



REGIONE TOSCANA
UFFICI REGIONALI GIUNTA REGIONALE

ESTRATTO DEL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 15/05/2023 (punto N 31)

Delibera

N 528

del 15/05/2023

Proponente

SIMONE BEZZINI

DIREZIONE SANITA', WELFARE E COESIONE SOCIALE

Pubblicità / Pubblicazione Atto pubblicato su BURT e Banca Dati (PBURT/PBD)

Dirigente Responsabile Emanuela BALOCCHINI

Direttore Federico GELLI

Oggetto:

Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le P. A. di Trento e di Bolzano "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (n.34/CSR del 21 marzo 2021) e approvazione del documento " Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica "- revoca DGRT 17/2010, integrazione DGRT1185/2014 e DGRT 1281/2017.

Presenti

Eugenio GIANI

Stefania SACCARDI

Stefano BACCELLI

Simone BEZZINI

Stefano CIUOFFO

Leonardo MARRAS

Monia MONNI

Alessandra NARDINI

Serena SPINELLI

ALLEGATI N°2

ALLEGATI

Denominazione	Pubblicazione	Riferimento
A	Si	Allegato A
B	Si	Allegato B

STRUTTURE INTERESSATE

Denominazione
DIREZIONE SANITA', WELFARE E COESIONE SOCIALE

Allegati n. 2

A

Allegato A

bd7c659572a47e191f17960cb30a2175788479f1a0e90d553fcb67ab20fac463

B

Allegato B

653a5b2943c6dddc104953fe2a97727ed7134b69111a5bbb50b11c335f387f6c

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Regolamento (CE) n. 178/2002 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 le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

Visto il Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme generali in materia di igiene dei prodotti alimentari;

Visto il Regolamento (CE) n. 853/2004 CE del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e che non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato ed alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato;

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)

Visto il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 relativo ai criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

Visto il Regolamento (CE) n. 1375/2015 della Commissione del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni e che abroga il precedente Regolamento (CE) n. 2075/2005;

Visto il Regolamento (UE) 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 e il Regolamento di esecuzione (UE) 2016/795 per quanto riguarda tali modelli di certificati;

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;

Vista la Legge n.157/1992 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e del prelievo venatorio, in particolare l'art. 19, comma 4 che stabilisce: "Gli animali abbattuti durante le attività di controllo di cui al comma 2 sono sottoposti ad analisi igienico-sanitarie e in caso negativo sono destinati al consumo alimentare".;

Vista la Legge n. 394/91, art. 11 e art. 22, per le attività di controllo numerico (catture e prelievi con arma da fuoco) nei parchi nazionali e nelle altre aree protette;

Visto il D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27 --"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della Legge 4 ottobre 2019, n. 117.

Visto il D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 32 “Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, comma 3, lettera g) della Legge 4 ottobre 2019, n. 117.”

Visto D.Lgs. 5 agosto 2022 , n. 136 . Attuazione dell'articolo 14, comma 2, lettere a) , b) , e) , f) , h) , i) , l) , n) , o) e p) , della Legge 22 aprile 2021, n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016.

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; Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 583 del 28 luglio 2008 recante linee di indirizzo per la verifica dell'applicazione del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 in materia di sicurezza alimentare;

Vista la Legge regionale n. 3/1994 - Recepimento della Legge 11 febbraio 1992, n.157 (Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio), in particolare l'art. 43 “Commercio di fauna selvatica”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 17 del 11 gennaio 2010 con cui sono state approvate le “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. Approvazione”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1185 del 15 dicembre 2014 avente per oggetto “Approvazione documento recante Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)”;

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1281 del 20 novembre 2017 con la quale sono state approvate le “Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Deliberazione n. 910/2013”;

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 di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (Rep. Atti n.34/CSR del 21 marzo 2021);

Preso atto che il Regolamento (CE) n. 853/2004, all'allegato III, sezione IV, definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica;

Considerato che il suddetto Regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché “ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale”;

Considerato che l'abbattimento di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria e di controllo faunistico rientra nella definizione di produzione primaria la quale si riferisce a 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, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002, art. 3, punto 17);

Ritenuto che il Centro di Raccolta Selvaggina e le attività correlate, dall'abbattimento fino al trasporto ed eventuale eviscerazione delle carcasse in suddetta struttura, rientrano nell'ambito della produzione primaria;

