Consumo e commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica: aspetti normativi e sanitari

> Rita Marcianò Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria

Sfide e opportunità per la Sanità Pubblica Veterinaria: gestione SANITARIA della fauna selvatica E SICUREZZA ALIMENTARE

Rieti 27 maggio 2016

I perché dei controlli sanitari

Per tutelare

- OMOU
 - ZOONOSI
 - TOSSINFEZIONI ALIMENTARI
- ANIMALI SELVATICI
- ANIMALI DOMESTICI/ALLEVATI (brucellosi,

tubercolosi, peste suina...)

CONTROLLO ALIMENTO

- Reg. (CE) 852/2004
- Reg. (CE) 853/2004
- Reg. (CE) 854/2004
- Reg. (UE) 2015/1375 Trichine nelle carni
- PNR cadmio e piombo
- RADIOATTIVITA'

Il Regolamento (CE) N. 1099/2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento non si applica qualora gli animali siano abbattuti durante attività venatorie o di pesca ricreativa.

Pilastri sicurezza delle carni

SICUREZZA CARNE SELVAGGINA CACCIATA

C. U.

Centro Raccolta

CLS

Formazione cacciatore

Destinazione carni selvaggina cacciata

- AUTOCONSUMO (uso domestico privato del cacciatore)
- CESSIONE DIRETTA al consumatore finale (somministrazione o laboratori a livello locale)
- **COMMERCIALIZZAZIONE** da un "centro di lavorazione selvaggina"

DIAGRAMMA DI FLUSSO



commercializzazione

CACCIATORE e PRODUTTORE PRIMARIO

- Cacciatori "professionisti" ⇒ soggetti ai requisiti stabiliti dal Reg. 852 e 853/04
- Cacciatori che cedono parte della selvaggina abbattuta a terzi ⇒ soggetti ai requisiti stabiliti a livello nazionale
- Cacciatori per solo autoconsumo ⇒ non soggetti a regolamenti nazionali comunitari in materia di igiene

AUTOCONSUMO

È fuori dal campo di applicazione del Regolamento CE 852/04 art. 1 comma 2 lettere a) b) e del Regolamento CE 853/04 art. 1 comma 3 lettere a) b)

AUTOCONSUMO



Intesa Rep. atti 94/CSR del 10.05.07

Capitolo XI

Prelievo di campioni da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella*, le Regioni e le Province autonome, in collaborazione con altre autorità competenti sulla caccia, provvedono a disporre un piano di controllo anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

CESSIONE DIRETTA

In deroga al Regolamento CE 853/04 Art.1 comma 2 lettera e)

- Piccoli quantitativi
 - l capo /cacciatore/anno (grossa)
 - 50 capi/cacciatore/anno (piccola)

Linee guida Reg. 853/04 - Accordo Rep. 253/CSR del 17/12/09

CESSIONE DIRETTA

Livello locale : Provincia e Province contermini

Linee guida Reg. 853/04 – Accordo Rep. 253/CSR del 17/12/09

- Consumatore finale
- Commercio al dettaglio/somministrazione

Definizioni Reg. CE 178/02 punti 18 e 7

CESSIONE DIRETTA

Obblighi del cacciatore

- garantire la *rintracciabilità* ai sensi del Reg. CE nº 178/02
 - fornendo in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati
- garantire la sanità del capo
 - fornendo il referto dell'esame trichinoscopico

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità

Deta	Dichlarazione n st
Il sottoscritto abbattitore	
residente in Comune	Provincia
yla	1
data dell'abbattimento	ora dell'abbattimento
comune e luogo dell'abbattimento	
elenco delle specie abbattute di <u>selvaggina s</u>	elvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:
specie grassa	nº fascetta (se dovuto)
specie piccola	(B*
specie piccola	
specie piocola	
specie plocola	II. it.
specie piccola	, N°
specie piccola	
specie piccola	
Cede s/i suddetto/i capo/i al consumatore fin	rale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di
somministrazione :	

