

Codice A1409C

D.D. 29 settembre 2022, n. 1759

Approvazione delle "Indicazioni operative sulla gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica - Regione Piemonte".



ATTO DD 1759/A1409C/2022

DEL 29/09/2022

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A1400A - SANITA' E WELFARE

A1409C - Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare

OGGETTO: Approvazione delle “Indicazioni operative sulla gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica – Regione Piemonte”.

- 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;
- visto il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale;
- 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 Regolamento (UE) n. 2015/1375 della Commissione del 10 Maggio 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- visto il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, 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, recante modifica dei Regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i Regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali), in particolare l'articolo 18, paragrafo 7;
- visto il Regolamento (UE) n. 2019/624 della Commissione del 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;

- visto il Regolamento (UE) n. 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;

- visto il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2020/2235 della Commissione, del 16 dicembre 2020, recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429 e (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i modelli di certificati sanitari, i modelli di certificati ufficiali e i modelli di certificati sanitari/ufficiali per l'ingresso nell'Unione e i movimenti all'interno dell'Unione di partite di determinate categorie di animali e merci nonché la certificazione ufficiale relativa a tali certificati e che abroga il regolamento (CE) n. 599/2004, i regolamenti di esecuzione (UE) n. 636/2014 e (UE) 2019/628, la direttiva 98/68/CE e le decisioni 2000/572/CE, 2003/779/CE e 2007/240/CE;

- vista la Legge 11 febbraio 1992, n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio";

- vista la Legge regionale 19 giugno 2018, n. 5 "Tutela della fauna e gestione faunistico – venatoria";

- vista l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n.131 tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni, del 10 maggio 2007 (Repertorio n. 94/CSR del 10/05/2007);

- 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" (Rep. Atti n.253/CSR del 17/12/2009);

- vista l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativa a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari" (Rep. Atti n.59/CSR del 29/04/2010);

- visto l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano e le Autonomie locali sul documento recante "Linee guida per l'applicazione del 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" (Rep. n. 20/CU del 07/02/2013);

- visto l'Accordo 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) 882/2004 e 9854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10/11/2016);

- vista l'Intesa n. 34/CSR del 25/03/2021 recante "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (Rep. 34/CSR del 25/03/2021);

- vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3 – 4805 del 22 marzo 2022 avente ad oggetto "Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (Repertorio n. 34/CSR del 25/03/2021).

Considerato che:

- il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare la presenza, nella ristorazione pubblica, di piatti a base di carni di selvaggina cacciata si ritrova con sempre maggior frequenza, anche al di fuori delle aree

tradizionalmente vocate;

- la selvaggina selvatica viene riconosciuta da tutte le attuali norme come risorsa da gestire e da valorizzare sotto più svariati aspetti, non ultimo quello di fornire carni per una filiera alimentare corta e sostenibile, con caratteristiche di trasparenza e di sicurezza igienico-sanitaria;

- la situazione contingente, caratterizzata da cospicui danni alle colture agrarie causati sia da cinghiali, sia da caprioli, il cui numero consistente obbliga gli stessi a scendere a valle per cercare cibo, ha determinato un aumento degli incidenti stradali e dei danni per gli automobilisti, oltre che notevoli difficoltà nella gestione degli animali feriti. Inoltre, l'emergenza della Peste Suina Africana (PSA) ha causato e continua a provocare consistenti danni all'economia, con ingenti ripercussioni sul comparto suinicolo;

- si registra un contesto di ampia disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento attuati dagli enti competenti, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori;

- il Regolamento (CE) n. 853/2004, 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. Tali requisiti però non si applicano né alla produzione primaria per uso domestico privato, né "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 Regolamento). La disciplina di tale attività viene lasciata agli Stati membri, al fine di garantire il conseguimento degli obiettivi del regolamento stesso;

- l'Italia ha dato parziale attuazione alla disciplina di cui al Regolamento sopra citato, mediante l'accordo tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome del 9 Febbraio 2006 (Rep. n. 2477), da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 Aprile 2010 (Rep. Atti n.59/CSR), relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari";

- con la Deliberazione della Giunta Regionale 25 marzo 2022, n. 3-4805 veniva recepita, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, l'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" (Repertorio n. 34/CSR del 25/03/2021);

- con la citata D.G.R. n. 3-4805 del 25 Marzo 2022 veniva demandato a successivo provvedimento della Direzione Sanità e Welfare l'elaborazione delle ulteriori indicazioni operative, nell'ambito dei principi e degli indirizzi contenuti nell'Intesa allegata alla Deliberazione.

Ritenuto pertanto necessario, alla luce di quanto sopra esposto e al fine di armonizzare le indicazioni relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1 e 5 dell'allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio regionale, di approvare il documento recante "Indicazioni operative sulla gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica – Regione Piemonte" allegato alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale.

Dato atto che non sono previsti oneri a carico del bilancio regionale.

Tutto ciò premesso, attestata la regolarità amministrativa del presente atto ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17/10/2016, come modificata con D.G.R. 1-3361 del 14/06/2021.

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
- il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165;
- la Legge Regionale 28 luglio 2008, n.23, artt. 17 e 18;

determina

1. di approvare il documento recante “Indicazioni operative sulla gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica – Regione Piemonte” allegato alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale;
2. di dare atto che non sono previsti oneri a carico del bilancio regionale.

La presente determinazione sarà pubblicata sul BUR ai sensi dell’art. 61 dello Statuto e dell’art 5 della L.R. 22/2010.

La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi del D.lgs. 33/2013.