Preso atto che le persone che cacciano la selvaggina selvatica, al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono 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 sul posto;

Considerato che la selvaggina selvatica, come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici;

Preso atto che l'Intesa sopra richiamata stabilisce:

- indicazioni che hanno la finalità di armonizzare le procedure 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 nazionale;
- ridefinizione dei piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica che i cacciatori possono fornire 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;
- nuova denominazione dello stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato della selvaggina abbattuta, precedentemente identificato come "Centro di Sosta (CdS)" ora definito "Centro di raccolta selvaggina cacciata (CRS)";
- implementazione dei percorsi formativi di "persona formata" ai sensi dell'allegato III, cap. 1, sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004;

Ritenuto opportuno mantenere idonea rintracciabilità anche per il prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale o delle carni di selvaggina cacciata;

Ritenuto opportuno recepire 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 di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (Rep. Atti n.34/CSR del 21 marzo 2021), Allegato "A" al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo;

Preso atto della necessità di revocare la Deliberazione della Giunta Regionale n.17 del 11 gennaio 2010 con cui sono state approvate le "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. Approvazione", in quanto le indicazioni contenute in tale deliberazione sono state superate dalle Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica approvate con la suddetta Intesa;

Ritenuto necessario definire nel contempo nuove direttive regionali in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta, coerenti con la suddetta Intesa;

Preso atto del documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica -“ elaborato dal Settore Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria con il supporto delle Aziende USL, in accordo Settore Attività Faunistico Venatoria, Pesca in Mare e Rapporti con i Gruppi Locali di Azione della Pesca (FLAGS). Pesca nelle acque interne;

Ritenuto opportuno approvare, per quanto di competenza, il documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica -“, Allegato “B” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo;

Preso atto della necessità di integrare le disposizioni emanate con la Delibera di Giunta Regionale n.1185 del 15 dicembre 2014 avente per oggetto “Approvazione documento recante Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)”, così come indicato nel documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica “, Allegato “B” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo, in merito alla dizione di Centro di Sosta (CdS)”, ai tempi massimi di permanenza delle carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo, ed eliminando ogni riferimento alla DGRT 17/2010;

Preso atto della necessità di integrare le disposizioni emanate con la Delibera di Giunta Regionale n.1281 del 20 novembre 2017 avente per oggetto le “Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Deliberazione n. 910/2013” , così come indicato nel documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica -“, Allegato “B” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo, in merito alla formazione dei cacciatori e capi squadra;

A VOTI UNANIMI

DELIBERA

1. di recepire, per quanto esposto in narrativa, 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 di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" (Rep. Atti n.34/CSR del 21 marzo 2021) ,Allegato “A” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo;
2. di approvare le “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica” di cui all’allegato B, facente parte del presente provvedimento;
3. di revocare, per le motivazioni espresse in narrativa, la Deliberazione della Giunta Regionale n. 17 del 11 gennaio 2010 con cui sono state approvate le “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. Approvazione”;
4. di integrare le disposizioni emanate con la Delibera di Giunta Regionale n.1185 del 15 dicembre 2014 avente per oggetto “Approvazione documento recante Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)”, così come indicato nel documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica -“, Allegato “B” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo, in merito alla dizione Centro di Sosta (CdS)”, ai tempi massimi di permanenza delle carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo, ed eliminando ogni riferimento alla DGRT 17/2010;

5. di integrare le disposizioni emanate con la Delibera di Giunta Regionale n.1281 del 20 novembre 2017 avente per oggetto le “Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Deliberazione n. 910/2013” , così come indicato nel documento “Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica“, Allegato “B” al presente atto, parte integrante e sostanziale del medesimo, in merito alla formazione dei cacciatori e capi squadra;
6. di trasmettere il presente atto ai soggetti interessati.

Il presente atto è pubblicato integralmente sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della l.r. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'art.18 della l.r. 23/2007.

IL SEGRETARIA DELLA GIUNTA

Il Dirigente Responsabile
EMANUELA BALOCCHINI

Il Direttore Generale
FEDERICO GELLI



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

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".

