



**PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA**

per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario
Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 34

IN DATA 12/06/2017

OGGETTO: Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo.

Il Responsabile dell'istruttoria

Dott. Pasquale Pizzuto

Il Direttore del Servizio

Dott. Michele Colitti

Il Direttore Generale per la Salute

Dott.ssa Lolita Gallo

Visto: Il Sub Commissario Ad Acta

Dott. Gerardo di Martino



**PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA**

per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario

Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 34

IN DATA 12/06/2017

OGGETTO: Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo.

**IL PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA**

PREMESSO che, con delibera del Consiglio dei Ministri in data 21 marzo 2013, il Presidente *pro-tempore* della Regione Molise, dott. Paolo di Laura Frattura, è stato nominato Commissario ad acta per la prosecuzione del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario della Regione Molise, con l'incarico prioritario di adottare, sulla base delle linee guida predisposte dai Ministeri affiancanti, i programmi operativi per gli anni 2013 – 2015 (ai sensi dell'art. 15, comma 20, del D.L. 6 luglio 2012, n.95, convertito, con modificazioni in Legge 7 agosto 2012, n.135) e di procedere alla loro attuazione;

VISTA la successiva delibera del Consiglio dei Ministri del 18 maggio 2015;

RICHIAMATO l'Accordo Stato- Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, recante : *"Accordo concernente l'intervento straordinario per l'emergenza economico-finanziaria del servizio sanitario della Regione Molise e per il riassetto della gestione del Servizio sanitario regionale ai sensi dell'articolo 1, comma 604, della legge 23 dicembre 2014, n.190"* (Repertorio Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016) ;

VISTO il decreto commissariale n. 52 del 12/09/2016: *"Accordo sul Programma Operativo Straordinario 2015-2018 della Regione Molise. (Rep. Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016). Provvedimenti."*;

DATO ATTO del *"Programma Operativo Straordinario 2015 – 2018"*;

ATTESO che tanto rileva a titolo di istruttoria tecnica in fatto ed in diritto del responsabile del procedimento, secondo le disposizioni di cui alla legge regionale n.10 del 3 Marzo 2010 e ss.mm.ii;

ATTESO che il contenuto del presente atto è pienamente coerente con gli obiettivi del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario;

VISTO il 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;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s. m. e i.;

VISTO il 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 e s. m. e i.;

VISTO il regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s. m. e i.;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e s. m. e i.;

VISTO il regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO il regolamento di esecuzione (UE) 2015/1375 della Commissione del 10 Agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO il regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;

VISTO il 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 sui sottoprodotti di origine animale);

VISTO il d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193, di attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;

VISTO il D.lgs. 19 novembre 2008, n. 194, che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004»; Vista la legge 30 luglio 2010, n. 122 e s.m.i., che statuisce in materia di «Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA);

VISTO L'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale» del 17 dicembre 2009.

RICHIAMATO il Piano Integrato della Fauna Selvatica (PIFS) approvato con Decreto del Commissario ad Acta n° 38 del 15.06.2016;

RITENUTO necessario fornire apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvaggina al fine di garantire la sicurezza alimentare e al contempo assicurare su tutto il territorio regionale l'uniforme e omogenea applicazione della normativa di settore;

CONSIDERATO che la stesura di tale Provvedimento è stato realizzato e condiviso all'interno di un gruppo tecnico composto dai rappresentanti della Regione e della ASREM;

in virtù dei poteri conferiti con la deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18 maggio 2015

DECRETA

Per le motivazioni in premessa riportate, che si intendono integralmente richiamate:

- di approvare il documento di cui all'allegato 1 "Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo";
- di dare mandato alla Direzione Generale della Salute di adottare i provvedimenti tecnico amministrativi che si dovessero rendere necessari per l'effettiva attuazione del presente Decreto;
- di dare atto che l'attuazione del presente provvedimento non comporta spese aggiuntive a carico del bilancio regionale;
- di trasmettere il presente Decreto: al Ministero per la Salute, alla ASREM - Dipartimento Unico di Prevenzione, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo del Molise 'G. Caporale' di Teramo, all'Assessorato alle Politiche Agricole della Regione Molise e alla Direzione Generale della Giunta, Area Seconda, Programmazione regionale, Coordinamento delle Politiche di Sviluppo Territoriale, Servizio "Coordinamento e Gestione delle Politiche Europee per Agricoltura, Acquacoltura, Pesca e Attività Venatoria".

Il presente Decreto, composto da n. 4 pagine e n. 1 allegato, sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Molise e notificato ai competenti Dicasteri.

