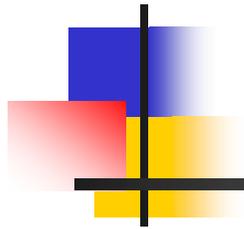
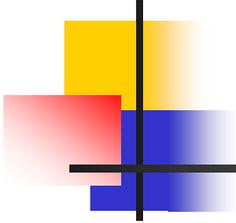


DISPOSIZIONI LEGISLATIVE
SUL CONSUMO E LA
COMMERCIALIZZAZIONE DI
CARNE DI SELVAGGINA
SELVATICA





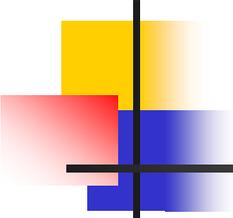
DEFINIZIONI

ai sensi del Reg. 853/04

Carne: tutte le parti commestibili degli animali compreso il sangue

Visceri: organi della cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea, l'esofago e il gozzo degli uccelli

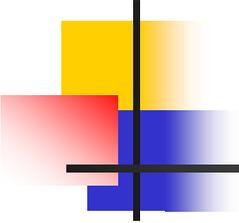
Carcassa: il corpo di un animale dopo il macello e la toelettatura



DEFINIZIONI

ai sensi del Reg. 853/04

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 negli Stati membri interessati compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero.



DEFINIZIONI

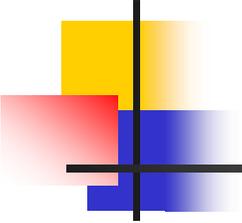
ai sensi del Reg. 853/04

Selvaggina selvatica piccola:

selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà

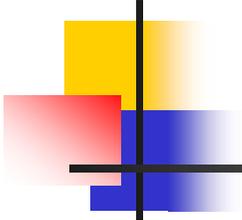
Selvaggina selvatica grossa:

mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola



Carne selvaggina selvatica destinazione

- **autoconsumo**
- **commercializzazione**
- **cessione diretta**

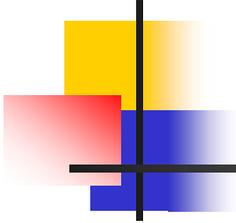


AUTOCONSUMO SELVAGGINA SELVATICA

NON CI SONO "ADEMPIMENTI"

SALVO IL RISPETTO DELLA NORMATIVA DI RIFERIMENTO DI TUTELA DELLA FAUNA (ES. LEGGE 157 DELL'11 FEBBRAIO 1992, LEGGE REGIONALE 7 DEL 5 GENNAIO 1995, CALENDARI VENATORI, ECC.)

AD ECCEZIONE DEL CINGHIALE (O ALTRI ANIMALI POSSIBILI "VEICOLI" DI TRICHINELLA)



AUTOCONSUMO SELVAGGI NA SELVATICA

DECRETO PRESIDENTE GIUNTA
REGIONALE MARCHE n.114 del
02/09/1999

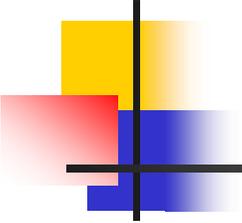
“PROFILASSI DELLA TRICHINOSI”

AUTOCONSUMO SELVAGGINA SELVATICA

D.P.G.R. n.114 del 02/09/1999

Art. 1

Le carni dei cinghiali uccisi nel territorio regionale non possono essere consumate per uso familiare se non sono state sottoposte all'esame trichinoscopico con esito favorevole



AUTOCONSUMO SELVAGGINA SELVATICA

D.P.G.R. n.114 del 02/09/1999

Art.2

- ... è consentito presentare al servizio veterinario della A.S.L. per l'esame trichinoscopico la sola "corata" (lingua, cuore, polmoni, diaframma, fegato) così come viene comunemente asportata
- ... le carni non possono essere consumate fino alla comunicazione dell'esito favorevole del predetto esame

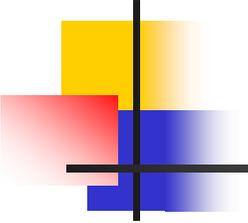
AUTOCONSUMO SELVAGGINA SELVATICA

D.P.G.R. n.114 del 02/09/1999

Art.3

A conferma dell'esito favorevole del controllo trichinoscopico il servizio veterinario della A.S.L. rilascia un attestato...