Rep. Atti n. *34/CSR* del 25 marzo 2021

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 marzo 2021:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

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 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento CE 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;

VISTO il regolamento CE 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 2019/624 della Commissione dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;

VISTO il regolamento UE 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

VISTO il Regolamento UE 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione UE 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati;

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano 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 dicembre 2009);

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". (Rep Atti 59/CSR del 29 aprile 2010);

VISTA l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep Atti 212/CSR del 10 novembre 2016);

VISTO il documento trasmesso dal Ministero della salute il 3 dicembre 2020 e diramato dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza il 7 dicembre 2020 alle regioni e province autonome, con contestuale richiesta di assenso tecnico;

VISTO il documento con il quale il Coordinamento tecnico della Commissione salute ha espresso l'avviso tecnico favorevole sul provvedimento formulando osservazioni e proposte emendative, inviato il 15 marzo 2021 all'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza e diramato il 16 marzo 2021;

VISTA la nota pervenuta in data 24 marzo 2021 e diramata in pari data dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza, con la quale il Ministero della salute ha trasmesso la versione definitiva delle Linee guida in epigrafe, che recepisce le richieste emendative formulate dal Coordinamento tecnico della Commissione salute con la sopramenzionata nota;

CONSIDERATO che, nel corso della odierna seduta, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano hanno espresso avviso favorevole al perfezionamento dell'Intesa sulla versione del predetto documento, diramata il 24 marzo 2021;

ACQUISITO, nel corso della seduta odierna, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

Tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nei termini di seguito riportati:



Presidenza del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E DI BOLZANO

1. E' approvato nei termini di cui in premessa il documento concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" che, allegato sub A, costituisce parte integrante del presente Atto;
2. All'Adozione delle anzidette linee guida si provvede senza nuovi o maggiori oneri a carico del Bilancio dello Stato.

Il Segretario
Cons. Ermenegilda Siniscalchi



Il Presidente
On.le Mariastella Gelmini

Indice

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione 5

Capitolo 2 – Definizioni e glossario 6

Capitolo 3 – Autoconsumo 7

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi 7

Capitolo 5 – Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione 9

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina- 10

 1- Centro di raccolta della selvaggina 10

 2- Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS) 11

 3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP) 11

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie 11

 A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia 11

 B - Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia 12

Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente 12

Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle 13

Capitolo 10 – Rintracciabilità 13

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata” 13

Capitolo 12 modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati 14

Allegato 1 15

 Modello 1 15

 Modello 2 16



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

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina nella ristorazione pubblica si ritrova con sempre maggior frequenza anche al di fuori delle aree tradizionalmente vocate. Parallelamente è in atto un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati (es. cinghiali, cervi, daini, caprioli, camosci, mufloni). La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91. Inoltre, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di piccola selvaggina da pelo e da penna, abbattuta a caccia. Infine vanno considerate le movimentazioni di carcasse o carni di selvaggina selvatica operate direttamente dai cacciatori, in ambito comunitario o extracomunitario.

In un tale 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, si rende necessario condividere le linee guida di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina e per le modalità di controllo ufficiale delle stesse.

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

Poiché, la selvaggina selvatica, come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc). si offre anche la possibilità di procedere al controllo regolare degli animali qualificati come indicatori. I risultati dei monitoraggi effettuati sulla fauna saranno inseriti nella relazione annuale conformemente alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Come noto, 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. Il regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché "ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale" (art 1, comma 3, lettera e del regolamento (CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, in applicazione al principio di sussidiarietà, è demandata ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a parziale attuazione di quest'ultima previsione mediante l'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 9/2/2006, da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo 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 aprile 2010).

Le presenti linee guida hanno la finalità 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 nazionale.

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



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:

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province etc);
3. animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento ove possibile in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo.

Le carcasse di animali abbattuti a seguito di incidenti, non possono essere immesse sul mercato, salvo quanto disposto al successivo capitolo 8.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo (Capitolo 3);
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale (Capitolo 4);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (Capitolo 5).

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) 852/2004 articolo 2).

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

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

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) 853/2004 allegato I, punto 1.5).

- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I).

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

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 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) 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) 853/2004 allegato III, Sez. IV).

Centro di raccolta selvaggina cacciata: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato 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 regolamento (CE) n. 178/2002.

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 n. 853/2004/CE 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".

Capitolo 3 - Autoconsumo

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del regolamento (UE) 1375/2015.

Le regioni e le provincie autonome adottano misure per incentivare la consegna da parte dei cacciatori dei campioni di muscolo di animali sensibili all'infestazione da *Trichinella* al fine dell'esecuzione del piano di monitoraggio della presenza del parassita nel rispetto della direttiva 2003/99/CE.