IL COMMISSARIO ad ACTA

Paolo di Laura Frattura





REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE DELLA SALUTE
Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare

Allegato 1

Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo.

Premesso che:

- la Regione Molise è dotata di un Piano Integrato della Fauna Selvatica (PIFS) approvato con Decreto del Commissario ad Acta n° 38 del 15.06.2016, il quale ha lo scopo di controllare e programmare, ai sensi della normativa vigente, le attività connesse alla fauna selvatica, con l'obiettivo di tutelare il patrimonio zootecnico domestico, la conservazione dell'ambiente e della fauna selvatica e, quindi, garantire la tutela e la salute del cittadino;
- Il PIFS è già attivo per monitorare la presenza di Trichinella nelle carni di cinghiali e suidi selvatici presenti nella Regione Molise e per aver realizzato idonei ed appropriati corsi di formazione/addestramento dei cacciatori-utenti per la raccolta dei campioni di muscolo diaframmatico (o in alternativa di lingua, massetere, arto anteriore) nei cinghiali cacciati durante la stagione venatoria 2016-2017, per la realizzazione del suddetto monitoraggio;
- E' opportuno e necessario introdurre, tra le attività del PIFS, anche la Regolamentazione del seguente argomento "Trattamento, utilizzazione e commercializzazione di carni di selvaggina selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo" tramite l'emanazione di specifiche norme contenute nel presente D.C.A.;
- il consumo delle carni di selvaggina è in costante aumento per la riconosciuta qualità intrinseca dei prodotti sia dal punto di vista nutrizionale che bromatologico;
- un utilizzo non corretto di tali carni può potenzialmente causare problemi per la salute umana e, pertanto, occorre adottare idonee misure di controllo del rischio fisico, chimico e biologico che potrebbe derivare dal consumo di tali prodotti.

Definizioni:

- **impresa alimentare:** ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (*Reg. CE 178/02 – Art.3, comma 2*);
- **produzione primaria:** tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (*Reg. CE 178/02 – Art.3, comma 17*); la selvaggina cacciata è considerata "produzione primaria" fino al momento del conferimento ai centri di lavorazione carni di selvaggina;
- **alimento:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (*Art. 2, comma 1- Reg. CE 178/2002*); sono considerati alimenti anche gli animali vivi quando siano destinati al consumo umano;
- **fauna selvatica:** Insieme delle specie di mammiferi ed uccelli delle quali esistono popolazioni che vivono in stato di naturale libertà, stabilmente o temporaneamente, sul territorio o vi sostano per brevi periodi" (*definizione giuridica affermata nella L. 157/1992*);
- **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, Aree Protette, ecc...); In esso possono essere svolti anche altri compiti di tipo venatorio ad esempio come "Centro di Controllo" negli abbattimenti di selezione;
- **centro lavorazione selvaggina (C.L.S.),** stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato (le caratteristiche strutturali sono indicate nel Reg. CE 853/04);
- **locale di lavorazione della selvaggina (L.L.S.),** sono dei laboratori (locali diversi dalla cucina) annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale, che riforniscono il consumatore finale;
- **Mod. A.,** un modello per la raccolta dati ed informazioni per la movimentazione della selvaggina selvatica grande, ungulati (ruminanti e cinghiali), destinata ad un centro di lavorazione della selvaggina;
- **Mod. B:** un modello per la raccolta dati ed informazioni per la movimentazione di selvaggina selvatica piccola destinata ad un centro di lavorazione della selvaggina;
- **Mod. C:** un modello-documento di accompagnamento per la commercializzazione occasionale di selvaggina selvatica cacciata;
- **A.T.C. (Ambito Territoriale Caccia):** Strutture territoriale a cui è affidato lo svolgimento delle attività di gestione e di organizzazione dell'esercizio venatorio in forma programmata nel territorio di competenza;
- **attività venatoria,** la Legge 157/1992 non riporta una definizione di cosa debba intendersi per attività venatoria. Secondo la giurisprudenza prevalente della Corte di Cassazione, la nozione di esercizio di attività venatoria è piuttosto ampia e comprende "non solo l'effettiva cattura od uccisione della selvaggina, ma anche ogni attività prodromica o preliminare, nonché ogni atto desumibile dall'insieme delle circostanze di tempo e di luogo che, comunque, si appalesano diretti a tale fine (*Cass. Sez. III, 16 aprile 2003, n. 18088*)". Per tanto non è configurabile una attività venatoria con finalità commerciale ed altra senza finalità commerciale. E' il cacciatore, Operatore Primario, che decide se la produzione primaria ottenuta dalla caccia (selvaggina cacciata) verrà destinata all'uso domestico privato, alla cessione di piccoli quantitativi direttamente al consumatore finale oppure se verrà conferita ai centri di lavorazione delle carni di selvaggina. La fauna

selvatica abbattuta durante l'esercizio venatorio appartiene a colui che l'ha cacciata (*Art. 12, comma 6, Legge n. 157/92*);

Per quanto non espressamente richiamato si rimanda alle definizioni previste dalla normativa vigente in materia: Reg.CE178/02 – Reg. CE 852/04 – Reg. CE 853/04 – Reg. CE 854/04 – Reg. CE 882/04 – Reg. CE 2075/05 – Reg. CE 1099/09 .

