

D) ATTI DIRIGENZIALI

Giunta regionale

D.G. Welfare

D.d.u.o. 20 luglio 2021 - n. 9907

Disposizioni regionali in materia di igiene e commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica

IL DIRIGENTE DELL'U.O. VETERINARIA

Richiamata la d.g.r. n. 5067 del 19 luglio 2021 recante «Determinazioni in ordine all'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano concernente «Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica» - Repertorio Atti 34/CSR del 25 marzo 2021»;

Preso atto che la summenzionata deliberazione:

- ha recepito l'Intesa, di cui al Repertorio Atti 34/CSR del 25 marzo 2021»;
- ha disapplicato la deliberazione di Giunta n. X/2612 del 7 novembre 2014 «Determinazioni in ordine ai requisiti igienico sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina selvatica»;

Preso atto altresì che l'Intesa in parola demanda alle Autorità Competenti regionali la responsabilità, se del caso, di emanare ulteriori disposizioni per il controllo e l'immissione sul mercato della selvaggina cacciata, al fine di minimizzare i rischi igienico-sanitari;

Vista la l.r. 16 agosto 1993, n. 26 recante «Norme per la protezione della fauna selvatica e per la tutela dell'equilibrio ambientale e disciplina dell'attività venatoria»;

Richiamato il d.d.g. Sanità n. 5593 del 27 maggio 2010, recante «Definizione dell'ambito di applicazione dei Regolamenti (CE) 852/04 e 853/2004» che dispone in merito:

- al campo di applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004 per quanto attiene gli aspetti la cui regolamentazione è demandata agli Stati Membri;
- ai criteri per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulle attività in campo alimentare poste al di fuori del campo di applicazione dei Regolamenti stessi;
- alle procedure per il riconoscimento degli stabilimenti individuati ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (CE) 852/2004;

Visto il d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 recante «Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117. (21G00034), che all'Articolo 2 individua le Autorità Competenti deputate ad attuare le disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625;

Visto il d.lgs. 19 novembre 2008, n. 194, che «disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento (CE) n. 882/2004»;

Visto il d.lgs. 2 febbraio 2021, n. 32 recante «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. (21G00035)», che a decorrere dal 1° gennaio 2022 sostituisce integralmente le disposizioni del sopra richiamato d.lgs. n. 194/2008;

Vista la legge 30 luglio 2010, n. 122 e s.m.i., che statuisce in materia di «Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA);

Richiamate:

- la d.g.r. n. X/171 del 24 maggio 2013, recante «Recepimento dell'accordo stato-regioni inerente all'approvazione del documento «linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg (CE) n. 1774/2002»;
- la d.g.r. n. XI/1389 del 18 marzo 2019, recante «Linee di indirizzo per il soccorso, recupero, trasporto e smaltimento della fauna selvatica omeoterma sul territorio regionale - (di concerto con l'assessore Rolfi);
- il d.d.g. Sanità n. 7893 del 18 settembre 2012, recante «Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto - macellazione speciale d'urgenza (MSU)»;

- il d.d.g. Sanità n. 11358 del 5 dicembre 2012, recante «Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica»;

Rilevato che la suddetta normativa:

- prescrive norme specifiche di igiene per gli alimenti di origine animale;
- esclude dal campo di applicazione le carni di selvaggina destinate all'autoconsumo;
- demanda agli operatori del settore alimentare l'onere di assicurare la conformità alla «legislazione alimentare» dei prodotti destinati al consumo umano;
- affida alle Autorità Competenti il compito di attuare i controlli ufficiali, ai sensi del Reg. (UE) 2017/625;
- prevede specifici controlli sanitari della selvaggina a garanzia della salubrità e sicurezza dei prodotti, con particolare riferimento alla prevenzione della trichinellosi;
- statuisce in materia di copertura finanziaria delle prestazioni sanitarie;
- stabilisce le modalità per la registrazione e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale applicabili anche ai centri di lavorazione delle suddette carni;

Considerato il notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici in Regione Lombardia, in particolare di ungulati (es. cinghiali, cervi, daini), e che la maggior parte di queste specie possono essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore;

Considerato altresì che:

- alcune specie di ungulati selvatici (es. cinghiale) in Regione Lombardia sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico;
- tali attività di contenimento numerico delle popolazioni selvatiche e di caccia, in alcuni periodi dell'anno, esitano in una grande disponibilità di quantitativi di carni di selvaggina. Tutto ciò rende opportuno definire per il contesto Regionale delle linee guida di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina e per le modalità di controllo ufficiale delle stesse;

Preso atto che la commercializzazione di fauna selvatica abbattuta nell'ambito dell'attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo (art. 41 della legge regionale n. 26/93) e delle relative carni rientra nell'ambito di applicazione della normativa unionale soprarichiamata;

Valutato che per tutelare la salute pubblica e salvaguardare gli interessi dei consumatori occorre prevedere appropriati requisiti igienico-sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina, ad integrazione di quanto già previsto dalla vigente normativa;

Vagliato che ricorre la necessità di fornire ulteriori indicazioni tecniche relative alla commercializzazione, cessione occasionale e autoconsumo delle carni di selvaggina, al fine di garantire la sicurezza alimentare e al contempo assicurare su tutto il territorio regionale l'uniforme e omogenea applicazione della normativa di settore, nel rispetto delle tradizioni venatorie e della valorizzazione di una importante risorsa territoriale;

Visto il documento «Disposizioni regionali in materia di igiene e commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica» (Allegato A);

Verificato che, in attuazione e nel rispetto di quanto esposto in premessa, l'allegato A al presente provvedimento risponde alle necessità sopra evidenziate;

Ritenuto, alla luce delle motivazioni ivi rubricate di approvare il documento di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

Dato atto che il presente provvedimento non comporta nuovi oneri a carico del bilancio regionale;

Visto il d.lgs. 14 marzo 2013, n. 33 e ss.mm.ii. recante «Riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni»;

Richiamate:

- la d.c.r. n. XI/64 del 10 luglio 2018 recante «Programma Regionale di Sviluppo della XI legislatura», che individua gli obiettivi programmatici della XI Legislatura;
- la d.c.r. n. XI/522 del 28 maggio 2019 recante «Piano Regionale Integrato della Sanità Pubblica Veterinaria 2019-2023»;

Serie Ordinaria n. 30 - Martedì 27 luglio 2021

che individua tra le priorità della politica regionale in materia di sanità pubblica veterinaria anche la tutela della salute animale e quindi della salute pubblica;

- la d.g.r. n. XI/4504 del 30 marzo 2021 recante «Approvazione del piano triennale per la prevenzione della corruzione e la trasparenza (P.T.P.C.T.) 2021-2023», che definisce la strategia regionale di prevenzione dei fenomeni corruttivi e gli obblighi di pubblicazione previsti dal d.lgs. n. 33/2013;

Viste:

- la legge regionale 30 dicembre 2009, n. 33 e ss.mm.ii. recante «Testo unico delle leggi regionali in materia di sanità», che disciplina il Servizio Sanitario Regionale;
- la legge regionale 7 luglio 2008, n. 20 «Testo unico delle leggi regionali in materia di organizzazione e personale», nonché i provvedimenti organizzativi della XI Legislatura;

DECRETA

1. di approvare il documento «Disposizioni regionali in materia di igiene e commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica» di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. di dare atto che il presente provvedimento non comporta nuovi oneri a carico del bilancio regionale;

3. di attestare che il presente atto non è soggetto agli obblighi di pubblicazione di cui agli artt. 26 e 27 del d.lgs. 33/2013.

4. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul BURL e sul Portale istituzionale della Regione Lombardia, anche al fine di adempiere agli obblighi di pubblicità, trasparenza e comunicazione dell'azione amministrativa.

Il dirigente
Marco Farioli

— • —

ALLEGATO A - DISPOSIZIONI REGIONALI IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

1. INTRODUZIONE, SCOPO DEL DOCUMENTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Fatte salve le norme speciali in materia di protezione della fauna omeoterma e di sanità animale, le presenti linee guida hanno la finalità di armonizzare le indicazioni relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1.1 e 1.5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio regionale.

Le presenti linee guida non si applicano alla selvaggina di allevamento così come definita dall'allegato I, punto 1.6 del regolamento (CE) n. 853/2004.

