

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 1 LUGLIO 2024, N. 1319

Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Richiamata la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, in particolare:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - Regolamento (CE) n. 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 regolamento CE n. 1774/2002;
 - Regolamento (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
 - Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»);
 - Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
 - Regolamento (UE) 2019/624 della Commissione dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;
 - Regolamento (UE) 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;
 - Regolamento (UE) 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 e il Regolamento di esecuzione (UE) 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati;
 - Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione del 17 dicembre 2019 che integra il Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate;
 - Regolamento (UE) 2021/1374 della Commissione del 12 aprile 2021 che modifica l'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i requisiti specifici in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
 - Regolamento di esecuzione (UE) 2023/594 della Commissione del 16 marzo 2023, che stabilisce misure speciali di controllo delle malattie per la peste suina africana e abroga il Regolamento di esecuzione (UE) 2021/605;
- Richiamate inoltre le seguenti disposizioni nazionali e regionali:
- Legge 6 dicembre 1991, n. 394 - "Legge quadro sulle aree protette";
 - Legge 11 febbraio 1992, n. 157 - "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio";
 - Legge 21 maggio 2021 n. 71 - "Conversione in legge, con modificazioni, del decreto legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare";
 - Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 114 - "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4 della Legge 15 marzo 1997, n. 59;
 - Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 - "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d), e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117";
 - Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 32 - "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";

- Decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42. - “Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare”;
- Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18 - “Attuazione della Direttiva (UE) 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano”;
- Accordo del 28 luglio 2005 tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome sul documento recante “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” volto a favorire l’attuazione del Regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (Rep. Atti n. 2334);
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a “Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti di origine animale” (Rep. Atti n. 253/CSR del 17 dicembre 2009);
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano relativo a “Linee guida applicative del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari” (Rep. Atti 59/CSR del 29 aprile 2010);
- Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004” (Rep. Atti 212/CSR del 10 novembre 2016);
- Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente le “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica” (Rep. Atti 34/CSR del 25 marzo 2021);
- Piano di sorveglianza ed eradicazione della Peste Suina Africana in Italia per il 2024;
- Nota del Ministero della Salute 0010306-18/03/2024-DGSAF-MDS-P “Peste suina africana (PSA) – Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione 2024 – Linee guida per la gestione dei campioni e del flusso informativo”;
- Ordinanza n. 2/2024 del Commissario straordinario alla Peste Suina Africana del 10/05/2024 “Misure di applicazione del “Piano straordinario di catture, abbattimento e smaltimento dei cinghiali (Sus scrofa) e l’aggiornamento delle Azioni Strategiche per l’elaborazione dei piani di eradicazione nelle zone di restrizione da PSA anni 2023-2028: controllo e di eradicazione della Peste Suina Africana”;
- Piano Straordinario di catture, abbattimento e smaltimento dei cinghiali (Sus scrofa) e Azioni Strategiche per l’Elaborazione dei Piani di Eradicazione nelle Zone di Restrizione da Peste Suina Africana (PSA), 2023-2028;
- Legge regionale 15 febbraio 1994, n. 8 “Disposizioni per la protezione della fauna selvatica e per l’esercizio dell’attività venatoria”;
- Regolamento Regionale 21 Giugno 2024, n. 3, Regolamento Regionale in Materia di Gestione degli Ungulati in Emilia-Romagna;
- Piano faunistico venatorio regionale 2018 – 2023, deliberazione dell’Assemblea legislativa n. 179 del 6/11/2018 e successiva proroga approvata con deliberazione dell’Assemblea legislativa 149 del 21 dicembre 2023;
- Deliberazione Assembleare n. 149 del 21 dicembre 2023 è stata approvata la proroga del “Piano faunistico-venatorio regionale dell’Emilia-Romagna 2018-2023” fino alla definizione di un nuovo strumento di pianificazione e comunque fino al termine della stagione venatoria 2025-2026;
- Piano di sorveglianza per la Peste Suina Africana e Peste Suina Classica: linee guida per la applicazione del piano in regione Emilia-Romagna, anno 2024;
- Ordinanza del Presidente della Giunta della Regione Emilia-Romagna, n. 142 del 02/10/2023 “Misure di prevenzione, controllo ed eradicazione della Peste suina africana”;
- Delibera di Giunta Regionale dell’Emilia-Romagna n. 1248/2008 “Linee guida per la gestione ed il controllo sanitario dell’allevamento dei suini all’aperto. Criteri di biosicurezza”;
- Delibera di Giunta Regionale dell’Emilia-Romagna n. 1763 del 13/11/2017 “Approvazione del Piano di sorveglianza e di monitoraggio sanitario della fauna selvatica”;
- Nota della Regione Emilia-Romagna Prot. 30/05/2024.0554215.U “Piano regionale di sorveglianza e monitoraggio nella fauna selvatica – aggiornamento 2024 – 2025”;
- Deliberazione di Giunta Regionale dell’Emilia-Romagna n. 977/2020 “Recepimento del “Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia della peste suina africana e piano di eradicazione in regione Sardegna per il 2020”, approvazione linee guida per l’applicazione del piano in regione Emilia-Romagna. Costituzione del Nucleo di Coordinamento Tecnico Regionale”;
- Deliberazione n. 1973 del 22/11/2021 “Art. 19 della Legge n. 157/92 e Art. 16 della L.R. n. 8/1994: “Piano di controllo del cinghiale in Emilia-Romagna 2021-2026” e s.m.i.;
- Deliberazione n. 88 del 31/01/2022 recepimento dell’intesa del 25 marzo 2021 (Rep. atti n. 34/CSR) tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento recante “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica”;

· Deliberazione n. 1372 del 01/08/2022 “Piano Regionale di Interventi Urgenti per la Gestione, il Controllo e l'eradicazione della Peste Suina Africana nei suini da allevamento e nella specie cinghiale (*Sus scrofa*) nel territorio dell'Emilia-Romagna”;

· Determinazione del Responsabile Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 15856 del 29/11/2007 “Indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione della Deliberazione della Giunta regionale n. 970/2007”;

· Determinazione del responsabile del Servizio veterinario e igiene degli alimenti del 13 novembre 2013, n. 14738 “Procedura per la registrazione e il riconoscimento delle attività e degli stabilimenti del settore alimentare, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e della riproduzione animale”;

· Determinazione del Responsabile Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica n. 20321 del 22 dicembre 2016 “Integrazioni alla determina dirigenziale n. 15856/2007 in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta”;

· Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica del 6 giugno 2018 n. 8667 “Approvazione modulo notifica ai fini della registrazione e modificazioni alla precedente propria determinazione n. 14738/2013”;

Ritenuto di dover procedere ad una nuova deliberazione al fine di garantire l'applicazione di procedure e modalità operative sul territorio regionale conformi alla normativa vigente e a seguito della revoca della determinazione del responsabile del Servizio veterinario e igiene degli alimenti n. 015856 del 29/11/2007;

Visti:

- il D.Lgs. 14 marzo 2013, n. 33 “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni” e ss.mm.ii.;

- la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 “Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna” e ss.mm.ii.;

Richiamate, altresì, le proprie deliberazioni:

- n. 468 del 10 aprile 2017, avente ad oggetto “Il sistema dei controlli interni nella Regione Emilia-Romagna” e le Circolari del Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta regionale PG/2017/0660476 del 13 ottobre 2017 e PG/2017/0779385 del 21 dicembre 2017, relative ad indicazioni procedurali per rendere operativo il sistema dei controlli interni, predisposte in attuazione della stessa delibera n. 468/2017;

- n. 325 del 7 marzo 2022 “Consolidamento e rafforzamento delle capacità amministrative: riorganizzazione dell'Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale”;

- n. 426 del 21 marzo 2022 “Riorganizzazione dell'Ente a seguito del nuovo modello di organizzazione e gestione del personale. Conferimento degli incarichi ai direttori generali e ai direttori di agenzia”;

- n. 2077 del 27 novembre 2023 “Nomina del Responsabile per la Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza”;

- n. 2317 del 22 dicembre 2023 “Disciplina organica in materia di organizzazione dell'Ente e gestione del personale. Aggiornamenti in vigore dal 1° gennaio 2024”;

- n. 2319 del 22 dicembre 2023 “Modifica degli assetti organizzativi della Giunta regionale. Provvedimenti di potenziamento per fare fronte alla ricostruzione post alluvione e indirizzi operativi”;

- n. 157 del 29 gennaio 2024, recante “Piano Integrato delle Attività e dell'Organizzazione 2024 – 2026. Approvazione”;

Richiamate le seguenti determinazioni dirigenziali:

- n. 2335 del 9 febbraio 2022, recante “Direttiva di indirizzi interpretativi degli obblighi di pubblicazione previsti dal Decreto Legislativo n. 33/2013. Anno 2022”;