Cap. I

Prerequisiti per l'immissione in commercio delle carni di selvaggina cacciata

1. Corsi di formazione per cacciatori in materia di igiene e di sanità (estratto da: Alleg. III, Sez. IV del Reg. CE 853/2004).

1.1 Le persone che cacciano selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono essere "formate" ovvero disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa direttamente sul luogo dell'abbattimento.

1.2 Tuttavia è sufficiente che almeno una persona, tra i componenti di un gruppo di cacciatori, dispone delle nozioni di cui al punto 1.1 .

1.3 La "persona formata" potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina, se fanno parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo in cui avviene la caccia. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina al responsabile della riserva venatoria o all'allevatore di selvaggina "formato" ed informarlo di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento onde consentire una corretta redazione del Mod. A e/o del Mod. B.

1.4 La formazione deve essere dispensata in modo tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle necessarie nozioni di cui al punto 1.1, essa dovrebbe contemplare almeno le seguenti materie:

- a) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
- b) 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;
- c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
- d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

2. Norme generali per l'Operatore Primario-cacciatore.

2.1 - la commercializzazione della selvaggina cacciata rientra nel campo di applicazione del Reg. CE 853/2004 e da esso è regolamentata;

2.2 - le persone che cacciano la selvaggina selvatica e che intendono svolgere attività di commercio devono essere registrate ai sensi del Reg. CE 852/04, presso la ASREM del Molise, (fanno eccezione gli Enti Pubblici, Province e gestori delle aree protette);

2.3 - la selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e degli intestini, è considerata produzione primaria; ogni altra lavorazione deve essere eseguita in impianti riconosciuti;

2.4 - la "persona formata" (cacciatore – Operatore Primario) deve disporre di sufficienti nozioni necessarie per valutare:

- Un normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina;
- Comportamenti anormali e modificazioni patologiche riscontrabili a seguito di malattie;
- Contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo delle carni;

- Norme igienico- sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, l'eviscerazione, il trasporto, ecc. dei capi di selvaggina, dopo l'abbattimento;
- Disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità ed igiene pubblica.

2.5 - la durata del corso di formazione (teoria e pratica) non deve essere inferiore alle trenta ore e il numero di partecipanti non superiore a cinquanta unità per ogni corso.

Cap. II

Condizioni Fondamentali per la commercializzazione

1. Devono essere garantite le seguenti condizioni:

- Registrazione dell'Operatore Primario-cacciatore ai sensi dell'Art. 6 del reg. Ce 852/04;
- L'Operatore Primario-cacciatore deve essere una persona formata, ai sensi dell'Alleg. III, Sez. IV del Reg. CE 853/2004;
- Deve essere eseguita una visita sulla selvaggina e espresso un giudizio ispettivo;
- La selvaggina deve aver subito un primo trattamento (dissanguamento- per quanto possibile- ed eviscerazione);
- La selvaggina deve essere chiaramente identificata;
- La selvaggina deve essere scortata da certificazione (Alleg. A e B) rilasciata dall'Operatore primario- cacciatore formato;
- Il trasporto deve avvenire secondo determinate condizioni atte a tutelare l'aspetto igienico delle carcasse;
- La selvaggina può essere conferita ad un "centro di sosta"(autorizzato per tale funzione);
- La selvaggina deve necessariamente passare per un "centro lavorazione selvaggina(C.L.S.)" opportunamente riconosciuto;
- Deve aver subito la visita ispettiva post mortem (Veterinario Ufficiale del C.L.S.) e deve essere bollata;
- Deve aver subito l'esame trichinoscopico.