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi

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

Alla fornitura diretta si applica il regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena.

In casi particolari, correlati a situazioni locali, le Regioni e le P.A. possono prevedere la fornitura diretta della carne del capo di ungulato abbattuto a più dettaglianti purché ne venga mantenuta la tracciabilità e l'ambito locale (provincia e province contermini) sia comunque limitato al territorio regionale.

In tal caso le Regioni e le P.A. prevedono criteri e disposizioni affinché le lavorazioni avvengano in locali e secondo procedure adeguati a garantire l'igiene delle carni.

Le Regioni e le Province autonome favoriscono la formazione dei cacciatori anche al fine di effettuare la fornitura diretta di piccoli quantitativi.

Le Regioni e le Province autonome possono richiedere che la fornitura diretta agli esercizi di commercio al dettaglio in ambito locale, incluse le attività di ristorazione, avvenga attraverso un centro di lavorazione selvaggina dove le carcasse di selvaggina abbattuta a caccia vengano sottoposte a ispezione post-mortem da parte di un veterinario ufficiale.

La fornitura di carcasse o carni di selvaggina abbattuta in paesi europei o extraeuropei è consentita a condizione che sia transitata attraverso un centro di lavorazione selvaggina riconosciuto.

Il "piccolo quantitativo" è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE) secondo la seguente tabella di conversione.

Specie e categoria	Unità di "capo grosso equivalente"
Cervo adulto	1
Daino adulto	0,5
Cinghiale adulto	0,5
Muflone, camoscio	0,33
Capriolo adulto	0,25
Capi ungulati giovani	Metà del valore del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01
Selvaggina piccola da pelo	0,08

Ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità "capo grosso equivalente", per esempio:

n. capi	n. capi
1 cervo (1 CGE)	2 cinghiali adulti (0,5x2=1 CGE)
10 lepri (0,08x10=0,8 CGE)	4 caprioli adulti (0,25x4=1 CGE)

3 caprioli adulti (0,25x3=0,75 CGE)	1 cinghiale giovane (0,25 CGE)
-------------------------------------	--------------------------------

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il Modello 1 (di cui all'allegato 1) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio Igiene Alimenti di origine animale dell'ASL (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.

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

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'allegato 1) o con documentazione rilasciata dal CLS;
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella*, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della *Trichinella* prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.

La documentazione di cui ai punti 1, 2 e 3 deve essere conservata per almeno due anni.

Capitolo 5 - Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2 dell'allegato I.

In casi particolari, correlati a situazioni di gestione locale di determinate specie, le Regioni e le P.A. possono definire percorsi specifici nei quali i capi abbattuti sono consegnati ai CLS, senza che nessuna persona formata abbia effettuato l'esame. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le

corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa, che deve essere inviata direttamente al CLS senza transitare per un centro di raccolta.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (di cui all'allegato 1) in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al CLS.

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina-

1. Centro di raccolta della selvaggina

Il Centro di raccolta è uno stabilimento 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:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni.

I centri di raccolta devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni, questo vale anche per le aree immediatamente circostanti;
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;
- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002; tuttavia nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004.

Le Regioni e le Province autonome possono stabilire i requisiti del Centro di raccolta affinché il cacciatore possa eseguire le operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni di cui al Capitolo 4 (divisione della carcassa in mezzene, in quarti o in un terzo di mezzena).



2. Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)

I Centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti (Game Handling Establishment – GHE) 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;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

I CLS devono:

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

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) 853/2004.

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie

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

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

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

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un centro di raccolta selvaggina registrato (Vedi capitolo 6.1).



Durante il trasporto a un CLS, le carcasse non devono essere ammassate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino all'ispezione post mortem.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo abbattuto sia esaminato da una persona formata, per come definita ai sensi del capitolo 2 della presente intesa, la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS. In questo caso la "persona formata" deve allegare alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute. Il modello di dichiarazione di cui alla sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a) dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, che accompagna la carcassa destinata ad un CLS, è riportato nel Modello 2 di cui all'allegato I.

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

B. 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 al più presto 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, come da regolamento (UE) n. 2019/627, art. 28.

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

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

Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente

Le carcasse degli animali selvatici morti non possono essere immesse sul mercato.

Gli animali abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, non possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione.