- n. 7162 del 15 aprile 2022, recante “Ridefinizione dell'assetto delle Aree di lavoro dirigenziali della Direzione Generale Cura della Persona ed approvazione di alcune declaratorie”;

- n. 27228 del 29 dicembre 2023, recante “Proroga incarichi dirigenziali presso la Direzione Generale Cura della Persona, Salute e Welfare”;

Dato atto che il Responsabile del procedimento non si trova in situazione di conflitto, anche potenziale, di interessi;

Dato atto dei pareri allegati;

Su proposta dell'Assessore alle Politiche per la Salute e dell'Assessore all'Agricoltura e Agroalimentare, Caccia e pesca;

A voti unanimi e segreti

delibera

1. di approvare, per quanto esposto in premessa e qui integralmente richiamato, le “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica in Emilia-Romagna” quale parte integrante del presente provvedimento, comprensivo degli Allegati:

- Allegato1: Modello 1 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina selvatica ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi;
 - Allegato 2: Modello 2 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri di selvaggina selvatica destinate a un Centro di lavorazione della selvaggina (CLS);
 - Allegato 3: Notifica ai fini della registrazione;
 - Allegato 4: Manuale di corretta prassi igienica/autocontrollo semplificato di un Centro di raccolta della selvaggina (CRS);
 - Allegato 5: Registro di carico e scarico.
 - Allegato 6: Scheda conferimento campioni
 - Allegato 7: Disinfettanti efficaci nei confronti del virus PSA
2. di dare atto che, per quanto previsto in materia di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni, si provvederà ai sensi dell'art. 7 bis, comma 3, del D.lgs. n. 33/2013, così come previsto dalle disposizioni normative ed amministrative richiamate in premessa;
3. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento e dei relativi allegati nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

ALLEGATO**Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina
selvatica in Emilia-Romagna****Capitolo 1****1.1 Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione**

Il settore delle carni di selvaggina ha mostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare, la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina nella ristorazione si ritrova con sempre maggior frequenza anche al di fuori delle aree tradizionalmente vocate. Parallelamente si riscontra un incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati. La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge n. 157/92 e dalla legge n. 394/91. Inoltre, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di piccola selvaggina da pelo e da penna, abbattuta a caccia.

Sono fatte salve le norme speciali in materia di protezione della fauna omeoterma e di sanità animale (es. Piano faunistico venatorio regionale, Piano selvatici regionale).

Poiché la selvaggina selvatica costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. Trichinella, echinococco, Toxoplasma, Brucella, ecc.) questa è oggetto di controllo regolare degli animali identificati come indicatori. I risultati dei monitoraggi effettuati sulla fauna selvatica vengono inseriti nella relazione annuale conformemente alla Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Il Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i., che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione IV, definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica. Il regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché *"ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale"* (art. 1, comma 3, lettera e) del Reg. (CE) n. 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, in applicazione al principio di sussidiarietà, è demandata ai singoli Stati membri.

Le presenti linee guida hanno la finalità di fornire indicazioni sull'applicazione dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano n. 34/CSR del 25 marzo 2021 relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, recepite con deliberazione n. 88 del 31/01/2022 così come

definita ai punti 1 e 5 dell'allegato I del Reg. (CE) n. 853/2004, nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio regionale.

Tenuto conto dell'insorgenza di focolai di peste suina africana (PSA) che stanno coinvolgendo diverse regioni italiane, Emilia-Romagna *in primis*, e considerato che la trasmissione dell'infezione da un territorio ad un altro può avvenire anche attraverso le derrate alimentari, in particolare commercializzate fuori dai circuiti legali e senza la dovuta tracciabilità, si è ritenuto di elaborare le presenti linee guida al fine di uniformare sul territorio regionale le regole da applicare al controllo ufficiale e alle attività correlate al consumo delle carni di selvaggina selvatica, anche al fine di controllare la diffusione della malattia.

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

1.2 Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

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

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti nel corso di attività di controllo o prelievi faunistici in base a quanto previsto dalle L. 157/92 (artt. 19 e 19 ter), L. 394/91 (artt. 11 e 22) e relativi recepimenti regionali o altre norme legate all'emergenza della Peste Suina Africana per quanto riguarda la specie cinghiale;
3. animali abbattuti nell'esercizio delle deroghe ai sensi dell'art. 19 bis della L. 157/92 e relativi recepimenti regionali.

Le carcasse di animali abbattuti a seguito di incidenti non possono essere immesse sul mercato.

1.3 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 (vedi Capitolo 3 del presente documento);
- immissione sul mercato come fornitura diretta da parte del cacciatore o dell'assegnatario di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale, fino a massimo 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE) (vedi Capitolo 4 del presente documento);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (vedi Capitolo 5 del presente documento).

Capitolo 2

Definizioni e glossario

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

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

Selvaggina selvatica:

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

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

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

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

Persona formata: persona che dispone di sufficienti nozioni in materia di etologia, patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia (Reg. (CE) n. 853/2004, allegato III, Cap. 1, Sez. IV).

Centro di raccolta della selvaggina (CRS): stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un Centro di lavorazione della selvaggina (CLS) (Reg. (UE) 2021/1374). Il centro di raccolta è soggetto a registrazione presso l'Autorità competente come azienda del settore alimentare che effettua produzione primaria di cui all'art. 4, paragrafo 2, lettera a) del Reg. (CE) n. 853/2004.

Centro di lavorazione della selvaggina (CLS) - Game handling establishment (GHE): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato (Reg. (CE) n. 853/2004, allegato I, punto 1.18).

Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP) - Cutting Plant: Stabilimento adibito al disosso e al sezionamento di carni di selvaggina.

Gruppi operativi territoriali (GOT): come definiti dall'articolo 15 dell'Ordinanza del Commissario straordinario alla PSA n.2/2024;

Punto di raccolta carcasse: punti individuati dai Gruppi operativi territoriali (GOT) all'interno delle zone di restrizione II per PSA in cui raccogliere le carcasse dei cinghiali destinate esclusivamente alla distruzione, con le caratteristiche previste dall'Ordinanza della regione Emilia -Romagna n.142 dello 02/09/2023 e sue modifiche e integrazioni;

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso, (Reg. (CE) n. 178/2002, art. 3, punto 7);

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (Reg. (CE) n. 178/2002, art. 3, punto 8).

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

Acqua potabile: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati dal Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n.18.

Acqua pulita: l'acqua dolce naturale, artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

Zona infetta: una zona in cui possono essere applicate restrizioni ai movimenti di prodotti o di animali detenuti e selvatici e altre misure di controllo delle malattie e di biosicurezza al fine di prevenire la diffusione di una malattia di categoria A in caso di conferma ufficiale della presenza della malattia in animali selvatici (Reg. UE 2020/687, Art. 2).

Zona soggetta a restrizioni I: un'area di uno Stato membro elencata nell'allegato I, parte I, con una delimitazione geografica precisa, sottoposta a misure speciali di controllo della malattia e confinante con zone soggette a restrizioni II e III (Reg. (UE) 2023/594, art. 2).

Zona soggetta a restrizioni II: un'area di uno stato membro elencata nell'allegato I, parte II, a seguito di un focolaio di peste suina africana in un suino selvatico, con una delimitazione geografica precisa, sottoposta a misure speciali di controllo della malattia (Reg. (UE) 2023/594, art. 2).

Zona soggetta a restrizioni III: un'area di uno stato membro elencata nell'allegato I, parte III, a seguito di un focolaio di peste suina africana in un suino detenuto, con una delimitazione geografica precisa, sottoposta a misure speciali di controllo della malattia (Reg. (UE) 2023/594, art. 2).

Capo Grosso Equivalente (CGE): è definito come l'equivalente di n. 1 cervo adulto corrispondente a n. 2 daini adulti, n. 2 cinghiali adulti, n. 3 mufloni, n. 4 caprioli adulti, n. 100 capi selvaggina da piuma, n. 80 selvaggina piccola da pelo. Per i capi giovani il numero è raddoppiato.

Capitolo 3

Autoconsumo

Per autoconsumo, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del Reg. (UE) 2015/1375. Al fine di dare seguito all'esecuzione del piano di monitoraggio della presenza di *Trichinella* nel rispetto della Direttiva 2003/99/CE (sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici), i cacciatori devono consegnare direttamente alla sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna (IZSLER) competente per territorio, oppure per il tramite del servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, campioni di muscolo di tutti i capi prelevati appartenenti a specie sensibili all'infestazione da *Trichinella*, così come indicato nel Piano di monitoraggio sanitario regionale. Ai fini del mantenimento del controllo della situazione epidemiologica regionale, le analisi per la ricerca della *Trichinella* eseguite dall'IZSLER rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa, come previsto dal Decreto Legislativo n. 32/2021, art. 7, comma 4.