2. Personale formato.

- 2.1 le cosiddette "sufficienti nozioni" vengono conferite e riconosciute alla "persona formata" previa partecipazione e frequenza obbligatoria a tutte le ore previste dagli appositi corsi organizzati nonché al superamento dell'esame finale;
- 2.2 l'organizzazione dei corsi di formazione è demandata alle Amministrazioni Provinciali e/o Regionali o comunque ad Enti- Istituti incaricati dalle predette, le quali dovranno avvalersi del coordinamento dei Servizi Veterinari della ASREM e della Regione Molise che forniranno la docenza per le materie di competenza e la valutazione dei percorsi Igienico- Sanitari didattici;
- 2.3 il personale formato che intende attivarsi nella commercializzazione della selvaggina selvatica, dovrà produrre, unitamente alla presentazione della SCIA (presso il Dipartimento di Prevenzione della ASREM) apposita certificazione attestante la partecipazione ed il superamento del corso di cui al punto 2.1;
- 2.4 in caso di selvaggina abbattuta da parte di un gruppo di cacciatori, le cui carni vengano destinate alla commercializzazione, è sufficiente che una persona del gruppo (o squadra nel caso di caccia al cinghiale) ricopra la figura ed il ruolo di "persona formata" in modo da svolgere, sul posto, gli esami preliminari e gli adempimenti documentali conseguenti (Cap. I, punto 2.4);
- 2.5 la "persona formata" potrebbe essere anche il responsabile di un'azienda a gestione venatoria o di una azienda di allevamento di selvaggina od ancora presidente di A.T.C. e che comunque sia un addetto ai lavori nel settore faunistico e venatorio;

- 2.6 coloro che intendono immettere sul mercato le carcasse di ungulati cacciati, abbattuti durante l'attività venatoria o nel corso di piani selettivi, dovranno privilegiare l'utilizzo di proiettili che non rilascino contaminanti nelle carni;
- 2.7 rientra nel campo di applicazione del Reg. CE 853/2004 la commercializzazione dei capi di selvaggina, principalmente di grossa taglia, abbattuti nell'ambito dei piani selettivi di diradamento o comunque nel corso di programmi di controllo numerico delle popolazioni di selvaggina nelle aree protette della Regione Molise;

3. Trattamento della selvaggina selvatica grossa.

- 3.1 dopo l'abbattimento la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e dissanguata nel migliore dei modi attuabili;
- 3.2 la "persona formata" deve effettuare un esame preliminare della carcassa e dei visceri asportati in modo da individuare eventuali caratteristiche visive che facciano ritenere la carne fonte di possibile rischio per la salute umana; l'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento;
- 3.3 i visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa – opportunamente identificata - al centro di lavorazione della selvaggina (buona prassi);
- 3.4 i visceri, qualora siano stati asportati, vanno identificati con lo stesso codice identificativo della carcassa di provenienza;
- 3.5 se prima dell'abbattimento non sono stati riscontrati comportamenti anomali ed il successivo esame della carcassa non ha evidenziato alcuna anomalia, qualora non ricorra il sospetto di una contaminazione ambientale, è sufficiente allegare alla carcassa (o alle carcasse) una dichiarazione numerata in serie (Mod. A) indicante, tra l'altro, la data, l'ora ed il luogo dell'abbattimento;
- 3.6 nel caso di cui al precedente punto 3.5, non è necessario che la testa ed i visceri accompagnino la carcassa, eccezion fatta per le specie che possono essere sensibili e recettive alla Trichinosi la cui testa (eccetto le zanne qualora destinate alla produzione di trofei) e il diaframma, devono obbligatoriamente accompagnare la carcassa;
- 3.7 qualora il risultato delle osservazioni della "persona formata" non è di completa e sicura chiarezza, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) nonché tutti visceri, escluso lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa;
- 3.8 la "persona formata", nelle circostanze di cui al punto 3.7, dovrà compilare la dichiarazione numerata in serie (Mod. A) annotando i comportamenti anomali, le caratteristiche anomale e/o il sospetto di contaminazione ambientale rilevato;
- 3.9 qualora ricorrono le condizioni di cui al punto 3.7 e 3.8, prima di introdurre i capi di selvaggina selvatica abbattuta nei "centri di sosta" o in un "centro di lavorazione della selvaggina - C.L.S.", la "persona formata" dovrà avvisare tempestivamente l'Autorità Sanitaria Competente (Servizio Veterinario ASREM territorialmente competente) in merito alle anomalie riscontrate affinché i sanitari dell'ASREM possano assumere le opportune decisioni;
- 3.10 è buona norma far giungere la selvaggina il prima possibile sia nei "centri di sosta" che nei C.L.S.; il trasporto dal luogo di abbattimento al "centro di sosta" o al C.L.S. (qualora di breve distanza) può essere effettuato con automezzi con o senza cassone, muniti di teli in PVC o materiali similari, lavabili e disinfettabili, atti a prevenire la dispersione di liquidi e l'insudiciamento delle carcasse;
- 3.11 è vietato accatastare le carcasse, è altresì vietato rivestirle con sacchi di nylon;
- 3.12 nel caso che le carcasse abbattute non siano trasportabili in tempi brevi, possono essere raccolte e stoccate presso un "centro di sosta" munito di cella di refrigerazione in attesa di essere conferite ad un C.L.S. per le ulteriori operazioni; la temperatura all'interno delle celle di refrigerazione non deve mai superare i + 7°C;
- 3.13 il "centro di sosta" deve essere registrato alla ASREM ai sensi dell'Art. 6 del reg. CE n° 852/2004, e presentare le caratteristiche generali dell'igiene secondo il Reg. CE 852/2004 (i requisiti sono riportati al successivo Punto 5.);