IL DIRIGENTE (A1409C - Prevenzione, sanità pubblica veterinaria
e sicurezza alimentare)
Firmato digitalmente da Bartolomeo Griglio

Allegato

INDICAZIONI OPERATIVE SULLA GESTIONE IGIENICO-SANITARIA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA - REGIONE PIEMONTE

SOMMARIO

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione.....	2
Capitolo 2 – Definizioni e glossario.....	2
Capitolo 3 – Origine e destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica.....	3
3.1 - Autoconsumo.....	4
3.2 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi.....	4
3.3 – Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione.....	5
Capitolo 4 – Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina.....	6
4.1. Centro di raccolta della selvaggina (CRS).....	6
4.1.1 Concessione di deroghe in situazioni emergenziali.....	8
4.2. Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS).....	8
4.3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP).....	8
Capitolo 5 - Indicazioni igienico sanitarie.....	8
5.1. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia.....	8
5.2. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia.....	9
Capitolo 6 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente.....	10
Capitolo 7 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca di Trichinella e per ogni altra analisi prevista.....	10
Capitolo 8 - Rintracciabilità.....	11
Capitolo 9 - Formazione per "Persona formata".....	12
Capitolo 10 - Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati.....	13
Documentazione.....	15
Modello 1 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi.....	15
Modello 2 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS.....	16
Modello 3 - Registro di carico scarico per centri di raccolta della selvaggina.....	18
Modello 4 - Registro di carico scarico per centri di raccolta della selvaggina dove AC ha autorizzato la lavorazione delle carni.....	19

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione

Con la nuova Intesa Rep. Atti n. 34/CSR del 25/03/2021, recepita a livello regionale con DGR n. 3-4805 del 25 Marzo 2022, è stato approvato il documento “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica”, che rappresenta il più recente riferimento normativo nazionale.

Le presenti istruzioni operative hanno la finalità di armonizzare le indicazioni relative all’igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1.5, 1.7, 1.8 dell’allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio regionale.

Le stesse non si applicano alla selvaggina di allevamento, così come definita al punto 1.6 dell’allegato I del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Sono fatte salve le norme speciali in materia di attività venatoria, protezione della fauna omeoterma e di sanità animale.

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 articolo 2).

Acqua pulita: l’acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. CE n. 852/2004 articolo 2).

Acqua potabile: l’acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella Direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

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.

Carcassa: il corpo di un animale dopo la macellazione e la toelettatura.

Visceri: organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l’esofago, e il gozzo degli uccelli.

Selvaggina selvatica:

- Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, 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);

- 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, Sez. IV).

Centro di raccolta selvaggina cacciata (CRS): struttura registrata ai sensi dell’art. 6 del Regolamento CE n. 852/2004 destinata al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.

Centro di lavorazione della selvaggina (CLS-GHE): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo 1 “Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica”, sono preparate per essere immesse sul mercato (Regolamento CE n. 853/2004, Allegato I, punto 1.18).

Immissione sul mercato: quanto definito dall’art. 3, punto 8 del Reg. (CE) n. 178/2002 (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).

Sottoprodotti di origine animale: corpi interi o parti di animali, prodotti di origine animale o altri prodotti ottenuti da animali, non destinati al consumo umano, ivi compresi gli ovociti, gli embrioni e lo sperma (Reg. CE n. 1069/2009 art. 3).

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA 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 le strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso".

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

Trichinella: si intende qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere *Trichinella*.

Capitolo 3 – Origine e destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica cacciata

Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

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

- animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
- animali abbattuti nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Parchi, Province, etc) compresi i piani selettivi di diradamento della fauna;
- animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo.

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 durante la normale attività venatoria o in un Piano di controllo (Capitolo 3.1);
- immissione sul mercato come "fornitura diretta di piccoli quantitativi" da parte del cacciatore al consumatore finale o commercio al dettaglio e somministrazione in ambito locale (Capitolo 3.2);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso stabilimenti riconosciuti (Capitolo 3.3).

Ai sensi della Legge regionale 19 giugno 2018, n. 5 sulla "Tutela della fauna e gestione faunistico – venatoria", le carcasse degli animali selvatici provenienti dalle azioni di controllo della fauna selvatica disposte dagli Enti che gestiscono il territorio possono avere le seguenti destinazioni (oltre allo smaltimento secondo le normative vigenti):

- essere cedute a titolo gratuito al personale che partecipa alle operazioni di campo;
- essere cedute ai centri di lavorazione della selvaggina a titolo oneroso.

3.1 - Autoconsumo

Ai fini del presente documento, per autoconsumo si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei Regolamenti del pacchetto igiene.

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi ad elevato rischio di infestazione da Trichinella, al fine di tutelare la salute dei consumatori, tutte le carcasse di cinghiali abbattuti e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte sistematicamente ad esame trichinoscopico, secondo le modalità riportate nel Capitolo 7.

In particolari situazioni potrebbe essere necessario che la carcassa abbattuta, anche se destinata all'autoconsumo, debba essere sottoposta a protocolli di controllo, così come previsto e disposto da specifici piani di vigilanza.

3.2 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi

La fornitura diretta di "piccoli quantitativi" è esclusa dall'ambito di applicazione del Regolamento (CE) n. 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e). Pur non rientrando nell'ambito della "commercializzazione", va comunque garantita la rintracciabilità delle carni degli animali cacciati, così come previsto dagli artt. 14, 18 e 19 Regolamento (CE) n. 178/2002, che riguardano anche la produzione primaria.

In Piemonte è pertanto ammessa la fornitura di piccoli quantitativi in ambito locale (provincia e province contermini del territorio regionale).

Il "piccolo quantitativo" è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE). In questo ambito ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può dunque cedere ogni anno solare (inteso da inizio gennaio a fine dicembre) tali unità secondo la seguente tabella di conversione.

Specie e categoria	Unità di "capo grosso equivalente"	Capi/anno
Cervo adulto	1	2
Daino adulto	0,5	4
Cinghiale adulto (*)	0,5	4
Muflone, camoscio	0,33	6
Capriolo adulto	0,25	8
Capi ungulati giovani (^)	Metà del valore del corrispondente capo adulto	
Selvaggina da penna	0,01	200
Selvaggina piccola da pelo	0,08	25

(*) cinghiale adulto= sono gli animali che hanno più di 2 anni e presentano, in modo più o meno accentuato in relazione all'età, tutte le caratteristiche degli individui maturi: muso più allungato, testa massiccia, sbilanciamento del peso sui quarti anteriori, mantello prevalentemente bruno più o meno scuro, ecc. Al compimento del secondo anno, il mantello può avere ancora delle tonalità rossastre mentre in età avanzata aumenta la quantità di pelame grigio. In alternativa si possono utilizzare le misurazioni biometriche per la valutazione dell'età dell'animale.