Fino alla comunicazione dell'esito favorevole, le carni dovranno essere consumate esclusivamente previa adeguata cottura.

I capi abbattuti della specie cinghiale in azioni di controllo rimangono nella disponibilità di chi li abbatte e possono essere destinati all'autoconsumo in un numero massimo di due capi/equivalenti anno (CGE). Per le altre specie oggetto di piano di controllo e destinabili all'autoconsumo, in base ai relativi piani, le quantità utilizzabili sono indicate nella Tabella 1 di cui al capitolo 4.

Al fine di mettere in atto le misure di controllo ed eradicazione della PSA previste dall'attuale normativa, si rimanda allo specifico Capitolo 8: Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per peste suina africana (PSA).

Capitolo 4

Fornitura diretta di piccoli quantitativi

La fornitura di "piccoli quantitativi" di selvaggina selvatica, dal cacciatore o assegnatario direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione "a livello locale" che riforniscono il consumatore finale, è esclusa dall'ambito di applicazione del Reg. (CE) n. 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e) che comunque lascia agli Stati membri la possibilità di disciplinare tale attività.

Per "livello locale" si intende il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini, definito in coerenza con l'Accordo recante "*Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale*".

Il "piccolo quantitativo" è definito in un numero di carcasse corrispondenti a due unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE). A titolo esemplificativo, si riporta la seguente tabella di conversione.

Tabella 1

Specie e categoria	Numero di capi cedibili/anno
Cervo adulto	2
Daino adulto	4
Cinghiale adulto	4
Muflone	6
Capriolo adulto	8
Capi ungulati giovani	Il doppio del valore del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	200
Selvaggina piccola da pelo	160

Alla fornitura diretta si applica il Reg. (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19, ma non si applicano i requisiti riportati nel Reg. (CE) n. 853/2004. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una "Persona formata" che esamina il capo. La selvaggina deve essere visionata dalla "Persona formata", la quale deve essere informata di qualsiasi comportamento anomalo osservato dal cacciatore prima dell'abbattimento. In seguito, dovrà essere compilato, per quanto di competenza, il documento di cui al **Modello 1** (Allegato 1).

Nel caso in cui siano riscontrate anomalie e/o la "Persona formata" abbia evidenziato alterazioni a carico dei visceri e/o della carcassa, è necessario richiedere la visita ispettiva da parte di un veterinario ufficiale.

La fornitura diretta agli esercizi di commercio al dettaglio in ambito locale, incluse le attività di ristorazione, può avvenire anche attraverso un CLS dove le carcasse di selvaggina cacciata sono sottoposte a ispezione *post mortem* da parte di un veterinario ufficiale.

Il cacciatore o assegnatario è tenuto:

- 1) a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* spp. nelle carni, secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) 2015/1375;
- 2) a compilare il **Modello 1** (Allegato 1): una copia deve essere consegnata a ciascun dettagliante che riceve la carne, una copia rimane al cacciatore e la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore all'Autorità Competente Locale (ACL) in cui ha sede il dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire gli eventuali controlli ufficiali.

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

- 1) documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al Reg. (CE) n. 178/2002, con il **Modello 1** (Allegato 1) o con la documentazione commerciale rilasciata dal CLS;
- 2) acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella*, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca del parassita prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione;
- 3) nel caso di approvvigionamento tramite fornitura diretta di carcasse "sottopelo" da parte di un cacciatore, disporre di strutture registrate, in possesso dei seguenti requisiti minimi previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004:
 - superfici a contatto con l'alimento in buone condizioni di manutenzione e facili da pulire e da disinfettare;
 - lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene soddisfacenti;
 - strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura, con possibilità di monitorare la stessa;
 - disponibilità di un lavabo, adeguatamente collocato, che disponga di acqua corrente (fredda e calda);
 - adozione di procedure di autocontrollo, in particolare per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione;
 - disponibilità di contenitori per lo stoccaggio delle pelli e di contenitori per i sottoprodotti in attesa del loro smaltimento.

La documentazione di cui ai punti 1, 2 deve essere conservata per almeno due anni.

I capi abbattuti della specie cinghiale in **azioni di controllo** rimangono nella disponibilità di chi li abbatte e, in aggiunta a quelli che possono essere destinati all'autoconsumo in un numero massimo di due capi/equivalenti anno, ulteriori due capi equivalenti/anno (CGE) possono essere destinati alla fornitura diretta; eventuali ulteriori capi abbattuti devono necessariamente essere destinati alla commercializzazione attraverso un CLS.

Al fine di mettere in atto le misure di controllo ed eradicazione della PSA previste dall'attuale normativa, si rimanda allo specifico "Capitolo 8: Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per peste suina africana (PSA)".

Capitolo 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 CLS riconosciuto anche previo transito da un CRS, purché quest'ultimo disponga di adeguate strutture per il magazzinaggio a temperatura controllata.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una "Persona formata" che esamina il capo. La selvaggina deve essere visionata dalla "Persona formata", la quale deve essere informata di qualsiasi comportamento anomalo osservato dal cacciatore prima dell'abbattimento. In seguito, dovrà essere compilato, per quanto di competenza, il documento di cui al **Modello 2** (Allegato 2).

Nel caso in cui non siano state riscontrate anomalie di comportamento e la "Persona formata" non abbia evidenziato alterazioni a carico dei visceri o della carcassa, non è necessario che la testa e tutti i visceri accompagnino la carcassa al CLS, salvo si tratti di specie che possano essere soggette a trichinellosi, la cui testa (eccetto le zanne) e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa.

Viceversa, nel caso in cui siano riscontrate anomalie e/o la "Persona formata" abbia evidenziato alterazioni e nel caso che i capi abbattuti siano consegnati ad un CLS, senza che nessuna "Persona formata" abbia effettuato l'esame, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri devono essere identificati e accompagnare la rispettiva carcassa che deve essere trasportata al CLS al più presto dopo l'abbattimento. Tuttavia, si può autorizzare la spedizione di teste di animali a rischio di contaminazione da Trichinelle a un centro tecnico per la produzione di trofei di caccia, riconosciuto a norma del Reg. (CE) n. 1069/2009. L'impianto tecnico sopramenzionato deve essere riportato nella dichiarazione della "Persona formata" e una copia deve essere inviata all'impianto. Qualora i risultati degli esami destinati ad individuare la presenza di Trichinelle siano positivi, l'autorità competente effettua un controllo ufficiale al fine di verificare la corretta manipolazione della testa presso l'impianto tecnico.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il **Modello 2** in due copie: una copia rimane al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al CLS.

In riferimento ai cinghiali abbattuti in azioni di controllo, che sono nella disponibilità di chi li abbatte, **gli ulteriori capi che non possono essere destinati all'autoconsumo e alla fornitura diretta, devono essere consegnati ad un CLS, anche previo passaggio da un CRS.**

Al fine di mettere in atto le misure di controllo ed eradicazione della PSA previste dall'attuale normativa, si rimanda allo specifico "Capitolo 8: Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per peste suina africana (PSA)".

Capitolo 6

Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina

6.1 Centro di raccolta della selvaggina (CRS)

Per Centro di raccolta della selvaggina (CRS) si intende uno stabilimento adibito al magazzinaggio delle carcasse e dei visceri della selvaggina selvatica prima del loro trasporto a un CLS (Reg. (UE) 2021/1374), oppure al magazzinaggio e alla lavorazione finalizzata **esclusivamente all'autoconsumo e/o alla fornitura diretta di piccoli quantitativi**.

Il CRS è registrato presso l'AUSL competente come stabilimento che effettua produzione primaria, di cui al Reg. (CE) n. 853/2004, art. 4, paragrafo 2, lettera a).

Visto il diffondersi della PSA nel territorio regionale e al fine di incrementare in maniera significativa il numero dei CRS, la notifica di inizio attività di cui all'Allegato 3 non necessita del passaggio intermedio attraverso lo Sportello Unico Attività Produttive (SUAP) dei Comuni e non è soggetta ad alcuna tariffazione, ma è trasmessa direttamente dall'interessato al Servizio veterinario della ACL che provvede a registrare nel suo database il CRS. Nelle zone soggette a restrizione per PSA, la registrazione dei CRS al servizio delle squadre di caccia e/o controllo e/o del singolo cacciatore impegnate negli abbattimenti per la riduzione del numero di cinghiali avviene previo sopralluogo favorevole dell'ACL per la verifica dell'idoneità.