- 3.14 nei centri di sosta non è permesso alcun tipo di lavorazione ulteriore se non lo stoccaggio delle carcasse al fine del conferimento ai centri di lavorazione della selvaggina o, come chiarito al Cap.III punto 2.4, per la cessione diretta occasionale da parte del cacciatore al consumatore finale;
- 3.15 nei centri sosta dovrà essere attivato un registro di carico- scarico (è sufficiente anche la raccolta progressiva e numerata del Mod. A, Mod. B ed occasionalmente del Mod. C) dei capi introdotti in modo da garantire la tracciabilità delle carcasse e degli eventuali visceri;
- 3.16 il trasporto dai centri di sosta ai centri di lavorazione della selvaggina è consentito unicamente con mezzi isotermitici che garantiscano il mantenimento della temperatura di stoccaggio;
- 3.17 il trasporto deve avvenire entro un ragionevole tempo dal momento dell'abbattimento (Mod. C);

4. Trattamento della selvaggina selvatica piccola.

- 4.1 Dopo l'abbattimento della piccola selvaggina selvatica, la "persona formata" deve effettuare un esame preliminare atto ad individuare caratteristiche indicanti se la carne della stessa possa presentare un rischio per la salute umana; in questa circostanza può essere effettuata l'asportazione dell'intestino e dello stomaco per i lagomorfi (eviscerazione parziale, definita anche "starnatura" per la selvaggina da penna);
- 4.2 nel caso di esito favorevole la "persona formata" compila la dichiarazione numerata in serie (Mod. B), che attesta l'esito favorevole dell'esame preliminare, la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento;
- 4.3 in caso di esito sfavorevole, l'anomalia viene annotata e la stessa va comunicata all'autorità sanitaria (Servizio Veterinario dell'ASREM del Molise);
- 4.4 entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento le carcasse devono essere refrigerate ad una temperatura non superiore a + 4°C; se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;
- 4.5 il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di piccola selvaggina selvatica deve informare i consumatori (gli acquirenti) che il consumo delle stesse comporta un rischio di riscontro di pallini metallici utilizzati ai fini venatori;
- 4.6 il trasporto verso un centro di lavorazione della selvaggina deve iniziare il più presto possibile, dopo l'esame preliminare effettuato dalla "persona formata"; qualora necessario, in attesa del conferimento al C.L.S. e comunque per garantire la corretta refrigerazione, la selvaggina selvatica piccola deve essere raccolta nel "centro di sosta" per essere sottoposta all'azione del freddo;
- 4.7 l'eviscerazione deve essere effettuata- o comunque completata – senza indebito ritardo nei centri di lavorazione;
- 4.8 le modalità di trasporto sono le stesse indicate per la selvaggina selvatica grossa.

5. Centro di sosta: definizione e requisiti.

5.1 **definizione:** il "centro di sosta" è un locale adibito allo stoccaggio, momentaneo e comunque provvisorio (principalmente della grossa selvaggina selvatica) prima del suo conferimento definitivo (destinazione finale); può essere allestito da chiunque ne abbia interesse (cacciatore singolo o associato, Associazioni in genere, A.T.C., Aree protette, soggetti privati, ecc.), in esso possono essere svolti anche altri compiti di tipo venatorio, come ad esempio "centro di controllo negli abbattimenti di selezione" . In quest'ultimo caso devono essere presenti idonei tavoli per posizionare la selvaggina durante i rilievi biometrici e/o biologici.