Da compilare in triplice copia: <u>una</u> per il cacciature, <u>una</u> al destinatano della selvoggina, <u>una</u> al Servizio veterinaro competente per territorio di abbattimento, specificando <u>generalità o regione sociale ed tedesco</u> della destinazione

CESSIONE DIRETTA

Obblighi del dettagliante

- Documentare la tracciabilità delle carni ricevute dal cacciatore
- Notificare mediante SCIA l'attività di lavorazione delle carni di selvaggina
- Smaltire i SOA secondo la norma

COMMERCIALIZZAZIONE

solo previo inoltro presso un centro di lavorazione della selvaggina, un macello o un laboratorio di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004, per essere sottoposte all'ispezione sanitaria prevista dal Reg. CE n. 854/2004.

COMMERCIALIZZAZIONE

Negli impianti di macellazione/sezionamento già riconosciuti per specie domestiche la lavorazione è possibile purchè:

- Si evitino contaminazioni crociate
- Le operazioni su specie domestiche e selvatiche siano separate nel tempo e/o nello spazio
- Siano disponibili attrezzature refrigerate per il ricevimento e lo stoccaggio temporaneo delle carcasse NON scuoiate
- Siano state implementate procedure specifiche in autocontrollo
- Sia stato aggiornato/ampliato provvedimento di riconoscimento (3 impianti nel Lazio)

COMMERCIALIZZAZIONE

"le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto"

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. II punto 3

DEFINIZIONE

Centro di lavorazione della selvaggina ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.

Definizione All. 1 Reg. CE n. 853/04

l solo impianto nel Lazio

CACCIATORE

COMMERCIALIZZAZIONE

- È un "produttore primario"
- Registrato ai sensi del Reg. CE 852/04
- E' un OSA

la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislatura alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

CACCIATORE - OSA

responsabile della sicurezza del suo prodotto (animale cacciato)

deve garantire i requisiti d'igiene in tutte le fasi della "produzione" (dall'abbattimento fino al conferimento presso un impianto di lavorazione della selvaggina)

CACCIATORE - OSA

Reg. CE n. 853/04 All. III - Sez. IV - Cap. I

sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia

> «ANTE- MORTEM» ALMENO 1 PERSONA FORMATA

FORMAZIONE

osservazione finalizzata a svelare:

 aspetto e comportamenti anomali che facciano sospettare una patologia

Le AC incoraggiano l'organizzazione dei corsi da parte delle Associazioni venatorie assieme alle autorità Provinciali e le ATC

- La docenza può essere affidata anche a personale ASL
- Rilascio di Attestazione.

FORMAZIONE

- normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
- comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
- norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;

o d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. II

Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata

- esame della carcassa da parte della persona formata
- invio al centro di lavorazione della selvaggina (CLS)
- I visceri (eccetto stomaco e intestino) accompagnano la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale (es. timbri, fascette, etichette ecc.)

- Se l'esame è favorevole la persona formata deve allegare alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra.
- La dichiarazione deve recare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento

Se la specie cacciata è soggetta a Trichinosi, la testa e il diaframma devono accompagnare la carcassa.