(^) Capi ungulati giovani = all'interno di ciascuna classe, l'età viene attribuita in termini di anni compiuti (ad es. si considerano di 1 anno compiuto tutti gli individui dai 12 ai 23 mesi e di 2 anni tutti gli individui dal 24 ai 35 mesi. In tutte le specie, la classe 0 e la classe I corrispondono rispettivamente ai piccoli e ai giovani; per quasi tutte le specie la classificazione in base all'età è più dettagliata nei maschi rispetto alle femmine. In alternativa si possono utilizzare le misurazioni biometriche per la valutazione dell'età dell'animale.

Modalità di approvvigionamento dei capi abbattuti

In tale contesto il consumatore finale e gli esercizi al dettaglio o di somministrazione possono acquistare/ottenere i capi abbattuti a caccia secondo le modalità di seguito indicate:

1) Capi interi non scuoiati o spiumati di selvaggina cacciata:

- approvvigionamento del capo direttamente dal cacciatore o da un centro di raccolta registrato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, in cui le carcasse hanno stazionato sotto pelle/piume secondo i requisiti previsti nel Capitolo 5, punto 1 e, ove richiesto (es. cinghiali), sono stati campionati per la ricerca di Trichinella e per ogni altro eventuale esame previsto dal Piano campionamenti selvatici.

2) Capi di selvaggina cacciata scuoiata o spiumata, in mezzene, in quarti, in terzi di mezzena (ove espressamente autorizzato):

- approvvigionamento del capo e/o delle carni da un centro di raccolta registrato ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 e dotato di celle frigorifere e locali idonei alla lavorazione delle carcasse (vedi Capitolo 4, punto 1) presso il quale sono state eviscerate, scuoiate e sezionate fino in terzi di mezzena e, ove richiesto (es. cinghiali), campionate per la ricerca di Trichinella e per ogni altro eventuale esame previsto dal Piano campionamenti selvatici.

Requisiti essenziali per gli esercizi al dettaglio o di somministrazione:

- (solo nei casi previsti al punto 1) dotazione di cella frigorifera dedicata per stoccare temporaneamente gli animali sotto pelo/piume (intesa anche come la cella refrigerata del mezzo di trasporto carni – in grado di essere mantenuta in funzione per tutto il periodo della conservazione e che andrà lavata e sanificata prima del successivo utilizzo) e di un locale dedicato per effettuare la scuoiatura/spiumatura;
- lavorazione del capo cacciato in luoghi o in tempi diversi dalle altre attività;
- smaltimento delle pelli/penne e degli scarti in maniera idonea secondo quanto previsto dalla normativa vigente e delle norme locali di polizia urbana. In ogni caso, è buona regola che siano dotati di contenitori con coperchio e a tenuta stagna, idoneamente identificati e, eventualmente, prevedere delle convenzioni con le ditte di smaltimento sottoprodotti;
- implementazione del manuale di autocontrollo, prevedendo una sezione dedicata al ricevimento, lavorazione, rintracciabilità delle carcasse degli animali selvatici;
- conservazione agli atti dei documenti forniti dal cacciatore/CRS (Modello 1 - Documentazione) o dei documenti rilasciati dal CLS per due anni;
- acquisizione dell'esito favorevole dell'esame per la ricerca di Trichinella (specie sensibili) e di ogni altra eventuale analisi e conservazione per almeno due anni.

Adempimenti per il cacciatore:

- esecuzione di prelievi per sottoporre i capi di specie sensibili all'esame per la ricerca di Trichinella secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 2015/1375, e ogni altro esame richiesto dal Piano campionamento selvatici o da situazioni epidemiologiche contingenti;
- compilazione del Modello 1 (Documentazione) in due o più copie, di cui una rimane sempre al cacciatore e una per ciascun destinatario, allegando gli eventuali rapporti di prova dei campionamenti effettuati con esito favorevole.

3.3 – Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un "centro di lavorazione della selvaggina" (CLS), riconosciuto ai sensi del

Regolamento (CE) n. 853/2004. Le carcasse possono giungervi direttamente dal cacciatore o transitare preventivamente da un centro di raccolta della selvaggina.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata a cui il cacciatore deve presentare la selvaggina per un esame e informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento. La persona formata provvede alla compilazione, per la parte di sua competenza, del documento di cui al Modello 2 (Documentazione).

Qualora, in situazioni particolari, non sia presente una persona formata che possa effettuare l'esame dei capi abbattuti, questi ultimi dovranno essere consegnati direttamente ai CLS, senza transitare presso un centro di raccolta. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri (eccetto lo stomaco e gli intestini se lasciati sul luogo di abbattimento) dovranno accompagnare la carcassa.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare, per la parte di sua competenza, il Modello 2 (Documentazione) in due copie: una copia per sé e l'altra, che accompagna la carcassa al CLS, destinata al veterinario ufficiale.

Capitolo 4 – Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina

4.1. Centro di raccolta della selvaggina (CRS)

Il Centro di raccolta della selvaggina (CRS) è una struttura, funzionale all'area di caccia, in cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS.

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

- rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul luogo di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento;
- eventuale scuoiatura/spiumatura, divisione in mezzene, in quarti o terzi di mezzena (vedi di seguito).

Le carcasse devono essere trasportate al CRS nel più breve tempo possibile dopo l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano o nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento di una temperatura al cuore delle carni di +7°C per selvaggina di grossa taglia e +4°C per selvaggina da piuma (vedi punto 5, capitolo 2, sezione IV o punto 4, capitolo 3 della sezione IV, dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004), le carcasse, se non destinate all'autoconsumo, possono sostare presso il centro fino a 5 giorni. Le celle devono essere sufficientemente capienti e le carcasse, correttamente identificate e, ove pertinente, facilmente correlabili ai visceri, non devono essere in contatto tra loro. In questo caso il trasporto delle carcasse refrigerate dovrà avvenire in maniera tale da preservare la temperatura raggiunta al cuore delle carni e in condizioni igienico-sanitarie adeguate.

Possono essere registrate come CRS tutte le strutture idonee per lo svolgimento di tali attività.

Deve essere individuata una figura di un Responsabile gestionale, che dovrà ottemperare alle indicazioni previste per la presentazione della notifica e al mantenimento dei requisiti documentali, strutturali e igienico-sanitari.