5.2 requisiti:

5.2.1 il centro di sosta deve essere registrato presso il Dipartimento di Prevenzione della ASREM del Molise;

5.2.2 deve presentare pareti e pavimenti con superfici lisce, lavabili e disinfettabili;

5.2.3 deve essere munito di idoneo lavandino con erogazione di acqua potabile sia fredda che calda; l'acqua potabile va usata, ove necessario, per garantire che i prodotti alimentari non siano contaminati (Reg. CE 852/04 Alleg. II, Cap. VII); per le operazioni di lavaggio del pavimento può essere usata anche "acqua pulita" (Reg. CE 852/04, Art. 2 definizioni, lettere h – i);

5.2.4 deve essere munito di un impianto frigorifero per lo stoccaggio delle "carcasse sotto pelle" (prodotto della produzione primaria);

5.2.5 deve essere provvisto di un tavolo lavabile e disinfettabile e dotato di idonei contenitori per i visceri;

5.2.6 deve essere dotato di una idonea aerazione e di rete zanzariera sulle aperture;

5.2.7 deve essere presente un idoneo impianto di illuminazione ed un armadietto per la custodia della documentazione (Registro di carico/ scarico, ecc.).

Capitolo III

Cessione diretta (occasionale) della selvaggina selvatica.

1. cessione diretta di piccoli quantitativi. *" I cacciatori che forniscono **piccoli quantitativi** di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente ai consumatori finali od ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a **livello locale**, che riforniscono il consumatore finale", derogano alle disposizioni del Reg. CE 853/04 – art. 1, punto e).*

1.1 La definizione di "piccoli quantitativi" deve essere intesa nel seguente modo:

a) per la grossa selvaggina selvatica 1 capo /anno/cacciatore;

b) per la piccola selvaggina selvatica valgono le limitazioni sul numero di capi totali/anno riferiti alle varie specie cacciabili, così come indicato nel calendario venatorio vigente della Regione Molise.

1.2 Anche nel caso di cessione diretta è obbligatorio l'esame trichinoscopico (per i cinghiali) eseguito con metodica prevista dall'Alleg. I del Reg. CE 2075/2005;

1.3 deve essere sempre e comunque garantita la rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/02;

1.4 per la commercializzazione delle carni i cacciatori devono fornire in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati (Mod. C parte di competenza);

1.5 in ogni caso il commerciante al dettaglio e/o il ristoratore hanno l'obbligo di documentare la provenienza delle carni acquistate e trasformate o poste in vendita (Mod. C parte di competenza);

2. Cessione diretta di selvaggina selvatica grande: cinghiale ed altri ungulati.

2.1 in caso di cessione diretta di carni di selvaggina selvatica grande, la cessione riguarda l'intera carcassa significando che non è possibile effettuare la cessione di carni sezionate .

2.2 il capo deve essere ceduto dopo averlo privato dello stomaco e dell'intestino;

- 2.3 deve essere privilegiato l'utilizzo di proiettili che non consentono il rilascio di contaminanti nelle carni;
- 2.4 qualora non è possibile effettuare la "cessione diretta" entro breve tempo dall'abbattimento, in via straordinaria e limitatamente al tempo necessario per risolvere le problematiche intervenute, è consentito refrigerare la carcassa in un "centro di sosta" autorizzato;
- 2.5 le operazioni successive devono avvenire in appositi locali di lavorazione registrati ai sensi del Reg. CE 852/04 di proprietà del titolare dell'esercizio al dettaglio (si ritiene sufficiente la presenza di un locale connesso all'esercizio oppure, nel caso della somministrazione, un locale diverso dalla cucina in cui effettuare le operazioni di scuoiatura e/o di spiumatura e altre operazioni inerenti la produzione di carni) o di proprietà del cacciatore, singolo o associato, appositamente allestito;
- 2.6 qualora la selvaggina conferita dal cacciatore non venga immediatamente lavorata l'acquirente, commerciante al dettaglio e/o il ristoratore, dovrà predisporre una cella frigo refrigerante dedicata, esterna o interna al "locale di lavorazione", dove stoccare momentaneamente la selvaggina cosiddetta "sottopelle";
- 2.7 alla carcassa deve essere allegata una dichiarazione con numero di serie, il Mod. C., la quale, inoltre, deve indicare la data, l'ora ed il luogo di abbattimento;
- 2.8 la refrigerazione dei capi interi deve iniziare il prima possibile e comunque entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere, in tutte le masse muscolari della carne, una temperatura non superiore a +7°C ;
- 2.9 durante la lavorazione delle carni devono essere adottate tutte le misure di corretta prassi igienica;
- 2.10 la lavorazione di selvatici di specie diverse deve essere effettuata in momenti diversi e separati, previa pulizia e disinfezione;
- 2.11 la lavorazione, appena ultimata, deve essere immediatamente seguita dal raffreddamento;
- 2.12 si ribadisce ulteriormente che prima dell'immissione al consumo, i cinghiali devono essere sottoposti, da parte dei titolari degli esercizi di vendita o dei cacciatori, ad esame trichinoscopico presso laboratori accreditati. Naturalmente l'esito dell'esame deve essere favorevole.