Trofei

COMMERCIALIZZAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA PREVIO INVIO AD UN CENTRO DI LAVORAZIONE

Dichiarazione post-abbattimento (Reg. 853/2004 CE, allegato III, sez. IV, cap. II) (compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data	Dichiarazione nº	
Il sottoscritto abbattitore		
residente in Comune	Provincia	
via	n.	
data dell'abbattimento	ora dell'abbattimento	
comune e luogo dell'abbattimento		
elenco delle specie abbattute di <u>selvaggina selvatica g</u>	rossa o di selvaggina selvatica piccola:	
specie grossa	nº fascetta (se dovuto)	
specie piccola		
specie piccola	no	
specie piccola	no	
Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i accompagnato/i d	lai visceri al Centro di lavorazione della selvaggina	
Ragione Sociale		
ComuneVia		
Firma dell'abbattitore		
La sottostante parte è da compilare a cura del "C	ACCIATORE FORMATO"	
II sottoscritto	formato ai sensi del Reg. 853/2004 CE	
allegato III sez. IV cap. II, con attestato rilasciato da		
dichiara:		
□ che prima dell'abbattimento l'animale <u>NON MOSTRAVA</u> / MOSTRAVA (cancellare la dizione che non interessa) anomalie o modificazioni comportamentali:		
□ che durante l'esame dei visceri <u>HA</u> riscontrato le seg	uenti anomalie o modificazioni patologiche:	
□ che durante l'esame dei visceri <u>NON HA</u> riscontrato a	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 del cacciatore formato	
Da compilare in triplice copia: <u>una</u> per il cacciatore, <u>una</u> al destinatario della selvaggina, <u>una</u> al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando <u>ragione sociale ed indirizzo del centro di lavorazione</u>		

Ricordare.....

permettere il controllo di taluni residui e sostanze ai sensi della direttiva 96/23/CE..... Piano Nazionale Residui

Piombo e cadmio

Rilascio unica dichiarazione

Tutte le carcasse per le quali viene redatta un'unica dichiarazione possono essere esclusivamente spedite ad un unico centro di lavorazione della selvaggina.

1:1

Ricordare che

- Se sono state evidenziate caratteristiche anomale, comportamento anormale o sospetto di contaminazione ambientale che hanno impedito il rilascio della dichiarazione
- Se nessuna persona formata è disponibile per effettuare l'esame

Testa e visceri accompagnano la carcassa

- La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C.
- Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria
- Durante il trasporto al CLS è vietato ammucchiare le carcasse
- La selvaggina selvatica grossa consegnata a un CLS deve essere presentata al Veterinario Ufficiale per ispezione

I capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata possono :

- a) essere scuoiati e commercializzati solo a condizione che:
 - i) prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati
 - ii) dopo lo scuoiamento siano sottoposti a un'ispezione finale ai sensi del Reg. CE n. 854/2004

b) essere spedita a un CLS situato in un Stato membro soltanto se altro accompagnata nel corso del trasporto da un certificato sanitario conforme al modello che figura all'allegato del Reg. (UE) n. 636/2014, rilasciato e firmato da un veterinario ufficiale, che attesti la disponibilità della dichiarazione della persona formata della carcassa

CENTRO DI SOSTA

è un locale adibito allo stoccaggio momentaneo della grossa selvaggina prima del suo conferimento definitivo. Può essere allestito da chiunque ne abbia interesse (Cacciatore singolo o associato, Associazioni, ATC, CA, Aree Protette, ecc...).

CENTRO DI SOSTA

- odeve essere registrato ai sensi del Reg. CE 852/04
- deve poter disporre di acqua e di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate
- deve disporre di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano.
- deve disporre di un registro di caricoscarico dei capi introdotti ai fini della rintracciabilità.

TRATTAMENTO DELLA PICCOLA SELVAGGINA

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. III

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

2. Se vengono riscontrate caratteristiche anomale durante l'esame, rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento o vi siano sospetti di contaminazione ambientale, la persona formata provvede a informarne l'autorità competente.

TRATTAMENTO DELLA PICCOLA SELVAGGINA

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. III

- 3. Le carni di selvaggina selvatica piccola possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un CLS il più presto possibile
- 4. La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 4 °C.

Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria.