... nel caso in cui l'esame trichinoscopico dia esito positivo è previsto il sequestro e la distruzione della carcassa e delle frattaglie



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

Per tutta la selvaggina selvatica

COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

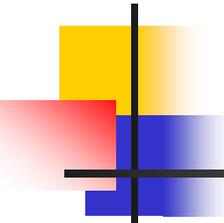
Per tutta la selvaggina selvatica

REGOLAMENTO CE n.852/2004

“NORME SULL’IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI”

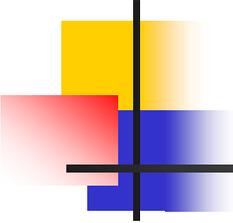
REGOLAMENTO CE n.853/2004

“NORME SPECIFICHE IN MATERIA DI IGIENE PER GLI
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE”



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

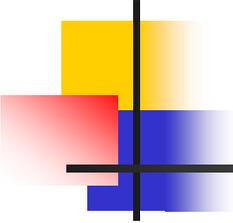
Il cacciatore diventa un **“produttore primario”** e come tale un **operatore del settore alimentare** diventa quindi responsabile della sicurezza alimentare del suo prodotto (l'animale cacciato) e per immetterlo sul mercato deve garantire che tutte le fasi della **“produzione”** (dall'abbattimento fino alla presentazione presso un centro di lavorazione della selvaggina) soddisfino i requisiti di igiene



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

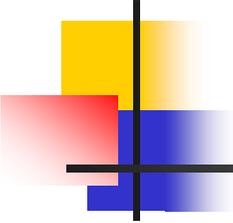
Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità

- 1) Le persone che cacciano la selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

- 2) Tuttavia è sufficiente una persona per poter svolgere (persona formata) le funzioni di cui al punto 1
- 3) La persona formata può essere un componente di un gruppo di cacciatori, il responsabile di una riserva venatoria, un allevatore di selvaggina. In questi ultimi casi il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata ed informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento

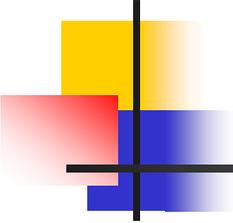


COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

4) La formazione deve garantire che i cacciatori dispongano delle nozioni necessarie e deve contemplare almeno le seguenti materie:

Normale quadro anatomico, fisiologico, comportamentale della selvaggina selvatica

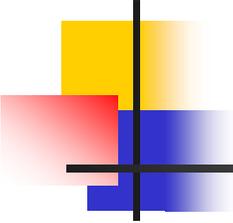
Comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possano incidere sulla salute umana dopo il consumo



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

Norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione, ecc dei capi di selvaggina dopo l'abbattimento

Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità ed igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica



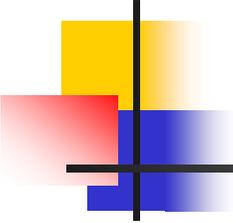
COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

Cap. II

Trattamento della selvaggina selvatica grossa

- 1) Dopo l'abbattimento deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata
- 2) La persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati...

L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento

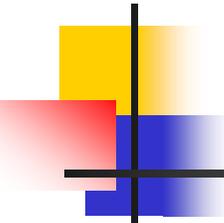


COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

3) Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina al più presto possibile

I visceri devono accompagnare la carcassa

I visceri devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale

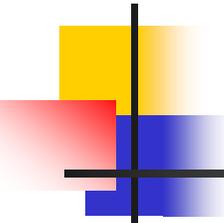


COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

4) a

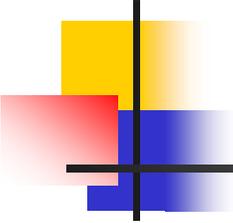
La persona formata deve allegare alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti che non è stata riscontrata alcuna anomalia.

Questa dichiarazione deve riportare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento... In questo caso i visceri possono non accompagnare la carcassa ad eccezione di suidi (ed altri) in cui la testa ed il diaframma devono essere ispezionati (ed utilizzati per l'esame trichinoscopico)



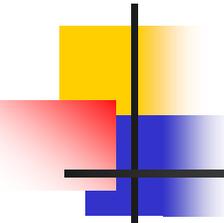
COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

4) b. In altre circostanze (dove ci sono anomalie) la persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente delle caratteristiche "anomale"... In questo caso tutti i visceri, eccetto stomaco ed intestini, devono accompagnare la carcassa



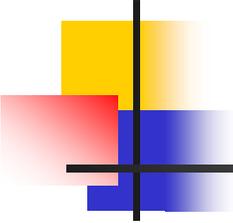
COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGIA SELVATICA

- 4) c. Se nessuna persona è disponibile per effettuare l'esame, la testa e tutti i visceri, eccetto lo stomaco e gli intestini, devono accompagnare la carcassa



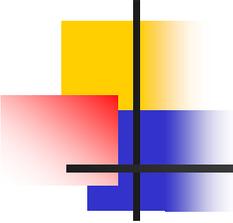
COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINE SELVATICA

- 5) La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere in tutta la carne una temperatura non superiore a 7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria



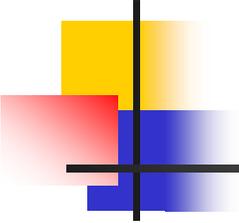
COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

6) Durante il trasporto al centro di lavorazione selvaggina è vietato ammucchiare le carcasse



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

La selvaggina selvatica grossa consegnata ad un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per l'ispezione, se giudicata idonea sarà sottoposta a bollatura sanitaria e licenziata al consumo

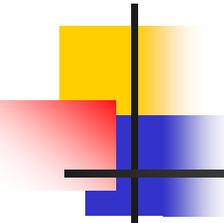


COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

Regolamento CE n.853/2004 Cap. III

Trattamento della selvaggina selvatica
piccola

- 1) La persona formata deve effettuare un esame volto ad individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

Cap. III

Trattamento della selvaggina selvatica piccola

3) Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile

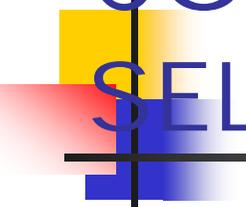


COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

- Regolamento CE n.853/2004 Cap. I

Trattamento della selvaggina selvatica piccola

4) La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

- Regolamento CE n.853/2004 Cap. III

Trattamento della selvaggina selvatica piccola

5) L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, a meno che l'Autorità competente non autorizzi diversamente



COMMERCIALIZAZIONE SELVAGGINA SELVATICA

- Regolamento CE n.853/2004 Cap. III

Trattamento della selvaggina selvatica
piccola

6) La selvaggina selvatica piccola
consegnata a un centro di lavorazione
della selvaggina deve essere presentata
all'Autorità competente per l'ispezione

CESSIONE DI RETTA SELVAGGINA SELVATICA

Per tutta la selvaggina selvatica grossa

Reg. CE 853/2004

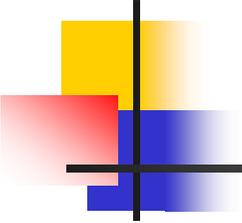
D.G.R.M. n.339 del 27/03/2006 e s.m.i.

Linee guida applicative dei Reg. CE 852-853/2004

D.P.G.R. CE 114/1999

Reg. CE 178/2002

Stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

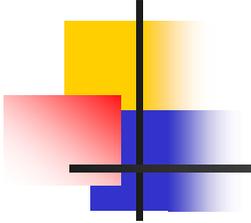


CESSIONE DIRETTA SELVAGGINA SELVATICA

Il Regolamento CE n.853/2004 non si applica

Art.1 - Punto 3, lett.C

“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”



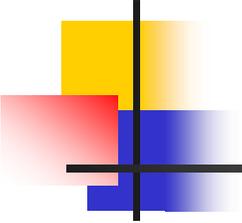
CESSIONE DIRETTA SELVAGGINA SELVATICA

Il piccolo quantitativo, per quanto riguarda la selvaggina selvatica, è stabilito in:

**CESSIONE DIRETTA SELVAGGINA SELVATICA
500 CAPI / CACCIATORE / ANNO: SELVAGGINA
SELVATICA PICCOLA**

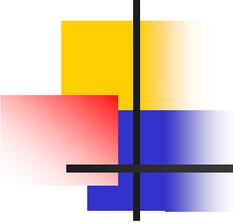
**1 CAPO / CACCIATORE / ANNO: SELVAGGINA
SELVATICA GROSSA**

Per tale capo, nel cinghiale, vale quanto previsto dal D.P.G.R.
n.114 del 02/09/1999 sulla trichinellosi



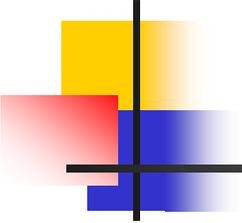
CESSIONE DIRETTA SELVAGGINA SELVATICA

Il DPGR n.114 del 02/09/1999, per tale cessione diretta, prevede all'Art.2, che venga portata al servizio veterinario della A.S.L. la carcassa e la "corata"



CESSIONE DI RETTA SELVAGGINA SELVATICA

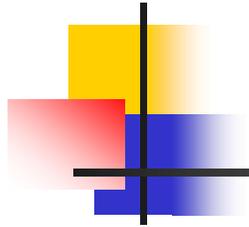
- Il cacciatore deve comunque comunicare in forma scritta all'esercente del commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati
- Il commerciante al dettaglio in ambito locale ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedutigli dal cacciatore secondo le disposizioni del Reg. CE n.178/2002 relativamente alla rintracciabilità



CESSIONE DI RETTA SELVAGGINA SELVATICA

“Alla cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell’ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate”

In questo caso le carcasse devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina per essere sottoposta a visita ispettiva veterinaria ed esitate al consumo solo dopo aver superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria



Grazie per l'attenzione