3. Cessione diretta di selvaggina selvatica piccola: lagomorfi e volatili.

- 3.1 Anche per la selvaggina selvatica piccola è ammessa unicamente la cessione di capi interi;
- 3.2 alla selvaggina da penna, qualora il cacciatore non lo abbia fatto all'atto dell'abbattimento, appena giunta nel locale di lavorazione - secondo le buone prassi igieniche - deve essere immediatamente asportato l'intestino, cosiddetta "starnatura";
- 3.3 il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di piccola selvaggina selvatica(cacciatore) deve dare avviso che il consumo delle stesse comporta un rischio di riscontro di pallini utilizzati a scopo venatorio;
- 3.4 alla carcassa/e deve essere allegata una dichiarazione con numero di serie, il Mod. C., la quale, inoltre, deve indicare la data, l'ora ed il luogo di abbattimento;
- 3.5 durante la lavorazione delle carni devono essere adottate tutte le misure di corretta prassi igienica;
- 3.6 la lavorazione, appena ultimata, deve essere immediatamente seguita dal raffreddamento.

4. Registrazione degli esercizi.

4.1 L'attività di lavorazione delle carni di selvaggina è soggetta a registrazione e pertanto deve essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04;

4.2 Nella notifica, tra l'altro, il titolare deve indicare, possibilmente, i giorni e gli orari di lavorazione;

4.3 Per gli esercizi che effettuano la somministrazione, la notifica deve essere trasmessa anche al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione ASREM;

4.4 Nel caso in cui l'apposito locale di lavorazione venga allestito dal titolare di un esercizio di vendita al dettaglio, che acquista capi interi di selvaggina non lavorata, la notifica integra quella relativa all'esercizio della attività commerciale;

4.5 In tali ricorrenze il titolare dell'attività è responsabile della rintracciabilità e della conformità della selvaggina ceduta dal cacciatore e oggetto di successiva lavorazione.

5. Adempimenti e Documentazione.

5.1 Ai fini della commercializzazione, presso il locale in cui sono presenti i capi lavorati, deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:

- a) il nome del cacciatore che cede la selvaggina;
- b) la copia del "Documento di accompagnamento per la cessione di capi interi o carni di selvaggina cacciata" il cosiddetto MOD. C;
- c) il destinatario finale delle carcasse;
- d) gli esiti delle analisi per la ricerca di Trichine;

5.2 Il singolo capo di selvaggina o la carcassa lavorata devono recare una fascetta o altro sistema di identificazione, indicante il nome del cacciatore e la zona di caccia;

5.3 L'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, prodotti nei locali di lavorazione della selvaggina, deve essere effettuata conformemente ai Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011 e successive disposizioni nazionali e regionali.

Capitolo IV

Consumo domestico privato di carni di cinghiali abbattuti a caccia.

1. Adempimenti.

1.1 Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella, anche le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico con una delle metodiche di cui all'allegato I, capitolo I del Regolamento CE 2075/2005, naturalmente l'esito dell'esame deve essere favorevole.

1.2 i cacciatori possono provvedere all'invio del campione di muscolo di cinghiale (campione costituito da almeno >10 gr di diaframma, lingua, massetere o arto anteriore) avvalendosi dei sistemi di conferimento attualmente predisposti dagli A.T.C. della Regione Molise, oppure avvalendosi dei Servizi Veterinari della ASREM presenti sul territorio;

Capitolo V

Smaltimento dei visceri, delle pelli e degli annessi.

1. Modalità di smaltimento.

- 1.1 Per maggiore chiarezza si precisa che sono tenuti allo smaltimento di cui al "Capitolo V" i cacciatori che utilizzano la selvaggina selvatica grossa per il consumo domestico privato (autoconsumo) e coloro che sono titolari o responsabili dei "locali di lavorazione" annessi alle attività di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale;
- 1.2 I visceri, ovvero lo stomaco e gli intestini, unitamente alle pelli derivate dallo scuoiamento ed alle porzioni cornee delle zampe, devono essere raccolti in idonei contenitori impermeabili e resistenti (sacchi, bidoni, ecc.), e preparati per essere conferiti allo smaltimento;
- 1.3 Il conferimento di detti materiali, originati dalla macellazione delle carcasse, per il successivo smaltimento deve essere effettuato conformemente ai Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011 e successive disposizioni nazionali;
- 1.4 Attualmente nella Regione Molise le operazioni di raccolta e smaltimento dei materiali di cui al precedente punto 1.2 e punto 1.3 vengono assicurate dagli A.T.C. mediante la convenzione con ditte operanti nel settore, debitamente autorizzate per tali tipologie di attività;
- 1.5 Nei centri di lavorazione della selvaggina lo smaltimento avviene conformemente ai Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011 e successive disposizioni nazionali, sotto la diretta vigilanza del Veterinario Ufficiale dell'impianto.