Il CRS è costituito da uno o più locali in cui è possibile effettuare manipolazioni sulle carcasse e sui visceri della selvaggina selvatica esclusivamente per la finalità "autoconsumo o cessione diretta di piccoli quantitativi". È consentito procedere allo scuoiamento, eviscerazione, suddivisione in mezzene/quarti, purché il CRS sia dotato di locali separati per lo stoccaggio e per le operazioni precedentemente riportate o che tali operazioni siano separate nel tempo. Le attività di cui sopra possono essere consentite purché la carcassa e i visceri siano stati sottoposti ad esame da parte di una "Persona formata" o di un veterinario ufficiale, se del caso.

È consentito, inoltre, l'esame da parte di una "Persona formata" e l'asportazione e la raccolta dei visceri alle condizioni di cui al Reg. (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione IV, Capitolo II, punti 2, 3 e 4 e Capitolo III, punti 1 e 2, l'eventuale rilievo dei parametri biometrici, il prelievo di campioni per esami di laboratorio.

Le carcasse e i visceri della selvaggina selvatica possono essere trasportati e immagazzinati qualora siano rispettate le seguenti condizioni:

- gli animali abbattuti devono essere trasportati nel rispetto delle norme igienico sanitarie e senza indugio;
- è vietato ammucchiarli durante il trasporto e durante il magazzinaggio;
- le carcasse devono arrivare al CRS non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento.

Il sistema di refrigerazione deve permettere il raggiungimento della temperatura in tutta la carne non superiore a +7 °C (selvaggina selvatica grossa) di cui all'allegato III, Sezione IV, Capitolo II, punto 5, o non superiore a +4 °C (selvaggina selvatica piccola) di cui all'allegato III, Sezione IV, Capitolo III, punto 4, del Reg. (CE) n. 853/2004.

I CRS devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni;
- presentare superfici ed attrezzature facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o 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 dotati di un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità, ai sensi del Reg. (CE) n. 178/2002. (Allegato 5).

Al fine di mettere in atto le misure di controllo ed eradicazione della PSA previste dall'attuale normativa, si rimanda allo specifico "Capitolo 8: Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per PSA".

6.2 Centro di lavorazione della selvaggina

Per Centro di lavorazione della selvaggina (CLS) si intende uno stabilimento come definito all'allegato I, punto 1.18, del reg. (CE) n. 853/2004. Il CLS (o Game Handling Establishment - GHE) deve 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:

- possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sottopelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: 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, purché dotato di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura della carne non superiore a +7 °C per la selvaggina selvatica grossa o di +4 °C a per le carni di selvaggina selvatica piccola;
- nel caso in cui presso uno stesso stabilimento vengano lavorate sia carcasse di selvaggina "da pelo", sia di selvaggina "da penna", la spennatura deve avvenire in un locale distinto da quello dove vengono condotte le altre operazioni o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione;
- nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, occorre differire nel tempo e/o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

Al fine di mettere in atto le misure di controllo ed eradicazione della PSA previste dall'attuale normativa, si rimanda allo specifico "Capitolo 8: Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per peste suina africana (PSA)".

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, e Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del Reg. (CE) n. 853/2004.

Capitolo 7

Indicazioni igienico sanitarie

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

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

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

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un CRS (vedi 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*.

Qualora subito dopo l'abbattimento, il capo sia esaminato da una "Persona formata", la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS. In questo caso la "Persona formata" deve allegare una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesta che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute.

La dichiarazione di cui alla sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a) dell'allegato III del Reg. (CE) n. 853/2004, che accompagna la carcassa destinata ad un CLS, è riportata nel **Modello 2** (Allegato 2) del presente documento.

Nel caso dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile alla trichinellosi, la testa e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al CLS. Tuttavia, si può autorizzare la spedizione di teste di animali a rischio di contaminazione da Trichine a un centro tecnico per la produzione di trofei di caccia, riconosciuto a norma del Reg. (CE) n. 1069/2009. Gli estremi identificativi dell'impianto tecnico devono essere specificati nella dichiarazione della persona formata e una copia della dichiarazione deve essere inviata all'impianto. Qualora i risultati degli esami destinati ad individuare la presenza di trichine siano positivi, l'ACL effettua un controllo ufficiale al fine di verificare la corretta manipolazione della testa presso l'impianto tecnico.

7.2 Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina selvatica piccola

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica piccola siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite al più presto ad un CLS. Una volta giunte al CLS, le carcasse devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai +4 °C ed ispezionate dal veterinario ufficiale, come da Reg. (UE) 2019/627, art. 28.

Nel caso in cui la selvaggina "da penna" sia soggetta a eviscerazione differita, le carcasse devono essere mantenute a una temperatura non superiore a +4 °C sino al momento dell'eviscerazione.

Alle operazioni di sezionamento e disosso delle carni di selvaggina selvatica piccola si applicano le disposizioni di igiene di cui all'allegato III, Sez. II, Cap. V del Reg. (CE) n. 853/2004.

Capitolo 8

Misure da applicarsi in zona soggetta a restrizioni per peste suina africana (PSA)

8.1 Zona soggetta a restrizioni I

I capi di cinghiale abbattuti non possono uscire dalla zona e possono essere destinati all'autoconsumo e alla cessione diretta di piccoli quantitativi esclusivamente all'interno della stessa zona, e solo se risultati negativi ai test di laboratorio per ricerca del virus della PSA (il campione dovrà essere costituito dall'intera milza del cinghiale abbattuto). A tal fine, i cinghiali abbattuti devono essere stoccati presso un CRS, registrato, ritenuto idoneo a tale scopo a seguito di sopralluogo da parte dell'ACL, campionati per la ricerca della PSA ed essere movimentati solo a seguito di esito favorevole degli esami.

In deroga al divieto di movimentazione al di fuori dei territori di cui al presente comma, i cinghiali abbattuti, a seguito di esito favorevole al test per la PSA, possono essere destinati ad uno stabilimento di trasformazione, per essere sottoposti ad uno dei trattamenti di riduzione dei rischi di cui all'allegato VII del Reg. delegato (UE) 2020/687, previo passaggio da un CLS/CP designato ai sensi dell'art. 44 del Reg. di esecuzione (UE) 2023/594, che applicherà il bollo a croce secondo quanto previsto dall'art. 33, comma 2 del Reg. delegato (UE) 2020/687.

Ai fini di non ostacolare i flussi utili alla commercializzazione di queste carni e in linea con quanto previsto dal "Piano Straordinario di catture, abbattimento e smaltimento dei cinghiali (*Sus scrofa*) e Azioni Strategiche per l'Elaborazione dei Piani di Eradicazione nelle Zone di Restrizione da Peste Suina Africana (PSA), 2023-2028", (Azione strategica 2.2: "filiera alimentare della selvaggina") è consentito lo stoccaggio temporaneo delle stesse presso un deposito frigorifero, anche fuori dalla zona di restrizione, che dovrà essere designato ai sensi dell'art. 44 del Reg. di esecuzione (UE) 2023/594.

I sottoprodotti di tutte le carcasse di cinghiali abbattuti in zona soggetta a restrizione I dovranno essere smaltiti come materiale di categoria 3 a carico dell'operatore qualora negativi al test della PSA, ad eccezione del contenuto del tubo digerente che dovrà essere smaltito come materiale di categoria 2. Il trasporto di detti sottoprodotti al di fuori della zona di restrizione I deve avvenire con mezzi di trasporto individualmente equipaggiati con un sistema di navigazione satellitare. Il trasportatore deve consentire all'autorità competente di controllare il movimento dei mezzi di trasporto in tempo reale e conserva la documentazione per almeno due mesi.

8.2 Zona soggetta a restrizioni II

I capi di cinghiale abbattuti possono essere destinati all'autoconsumo alle seguenti condizioni:

