviscerazione con sistema di sospensione della carcassa nelle fasi di scuoiatura, eviscerazione, rifinitura, refrigerazione;
- impianto di refrigerazione di capacità adeguata a contenere le carcasse appese, non accatastate, in grado di abbassare la temperatura delle stesse a 7°C in caso di selvaggina grossa e a 4°C per quella piccola; in caso di stoccaggio di carcasse sottopelo e di carcasse spellate, queste devono essere conservate in celle/spazi separati;
- disponibilità di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano;
- attrezzature, se necessario, per la pulizia e la disinfezione degli utensili e delle superfici a contatto con gli alimenti;
- sistema di raccolta dei liquami ai sensi della normativa vigente (se effettuate operazioni di eviscerazione e/o scuoiatura/lavorazione, nei casi consentiti)

Per ciascun centro deve essere individuato un responsabile della struttura e va predisposto un *Manuale di corretta prassi igienica*; il manuale deve contenere la descrizione della struttura, delle sue finalità, delle corrette procedure di pulizia nonché le schede di non conformità e le azioni correttive.

I centri di sosta devono ospitare solo carcasse pulite, sottopelo e non, preventivamente eviscerate e in buone condizioni, per massimo 5 giorni, il tutto documentato tramite un *registro di carico e scarico*, preventivamente vidimato dall'Autorità competente locale (Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale) applicando la relativa tariffa prevista dal tariffario regionale (A 41).

Lo smaltimento degli scarti prodotti dal centro di sosta va eseguito ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009.

Nei centri di sosta registrati il cacciatore può depositare anche selvaggina destinata all'autoconsumo o alla cessione diretta, previa corretta compilazione del registro di carico e scarico e garantendo le procedure di tracciabilità.

A



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

CAP III

INFORMAZIONI EPIDEMIOLOGICHE

Allo scopo di effettuare le necessarie valutazioni epidemiologiche previste dalla normativa comunitaria, inerenti le principali patologie infettive oggetto di controllo nella popolazione di animali selvatici, la *PF Caccia e Pesca nelle acque interne* fornirà annualmente alla *PF Veterinaria e Sicurezza Alimentare*, a conclusione della stagione venatoria e delle operazioni di prelievo connesse alle attività di controllo numerico, le seguenti informazioni:

Cinghiale

- Numero capi censiti per distretto di gestione
- Numero capi abbattuti per distretto di gestione, unità di gestione, squadra di caccia/gruppo girata/gruppo selezione e nome del responsabile della squadra di caccia /gruppo girata/gruppo selezione
- Numero capi eventualmente abbattuti in aree in cui vengono effettuati prelievi di cinghiali (es. aziende faunistico-venatorie), loro ubicazione e ragione sociale
- Shapefile relativo a distretti di caccia, unità di gestione e aree in cui vengono effettuati prelievi di cinghiali nella regione Marche

Capriolo e Daino

- Numero capi censiti per distretto di gestione
- Numero capi previsto da abbattere per classi di età e sesso
- Numero capi abbattuti per distretto di gestione, nome del responsabile di distretto
- Numero capi eventualmente abbattuti in aree in cui vengono effettuati prelievi di cervidi (es. aziende faunistico-venatorie), loro ubicazione e ragione sociale
- Shapefile relativo a distretti di gestione, unità di gestione e aree in cui vengono effettuati prelievi di cervidi nella regione Marche.

A integrazione delle attività di epidemio-sorveglianza svolte nell'ambito del piano sanitario regionale, potranno essere organizzati specifici piani di controllo sanitario nelle popolazioni selvatiche ed in particolare dei principali agenti zoonosici di malattia (es. TBC), attraverso la collaborazione con gli Enti di Gestione territoriale e della fauna selvatica nonché le relative Organizzazioni presenti sul territorio.

A



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Allegato B

TARIFFE

Previa analisi del rischio finalizzata a limitare e contrastare i pericoli nell'ambito della sicurezza alimentare, i Servizi Igiene Alimenti di Origine Animale delle Aree Vaste possono organizzare l'attività delle visite ispettive ufficiali presso i centri di sosta registrati e non, previa richiesta scritta del caposquadra e a condizione che la struttura consenta un adeguato espletamento delle operazioni e che le risorse umane a disposizione del Servizio lo consentano. Per l'attività ispettiva è prevista la corresponsione di tariffa comprensiva dei costi operativi e dei test diagnostici. Le tariffe sono esenti da IVA.

Tariffa (iva esente) per attestazione di avvenuta visita sanitaria di animali abbattuti a caccia.

1. Cacciatore singolo	Specie sensibili alla trichinella sspp (per ogni capo)	8,50 €
	Altre specie (per ogni capo)	7 €
2. Squadre di caccia Gruppi di girata Gruppi di selezione (almeno 30 con elenco depositato presso il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale)	Fino a 50 capi;	50 €
	Per i capi successivi	10 € per ogni scaglione di 10 capi
3. Tariffa per le visite sanitarie eseguite presso il centro di sosta o la casa di caccia su richiesta degli interessati di cui al precedente punto 2.	Fino a 50 capi;	50 €
	Per i capi successivi	10 € per ogni scaglione di 10 capi
	Rimborso forfettario per le spese di spostamento; ogni ingresso	20 €
4. Tariffa forfettaria annuale presso il centro di sosta o la casa di caccia	In alternativa alla voce soprastante	250 €

Sono ricomprese nelle tariffe di cui ai punti 2-3-4 le forme di prelievo derivanti dai piani di caccia di selezione