I centri di raccolta (CRS) devono:

- essere registrati ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 tramite SCIA presso il SUAP competente per territorio, compilando:
 - a) Allegato A della DGR 28-5718 del 02/10/2017 (contrassegnare in 1.2. Tipologia di attività – Produzione primaria – Caccia – Centro di raccolta selvaggina cacciata);
 - b) Scheda anagrafica allegata alla DGR 20-5198 del 19/06/2017;
 - c) Ricevuta del versamento dei diritti sanitari previsti dal D.Lgs. 32/2021, Allegato 2, Sezione 8 (20 €);
 - d) Allegato 2 del DD n. 673 del 30/10/2017 da inviare preferibilmente per pec direttamente all'ASL territorialmente competente. Nel campo "Eventuali Note" dovrà essere specificata l'eventuale attività di "SCUOIATURA/SPIUMATURA E FRAZIONAMENTO CARCASSE", che prima di essere intrapresa, dovrà essere autorizzata dall'Autorità competente come successivamente descritto;
- mantenere, ai fini della rintracciabilità, un registro di carico e scarico di tutti capi conferiti, anche se destinati all'autoconsumo (vedi Modello 3 – Documentazione);
- conservare agli atti i documenti forniti dal cacciatore per almeno due anni;
- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguati, al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni; questo vale anche per le aree immediatamente circostanti (da mantenere pulite da erbacce e/o materiali non attinenti con l'attività svolta);
- essere dotati di appositi contenitori per i visceri degli animali e per gli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano che dovranno essere smaltiti secondo la normativa vigente (vedi Capitolo 10);
- sottoporre al campionamento per la ricerca di Trichinella tutte le specie sensibili, o ad ogni altro campionamento previsto;
- essere in grado di garantire la corrispondenza delle carcasse con i relativi visceri (se non eviscerati in campo) fino all'emissione del referto di eventuali controlli analitici;
- essere dotati di locali, superfici ed attrezzature facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita.

In aggiunta a quanto sopra indicato, l'Autorità competente locale potrà autorizzare i CRS ad effettuare, qualora le condizioni igienico-strutturali lo consentano, le operazioni di scuoiatura/spiumatura e divisione in mezzene, in quarti o terzi di mezzena, delle carcasse di selvaggina che rientrano nell'ambito dell'autoconsumo o della fornitura di "piccoli quantitativi" in ambito locale, purché il CRS sia dotato inoltre di:

- celle frigorifere idonee per conservare le carcasse degli animali cacciati;
- celle frigorifere idonee per la conservazione delle carni esposte (è possibile gestire nella stessa cella capi sottopelle e capi esposti ma in tempi diversi e dopo accurata pulizia e disinfezione);
- locale dedicato esclusivamente alla lavorazione delle carni che rispetti i requisiti previsti dall'allegato II, capitolo I, del Regolamento (CE) n. 852/2004;
- siano dotati di lavandino con acqua potabile calda e fredda;
- un registro di carico e scarico, ai fini della rintracciabilità, delle carni di tutti i capi conferiti (Modello 4 – Documentazione), anche se destinate all'autoconsumo.

A tal proposito il CRS è tenuto a comunicare al Servizio veterinario competente le giornate e gli orari in cui indicativamente verrà svolta l'attività di lavorazione delle carcasse. Le carni cedute devono essere accompagnate da eventuali esiti di laboratorio (ove previsto) e da copia del Modello 1 (Documentazione).

Si ribadisce che, nel caso in cui la selvaggina cacciata sia destinata alla commercializzazione, il capo cacciato intero deve transitare da un CLS ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, in cui le carcasse verranno sottoposte a ispezione post mortem da parte di un veterinario ufficiale.

4.1.1 Concessione di deroghe in situazioni emergenziali

In determinate situazioni emergenziali (es. PSA) in cui, in assenza di rischi zoonosici, si renda necessario l'abbattimento di un numero considerevole di animali, e previo provvedimento da parte dell'Autorità competente regionale, è possibile concedere delle deroghe sui "piccoli quantitativi" e sul destino delle carni di selvaggina cacciata.

4.2. Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)

I centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti (CLS) devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Presso i CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono:

- spellate/scuoiate o spennate;
- private dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- sottoposte ad ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;
- bollate, per le specie animali previste;
- divise in mezzene, in quarti o in tre parti di mezzena.

I CLS :

- devono possedere strutture e/o dispositivi adeguati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sotto pelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo (in questo caso prima di riporre le carcasse scuoiate, la cella deve essere adeguatamente pulita e sanificata). Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto, è possibile che le carcasse sotto pelo/piuma siano depositate presso un locale/struttura/dispositivo (es. automezzo refrigerato) chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse;
- 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, si deve differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

4.3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, o Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Capitolo 5 - Indicazioni igienico sanitarie

5.1. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia

La selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e intestino, è considerata produzione primaria. Ogni altra lavorazione finalizzata alla commercializzazione deve essere eseguita in impianti riconosciuti e le carcasse devono pertanto 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. I visceri devono essere esaminati da una persona formata, che stabilirà il destino degli stessi.

Il trasporto verso un CLS o un centro di raccolta deve avvenire nel più breve tempo possibile dopo l'abbattimento e devono essere messe in atto tutte le misure che favoriscano la conservazione temporanea della carcassa.

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 da parte del veterinario ufficiale.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo venga esaminato da una "persona formata", la testa e i visceri possono non accompagnare la carcassa al CLS. La "persona formata" deve far accompagnare la carcassa da una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, si attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che il consumo della carne possa rappresentare un rischio per la salute umana. Il modello di dichiarazione è riportato nel Modello 2 (Documentazione).

Tale dichiarazione può riguardare più carcasse, a condizione che ciascuna di queste sia adeguatamente identificata e nella dichiarazione figurino il numero di identificazione di ciascuna, specificandone la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. Tutte le carcasse per le quali viene redatta un'unica dichiarazione possono essere spedite ad un unico centro di lavorazione della selvaggina (CLS).

Nel caso dei cinghiali (o altra specie sensibile alla trichinellosi), la testa, eccetto le zanne, e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al centro di lavorazione selvaggina.

Tuttavia, l'Autorità competente può autorizzare la spedizione di teste di animali di specie suscettibili all'infestazione da *Trichinella* presso un centro tecnico, per la produzione di trofei di caccia, riconosciuto ai sensi dell'art.18 del Regolamento (CE) n. 1069/2009. L'impianto tecnico deve essere specificato nella dichiarazione compilata dalla persona formata. Una copia della dichiarazione è inviata all'impianto tecnico. Qualora i risultati dell'esame per la ricerca di *Trichinella* siano positivi, l'Autorità competente effettua un controllo ufficiale al fine di verificare la corretta manipolazione della testa presso l'impianto tecnico.