- per ogni bioregolatore (definito ai sensi dell'Ordinanza Commissariale 2/2024 e/o successive Ordinanze Commissariali, così come recepite dalle relative norme regionali) è consentito un numero massimo di quattro capi di cinghiale adulto/anno o il doppio del valore del corrispondente capo adulto per i capi giovani, esclusivamente all'interno delle zone di restrizione II dell'Emilia-Romagna, purché fra loro contigue;
- tutti i suini selvatici abbattuti devono essere stoccati presso un centro di raccolta selvaggina, sito all'interno delle stesse zone di restrizione II, registrato ai sensi del regolamento CE 852/2004, ritenuto idoneo a tale scopo a seguito di sopralluogo da parte del Servizio veterinario dell'Autorità Competente Locale (ACL);
- tutti i capi di cinghiale abbattuti devono essere identificati con fascetta univoca;
- in ogni centro di raccolta selvaggina deve essere individuato, da parte del Gruppo Operativo Territoriale (GOT) locale, un responsabile, cacciatore formato, incaricato della custodia delle carcasse dei capi abbattuti;
- Il responsabile annota su apposito registro di carico/scarico, con pagine numerate, la fascetta identificativa, la data di abbattimento, l'esito del test PSA e la relativa data, nonché la data del ritiro, il nome, cognome e l'indirizzo di destinazione (Allegato 5);
- Il CRS dovrà essere sottoposto a vigilanza periodica da parte del Servizio Veterinario dell'ACL, in particolare per quello che riguarda le condizioni igienico sanitarie, la biosicurezza e l'adeguata compilazione del registro di carico e scarico a garanzia della tracciabilità degli animali;
- tutti i capi devono essere sottoposti a campionamento per PSA, dal Servizio Veterinario dell'ACL e/o da parte di personale adeguatamente formato sotto il controllo del Servizio Veterinario della ACL;
- Il campione dovrà essere costituito dalla intera milza del cinghiale abbattuto o in subordine da altri organi target (in tal caso preferibilmente da un rene integro), dovrà essere confezionato con triplice imballaggio:
 - a) imballaggio primario a diretto contatto con il campione ad es. contenitore/sacchetto di plastica chiuso ermeticamente
 - b) imballaggio secondario: sacchetto di plastica resistente che contiene l'imballaggio primario
 - c) imballaggio terziario: contenitore di plastica lavabile e disinfettabile ad es. frigo portatile;
- sull'imballaggio secondario dovrà essere riportata l'identificazione del campione corrispondente al numero riportato nella fascetta identificativa del capo abbattuto;
- il materiale per il confezionamento del campione (imballaggio primario e secondario) dovrà essere fornito dall'ACL;
- il campione dovrà essere accompagnato dalla scheda (Allegato 6) al presente documento (nella scheda occorre barrare se il cinghiale è abbattuto in controllo o catturato e indicare: "per autoconsumo - zona di restrizione II"), la scheda verrà caricata nel sistema SINVSA e andrà ad implementare il flusso informativo previsto dalla nota del Ministero della Salute Prot. 0010443 del 19 -03- 2024;

- tutti i capi abbattuti dovranno essere campionati anche per la ricerca di Trichinella (campione costituito da circa 50 gr. di muscolo diaframmatico). Il campione dovrà essere identificato e confezionato separatamente al campione per la PSA, dovranno essere mantenuti entrambi a temperatura di refrigerazione e conferiti entro il più breve tempo possibile alla sezione di IZSLER territoriale;
- il contenitore terziario dovrà essere lavato e disinfettato subito dopo la consegna del campione al laboratorio;
- la comunicazione dell'esito dei campioni, sia in caso di negatività che di positività, deve essere inviata al Servizio veterinario della ACL che provvederà ad informare il responsabile del centro di raccolta selvaggina;
- le analisi per la ricerca della PSA e della Trichinella rientrano nell'attività di sorveglianza per queste malattie e non sono soggette quindi a pagamento di tariffa come previsto dal D.L. n. 32/2021, Articolo 7, comma 4;
- le carcasse presenti contemporaneamente all'interno di un medesimo centro di raccolta selvaggina, in attesa dell'esito delle analisi, devono essere considerate come un unico lotto, e destinate all'autoconsumo esclusivamente a seguito dell'acquisizione del risultato favorevole (negativo per PSA) del campionamento effettuato su ogni carcassa identificata;
- i sottoprodotti di tutte le carcasse di cinghiali abbattuti in zona di restrizione II e negativi al test PSA, se idonei al consumo umano, possono essere smaltiti come materiale di categoria 3 a carico dell'operatore, ad eccezione del contenuto del tubo digerente che verrà smaltito come materiale di categoria 2. È considerato di categoria 2 anche il tubo digerente non svuotato del suo contenuto;
- a seguito di esito positivo per PSA, anche di una singola carcassa, l'intero lotto e i relativi sottoprodotti andranno smaltiti a carico dell'ACL come sottoprodotti di categoria 1, le carcasse dovranno essere inviate alla distruzione con mezzi individualmente equipaggiati con sistema di navigazione satellitare, informando preventivamente l'ACL di destinazione, il trasportatore dovrà consentire all'autorità competente di controllare il movimento dei mezzi di trasporto in tempo reale e conservare la documentazione elettronica del movimento per un periodo di almeno due mesi
- qualora il laboratorio giudicasse il campione non idoneo per l'analisi, (es. quantità insufficiente, organo target non corretto, ecc.) l'intero lotto dovrà essere destinato alla distruzione;
- a seguito di esito positivo per PSA o campione non idoneo, i responsabili dei centri di raccolta sono tenuti a garantire l'effettuazione delle operazioni di pulizia e disinfezione con l'utilizzo di disinfettanti efficaci nei confronti della PSA (Allegato 7). La ripresa dell'attività come centro di raccolta selvaggina è consentita solo a seguito di parere favorevole del Servizio Veterinario dell'ACL;
- in deroga al divieto di movimentazione al di fuori della zona di restrizione II, i cinghiali abbattuti e con esito negativo del test della PSA possono essere destinati ad uno stabilimento di trasformazione per essere sottoposti ad uno dei trattamenti

di riduzione dei rischi di cui all'Allegato VII del Regolamento Delegato (UE)2020/687 previo passaggio da un Centro Lavorazione Selvaggina designato ai sensi dell'articolo 44 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/594, sito in zona di restrizione II, che applicherà il bollo a croce secondo quanto previsto dall'articolo 33, comma 2 del Regolamento Delegato (UE)2020/687;

- le carcasse degli animali abbattuti in zona di restrizione II, risultate negative al test della PSA, per le quali non sia possibile il destino all'autoconsumo o l'invio presso uno stabilimento di trasformazione, e comunque idonee al consumo umano, sono destinate allo smaltimento come materiale di categoria 3, eccetto il tubo digerente non svuotato del suo contenuto o solo il contenuto del tubo digerente, che andrà smaltito come categoria 2;

Non è autorizzata la cessione diretta di piccoli quantitativi.

La carne, i prodotti a base di carne e i trofei, nonché ogni altro prodotto ottenuto da suini selvatici abbattuti in zona di restrizione II, non possono essere movimentati al di fuori di tale zona, fatta salva la deroga prevista al penultimo punto precedente.

Capitolo 9

Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca di Trichinella e per la ricerca del virus peste suina africana (PSA)

Il prelievo del campione per la ricerca di Trichinella è effettuato, a seconda dei casi:

- dal cacciatore che ha abbattuto l'animale;
- dalla "Persona formata";
- da un veterinario ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna al laboratorio dell'IZSLER o al servizio veterinario territorialmente competente.

Il campione per la ricerca della Trichinella, di peso non inferiore a 50 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al Reg. (UE) 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione e consegnato al più presto al laboratorio.

Nel caso dell'autoconsumo e della cessione diretta di piccoli quantitativi, le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa. Il laboratorio IZSLER deve trasmettere i rapporti di prova all'ACL.

Il campione effettuato per la ricerca della PSA (milza intera o, in subordine, altri organi target, preferibilmente il rene) deve essere

prelevato dalla carcassa direttamente dal veterinario ufficiale oppure dal cacciatore formato, con le modalità descritte al Capitolo 8 e inviato alla sede di IZSLER competente per territorio, per il tramite dell'ACL per ottemperare ai flussi informativi preposti. Nelle zone soggette a restrizione per PSA, le operazioni di campionamento dei cinghiali abbattuti andranno condotte esclusivamente presso i Punti di raccolta/CRS registrati e le relative carcasse poste in blocco ufficiale in attesa dell'esito del test.

Capitolo 10

Rintracciabilità

Tutti i capi di selvaggina selvatica grossa abbattuti e destinati al consumo, compresi i "piccoli quantitativi" oggetto di fornitura diretta devono essere identificati in base alla legislazione regionale vigente. Tale identificazione deve consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento ed è funzionale anche all'esecuzione dell'esame per la ricerca della Trichinella. Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve tenere la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione su richiesta dell'ACL.

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

Capitolo 11

Formazione della "Persona formata"

Il percorso formativo della "Persona formata" è finalizzato alla conoscenza delle malattie degli animali selvatici per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche, al miglioramento della gestione igienica delle carni e della sicurezza alimentare a tutela del consumatore e della salute pubblica.

Possono accedervi i cacciatori regolarmente abilitati, altri soggetti, istituzionali o no, abilitati e autorizzati che effettuano prelievi mediante attività di controllo faunistico, i tecnici/istruttori faunistici ed eventuali altri soggetti con competenze in ambito faunistico.

Le materie specifiche di cui alla **tabella 2** e la parte teorico pratica saranno trattate in interventi formativi della durata complessiva di almeno 10 ore.