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 nell'esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regione, Province, Enti gestori di aree protette 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 abbattuti a seguito di incidenti non possono essere immesse sul mercato, salvo quanto disposto al successivo capitolo 8.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

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 (capitolo 3);
- fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale previo transito presso un Centro di Lavorazione della Selvaggina (CLS) per le opportune verifiche sanitarie (capitolo 4);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (CLS) ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 (capitolo 5).

2. DEFINIZIONI E GLOSSARIO

Ai fini delle presenti LLGG si applicano le pertinenti definizioni:

- a) le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/02, 852/04 e 853/04,
- b) **Cacciatore**: persona fisica titolare di porto di fucile a uso caccia e/o autorizzata a svolgere l'attività di controllo delle popolazioni selvatiche, a titolo volontario o come mansione di servizio, ivi compreso il personale dipendente di pubblica amministrazione (es. agenti dei corpi delle Polizie provinciali).
- c) **Persona formata**: persona fisica 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, capitolo I).
- d) **Centro di raccolta selvaggina cacciata**: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta anche destinata alla successiva immissione sul mercato.

- e) **Livello locale:** è definito, in coerenza con il DDG 5593/2010 recante “Definizione dell’ambito di applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852/2004 e 853/2004”, come il “territorio della provincia in cui l’animale selvatico è stato abbattuto e quello delle provincie contermini”.

3. AUTOCONSUMO

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

Tenuto conto della presenza accertata dei parassiti del genere *Trichinella* nella selvaggina selvatica abbattuta o rinvenuta nel territorio regionale, al fine di tutelare la salute dei consumatori e nel rispetto dei principi della Direttiva 2003/99/CE e di quanto stabilito nella D.D.G. del 5 Dicembre 2012 - n. 11358, i capi delle specie sensibili all’infestazione da suddetti parassiti, anche abbattuti a fine di autoconsumo dovranno essere sottoposti al prelievo di campioni di muscolo, al fine della ricerca delle larve di *Trichinella*. Le modalità di prelievo del campione sono riportate nel capitolo 9. I costi di analisi sono specificati nel capitolo 13.

4. FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Alla 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, si applicano comunque le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19.

La fornitura “piccoli quantitativi” di selvaggina selvatica grossa o di carne di selvaggina selvatica grossa, ovvero di specie appartenente agli ungulati, agli esercizi di commercio al dettaglio, incluse le attività di ristorazione, situati nel territorio di Regione Lombardia deve avvenire attraverso un Centro di Lavorazione Selvaggina. La cessione della carne di selvaggina selvatica grossa agli esercizi di commercio al dettaglio è possibile solo quando le operazioni di caccia siano state condotte da o con l’assistenza di una “persona formata” che sottoscriva l’allegato 2 di accompagnamento del capo al CLS

Il “piccolo quantitativo” è stabilito dall’accordo tra il Governo e le Regioni e le Provincie autonome di Trento e Bolzano del 25 marzo 2021 ed 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
Muflone, 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
----------------------------	------

Il cacciatore è tenuto a conferire presso un CLS la carcassa del capo di selvaggina selvatica grossa, ovvero di specie appartenente agli ungulati, da cedere accompagnata dai visceri toraco-addominali e la testa, a meno che il cacciatore, “Persona Formata”, come definita al successivo capitolo 11, o altra persona formata abbia proceduto all’esame di tali parte senza riscontrare alcuna caratteristica anomala né comportamenti anomali prima dell’abbattimento dell’animale. In questo caso i visceri toraco-addominali e la testa potranno non accompagnare la carcassa

5. 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.

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 all’allegato 2 (cfr. capitolo 10).

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare l’allegato 2 in duplice copia: una per sé e l’altra deve accompagnare la carcassa al CLS.

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

6.1 Centro di raccolta (sosta) della selvaggina

Il centro di raccolta è costituito da uno o più locali in cui possono essere effettuate le seguenti attività:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l’acatastamento.

Le carcasse degli animali abbattuti devono essere trasferite a un CLS non oltre la giornata nella quale è avvenuto l’abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento di una temperatura a cuore delle carni non superiore a +7°C o a +4°C nel caso, rispettivamente delle carni di grossa e/o piccola selvaggina (punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell’allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004), le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni.

I centri di raccolta devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni, questo vale anche per le aree immediatamente circostanti;
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente 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 e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002.