TRATTAMENTO DELLA PICCOLA SELVAGGINA

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. III

- 5. L'eviscerazione deve essere effettuata o completata senza ritardi indebiti all'arrivo nel CLS, a meno che l'autorità competente non autorizzi diversamente
- 6. La selvaggina selvatica piccola consegnata al CLS deve essere presentata al Veterinario Ufficiale per l'ispezione

SEZIONAMENTO E DISOSSO

Per il sezionamento e disosso della selvaggina selvatica grossa e piccola fare riferimento ai requisiti del Reg. 853/04 All. III, Sez. I, Cap. V (carni rosse)

SEZIONAMENTO E DISOSSO

Reg. 853/04 All. III, Sez. I, Cap. V

- Nei CLS che svolgono attività di lavorazione e commercializzazione senza sezionamento le carcasse di ungulati domestici possono essere divise in mezzene o in quarti, e le mezzene in non più di tre pezzi.
- Tali operazioni devono essere organizzate in modo da prevenire o minimizzare la contaminazione
- Le carni destinate al sezionamento sono trasferite progressivamente nei locali di lavorazione, secondo le necessità

SEZIONAMENTO E DISOSSO

Reg. 853/04 All. III, Sez. I, Cap. V

- Durante le operazioni di sezionamento, disosso, rifilatura, affettatura, spezzettatura, confezionamento ed imballaggio, le carni sono mantenute a una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie e 7°C per le altre carni, mediante una temperatura ambiente non superiore a 12°C o un sistema alternativo di effetto equivalente
- Nel caso di impianti riconosciuti per il sezionamento di carni di specie animali diverse, sono prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie

ISPEZIONE POST MORTEM

Reg. CE 854 Allegato I , sez.IV, Capo VIII

- Particolare attenzione a:
 - Presenza di lesioni a carico di quanto ispezionabile (lesioni articolari, pleure, fegato, polmoni..)
 - Segni di contaminazione fecale (sparo in addome)
 - Segni di contaminazione ambientale (terriccio, foglie, insetti, ecc.)

Allegato I , sez. IV, Capo VIII

- a) esame visivo della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi, al fine di:
 - i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
 - ii) accertarsi che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

Qualora i risultati del solo esame visivo non permettano una valutazione, dev'essere effettuato un esame più approfondito in laboratorio;

Allegato I, sez. IV, Capo VIII

- b) esame delle alterazioni organolettiche;
- c) palpazione degli organi, se del caso;
- d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali
- e) ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute, in particolare......

Allegato I, sez. IV, Capo VIII

- i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;
- ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;
- iii) artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
- iv) presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora i visceri siano presenti);

Allegato I , sez. IV, Capo VIII

- v) presenza di parassiti;
- vi) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora le viscere siano presenti);
- vii) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
- viii) vecchie fratture aperte;
- ix) cachessia e/o edema generalizzato o localizzato;
- x) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
- xi) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione.

Allegato I, sez. IV, Capo VIII

- 4. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.
- 5. Nel caso di selvaggina di piccole dimensioni non eviscerata immediatamente dopo l'uccisione, un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza è sottoposto a ispezione post mortem dal veterinario ufficiale. Qualora l'ispezione riveli la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o di una delle caratteristiche prima descritte (lett. e), il veterinario ufficiale effettua ulteriori controlli sull'insieme della partita al fine di determinare se essa debba essere dichiarata non idonea al consumo umano o se si debba procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.
- 6. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può eseguire, sulle parti in causa degli animali, ulteriori sezionamenti e ispezioni ritenuti necessari ai fini di una diagnosi definitiva.

LOTTO

Qualora, a causa di sospetto, sia effettuata un'ispezione più approfondita, il veterinario deve attendere la conclusione dell'ispezione prima di procedere alla valutazione di tutti i capi uccisi in una determinata battuta di caccia o della parte di essi che si può presumere presenti le stesse anomalie

- provengono da animali morti prima dell'abbattimento
- risultano da rifilatura dei punti di dissanguamento
- provengono da animali affetti da una malattia di cui alla ex Lista A, o, dove opportuno, dalla ex Lista B dell'OIE
- provengono da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate
- non sono conformi ai criteri microbiologici
- Infestate da parassiti

