

Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore, ai sensi dell'art. 10, punto 2, lettera c), del Decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006.

INDICE

Definizioni

Premessa

Capo 1. Cessione di piccole quantità di cinghiali e altri ungulati selvatici

Capo 2. Trattamento della selvaggina e igiene delle operazioni successive all'abbattimento

Capo 3. Cessione di piccole quantità di selvaggina selvatica piccola (lagomorfi, volatili)

Capo 4. Registrazione

Capo 5. Documentazione e altri adempimenti

Capo 6. Prevenzione della Trichinellosi

Capo 7. Esclusioni

Capo 8. Disposizioni generali

Definizioni

Nel presente testo si richiamano le principali definizioni della normativa vigente in materia:

- 1) "Commercio al dettaglio": la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso;
- 2) "Immissione sul mercato": la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- 3) "Prodotti primari": i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca;
- 4) "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;
- 5) "Carne": tutte le parti commestibili degli animali di cui al punto 7;
- 6) "Lagomorfi": i conigli e le lepri;
- 7) "Selvaggina selvatica":
 - a) 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 negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero,
 - b) selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.
- 8) "Selvaggina d'allevamento": ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi da quelli di cui al punto 7;
- 9) "Selvaggina selvatica piccola": selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà;
- 10) "Selvaggina selvatica grossa": mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla categoria della selvaggina selvatica piccola e diversi dai lagomorfi di cui al punto 6;
- 11) "Carcassa": il corpo di un animale dopo il macello e la toelettatura;
- 12) "Carni fresche": carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera controllata;
- 13) "Frattaglie": le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri e il sangue;
- 14) "Visceri": organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli;
- 15) "Locale di lavorazione della selvaggina": il locale in cui la selvaggina di cui al presente provvedimento viene spellata/spiumata ed eviscerata.
- 16) "Preparazioni di carni": carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche;
- 17) "Prodotti a base di carne": i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche;
- 18) "Trichine": si intende qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere *Trichinella*.

Premessa

E' ammessa la fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica abbattuta a caccia, dal cacciatore direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale.

Per fornitura diretta di piccoli quantitativi di carni di selvaggina si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente un esercizio di commercio al dettaglio.

La fornitura diretta deve avvenire a livello locale cioè nell'ambito del territorio della provincia in cui insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini.

Per piccola quantità di selvaggina abbattuta a caccia si intende:

- 1 capo/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia (cinghiale, capriolo, cervo, daino, muflone e altri ungulati selvatici);
- quantità massime prelevabili in base al calendario venatorio regionale e, comunque, non più di 50 capi/anno per la piccola selvaggina selvatica.

Il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, al fine di garantirne la rintracciabilità.

In ogni caso il commerciante al dettaglio, in ambito locale, ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, relative alla rintracciabilità.

Capo 1. Cessione di piccole quantità di cinghiali e altri ungulati selvatici

Ogni cacciatore di cinghiale iscritto nell'apposito registro provinciale può cedere un cinghiale abbattuto all'anno direttamente o nell'ambito della squadra di caccia al cinghiale alla quale è iscritto.

Ogni cacciatore di selezione può cedere un capo abbattuto all'anno, fermo restando comunque che il quantitativo massimo di ungulati che il cacciatore può cedere è di 1 capo/anno.

Il capo di ungulato può:

- essere ceduto intero non lavorato;
- oppure eviscerato (cioè privato di stomaco e intestino, secondo buone prassi venatorie, che devono essere smaltiti in loco tramite interrimento ad una profondità sufficiente).

Il capo può essere ceduto anche come carcassa intera, spellata e eviscerata in appositi locali aventi i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004, oltre ai seguenti requisiti speciali:

- a) pavimento lavabile e disinfettabile;
- b) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- c) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- d) lavabo fornito di acqua potabile calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
- e) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
- f) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi (ad armadio o pozzetto), destinati esclusivamente a tale uso;

- g) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di scarti della lavorazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa (regolamento (CE) n. 1774/2002);
- h) spogliatoio, se necessario, e disponibilità di servizi igienici per degli operatori. L'apposito locale di lavorazione della selvaggina, può essere allestito sia dal cacciatore singolo o associato, sia dal titolare dell'esercizio di commercio al dettaglio acquirente i capi interi di selvaggina da lavorare.

Capo 2. Trattamento della selvaggina e igiene delle operazioni successive all'abbattimento

1. Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata;
2. La carcassa deve essere trasportata al locale di lavorazione della selvaggina al più presto possibile. I visceri toracici, fegato e milza, se rimossi, devono accompagnare la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale;
3. Deve essere allegata alla carcassa una dichiarazione con numero di serie che attesti quanto sopra. Questa dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. La testa (eccetto la mandibola, le zanne, i palchi e le corna) deve accompagnare la carcassa a meno che non venga trattenuta intera dal cacciatore come trofeo di caccia o per esigenze di controllo da parte delle autorità competenti;
4. La refrigerazione dei capi interi deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C, per la selvaggina grossa, e 4°C per la selvaggina piccola. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria;
5. Durante il trasporto al locale di lavorazione della selvaggina grossa, è vietato ammucciare le carcasse;

Durante la lavorazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse e la lavorazione degli animali delle diverse specie deve essere effettuata in momenti diversi, previa pulizia e disinfezione.