Qualora le regioni e le province autonome abbiano adottato procedure specifiche affinché l'animale venga sottoposto ad una visita ante mortem da parte di un veterinario ufficiale o di una persona formata, le carcasse degli animali selvatici abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione, previo transito da un CLS in cui un veterinario ufficiale esegue la visita post mortem.



Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

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

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

Il campione, di peso non inferiore a 60 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al regolamento (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento deve essere conservato a temperatura di refrigerazione e consegnato al più presto a un laboratorio di cui all'Intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le *“linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni”*.

Nel caso dell'autoconsumo e della fornitura diretta di piccoli quantitativi le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa, fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Regioni e dalle P.A.

Capitolo 10 - 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. Tale identificazione deve consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento ed è funzionale anche all'esecuzione dell'esame per la ricerca della Trichinella.

Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve tenere la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve metterle a disposizione 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.

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata”

Le Regioni e le Province autonome favoriscono la formazione relativa all'igiene delle carni per tutti i cacciatori al fine di migliorare la gestione igienica delle carni e 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 adoperarsi al fine di rendere disponibili adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate al fine del conseguimento, dopo aver superato apposito test di verifica finale, del titolo di "persona formata" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004.

L'organizzazione e i contenuti di detti corsi vengono concordati tra i Servizi Veterinari territorialmente competenti e le Amministrazioni che gestiscono la caccia, le associazioni venatorie e le altre organizzazioni interessate e possono prevedere il coinvolgimento attivo di veterinari ufficiali.

Il CERMAS, quale Centro di riferimento nazionale per le malattie degli animali selvatici presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, gli IZS, le Università e gli altri centri di ricerca interessati potranno fornire supporto tecnico e formativo.

Gli argomenti previsti dall'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004 devono essere trattati per un numero minimo di 10 ore escluso l'esame finale. Tali argomenti possono essere integrati nell'ambito dei corsi di formazione per cacciatori o cacciatori di selezione.

È opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie.

Il Ministero della Salute rende accessibile alle autorità competenti un registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004; le regioni e le province autonome mantengono aggiornato tale registro.

Le persone in possesso di un titolo di studio conseguito al termine di un percorso formativo nell'ambito del quale siano stati trattati gli argomenti di cui sopra, possono essere iscritti nel registro delle "persone formate" anche senza avere partecipato agli specifici corsi.

Capitolo 12 - Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati

Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle relative linee guida nazionali e seppur previsto nell'ambito delle pratiche venatorie, in particolari situazioni sanitarie (presenza di talune malattie infettive esempio PSA) e contesti ambientali i visceri degli animali cacciati non devono essere lasciati sul terreno ma smaltiti secondo le indicazioni delle autorità competenti.



Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

via n.

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

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località..... eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al.....

- specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore in comune
di località..... eventuale passaggio al centro di
raccolta sito in dal al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle 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

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione/PA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.



Modello 2

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

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente in Comune Provincia

via n.

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 ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

specie categoria n° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data..... alle ore

In comune dilocalità.....

abbattuto/i in data..... alle ore

in comune di località

Eviscerato alle ore

Eventuale passaggio al centro di raccolta sito in dal al.....

elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria

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

Ragione Sociale

Comune Via

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, _____

Firma della persona formata

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



Linee guida regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica

Indice

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione.....	2
Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica	3
Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica.....	3
Capitolo 2 - Definizioni e glossario	3
Capitolo 3 - Autoconsumo	5
Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi	6
4.1 Indicazioni per la fornitura diretta di piccoli quantitativi nel territorio della Regione Toscana	8
Capitolo 5 - Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione	10
Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina-	10
Centro di raccolta della selvaggina (CRS).....	10
Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)	13
Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)	13
Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie	14
A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia.....	14
B. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia.....	14
Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente	15
Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle	15
Capitolo 10 - Rintracciabilità.....	15
Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata”	16
Capitolo 12 - Modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati	19
Sezione I.....	20
Modello 1	20
Modello 2	22
Modello 2-Bis	24
Modello 3	26
Modello 4.....	27
Sezione II	29
Tabelle Ungulati.....	29

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

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina nella ristorazione pubblica si ritrova con sempre maggior frequenza anche al di fuori delle aree tradizionalmente vocate. Parallelamente è in atto un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati (es. cinghiali, cervi, daini, caprioli, camosci, mufloni). La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91. Inoltre, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di piccola selvaggina da pelo e da penna, abbattuta a caccia. Infine vanno considerate le movimentazioni di carcasse o carni di selvaggina selvatica operate direttamente dai cacciatori, in ambito comunitario o extracomunitario.