Malattie della ex Lista A

- Afta epizootica
- Stomatite vescicolare
- Malattia vescicolare del Suino
- Peste bovina Peste dei piccoli ruminanti Pleuropolmonite contagiosa bovina
- Febbre della Valle del Rift
- Febbre catarrale degli ovini (Bluetongue)
- Vaiolo ovino e vaiolo caprino
- Peste equina
- Peste suina africana
- Peste suina classica
- Influenza aviare altamente patogena
- Malattia di Newcastle

- contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria
- presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora le pertinenti viscere siano presenti)
- superano i livelli massimi consentiti di radioattività stabiliti
- presentano alterazioni fisiopatologiche, anomalie nella consistenza, o anomalie organolettiche in particolare un intenso odore sessuale
- provengono da animali cachettici

- sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo
- provengono da animali che su segnalazione, da parte del cacciatore, manifestavano alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo
- tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura
- artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza,
- infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale

- oformazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni (qualora le viscere siano presenti)
- notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi
- vecchie fratture aperte
- cachessia e/o edema generalizzato o localizzato
- conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo

- altre alterazioni notevoli ed evidenti,
 come ad esempio putrefazione
- secondo il parere del veterinario ufficiale, emesso dopo esame di tutte le informazioni pertinenti, quando possono costituire un rischio per la salute pubblica o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano.

RISCHI SPECIFICI

Cisticercosi

La carne infestata da cisticerco è dichiarata non idonea al consumo umano. (Se tuttavia l'animale non è generalmente infestato da cisticerco, le parti non infestate possono essere dichiarate idonee al consumo umano dopo aver subito un trattamento a freddo)

Trichinosi

Le carcasse di cinghiali (e di altre specie esposte alla trichinosi) devono essere sottoposte a un esame volto a individuare questa malattia.

La carne di animali infestati da trichine è dichiarata non idonea al consumo umano.

RISCHI SPECIFICI

Tubercolosi

Tutte le carni di animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni tubercolari localizzate in una serie di organi o in una serie di zone della carcassa, sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di un solo organo o di una sola parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita e i linfonodi associati devono essere dichiarati non idonei al consumo umano.

RISCHI SPECIFICI

Brucellosi

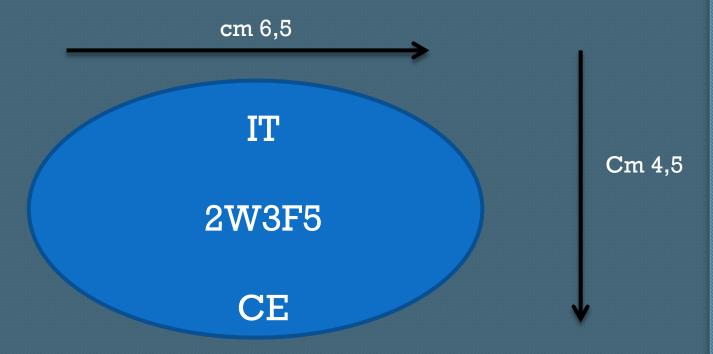
Le carni degli animali nelle quali l'ispezione post mortem ha rivelato lesioni che indichino un'infezione acuta da brucellosi, sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Legge n. 157/92

per sagre e manifestazioni gastronomiche l'approvvigionamento delle carni di fauna selvatica deve avvenire attraverso i Centri o Laboratori di Lavorazione Selvaggina.