LA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Scheda 1
Regione Marche
ASUR – Area Vasta n. _____

Attività Venatoria del ____/____/____

Squadra di caccia Nr. _____

Capo caccia _____

Singolo _____

Selettore _____

Attività di controllo demografico da parte della prov. di _____
_____ resp. _____

Altro _____

Abbattimento:

Comune di _____

Località _____

Specie animale _____

CAPI ABBATTUTI			ETÀ IN MESI				FASCETTA
Nr.	SESSO	PESO Kg	≤12	12/24	24/36	≥36	
1	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
2	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
3	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
4	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
5	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
6	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
7	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
8	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
9	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
10	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
11	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
12	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
13	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
14	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
15	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
16	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
17	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
18	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
19	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						
20	<input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F						

Data visita ____/____/____

presentati per la visita ispettiva:

corata

testa

carcassa

Esito visita ispettiva:

Il veterinario ufficiale

luogo _____

esame trichinoscopico con

esito conforme

non conforme

NN (specie non sensibili)

Osservazioni

Certificato Nr. _____

4

Y



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Scheda 2
Regione Marche
ASUR- Area Vasta n. _____

Scheda segnaletica di provenienza del capo di selvaggina selvatica grossa taglia, abbattuta
(ai sensi capitolo I, sezione IV, allegato III, Regolamento (CE) n. 853 del 29 aprile 2004)

Scheda nr. _____ Nome _____ Cognome _____ Fascetta n. _____
Residente in Via _____ Nr. _____ Comune di _____
Nr. Telef. _____ Squadra di caccia n. _____ Cacciatore singolo _____ Selettore _____ Amministrazione Provinciale _____

ABBATTIMENTO

Località _____ Comune di _____ Data ____/____/____ Ora ____:____
Specie animale _____ Peso Kg _____ Età in mesi _____ Sesso Maschio Femmina

Condizioni climatiche al momento dell'abbattimento

Temperatura: gradi °C _____
Cielo: Sereno Nuvoloso Coperto
Fenomeni: Vento Pioggia Neve

Aspetto comportamentale: Normale Anomalo

Zona dell'animale colpita: Testa Torace Addome

Stato di nutrizione: Scadente Buono Ottimo

Stato del mantello: *normale* SI NO *sono presenti:* Ferite Parassiti Macchie Altro _____

Sono stati asportati: *Stomaco* SI NO *Intestino* SI NO *Effettuato dissanguamento* SI NO

Aspetto normale: *Intestino* SI NO *Stomaco* SI NO *Vescica* SI NO *Milza* SI NO *Utero* SI NO

Femmina: Lattazione In calore Gravida Periodo di gravidanza giorni _____ Numero di feti _____

Dalle aperture naturali: Naso Bocca Occhi Orecchi Ano Vagina Prepuzio Fori dei proiettili esce del materiale anomalo SI NO e, se si, cosa (descrizione) _____

l'animale è stato recuperato con i cani da traccia: SI NO

Annotazioni _____

FIRMA

Centro di lavorazione Ric. Com. IT _____ CE Denominazione _____

Ha preso in carico il capo di _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Il Responsabile del Centro _____

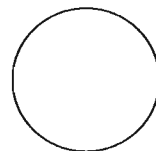
Il Veterinario Ufficiale

Dr. _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Presso _____ ha ispezionato la carcassa con esito Favorevole Sfavorevole

Esito esame "test trichinella" per le specie sensibili: Favorevole Sfavorevole

Il Veterinario Ufficiale



LA



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Scheda 3
CESSIONE DIRETTA DI GROSSA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità (compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____

Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente nel Comune di _____ Prov. _____

via _____ n. _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

SPECIE ANIMALE _____

SESSO _____ PESO _____

IDENTIFICAZIONE: Fascetta n.° _____

cede il suddetto capo:

<input type="checkbox"/> al consumatore finale	
<input type="checkbox"/> esercizio di commercio al dettaglio	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____
<input type="checkbox"/> esercizio di somministrazione	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____

Firma del cacciatore _____

Da compilare in triplice copia: **una** per il cacciatore, **una** per il destinatario della selvaggina, **una** al Servizio Veterinario competente per territorio di abbattimento specificando **generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione**

Handwritten mark



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Scheda 4
CESSIONE DIRETTA DI PICCOLA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità (compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____ Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente (indirizzo completo) _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica piccola:

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

cede il/i suddetto/i capo/i:

<input type="checkbox"/> al consumatore finale	
<input type="checkbox"/> esercizio di commercio al dettaglio	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____
<input type="checkbox"/> esercizio di somministrazione	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____

Firma del cacciatore _____

Da compilare in triplice copia: **una** per il cacciatore, **una** per il destinatario della selvaggina, **una** al Servizio Veterinario competente per territorio di abbattimento specificando **generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione**

W



DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

Scheda 5
COMMERCIALIZZAZIONE DI PICCOLA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità (compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____

Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente (indirizzo completo) _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica piccola:

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

cede il/i suddetto/i capo/i:

Centro di lavorazione Ric. Com. IT _____ CE Denominazione _____

Ha preso in carico il/i suddetti capo/i _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Il Responsabile del Centro _____

Firma del cacciatore _____

Il Veterinario Ufficiale

Dr. _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Presso _____ ha ispezionato la/e carcassa/e con esito Favorevole Sfavorevole

Il Veterinario Ufficiale

Da compilare in triplice copia: **una** per il cacciatore, **una** per il destinatario della selvaggina, **una** al Servizio Veterinario competente per territorio di abbattimento specificando **generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione**

AA