In un tale 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, si rende necessario condividere le linee guida di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina e le modalità di controllo ufficiale delle stesse.

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

Poiché, la selvaggina selvatica, come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococcosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc.). si offre anche la possibilità di procedere al controllo regolare degli animali qualificati come indicatori. I risultati dei monitoraggi effettuati sulla fauna saranno inseriti nella relazione annuale conformemente alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Come noto, 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. Il regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché "ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale" (art 1, comma 3, lettera e del regolamento (CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, in applicazione al principio di sussidiarietà, è demandata ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a parziale attuazione di quest'ultima previsione mediante l'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 9/2/2006, da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo 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 aprile 2010).

Le presenti linee guida hanno la finalità 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.

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

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:

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province etc);
3. animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento ove possibile in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo (interventi di controllo).

Le carcasse di animali abbattuti a seguito di incidente devono essere gestite come disposto al successivo capitolo 8.

Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo (Capitolo 3);
- immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale (Capitolo 4);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (Capitolo 5).

Indipendentemente dalla destinazione, tutti i capi abbattuti nell'ambito dei Piani di controllo, appartenenti a specie sensibili alla Trichinella, sono sottoposti ad analisi per la ricerca della Trichinella secondo le modalità previste dalle presenti Linee Guida.

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) 852/2004 articolo 2).

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

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

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) 853/2004 allegato I, punto 1.5).

- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I).

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

Selvaggina selvatica piccola: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 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) 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) 853/2004 allegato III, Sez. IV).

Centro di raccolta selvaggina cacciata (CRS): stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato della selvaggina abbattuta; ex "centro di sosta" di cui alla Delibera di Giunta Regionale 1185/2014.

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 regolamento (CE) n. 178/2002.

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 n. 853/2004/CE 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".

Locale di lavorazione: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 in cui vengono svolte le operazioni successive alla produzione primaria, e sezionamento in mezzene, in quarti o in terzi di mezzena, tale locale garantisce una separazione nel tempo e/o nello spazio delle suddette operazioni.

Prelievo venatorio-ordinario-: attività di prelievo di capi di fauna selvatica appartenenti alla lista delle specie cacciabili (L.N. 157/92) tramite fucile (a canna liscia o rigata) dei calibri consentiti, l'arco o il falco, nei tempi e nelle modalità previste dal calendario venatorio approvato da ogni singola Regione. Per il cinghiale fanno parte di questa tipologia i prelievi nella forma singola (con cane o senza), in girata (con cane limiere e conduttori entrambi abilitati) e in braccata. I capi abbattuti sono di proprietà del cacciatore che ha eseguito l'abbattimento.

Prelievo venatorio -selettivo-: prelievo di ungulati che avviene tramite fucile a canna rigata (carabina) munita di ottica. I tempi sono più ampi di quelli previsti per il prelievo venatorio ordinario (legge 248 del 2 dicembre 2005, art. 11 quaterdecies c. 5). I cacciatori che svolgono tale attività si dicono "selettori". I capi abbattuti sono di proprietà del cacciatore che ha eseguito l'abbattimento.

Interventi di controllo ai sensi art. 19 e 19 ter L.N. 157/92: interventi di limitazione delle popolazioni che vengono svolti per esigenze di salvaguardia dell'agricoltura, dell'ambiente, delle attività economiche, per problematiche sanitarie o di pubblica incolumità e sicurezza stradale. Tali interventi possono interessare specie protette, possono svolgersi in periodo di caccia chiusa, in territori a divieto di caccia e con mezzi non utilizzabili per il prelievo venatorio (ad esempio trappole). I capi abbattuti sono di proprietà dell'Ente che ha attuato e organizzato il controllo o dell'Ente/Istituto da esso formalmente individuato con atti

Interventi di controllo nelle aree protette ai sensi art. 11 comma 4 e art. 22 comma 6 L.N. 394/91: interventi di limitazione delle popolazioni che vengono svolti per ricomporre squilibri ecologici. Detti prelievi ed abbattimenti devono avvenire per i Parchi Nazionali per iniziativa e sotto la diretta responsabilità e sorveglianza dell'Ente parco. I capi abbattuti sono di proprietà dell'Ente che ha attuato e organizzato il controllo o dell'Ente/Istituto da esso formalmente individuato con atti.