6.2 Centro di Lavorazione riconosciuto della Selvaggina (CLS)

I Centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti o Game Handling Establishment – GHE, devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai regolamenti (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.

I CLS devono:

- a) possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse sottopelo e di quelle scuoiate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto, è possibile che le carcasse sottopelo/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;
- b) 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;
- c) nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.
- d) Fatto salvo quanto previsto al precedente punto a), le carcasse scuoiate di ungulati domestici e della grossa selvaggina selvatica possono essere stoccate nella medesima cella a condizione che ne venga garantita la separazione fisica.

6.3 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.

7. INDICAZIONI IGIENICO SANITARIE

7.1 Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia

Il capo di selvaggina selvatica grossa, una volta abbattuto, deve essere privato dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, possibilmente, dissanguato.

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un centro di raccolta selvaggina registrato (cfr. capitolo 6.1). 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.

Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina le carcasse devono essere mantenute ad una temperatura non superiore a + 7°C ed essere ispezionate dal veterinario ufficiale.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo abbattuto sia esaminato da una persona formata, come definita ai sensi del capitolo 2 del presente documento, 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 (allegato 2), nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, si attesti che a seguito dell'esame dell'animale, della relativa carcassa e dei visceri 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.

Nel caso dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile alla trichinellosi, la testa, con l'eccezione delle zanne, e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al centro di lavorazione selvaggina.

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

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.

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.

8. DESTINAZIONE DELLE CARCASSE DI ANIMALI SELVATICI CHE HANNO SUBITO UN INCIDENTE

Le carcasse degli animali selvatici morti non possono essere immesse sul mercato.

Nei confronti degli animali selvatici che hanno subito un incidente, investiti sulle strade, dirupati, o comunque feriti in modo tale da non permetterne il trasporto a un centro per il recupero della selvaggina e che devono di conseguenza essere abbattuti, si adotta quanto disposto dal DDG Sanità n 7893/2012 punto B, laddove applicabile, e secondo le procedure previste dalla DGR 1389/2019 "Linee di indirizzo per il soccorso, recupero, trasporto e smaltimento della fauna selvatica omeoterma sul territorio regionale".

Dopo l'abbattimento la carcassa dell'animale, accompagnata dal documento a firma del veterinario che ha eseguito la visita ante mortem, deve essere trasportata il più celermente possibile presso un CLS.

Il veterinario ufficiale operante presso il CLS procede:

- all'esame post mortem della carcassa e, se del caso, dei relativi visceri
- al prelievo sistematico di un campione di muscolo per l'esecuzione dell'esame batteriologico sulle carni il cui esito verrà valutato secondo quanto disposto dal DDG n. 7983/2012 "Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto";
- nel caso degli animali soggetti a essere parassitati da *Trichinella* spp., al prelievo di un campione di muscolo, secondo quanto precisato più sopra, per la ricerca delle larve del parassita;

- alla bollatura sanitaria delle carni dichiarate incondizionatamente idonee al consumo umano a seguito degli accertamenti dell'ispezione post mortem e degli esami di laboratorio.

9. GESTIONE E TECNICHE DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DELLE TRICHINELLE

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle è effettuato sistematicamente e, a seconda dei casi, da:

- il cacciatore che ha abbattuto l'animale o dalla persona formata;
- un Veterinario Ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna al laboratorio o 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. Il campione opportunamente refrigerato deve essere consegnato, se possibile, nel corso della stessa giornata di abbattimento a un laboratorio di cui all'Intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le *“linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni”*

10. RINTRACCIABILITÀ

Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo, compresi i “piccoli quantitativi” oggetto di fornitura diretta, dopo transito presso un CLS, 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.

Al fine di assicurare la rintracciabilità delle carni di selvaggina selvatica, il cacciatore che consegna al CLS dei capi li accompagna con la dichiarazione di provenienza (allegato 2). Nel caso di cessione diretta a un dettagliante la selvaggina o le carni di selvaggina sono accompagnate dal documento di rintracciabilità (allegato 1). Il dettagliante conserva la documentazione di rintracciabilità per un tempo minimo di due anni mettendola a disposizione dell'Autorità competente in caso di necessità.