La programmazione degli interventi formativi al fine dell'attribuzione della qualifica di "Persona formata" in materia di igiene e sanità dovranno prevedere:

- a) soggetto erogatore della formazione;
- b) date, orari e sede del corso;

- c) generalità dei docenti con laurea in Medicina Veterinaria, dipendenti delle ACL ovvero in possesso di specifica esperienza professionale;
- d) fascia oraria dello svolgimento delle lezioni del singolo corso;
- e) numero dei candidati per ogni corso, schede di iscrizione complete di nome, cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, residenza;
- f) registrazione delle presenze, compilazione di apposite schede finali da parte degli iscritti, per il rilevamento del gradimento del corso, dei docenti ed eventuali consigli per il suo miglioramento;
- g) elaborati, costituiti da una prova di ingresso e da una prova di uscita, composti da 15 domande a risposta multipla, compilati e firmati dai candidati; il test deve rispecchiare il materiale didattico presentato durante le lezioni; l'ammissione al "test di uscita" è riservato a coloro che hanno regolarmente frequentato ogni singola lezione; non sono ammesse assenze.

Tabella 2 - Materie specifiche per formazione della "Persona formata"

1) riferimenti normativi - introduzione e finalità del corso
2) comportamenti anomali e modificazioni patologiche, conseguenti a malattie, contaminazioni ambientali o ad altri fattori incidenti sulla salute umana dopo il consumo
3) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate alla manipolazione, campionamento, trasporto, eviscerazione ed altri temi correlati in materia di biosicurezza
4) disposizioni legislative ed amministrative
5) parte pratico applicativa inerente le buone pratiche di lavorazione

I corsi sono concordati tra i Servizi Veterinari delle ACL e i Settori Agricoltura Caccia e Pesca regionali territorialmente competenti e altri soggetti interessati quali ad esempio gli Ambiti Territoriali di Caccia, le Associazioni venatorie e/o agricole, gli Enti parco, ecc. Al superamento della prova di verifica finale a cura dei Servizi Veterinari delle ACL, viene acquisito il titolo di "Persona formata" ai sensi dell'allegato III, cap. 1, sez. IV, del Reg. (CE) n. 853/2004. Tale corso è valevole anche per l'acquisizione della formazione in materia di "biosicurezza" prevista per l'iscrizione al registro dei bioregolatori.

L'attestato di formazione previsto al termine del corso è rilasciato dalle ACL, sulla base della verifica della documentazione inerente alla partecipazione con esito favorevole del candidato.

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. I nominativi delle "persone formate" devono essere comunicati dalle ACL ai competenti Settori Agricoltura, Caccia e Pesca.

Capitolo 12

Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati

Si riporta di seguito quanto contenuto nelle "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica ", Intesa tra il Governo, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano" (Rep. Atti 34/CSR del 25 marzo 2021): *"Fermo restando quanto previsto dal Regolamento (CE) n.1069 /2009 e dalle relative linee guida nazionali, e se pur previsto nell'ambito delle pratiche venatorie, in particolari situazione (presenza di talune malattie infettive, es. PSA) e contesti ambientali, i visceri degli animali cacciati non devono essere lasciati sul terreno ma smaltiti secondo le indicazioni delle autorità competenti"*.

Pertanto, è necessario che in ottemperanza di quanto indicato dall'articolo 19 del Regolamento (CE) n.1069/2009, i visceri vengano smaltiti attraverso sotterramento in loco o eventualmente attraverso altre modalità concordate con l'autorità competente, al fine di prevenire pericoli per la salute umana ed animale.

Capitolo 13

Tariffe ai sensi del Decreto Legislativo n. 32/2021

Si riporta di seguito quanto previsto dal Decreto Legislativo 32/2021:

"Tariffe per l'ispezione effettuata dal veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale in caso di macellazione di animali fuori dal macello per autoconsumo e in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta.

...omissis...

3. Per l'ispezione effettuata dal veterinario ufficiale, in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta, l'AUSL applica, per ogni intervento richiesto, la tariffa forfettaria di cui all'allegato 2, sezione 9, lettera a), comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio. Per ogni animale successivo al primo, ispezionato nello stesso intervento, l'Azienda sanitaria locale applica la tariffa forfettaria di cui all'allegato 2, sezione 9, lettera b).

Sezione 9 Decreto Legislativo 32/2021: Tariffe forfettarie per l'ispezione effettuata dal veterinario dell'Azienda sanitaria locale in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta

Tabella 3

Tariffa (per seduta di macellazione)	Euro
a) tariffa forfettaria, comprensiva dell'ispezione del primo animale e delle spese di viaggio	15
b) tariffa forfettaria per ogni animale ispezionato successivo al primo	5

Alle tariffe di cui alla presente sezione devono essere aggiunte le spese per analisi di laboratorio ove previste.

4. Ai fini del mantenimento del controllo della situazione epidemiologica sul territorio, nel caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria o abbattuti nei piani di controllo, l'analisi per la ricerca delle trichinelle è effettuata gratuitamente dall'Istituto zooprofilattico sperimentale."

Capitolo 14

Indicazioni per la gestione delle buone pratiche di lavorazione/autocontrollo semplificato nei Centri di raccolta della selvaggina (CRS)

14.1 Applicazione delle buone pratiche/autocontrollo in base al destino delle carni

Le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un piano di controllo (buone pratiche di lavorazione);
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore direttamente al consumatore finale o ad un dettagliante in ambito locale (autocontrollo semplificato);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso ulteriore lavorazione da effettuare presso un CLS (autocontrollo - HACCP).

14.2 Tipologia di attività svolta

In base alla tipologia di operazioni che vengono svolte si possono differenziare:

- CRS in cui vengono eseguite solamente operazioni di eviscerazione e stoccaggio della carcassa sottopelo in attesa del successivo conferimento ad un CLS;
- CRS con area dedicata ad attività di lavorazione carne in cui vengono eseguite eviscerazione, scuoiatura, e lavorazione fino a suddivisione in quarti ai fini dell'autoconsumo o della cessione di piccoli quantitativi in ambito locale.

Nel CRS in cui vengono eseguite attività esclusivamente ai fini dell'autoconsumo, le indicazioni igienico-sanitarie possono fare riferimento ad un "Manuale per la gestione delle buone pratiche di lavorazione" di cui si riporta un esempio in Allegato 4.

Il CRS è registrato presso l'ACL come stabilimento che effettua produzione primaria, di cui al Reg. (CE) n. 853/2004, art. 4, paragrafo 2, lettera a).

Ai fini della registrazione l'operatore invia il **Modello 3** (Allegato 3) direttamente al Servizio veterinario dell'ACL che provvede ad inserirlo nel proprio database. Nelle zone soggette a restrizione per PSA, tale registrazione avviene previo sopralluogo favorevole dell'ACL per la verifica dell'idoneità.

Nei CRS in cui vengono effettuate attività finalizzate alla fornitura diretta in ambito locale di piccoli quantitativi (scuoimento, eviscerazione e suddivisione delle carcasse), tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle realtà oggetto delle presenti "Linee guida", deve essere applicato un autocontrollo semplificato come previsto nella Deliberazione della Giunta regionale 17 novembre 2008, n. 1869 "Semplificazione del Sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare". Ciò permette, a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo fondate sull'applicazione di misure igieniche di base (prerequisiti) come elemento centrale per garantire la sicurezza alimentare.

L'Allegato 4 fornisce indicazioni per la gestione del centro di raccolta secondo la normativa vigente.

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

II sottoscritto _____

CF |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| in possesso di
 attestato di "persona formata" 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:

Data ___/___/___

Firma della persona formata _____

Modulo da compilare : una copia per il cacciatore e una per ciascun dettagliante destinatario della carcassa/mezzene/quarti. Una terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa.

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto _____

CF |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| in possesso di
attestato di "persona formata" 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:

_____ sito in _____

Data ___/___/___

Firma della persona formata _____

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

Allegato 4**Manuale di corretta prassi igienica/autocontrollo semplificato di un Centro di Raccolta della selvaggina (CRS)**

CENTRO DI RACCOLTA SELVAGGINA CACCIATA via Comune	<input type="checkbox"/> MANUALE DI CORRETTA PRASSI IGIENICA <input type="checkbox"/> AUTOCONTROLLO SEMPLIFICATO	EDIZIONE:
		DATA:

INDICE

1. Dichiarazione di responsabilità
2. Descrizione dell'azienda ed indicazione dell'attività
3. Corrette Prassi Igieniche
4. RegISTRAZIONI - Scheda Non Conformità e Azioni Correttive

1. Dichiarazione di responsabilità

Il Centro di raccolta della selvaggina cacciata (CRS) _____, attraverso l'applicazione pratica di quanto scritto nel presente manuale, intende mettere in atto un sistema di buone prassi igieniche finalizzato a tutelare la salute del consumatore in osservanza alle indicazioni di cui all'art. 4 del Reg. (CE) n. 852/2004.

Si sottoscrive quindi l'impegno a tenere sotto controllo il sistema adottato attraverso l'applicazione delle procedure previste.