I cacciatori devono soddisfare i requisiti supplementari imposti nello Stato membro dove ha luogo la caccia, in particolare per permettere il controllo di taluni residui e sostanze ai sensi della Direttiva 96/23/CE e favorire l'attuazione del "Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica".

Se la "persona formata" sospetta una contaminazione della carcassa o ha rilevato un comportamento o delle caratteristiche anomale tali da non permettere la compilazione della dichiarazione di cui sopra, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri (eccetto lo stomaco e gli intestini), devono accompagnare la carcassa al CLS.

5.2. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica piccola siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite nel più breve tempo possibile (al più tardi entro il giorno successivo l'abbattimento) ad un CLS. Una volta giunte al centro di lavorazione della selvaggina le carcasse devono essere eviscerate e mantenute ad una temperatura non superiore ai +4°C ed ispezionate dal veterinario ufficiale, ai sensi del art.28 del Regolamento (UE) n. 2019/627.

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 si applicano le disposizioni di igiene di cui all'allegato III, Sez. II, Cap. V del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Capitolo 6 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente

Le carcasse degli animali selvatici rinvenuti morti non possono essere immesse sul mercato, né essere consumate, ma inviate alla distruzione o, ove possibile e previo accordo con il Comune, interrata.

Nel caso gli animali selvatici vengano coinvolti in incidenti stradali o segnalati per eventi traumatici, potrebbero essere coinvolti a vario titolo diversi soggetti, quali: Forze dell'Ordine, personale dell'ASL, personale della Provincia o della Città metropolitana, Servizio Multizonale veterinario (PMPPV), personale della Facoltà di Medicina Veterinaria (Centro Animali Non Convenzionali – CANC) o dei centri di recupero fauna selvatica (CRAS). A seconda dei casi questi soggetti, coordinati dal Servizio veterinario ASL, collaborano per determinare il destino degli animali.

Gli animali selvatici investiti o comunque traumatizzati devono essere sottoposti ad un esame preliminare per stabilire se:

1. possono essere recuperati presso un "centro di recupero della selvaggina" per la ri-immissione in libertà.

In tal caso l'animale presenta lesioni o traumi minimi tali da far presupporre un possibile recupero se sottoposto a cure adeguate. Deve, pertanto, essere tempestivamente inviato presso un centro di recupero selvatici (CRAS), opportunamente trasportato con idonei sistemi di contenimento e nel rispetto del benessere animale;

2. le loro carni possono essere destinate al consumo umano.

Nei diversi contesti territoriali sarà l'Autorità competente locale a concedere tale destino, organizzando e coordinando, anche con il supporto di altri Enti, le varie operazioni. La carcassa dovrà transitare presso un CLS, per l'ispezione post mortem e gli accertamenti diagnostici da parte del veterinario ufficiale;

3. devono essere abbattuti e destinati alla distruzione.

In tal caso l'animale presenta ferite esposte, politraumatismi, lesioni di vecchia data, si presenta emaciato, denutrito o con segni di malattia incompatibili con un recupero, dovrà essere abbattuto sul posto e la carcassa inviata alla distruzione o, ove possibile e previo accordo con il Comune, interrata.

Si ricorda che, in caso di cinghiali incidentati o rinvenuti morti, devono essere messi in atto gli specifici protocolli operativi disposti dal Ministero della Salute per la prevenzione della PSA.

Capitolo 7 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca di Trichinella e per ogni altra analisi prevista

Il prelievo del campione per la ricerca di Trichinella (specie sensibili) viene effettuato sistematicamente, a seconda dei casi:

- dal cacciatore che ha abbattuto l'animale o dalla persona formata;
- da un veterinario ufficiale nei CLS.

Il cacciatore/persona formata è responsabile della corretta esecuzione del campione, della sua identificazione e della consegna al Servizio veterinario territorialmente competente. Deve inoltre fornire un indirizzo e-mail per ricevere l'esito dell'esame trichinoscopico da parte del Servizio veterinario delle ASL.

Il campione, di peso non inferiore a 60 g di muscolo (escludendo grasso, tendini e aponeurosi), deve essere prelevato conformemente al Regolamento (UE) n. 2015/1375. I muscoli d'elezione sono: pilastro del diaframma (zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea), muscoli dell'arto anteriore, muscoli alla base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere conferito nel corso della stessa giornata di abbattimento, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione e consegnato al più presto.

Le ASL verificano l'idoneità del campione e lo inviano, compilando apposito verbale in uso, ai laboratori dell'IZSPLV competenti per territorio.

È importante che anche i cinghiali cacciati siano identificati individualmente, ad es. con una fascetta che riporti un numero progressivo; esso deve quindi essere riprodotto sul contenitore in cui verrà inserito il muscolo striato da inviare per la ricerca di Trichinella, in modo da avere un'identificazione precisa ed inequivocabile del campione.

La carcassa, esclusivamente in attesa dell'esito dell'esame trichinoscopico, potrà essere lavorata ma non consumata, ed in ogni caso dovrà essere mantenuta la rintracciabilità delle carni.

Ai sensi dell'art. 31, comma 2 del Regolamento (UE) n. 2019/627 "*Le carni di animali infettati da trichine sono dichiarate non idonee al consumo umano*" e pertanto devono essere inviate alla distruzione.

Per tutti gli animali selvatici oggetto di attività venatoria, anche nel caso dell'autoconsumo e della fornitura diretta di piccoli quantitativi, l'analisi per la ricerca di Trichinella, rientrando nell'attività di sorveglianza del parassita, è effettuata gratuitamente dall'IZSPLV, così come previsto dal D.Lgs. 32/2021 all'art. 7, comma 4. Diversamente, i capi sottoposti ad esame trichinoscopico che transitano da un centro di lavorazione della selvaggina sono assoggettati al pagamento di una tariffa concordata con l'IZS (attualmente 0,90 euro).

In particolari situazioni è possibile dover attuare dei piani speciali di sorveglianza che prevedano specifici campionamenti che dovranno, di volta in volta, essere presi in considerazione e prontamente comunicati agli Enti di gestione della caccia per garantirne la completa attuazione.