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”

L'organizzazione dei corsi per “persona formata” è concordata tra i Servizi Veterinari territorialmente competenti e le Amministrazioni che gestiscono la caccia, le associazioni venatorie e le altre organizzazioni interessate e possono prevedere il coinvolgimento attivo di veterinari ufficiali.

Le ATS rendono disponibili adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate al fine del 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.

Gli argomenti previsti dall'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004 devono essere trattati per un numero minimo di 10 ore escluso l'esame finale. Tali argomenti possono essere integrati nell'ambito dei corsi di formazione venatoria specialistici (es. caccia di selezione).

Il conseguimento dell'attestato di "Persona Formata", conforme al modello di cui all'allegato 3, è subordinato al superamento di un test di verifica finale di apprendimento, sulle materie trattate nel corso di formazione in parola, gestito dalla medesima Organizzazione che ha attivato il corso.

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

Il Ministero della Salute renderà accessibile alle autorità competenti un registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004. Presso le ATS viene mantenuto un registro delle "Persone formate", conforme allo schema di cui all'allegato 4, che deve essere trasmesso alla D.G. Welfare/U.O. Veterinaria ogni qualvolta viene aggiornato per la successiva implementazione del registro nazionale, non appena disponibile e comunque secondo le istruzioni fornite dal Ministero della Salute.

Le persone in possesso di un titolo di studio conseguito al termine di un percorso formativo nell'ambito del quale siano stati trattati gli argomenti di cui sopra, possono essere iscritti nel registro delle "persone formate" anche senza avere partecipato agli specifici corsi facendone richiesta all'ATS di competenza.

12. MODALITÀ DI GESTIONE DEI VISCERI DEGLI ANIMALI CACCIATI

Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle relative linee guida nazionali e seppur previsto nell'ambito delle pratiche venatorie, in particolari situazioni sanitarie (presenza di talune malattie infettive esempio PSA) e contesti ambientali i visceri degli animali cacciati non devono essere lasciati sul terreno ma smaltiti secondo le indicazioni delle autorità competenti.

13. TARIFFE

Le prestazioni sanitarie erogate presso un CLS sono soggette al pagamento delle tariffe previste dal D.lgs 02/02/2021 n. 32, che include quanto dovuto per l'eventuale esame per la ricerca delle Trichinelle. In tutti gli altri casi le prestazioni sanitarie sono a carico del SSN/SSR.

ALLEGATO 1**Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi**

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse/ mezzene/ i quarti/ i terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal..... al.....

-
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal..... al.....

-
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) /n° capi.....abbattuto/i in data.....alle ore.....in comune di località.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal..... al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data con esito favorevole come da rapporto di prova n. del del laboratorio

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità

Comune Via

In data

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

ALLEGATO 2**Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS**

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune dilocalità.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....eviscerato alle ore

-
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune dilocalità.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....eviscerato alle ore

-
- specie.....categoria.....n° fascetta (se dovuto) abbattuto/i in data.....alle orein comune dilocalità.....eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal al.....eviscerato alle ore

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina

Ragione Sociale

Comune Via

Firma del cacciatore

Parte da compilare a cura della “Persona formata”

Il sottoscritto..... “persona formata” CF
con attestato rilasciato da.....
dichiara:

che prima dell’abbattimento l’animale:

NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali

MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

.....
.....
.....

che durante l’esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.

che durante l’esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

.....
.....
.....

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

con

senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

.....

Data _____

Firma della persona formata

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.

ALLEGATO 3

Modello di attestato di qualifica di “Persona formata”

LOGO ORGANIZZAZIONE

Attestato di qualifica di “Persona Formata”

Rilasciato ai sensi del DGR n. del

IL RESPONSABILE DEL CORSO

Attesta che

Il Sig. /La Sig.ra

.....

Nato/a a il C.F.:

*Al termine del percorso formativo frequentato dal al
è riconosciuto in qualità di “persona formata” ai sensi del Reg (CE) 853/04 All III – sezione IV, cap. I*

Il Responsabile

(SEDE) li,.....

Attestato n°

ALLEGATO 4**Elementi minimi per il registro delle “Persone formate”**

NOME	COGNOME	INDIRIZZO RESIDENZA	CODICE FISCALE	LUOGO E DATA CORSO ABILITANTE