Il Legale rappresentante / responsabile

2. Descrizione dell'azienda ed indicazione dell'attività

Il CRS _____ è sito nel Comune di _____
Località/Via _____ svolge l'attività di:

scarico e stoccaggio (ed eventuale eviscerazione) delle carcasse di selvaggina cacciata in attesa di invio a un CLS (scortati dal Modello 2).
 scarico, eviscerazione, stoccaggio refrigerato, scuoiatura e lavorazione fino alla suddivisione in quarti delle carcasse destinate all'autoconsumo o alla cessione diretta di piccoli quantitativi (scortate dal Modello 1).

Il CRS è in possesso della registrazione presso l'AUSL di _____ effettuata il _____ e ha predisposto, secondo i requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 - allegato II, capitoli I e II, un'area o un locale adibito alla lavorazione.

Tipologia di selvaggina:

- Ungulati (cinghiali, cervi, daini, caprioli)
 Selvaggina da penna
 Lagomorfi

Territorio di provenienza

I capi vengono cacciati nei Comuni di

ma il CRS può accogliere anche capi cacciati/abbattuti provenienti da altri Comuni limitrofi.

Le movimentazioni in entrata e in uscita devono essere documentate nell'apposito Registro di carico/scarico Mod. 5 (Allegato 5).

3. Locali di lavorazione

I locali e gli impianti devono essere realizzati in modo da consentire una facile pulizia e disinfezione; devono essere mantenuti in condizione di manutenzione tale da evitare rischi di contaminazione dei prodotti.

La costruzione e le dimensioni delle strutture devono:

- a) assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni;
- b) consentire una corretta prassi di igiene delle lavorazioni, impedire l'accesso agli animali, in particolare agli infestanti;
- c) i pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni ed essere facili da pulire e da disinfettare;
- d) i soffitti devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e la caduta di materiale, facili da pulire;
- e) le porte e le finestre devono sigillare adeguatamente, ed essere dotate di reti antinsetti, essere in buone condizioni e facili da pulire e da disinfettare;
- f) le attrezzature, gli impianti utilizzati devono essere in materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, destinati al contatto con alimenti;
- g) devono essere disponibili contenitori per i rifiuti.

Devono essere inoltre disponibili:

- un lavello lavamani, con acqua potabile o pulita fredda e calda, sapone ed asciugamani a perdere;
- acqua potabile o pulita, fredda e calda per il lavaggio degli impianti e dei locali;
- un servizio igienico che non deve essere in comunicazione diretta con i locali di manipolazione degli alimenti; qualora sia disponibile un servizio igienico attiguo alla struttura, ne è consentito l'utilizzo;
- un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale e una sufficiente aerazione meccanica o naturale nei locali destinati alla lavorazione;
- attrezzature per la pulizia e per l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e degli impianti;
- una cella frigorifera con pavimenti, pareti, soffitti e porte facilmente lavabili e disinfettabili, dotata di ganci e giostre per appendere le carcasse, con capacità idonea a contenere le carcasse appese e ad impedire il contatto tra esse e dotata di impianto di refrigerazione in grado di assicurare, a massimo carico, il mantenimento in cella della temperatura $\leq +7$ °C in caso di presenza di soli ungulati e di $\leq +4$ °C in caso di piccola selvaggina;
- un'area/locale per effettuare operazioni di eviscerazione /scuoimento;
- un tavolo lavabile e disinfettabile dove effettuare le operazioni di suddivisione in quarti delle mezzene;

- apposito contenitore per i visceri a tenuta, non accessibile a terzi, stoccato a temperatura di refrigerazione o congelazione.

4 Igiene e formazione del personale e igiene della lavorazione

4.1 Igiene del personale

Il personale addetto alle lavorazioni delle carcasse deve garantire un'adeguata igiene al fine di evitare possibili fonti di contaminazione, in particolare:

- assicurare uno standard adeguato di pulizia personale;
- indossare indumenti e copricapo puliti, di colore chiaro e, quando necessario, protettivi;
- evitare di manipolare alimenti qualora affetti o portatori di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti (es. sindromi gastroenteriche e respiratorie);
- vietare l'accesso ai locali di lavorazione a persone non autorizzate;
- non fumare e non mangiare e/o bere durante qualsiasi attività di lavorazione;
- lavarsi le mani prima di iniziare le operazioni ed ogni volta che si viene a contatto con materiale contaminato;
- nel caso di ferite alle mani, utilizzare guanti monouso idonei.

4.2 Formazione del personale

Garantire, attraverso la formazione del personale, la conoscenza delle buone prassi igieniche e delle misure di biosicurezza.

4.3 Igiene della lavorazione

Il trasferimento delle carcasse al CRS deve avvenire il più rapidamente possibile dopo l'abbattimento e l'eventuale eviscerazione.

- Durante la movimentazione dal campo al CRS, il cacciatore o l'operatore incaricato del piano di controllo deve aver cura di afferrare la carcassa per le parti coperte dalla pelle per evitare la contaminazione delle cavità addominale e toracica già aperte, qualora l'eviscerazione sia stata effettuata. Nelle zone di restrizione per PSA è vietato eviscerare sul campo le carcasse.
- Nella cella frigorifera non possono essere introdotte carcasse di grossa selvaggina da pelo se non preventivamente eviscerate. Allo stesso modo non possono essere introdotte carcasse con alterazioni anomale evidenziate dalla "persona formata".
- L'inserimento delle carcasse in cella deve avvenire in modo da impedire il contatto diretto tra le carcasse ed il pavimento. Lo stoccaggio delle carcasse in cella frigorifera deve essere attuato avendo cura di appendere gli animali alle apposite ganciere e giostre. Sotto le carcasse devono essere collocati contenitori puliti per la raccolta dello sgocciolamento di sangue. Non possono essere introdotte in cella carcasse non adeguatamente toelettate dal materiale fecale e dalla sporcizia.

5. Manutenzione delle strutture e delle attrezzature

Tutte le strutture e le attrezzature devono essere mantenute in modo da prevenire l'insorgenza di possibili pericoli igienico sanitari. Necessario, pertanto, il controllo visivo per la verifica di:

- integrità del pavimento e delle pareti dei locali;
- integrità dei ganci e delle giostre e assenza di ruggine;

- assenza di condensa e formazione di muffe nella cella frigorifera;
- corretto funzionamento dell'impianto frigorifero.

6. Pulizia e disinfezione

Le operazioni per permettere un'adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature devono seguire le seguenti modalità operative:

- asportazione meccanica dello sporco grossolano;
- risciacquo iniziale;
- applicazione del detergente e del disinfettante;
- abbondante risciacquo finale.

7. Animali infestanti

Prevenire l'infestazione da parte degli insetti volanti e striscianti, roditori e altri animali indesiderati mettendo in atto le seguenti misure:

- vietare l'accesso ai locali dei cani al seguito dei cacciatori;
- eliminare le fonti di attrazione degli insetti, dei roditori e animali indesiderati;
- mantenere pulita l'area adiacente ai locali allontanando i materiali non pertinenti e sfalciando l'erba;
- mantenere chiuse le aperture verso l'esterno;
- posizionare e verificare periodicamente le trappole /distributori di esche.

8. Utilizzo acqua potabile o pulita

Garantire l'idoneità dell'acqua utilizzata per il lavaggio delle mani degli operatori, la pulizia e la disinfezione delle attrezzature e dei locali:

- la potabilità dell'acqua è garantita dall'approvvigionamento dall'acquedotto pubblico;
- in caso di approvvigionamento da altra fonte idrica va verificata periodicamente la potabilità con campionamento in autocontrollo per i requisiti microbiologici.

9. Smaltimento dei rifiuti solidi urbani (RSU) e sottoprodotti di origine animale (SOA)

Garantire un adeguato smaltimento dei rifiuti e dei sottoprodotti al fine di evitare contaminazioni delle carcasse.

I rifiuti, quali asciugamani monouso o contenitori dei detergenti/disinfettanti, sono gestiti come RSU.

I SOA devono essere smaltiti tramite apposita ditta autorizzata ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009.