La lavorazione deve essere immediatamente seguita da raffreddamento per assicurare una temperatura in tutta la carne non superiore a 3 °C per le frattaglie e a 7 °C per le altre carni.

Le successive operazioni di sezionamento in mezzene e di disosso possono essere effettuate solo presso l'esercizio di commercio al dettaglio a cui le carni sono destinate, così come la trasformazione in preparazioni e prodotti a base di carne.

Il locale e le attrezzature devono essere lavati e disinfettati al termine delle operazioni di lavorazione.

Capo 3. Cessione di piccole quantità di selvaggina selvatica piccola (lagomorfi, volatili)

E' ammessa esclusivamente la cessione di capi interi di selvaggina selvatica piccola appartenente alle specie consentite dalla normativa venatoria.

La cessione delle piccole quantità di selvaggina selvatica piccola deve essere effettuata con il rispetto delle disposizioni previste per la cessione degli ungulati selvatici, a condizione che venga effettuata quanto prima l'asportazione, sul posto, degli intestini alla selvaggina da penna (c.d. "starnatura"), secondo le buone prassi venatorie.

Capo 4. Registrazione

L'avvio dell'attività di cui al presente provvedimento è soggetta alla presentazione al Comune della Dichiarazione di Inizio Attività (DIA), ai sensi del decreto del Presidente della Giunta regionale n. 40/R del 1 agosto 2006 e successive modifiche, da parte del titolare del locale di lavorazione della selvaggina.

Nella DIA il titolare deve indicare, in particolare, i giorni e gli orari di lavorazione al fine di consentire l'effettuazione del controllo ufficiale da parte del Servizio Veterinario.

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 DIA integra quella relativa all'esercizio della attività commerciale ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004.

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

Capo 5. Documentazione e altri adempimenti

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

- a) la data e la zona abbattimento dei capi lavorati ai fini della commercializzazione;
- b) la specie e il numero dei capi lavorati;
- c) il nome del cacciatore che cede la selvaggina;
- d) il destinatario finale delle carcasse;
- e) la copia del "Documento di accompagnamento per la cessione di capi interi o carni di selvaggina cacciata";
- f) gli esiti delle analisi per la ricerca di *Trichine* ai sensi del regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive disposizioni regionali, da fornire al destinatario delle carni.

Nel caso in cui il solo capo di grossa selvaggina abbattuto/anno venga ceduto non lavorato, è sufficiente che il cacciatore conservi la copia del documento di cui al precedente punto e).

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.

L'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, prodotti nei locali di lavorazione della selvaggina, deve essere effettuata conformemente al regolamento (CE) n. 1774/2002 e successive disposizioni nazionali e regionali.

Capo 6. Prevenzione della Trichinellosi

Le carni dei suidi selvatici (cinghiale) restano soggette ai provvedimenti sanitari relativi al controllo ufficiale di *Trichine* nelle carni di cui al regolamento (CE) n. 2075/2005 e successive disposizioni regionali, ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Nel caso in cui il solo capo di grossa selvaggina abbattuto/anno a rischio di infestazione da *Trichine* venga ceduto non lavorato, la responsabilità dell'esecuzione degli accertamenti diagnostici presso i laboratori accreditati addetti al controllo ufficiale per la ricerca di *Trichine* ricade sul titolare dell'esercizio di vendita o di ristorazione che lo acquista e lo lavora nel proprio locale di lavorazione.

Nel caso in cui il solo capo di grossa selvaggina abbattuto/anno a rischio di infestazione da *Trichine* venga ceduto lavorato (scuociato e eviscerato), questo deve essere accompagnato da copia della certificazione fornita dal laboratorio sull'esito favorevole delle analisi.

Capo 7. Esclusioni

I capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti in controllo autorizzato dalle Amministrazioni Provinciali o dai soggetti gestori dei parchi, seguono le norme vigenti in materia faunistico-venatoria.

Resta inoltre esclusa dal presente provvedimento la selvaggina la cui carne è destinata alla successiva commercializzazione o trasformazione in stabilimenti riconosciuti CE ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, che deve quindi provenire da un centro di lavorazione riconosciuto CE.

Capo 8. Disposizioni generali

Le attività di cui al presente provvedimento, registrate ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei servizi veterinari ai sensi del regolamento (CE) n. 882/2004, tramite sopralluoghi programmati basati sulla categorizzazione del rischio.

Le attività di cui al punto precedente restano inoltre soggette agli obblighi in materia di autocontrollo e formazione del personale, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, anche su materie specifiche di cui al presente provvedimento.

Per quanto non espressamente previsto nel presente regolamento, è comunque fatta salva ogni altra disposizione normativa in materia di sicurezza alimentare, etichettatura e commercio e trasporto delle carni di selvaggina lavorata.