Capitolo 8 - Rintracciabilità

Tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo, compresi i "piccoli quantitativi" oggetto di fornitura diretta, devono essere identificati secondo metodologie indicate dagli Enti competenti in materia di caccia o faunistici, sulla base della legislazione regionale vigente.

Pertanto, i cacciatori sono tenuti ad identificare individualmente la selvaggina cacciata in modo da consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento e ai verbali di campionamento (es. Trichinella).

Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina è tenuto a conservare la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante/consumatore finale/ristoratore, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione dell'Autorità competente.

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

L'Autorità competente, che nell'ambito delle ispezioni programmate da PRISA/PAISA si reca presso esercizi di vendita al dettaglio o di ristorazione che trattano le carni di selvaggina cacciata o presso i CRS, è tenuta ad effettuare verifiche mirate sulla:

- corretta rintracciabilità;
- idoneità dei locali (dotazione frigorifere, separazione della selvaggina rispetto alle altre merceologie, esecuzione di eventuale spiumatura o scuoiatura in locale separato, attrezzatura per il

- sezionamento/lavorazione);
- documentazione presente (sia per quanto riguarda la provenienza delle carni che per quanto attiene l'esito analitico di eventuali campionamenti);
- efficacia delle procedure inerenti le varie fasi della lavorazione delle carni di selvaggina cacciata, compresa la possibilità di vendita, e delle procedure di pulizia e sanificazione della struttura e delle attrezzature.

Sarà cura del Settore competente della Regione implementare il PRISA con le suddette disposizioni.

Capitolo 9 - Formazione per “Persona formata”

La Regione Piemonte favorisce la formazione relativa all'igiene delle carni per tutti i cacciatori, al fine di migliorare le buone pratiche di lavorazione delle carni, la sicurezza degli alimenti a tutela del consumatore e della salute pubblica, e la formazione relativa alle malattie degli animali selvatici, per poter contribuire attivamente alla tutela del patrimonio zootecnico e alla sorveglianza sanitaria delle popolazioni selvatiche.

Le Autorità competenti devono incoraggiare le associazioni venatorie ad organizzare adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate al fine del conseguimento, previo superamento di un esame finale, del titolo di “persona formata” ai sensi dell'allegato III, sez. IV, cap. 1 del Regolamento (CE) n. 853/2004.

L'organizzazione dei corsi di formazione è demandata alle Amministrazioni Provinciali, agli Enti Pubblici, alle Amministrazioni che gestiscono la caccia, alle Associazioni venatorie, ai Gestori delle aree protette della Regione Piemonte, i quali dovranno avvalersi per la docenza di personale qualificato e di personale sanitario delle ASL. I contenuti di detti corsi vengono concordati tra le varie parti coinvolte.

Il CeRMAS, quale Centro di riferimento nazionale per le malattie degli animali selvatici, gli IIZZSS, le Università e gli altri Centri di ricerca interessati potranno fornire supporto tecnico e formativo.

Gli argomenti previsti dall'allegato III, sez. IV, cap 1 del Regolamento (CE) n. 853/2004 devono essere trattati per un numero minimo di 10 ore, escluso l'esame finale.

Nello specifico devono contemplare almeno le seguenti materie:

- 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;
- disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica;
- idonei sistemi di identificazione e rintracciabilità dei capi cacciati;
- idonee modalità di esecuzione del prelievo dei campioni da sottoporre ad analisi.

Il 50% delle ore devono prevedere delle esercitazioni pratiche, volte al riconoscimento delle principali zoonosi e buone pratiche di lavorazione delle carcasse. Questi corsi potrebbero essere fatti, previo accordi, nelle sedi distaccate IZS, con coordinamento centrale del CeRMAS e la presenza di un veterinario del territorio e un tecnico faunistico, o presso Enti/Aziende interessati (ATC, CA, AFV e AATV) o il Dipartimento di Scienze Veterinarie, che possiedono locali in cui svolgere le lezioni pratiche.

Tali argomenti possono essere integrati nell'ambito dei corsi istituiti a vario titolo per i cacciatori.

Alla fine del corso e a seguito del superamento dell'esame finale, alla “persona formata” verrà rilasciato un attestato dall'ente organizzatore e, ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del Regolamento (CE) n. 853/2004, il suo nominativo verrà inserito negli elenchi provinciali del “Personale Formato”. Tali elenchi dovranno essere

resi disponibili alle Autorità competenti locali, per l'inserimento in un elenco regionale (verranno fornite ulteriori istruzioni con successiva nota).

È opportuno che il "personale formato" sia periodicamente aggiornato (in base alle novità e alla disponibilità degli organizzatori dei corsi) per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie. Eventuali corsi di aggiornamento della durata di circa 4 ore comprensivo di una parte pratica, serviranno a illustrare le eventuali patologie emergenti o riemergenti, le eventuali nuove disposizioni di legge e i relativi aggiornamenti. 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 iscritte nel registro regionale delle "persone formate", anche senza avere partecipato a specifici corsi.

Indipendentemente dall'aver ottenuto la qualifica di "persona formata", particolari situazioni epidemiologiche (es. PSA) potrebbero comportare come prerequisito anche una specifica formazione in materia di biosicurezza (Rif. DPGR 30.03.2022 n° 21 e s.m.i.).

Capitolo 10 - Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati

Il Regolamento (CE) n. 1069/2009 esclude dal campo di applicazione i corpi interi o le parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie, nonché i sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina destinate al consumo domestico privato o nell'ambito della fornitura di "piccoli quantitativi" 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.

Ferme restando le eventuali indicazioni delle Autorità competenti in materia di diffusione delle malattie infettive (es. PSA), lo stomaco e l'intestino appartenenti alla grossa selvaggina selvatica abbattuta possono essere smaltiti sul terreno di caccia in uno dei seguenti modi:

- abbandonati in luoghi idonei e secondo la buona pratica venatoria;
- interrati in casi di particolare e motivata necessità; nel caso di cinghiali è auspicabile che l'interramento avvenga in presenza di una persona formata che, effettuando un esame preliminare, potrà valutare l'opportunità di interramento o il conferimento ad un centro di raccolta per lo smaltimento tramite Ditta specializzata al fine di prevenire la diffusione di malattie infettive diffuse;
- in ogni caso il luogo scelto dovrà impedire la dispersione di liquidi organici in corsi d'acqua e zone umide;
- lo stomaco e l'intestino non potranno essere abbandonati né interrati in terreni che siano in fase di lavorazione o coltivazione.