10. Rintracciabilità

La rintracciabilità per la selvaggina grossa viene garantita:

- dalla presenza di fascette identificative;
- dal codice delle fascette che andrà riportato sui Modelli 1 e 2;
- dalla presenza di cartellino/etichetta sul contenitore chiuso con il riferimento al codice della fascetta per i visceri della selvaggina grossa;
- dalla presenza di cartellino con il riferimento al registro di carico e scarico per la piccola selvaggina;
- dalla registrazione della movimentazione delle carcasse in arrivo ed in partenza su apposito registro di carico e scarico, (**Modello 5** - Allegato 5) che deve essere attuata a cura del responsabile

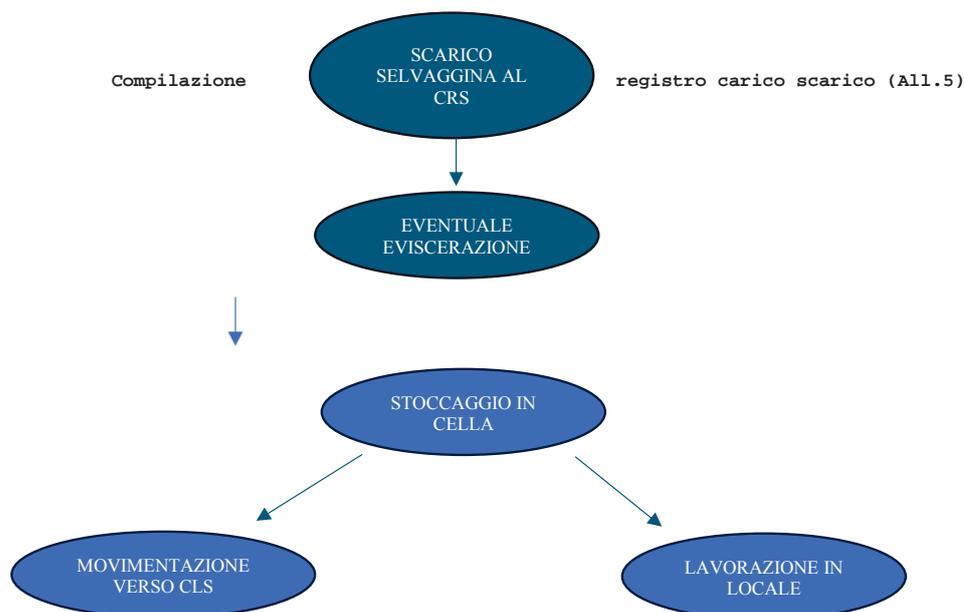
del centro. Tale registro è conservato presso il CRS per almeno due anni.

11. Raffreddamento e mantenimento delle carcasse a T° di refrigerazione

Le carcasse di selvaggina già eviscerate devono essere immesse all'interno della cella quanto prima dopo il loro arrivo al centro per essere sottoposte a refrigerazione.

L'impianto di refrigerazione della cella deve garantire una temperatura $\leq +7$ °C per la selvaggina grossa e $\leq +4$ °C per la selvaggina piccola e la cella deve essere dotata di un dispositivo per controllare la temperatura.

12. Diagramma di flusso per il Centro raccolta della selvaggina (CRS)



13. Analisi dei pericoli e relative considerazioni

13.1 PERICOLO CHIMICO

Viene di seguito riportato un elenco dei principali pericoli chimici che possono avere ripercussioni sui prodotti:

- contaminanti ambientali quali metalli pesanti, diossine, PCB, idrocarburi policiclici aromatici;
- residui di detergenti e disinfettanti/disinfestanti.

13.2 PERICOLO FISICO

- corpi estranei (es. pallini, frammenti di legno, metallo, vetro, parti di insetti, peli);
- oggetti personali incidentalmente immessi dagli addetti alla lavorazione (es. cerotti, capelli, ecc.).

13.3 PERICOLO MICROBIOLOGICO

Viene identificato come principale pericolo da tenere sotto controllo. Le principali cause che possono provocare l'eventuale contaminazione sono:

- comportamento igienico sanitario inadeguato da parte degli operatori;

- inadeguate operazioni di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature in uso;
- manipolazioni non corrette, in particolare durante le operazioni di carico e scarico delle carcasse;
- errate procedure di eviscerazione / lavorazione;
- stoccaggio delle carcasse in cella inadeguato es. contatto/addossamento o accatastamento;
- presenza di animali indesiderati nei locali (insetti, roditori, animali al seguito dei cacciatori);
- malfunzionamenti dell'impianto di refrigerazione della cella nella fase di mantenimento delle carcasse.

14. RIEPILOGO DELLA DOCUMENTAZIONE DA CONSERVARE PRESSO IL CRS

- Documento di notifica e/o di registrazione del CRS (Mod. 4 - Allegato 3);
- documentazione relativa alla formazione;
- documenti di acquisto relativi ai contenitori per alimenti, ai detergenti/disinfettanti;
- documentazione relativa alla tracciabilità (registro carico scarico);
- registrazione delle non conformità e della loro risoluzione, qualora presenti.

Si registrano solamente eventuali non conformità rilevate nell'applicazione delle corrette prassi igieniche e le azioni correttive intraprese al riguardo.

15. GESTIONE DI ALIMENTI NON CONFORMI, RITIRO E RICHIAMO DEL PRODOTTO

Nel caso in cui si ha motivo di ritenere che il prodotto ceduto in piccoli quantitativi in ambito locale non sia conforme ai requisiti di sicurezza alimentare e qualora questo prodotto non sia più sotto il suo immediato controllo, provvede a dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario della Azienda USL competente per territorio.

Parallelamente, l'operatore:

- a) identifica il prodotto a rischio, la quantità e i destinatari dei lotti da ritirare, che verranno informati;
- b) nel caso in cui la carcassa sia utilizzata per autoconsumo, si procederà a informare il consumatore in maniera efficace, accurata e tempestiva;
- c) Nel caso in cui il proprietario della carcassa abbia ceduto per vendita diretta ad un dettagliante e/o ad un ristoratore è suo obbligo informare il destinatario della non conformità e del ritiro dal mercato;
- d) tutte le operazioni saranno concordate con il Servizio Veterinario dell'ACL.

Allegato 6

Piano regionale di monitoraggio nella fauna selvatica Emilia-Romagna
2024-2025

Scheda conferimento campioni:
CINGHIALI ABBATTUTI/CACCIATI/CATTURATI, CAPRIOLI e VOLPI

Data di prelievo: _____

Località dell'abbattimento: _____

Comune: _____ Prov.: _____

Coordinate geografiche WGS84:

Lat: _____; Long: _____

Cinghiale per autoconsumo si no

Specie animale: Cinghiale Cacciato Cinghiale Abbattuto in controllo

Cinghiale Catturato *Capriolo Volpe

Nb per accettazione IZSLER:

riportare se cacciato, abbattuto o catturato nella form aggiuntiva del piano fauna selvatica - campo "animale"

N. Camp.	Tipo campione prelevato*	Identificazione campione Sesso / età e n° fascetta
1	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
2	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
3	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
4	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
5	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
6	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
7	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	
8	<input type="checkbox"/> Carcassa <input type="checkbox"/> Diaframma <input type="checkbox"/> muscolo <input type="checkbox"/> osso lungo <input type="checkbox"/> lingua <input type="checkbox"/> Utero <input type="checkbox"/> Milza <input type="checkbox"/> Testicoli <input type="checkbox"/> Cuore <input type="checkbox"/> Sangue <input type="checkbox"/> Testa <input type="checkbox"/> Linfonodi retro-mandibolari <input type="checkbox"/> Lobo apicale polmoni	

Nome e cognome di chi ha effettuato il prelievo: _____

Tel. _____

Ente/ATC/AFV di appartenenza: _____

Istituto Zooprofilattico Sperimentale di consegna: _____

Si richiedono le seguenti analisi:

- esame parassitologico per trichinella sul muscolo (conferire sempre almeno 50 gr di muscolo per ciascun animale)
- esame sierologico per MA sul sangue cinghiale
- ricerca Tubercolosi da linfonodi sottomandibolari
- ricerca Brucellosi da milza e utero / testicoli
- ricerca Influenza suina da polmoni
- ricerca Leishmaniosi
- altro: PSA per cinghiali abbattuti/cacciati/catturati in zona restrizione. Se per autoconsumo conferire intera milza.

Data di invio: _____ Firma _____

NB: muscoli per l'esame Trichinella nella volpe: lingua, masseteri (testa), tibiale anteriore (arto posteriore), estensori del metacarpo (arto anteriore), pilastri del diaframma.

* Per l'esame leishmania in caprioli prelevare se possibile: orecchio, milza, cuore (coagulo cardiaco), linfonodi retro-mandibolari

Allegato 7

DISINFETTANTI EFFICACI NEI CONFRONTI DEL VIRUS DELLA PSA (Elenco non esaustivo)

- Complesso potassio perossimonosolfato + acido malico + acido sulfamico + dodecilbensensulfonato + sodio esametafosfato (Virkon S) 1%
- Idrossido di Sodio (Soda Caustica) 2%
- Carbonato di sodio (pH 11,6 - 95 °C) 40%
- Ortofenilfenolo (Environ D) 1%
- Lysol 5%
- Ipoclorito di Sodio 1% [Candeggina (*)]
- Acido citrico 1%
- Acido peracetico 0,5%

(*) La candeggina "classica" commerciale, che si può acquistare al supermercato, ha una concentrazione al 5%, pertanto deve essere diluita nella misura di 200 ml in un litro di acqua