Capitolo VI

Modulistica in uso

1. di seguito sono riportati i Modelli Ufficiali: Mod. A - Mod. B - Mod. C – da utilizzare nel corso delle procedure descritte nel presente Allegato 1. Detta modulistica può subire eventuali modifiche ed integrazioni, apportate dal Servizio Prevenzione, Veterinaria e S.A. d'intesa con il Servizio Veterinario ASREM, qualora intervengano diverse esigenze operative in campo.



Raccolta dati e informazioni per la movimentazione ungulati ruminanti e cinghiali destinati al centro lavorazione della selvaggina

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del D.C.A. n° 38 del 15.06.2016, Registrata presso la ASREM al N°.....ovvero appartenente all'Ente....., dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... ENTE.....

LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

Eventuale passaggio al "CENTRO DI SOSTA" sito in

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

N° capi..... specie.....Marca (fascetta o auricolare) da N°.....a N°.....

Di cui maschi N°..... femmine N°.....

N° capi.....specie cinghiali Marca (fascetta o auricolare) da N°..... a N°.....

Di cui maschi N°..... femmine N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi

Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)

- Condizioni cutanee generali..... ☐ Niente da rilevare
Rilevato la presenza diN°.....capi.....
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCOSE:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):

osservazioni.....

☐ Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

☐ Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

☐ Nell'habitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

- Se presente, per gli ungulati, si allega copia della scheda rilevamento dati rilasciato dal Centro di Controllo dell'ATC o

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"



**Raccolta dati e informazioni per la movimentazione della selvaggina selvatica piccola
destinati al centro lavorazione della selvaggina**

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del D.C.A. N° 38 del 15.6.2016 Registrata presso la ASREM al N°.....ovvero appartenente all'Ente.....dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... ENTE.....
LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

SPECIE.....TOTALE CAPI N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi

Cachettico per N°..... capi
(N° identificativo.....)

Condizioni cutanee generali..... ☐ Niente da rilevare
Rilevato la presenza diN°.....capi.....
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCONTRATE:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):

osservazioni.....

☐ Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

☐ Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria (Servizio veterinario ASREM) delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

☐ Nell'habitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"



Regione Molise, Scheda N°..... del.....

MOD. C

**Documento di accompagnamento per la commercializzazione
occasionale di selvaggina selvatica cacciata**

Il sottoscritto..... residente in Via.....

N°..... Comune..... Prov. dichiara di aver effettuato un esame
preliminare sulla selvaggina selvatica cacciata e destinata al consumo umano:

LUOGO DI ABBATTIMENTO A.T.C..... ENTE.....

E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

Eventuale passaggio al "CENTRO DI SOSTA" sito in.....

SPECIE piccola selvaggina intera.....N° capi.....

SPECIE ruminante.....con N° di fascetta o auricolare ☐ M ☐ F

SPECIE cinghiale con N° di fascetta o auricolare..... ☐ M ☐ F

- I visceri toracici, il fegato e la milza, se rimossi dalla sede anatomica, devono accompagnare la carcassa ed essere correlati alla stessa riportando lo stesso numero di identificazione.

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi

Cachettico per N°.....capi

(N° identificativo.....)

- Condizioni cutanee generali..... ☐ Niente da rilevare

Rilevato la presenza diN°.....capi.....

(N° identificativo.....)

(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCONTRATE:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):.....

osservazioni.....

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

- Per gli ungulati si allega alla presente copia del verbale..... rilasciato dal Centro di Controllo dell'ATC o

Il sottoscritto dichiara che i capi di piccola selvaggina e il capo di grossa selvaggina come sopra evidenziati saranno ceduti:

Esercizio di vendita (indirizzo).....

Esercizio di somministrazione (indirizzo).....

FIRMA DEL CACCIATORE

**SI DICHIARA CHE LE CARNI DI CINGHIALE SONO STATE SOTTOPOSTE ALL'ESAME TRICHINOSCOPICO CON
ESITO NEGATIVO.**

FIRMA DELL'ESERCENTE