Nel caso in cui non ci sia la possibilità di reperire, sul terreno di caccia, un luogo idoneo che rispetti le caratteristiche sopra riportate, ovvero per quantitativi ingenti di stomaci e di intestini, gli stessi dovranno essere raccolti e smaltiti tramite impianti di raccolta e/o trattamento riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009. A tale proposito, nell'impossibilità di un conferimento immediato, è auspicabile che i centri di raccolta della selvaggina cacciata siano dotati di appositi contenitori refrigerati per la raccolta/conservazione dei sottoprodotti e/o si potranno attivare appositi luoghi di stoccaggio refrigerato in attesa del ritiro da parte delle Ditte di smaltimento con le quali si stipulino specifiche convenzioni.

Si precisa che la possibilità dello smaltimento domestico (come rifiuto organico) dei visceri o dei sottoprodotti derivati dall'abbattimento per autoconsumo è assolutamente limitato a piccoli quantitativi compatibili con

l'effettivo autoconsumo familiare. Tuttavia, in particolari situazioni di motivata necessità, anche nel caso di autoconsumo, si potranno stipulare accordi con i Consorzi intercomunali che gestiscono la raccolta dei rifiuti, che potranno fornire idonei contenitori per il successivo smaltimento come rifiuto solido urbano ai sensi della normativa ambientale.

I titolari di CRS, già registrati ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004, potranno stipulare specifici contratti con apposite Ditte di smaltimento dei sottoprodotti di Categoria 1 o di Categoria 3, privilegiando, ove possibile, il congelamento degli stessi per ridurre drasticamente i costi legati al viaggio dei mezzi adibiti alla raccolta.

Ai sensi dell'art. 3, punto 4 delle Linee guida del Regolamento (CE) n. 1069/2009 (Rep. Atti n. 20/CU del 07/02/2013), in considerazione di particolari esigenze anche geografiche (valutabili caso per caso), per la raccolta e lo stoccaggio di carcasse animali, la Regione può autorizzare uno o più contenitori dislocati sul territorio, in un'area dedicata individuata dall'Autorità comunale competente, a condizione che la conservazione del materiale avvenga mediante l'impiego del freddo. Tali contenitori devono essere costruiti con materiali resistenti, devono garantire la tenuta stagna, essere facilmente lavabili e disinfettabili, essere chiaramente identificati in rapporto alla tipologia di materiale contenuto e posizionati in un'area chiusa o recintata non accessibile a soggetti non autorizzati. Per ogni sito deve, inoltre, essere individuato un responsabile gestionale (il cui nominativo sarà notificato all'ASL territorialmente competente), che detiene il registro delle partite di cui all'art. 22 del Regolamento, e applica una procedura per la pulizia e la sanificazione dei contenitori.

Diversamente, individuando "punti di raccolta" ove confluiscono i sottoprodotti provenienti da più siti dislocati sul territorio, è indispensabile autorizzare la struttura come "impianto di magazzinaggio refrigerato dei sottoprodotti di origine animale di Categoria 1" (ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009). In questo caso la struttura deve essere dotata di un servizio igienico, di uno o più contenitori o celle frigorifere chiudibili e di un sistema di lavaggio/disinfezione delle ruote degli automezzi.

Infine, si evidenzia che è altresì consentito lo smaltimento, in qualità di materiali di Categoria 3, di corpi o parti di selvaggina dichiarata idonea al consumo umano, ma non destinate al consumo umano per motivi commerciali o per altre motivazioni di carattere non sanitario.

Modello 1 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi *(compilare in stampatello e firmare per esteso)*

Data..... Dichiarazione n°
 Il sottoscritto CF
 residente nel Comune di..... Provincia
 via n.

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

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

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

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:
 Ragione Sociale o generalità
 Comune Via
 in data

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Data, _____

Firma del dichiarante

Da compilare in una copia per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Modello 2 - Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS

(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data..... Dichiarazione n°
Il sottoscritto CF
residente nel Comune di..... Provincia
vian.

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

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

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

Ragione Sociale
ComuneVian.

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Data,_____

Firma del cacciatore

Parte da compilare a cura della "Persona formata"

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

che prima dell'abbattimento l'animale:

- NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali
- MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:

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

- che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.
- che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:

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

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

- con
- senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:

.....

Data, _____

Il sottoscritto dichiara di essere consapevole delle sanzioni penali cui può andare incontro in caso di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, come previsto dall'articolo 76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e successive modificazioni.

Firma della persona formata

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

Modello 3 - Registro di carico scarico per centri di raccolta della selvaggina

N° progressivo	Data e ora caccia	N° identificativo capo	Identificativo cacciatore	Comune di abbattimento	Classe di età e sesso	Destinatario della carcassa

REP. N.

CONVENZIONE TRA LA REGIONE PIEMONTE E L'AZIENDA SANITARIA LOCALE CN1 PER LA COLLABORAZIONE DEL DOTT. MARCO SERALE, AI SENSI DELLA D.G.R. N. 39 – 6099 del 07/12/2017, NELL'AMBITO DEL SETTORE PREVENZIONE, SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE.

PREMESSO CHE:

La Regione Piemonte e le Aziende sanitarie Regionali, seppure con compiti istituzionali diversi ma complementari, nell'ambito del Servizio Sanitario Regionale concorrono alla realizzazione dei comuni obiettivi della promozione, mantenimento e recupero della salute della popolazione e, in tale ambito si collocano le forme di collaborazione tra la Regione e le Aziende nell'ambito delle tematiche relative allo studio all'approfondimento, alla ricerca ed all'organizzazione sanitaria, nonché alle attività ad esse collegate.

La Legge Regionale n. 16 del 29/07/2016, all'articolo 16 espressamente prevede che per finalità proprie del Servizio Sanitario, la Regione possa avvalersi di personale dipendente delle A.S.R., senza ulteriori oneri a carico del Bilancio regionale (comma 1); che tali rapporti di collaborazione siano regolati da appositi accordi quadro tra la Regione e le A.S.R. (comma 2); che, nell'espletamento della collaborazione, i dipendenti delle A.S.R. siano inseriti sotto il profilo organizzativo - funzionale, nell'ambito dell'amministrazione regionale (comma 3).