BOLLATURA SANITARIA

Reg. 854/04 All. I – Sez. I - Cap. III



BOLLATURA SANITARIA

- Attestazioni della «persona formata»
- Visita post mortem
- Esame trichinoscopico favorevole

bollo impresso con l'inchiostro o a fuoco, su ogni parte sezionata (mezzena, quarto o terzo)

REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009

- SI APPLICA al fine di prevenire rischi derivanti da animali selvatici, ai corpi o parti di corpi di tali animali, dei quali si sospetta che siano stati contaminati da malattie trasmissibili (Art. 8 a) v – cat. 1)
- NON SI APPLICA ai corpi degli animali selvatici che sono morti o sono stati cacciati nel loro habitat naturale
 - Vedi considerando (13)

REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009

- NON SI APPLICA i corpi interi o parti di selvaggina (stomaco e intestino) non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie
- NON SI APPLICA ai sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (CE) n. 853/2004 CESSIONE DI PICCOLE QUANTITA';

Dosis facit venenum

(Paracelsus, defensio III, 1538)

Nei casi in cui si organizzi una battuta di caccia che comporti l'abbattimento di molti capi e quindi l'eliminazione di grossi quantitativi di visceri, deve essere prevista la loro raccolta in un contenitore di adeguate dimensioni, correttamente identificato, da conferire presso un punto di raccolta dislocato sul territorio es. presso la Asl, l'IZS.

Vedere linee guida regionali

REGOLAMENTO (CE) n. 1069/2009

- SI APPLICA alle operazioni effettuate negli stabilimenti di lavorazione della selvaggina (start point).
- SI APPLICA ai sottoprodotti di origine animale per la preparazione di trofei di caccia (Tassidermia impianti tecnici registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg. 1069/09)

COMMERCIALIZZAZIONE

- Registrazione ai sensi dell'art. 6 del Reg. 852/04
- Presenza di persona formata
- Esecuzione visita e giudizio ispettivo
- Scortata da certificazione
- trasporto secondo determinate condizioni
- conferita a un Centro di sosta (registrato)
- Conferita a centro lavorazione selvaggina (riconosciuto)
- visita sanitaria post mortem e bollatura
- Esame trichinoscopico

Piani di abbattimento selettivo

Unica destinazione possibile per i selvatici abbattuti da Province e Enti di gestione dei Parchi nel quadro del controllo e della limitazione delle popolazioni controllo (art. 19 L. 157/1992) : inoltro ad un centro di sensi del Reg. CE 853/2004, per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. CE 854/2004 e consequente bollatura sanitaria.

DATI CINGHIALI LAZIO

ANNI	LAZIO	RIETI
2012	2946	1815
2013	5054	2058
2014	4118	2675
2015	4386	3098

Cinghiali cacciati e non inviati alla commercializzazione via CLS

SANZIONI

- D. Lg. 6 novembre 2007, n 193
- D.Lg. 5 aprile 2006, n 190
- ••Legge 30 aprile 1962 n. 283 art. 5

Commercializzazione carni di selvaggina non lavorata in centro di lavorazione Selvaggina (Art 6 comma 1)

PENALE - Arresto da 6 mesi a 1 anno o ammenda fino a € 150.000

Mancanza di bollatura sanitaria (Art 6 comma 10) Sanzione da 3.000 a 18.000 €

Lavorazione in locali non registrati (Art. 6 comma 3) Sanzione da 1.500 a 9.000 €

Carenze di igiene nella lavorazione da parte del produttore primario (cacciatore) (Art. 6 comma 4)

Sanzione da 250 a 1.500 €

Mancata esecuzione esame trichinoscopico

Produttore primario (cacciatore). (Art. 6 comma 4) Sanzione da 250 a 1.550 €

Diverso da produttore primario (Art 6 comma 5) Sanzione da 500 a 3.000 €

CODICE PENALE

Art. 482 (falso in atto pubblico) se emessa certificazione

D. Lg. 5 aprile 2006, n. 190

Mancanza rintracciabilità (art 18)

Sanzione da 750 a 4.500 €

DENUNCIA PENALE

In caso di carcasse infestate da Trichinella

L. 283/1962 - Art 5 Lettera d) insudiciate, invase da parassiti (Trichinella spiralis)

CP – Art 444: commercio di sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica (attentato alla salute pubblica)

Grazie per l'attenzione



rmarciano@regione.lazio.it