La D.G.R. n. 39 – 6099 del 07/12/2017, in virtù di tali premesse, ha approvato l'Accordo – Quadro tra la Regione Piemonte e le Aziende Sanitarie del SSR per l'attivazione di collaborazioni istituzionali mirate a tali fini.

L'Azienda Sanitaria Locale CN1 con Deliberazione n. 288 del 15/09/2022, ha approvato la stipulazione di apposita convenzione per il rinnovo della presente convenzione;

la Regione Piemonte con determinazione del Direttore regionale n. del ha approvato la stipulazione della presente convenzione;

Sulla base di ciò

TRA

La Regione Piemonte (C.F. n. 80087670016), Assessorato alla Sanità, Livelli essenziali di assistenza, Edilizia Sanitaria, nella persona del Direttore regionale alla Sanità e Welfare, Dott. Mario MINOLA, incaricato con D.G.R. 22-3079 del 09/04/2021, ai fini della presente convenzione domiciliato presso la sede dell'Assessorato, in Torino, C.so Regina Margherita n. 153/bis

E

L'Azienda Sanitaria regionale CN1 (C.F. 01128930045), nella persona del Direttore Generale, Dott. Giuseppe GUERRA, ai fini del presente accordo domiciliato presso la sede dell'Azienda, in Cuneo, Via Carlo Boggio n. 12.

**SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE
AI SENSI DELL'ART. 16 DELLA L.R. N. 16/20016**

- 1.** Le Amministrazioni stipulanti hanno specifico interesse alla realizzazione di attività inerenti:
 - elaborazione e analisi dei dati COVID-19 regionali con particolare riguardo ai dati richiesti dal Ministero della Salute e dall'Istituto Superiore di Sanità;
 - analisi della diffusione di malattie infettive emergenti e riemergenti in ambito umano e veterinario e sviluppo di scenari di impatto sul Servizio Sanitario Regionale in collaborazione con il SEREMI dell'ASL AL.

- 2.** Per il proficuo perseguimento degli obiettivi progettuali di cui al punto **1**, le Amministrazioni concordano di utilizzare, in continuità con la collaborazione già avviata per effetto della DD n. 931 del 08/09/2020, presso la sede dell'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte – Direzione Sanità e Welfare – Settore Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, il Dott. Marco SERALE, profilo professionale: Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico, dipendente dell'ASL CN1.

- 3.** L'assegnazione temporanea del Dott. Marco SERALE ha durata pari a mesi 24 (ventiquattro), a decorrere dal 16/09/2022, con monte ore mensile pari a 64 (sessantaquattro).

L'assegnazione prevede l'impiego del suddetto Dott. Marco SERALE, presso il Settore Prevenzione, Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Sanità e Welfare dell'Assessorato alla Sanità, Livelli Essenziali di Assistenza, Edilizia Sanitaria della Regione Piemonte.

- 4.** Al fine dello svolgimento e della continuità dell'attività lavorativa, potranno essere utilizzate tecniche informatiche, audio e video conferenze.

- 5.** Per il periodo di assegnazione temporanea il Dott. Marco SERALE è obbligato all'osservanza del codice di comportamento per i dipendenti pubblici (D.P.R. n. 62 del 16/04/2013) e del codice di comportamento dei dipendenti del ruolo della Regione Piemonte, approvato con D.G..R. n. 1 – 602 del 24/11/2014 e s.m.i.

- 6.** Il Dott. Marco SERALE permarrà a tutti gli effetti dipendente dell'ASL CN1. Gli orari delle presenze giornaliere saranno formalmente acquisiti con procedura informatica (badge fornito dalla Regione Piemonte) e trasmessi all'Azienda di provenienza del medesimo all'inizio del mese successivo a quello di riferimento. L'eventuale tempo di percorrenza, dalla propria sede aziendale alla sede regionale, è considerato orario di lavoro.

- 7.** Nessun onere è posto a carico della Regione Piemonte.

- 8.** La Regione Piemonte e l'Azienda provvedono, per quanto di rispettiva competenza, al rispetto della normativa vigente in materia di assicurazioni, rischi, infortuni, igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

- 9.** L'Azienda è competente rispetto agli adempimenti connessi alla gestione del rapporto di lavoro.

- 10.** Il collaboratore rinuncia a far valere pretese derivanti dall'esecuzione della convenzione nei confronti della Regione e s'impegna al rispetto delle regole vigenti nella struttura di lavoro.

- 11.** Gli oneri derivanti da eventuali spese di missione/trasferta su disposizione della Regione sono posti a carico dell'Azienda di appartenenza, in considerazione del fatto che le attività

svolte realizzano interessi comuni, affinché i rispettivi ambiti di azione (regionali o aziendali) risultino sempre più sinergici tra di loro. Parimenti, restano a carico dell'Azienda le eventuali spese per recarsi dalla sede abituale di lavoro alla sede regionale.

12. La Regione abilita il collaboratore all'utilizzo eventuale di procedure informatiche necessarie per lo svolgimento della collaborazione.

13. Nell'espletamento della collaborazione il collaboratore è inserito, sotto il profilo organizzativo – funzionale, nell'ambito dell'amministrazione regionale; conseguentemente, in relazione alle attività assegnate dal Dirigente del Settore competente, svolge le proprie attribuzioni al pari dei dipendenti regionali.

14. La proprietà intellettuale dei risultati delle attività svolte appartiene alla Regione, salva diversa pattuizione per specifiche iniziative dirette all'utilizzazione economica dei risultati medesimi e salvi i diritti morali del collaboratore qualora, eventualmente, svolga attività di studio e ricerca.

15. Al termine della collaborazione, il Dott. Marco SERALE è tenuto a restituire al Dirigente del Settore presso il quale ha prestato la propria attività lavorativa, il badge per la rilevazione della presenza, nonché ogni altro strumento, informatico e non, che gli sia stato assegnato per l'effettuazione della prestazione lavorativa.

Letto, confermato e sottoscritto digitalmente, ai sensi dell'art. 15, comma 2 bis, della Legge 07.08.1990 e s.m.i..

Il Direttore Regionale alla Sanità e Welfare

Dott. Mario MINOLA

(firmato in formato digitale)

Il Direttore Generale dell'ASL CN1

Dott. Giuseppe GUERRA

(firmato in formato digitale)