Assegnatario del capo abbattuto negli interventi di controllo: persona a cui viene ceduto, da parte dell'Ente che ha attuato e organizzato il controllo, il capo abbattuto (nell'ambito dei suddetti interventi) per rifondere i danni provocati dalla fauna o per rimborsare i costi sostenuti per l'intervento. Gli Agricoltori che subiscono il danno da fauna selvatica e gli operatori che effettuano l'intervento sono indentificati come assegnatari.

Capitolo 3 - Autoconsumo

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del regolamento (UE) 1375/2015.

Il quantitativo di animali abbattuti nell'ambito dell'attività venatoria utilizzati per autoconsumo è consentito nei limiti previsti dalla normativa faunistica di riferimento.

Il quantitativo di capi di Selvaggina selvatica grossa abbattuti nell'ambito dei Piani di controllo destinati all'assegnatario del Piano, non può essere superiore a 4 capi/anno/assegnatario, indipendentemente dalla specie, età o peso.

La Regione Toscana predispone, in collaborazione con le autorità competenti sull'attività venatoria, un piano di monitoraggio anche per una quota di carcasse di cinghiali abbattuti a caccia, le cui carni sono destinate al consumo domestico privato, nel rispetto della direttiva 2003/99/CE .

Tale piano di monitoraggio è emanato con specifico atto del Settore Competente e segue i criteri/principi previsti dal Regolamento (UE) 1375/2015.

Tutti i capi abbattuti nell'ambito dei Piani di controllo, appartenenti a specie sensibili alla Trichinella, ceduti in autoconsumo all'assegnatario del Piano, sono sottoposti ad analisi per la ricerca della Trichinella secondo le modalità previste dal suddetto monitoraggio e la compilazione del Modello 4 di cui alla Sezione I da parte della "Persona formata"

In caso di mutata situazione epidemiologica o evidenza di zoonosi trasmissibili, le A.C. possono valutare, dandone fattiva e formale comunicazione ai soggetti competenti (Enti gestori, ATC, Associazione Venatorie), una revisione relativa alla gestione dell'autoconsumo.

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi

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

Alla fornitura diretta si applica il regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena.

Per tutti i capi sia ceduti interi che eviscerati e sezionati in mezzene, in quarti o in terzi di mezzena è necessaria la compilazione del Modello 1 (di cui alla Sezione I) 1 da parte della "Persona formata" ai sensi del capitolo 11, in caso di capi provenienti da province contermini situate però in altre Regioni si applicano le disposizioni delle Regioni di appartenenza, qualora non soddisfino gli standard richiesti dalla Regione Toscana è necessario il controllo da parte della "Persona formata".

Ulteriori indicazioni per la fornitura diretta di piccoli quantitativi nel territorio della Regione Toscana sono fornite nel sottocapitolo 4.1.

La fornitura di carcasse o carni di selvaggina abbattuta in paesi europei o extraeuropei è consentita a condizione che sia transitata attraverso un centro di lavorazione selvaggina riconosciuto.

Il “piccolo quantitativo” è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di “capo grosso equivalente” (CGE) secondo la seguente tabella di conversione.

Specie e categoria	Unità di “capo grosso equivalente”
Cervo adulto	1
Daino adulto	0,5
Cinghiale adulto	0,5
Muflone adulto	0,33
Capriolo adulto	0,25
Capi ungulati giovani(piccoli)**	Metà del valore del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01
Selvaggina piccola da pelo	0,08

** ungulati di età inferiore ai 12 mesi come da tabelle Sezione II.

Ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità “capo grosso equivalente”, per esempio:

Capi da sommare nell'arco dell'anno		Totale ottenuto
n. capi	n. capi	totale
1 cervo (1 CGE)	2 cinghiali adulti (0,5x2=1 CGE)	2 CGE
10 lepri (0,08x10=0,8 CGE) + 20 fagiani (0,01x20=0,2 CGE)	4 caprioli adulti (0,25x4=1 CGE)	2 CGE

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all’esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il Modello 1 (di cui alla Sezione I) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore all’UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.

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

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'allegato 1) o con documentazione rilasciata dal CLS;
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla Trichinella, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.
4. Obbligo, fino alla completa utilizzazione della relativa fornitura, di conservazione presso il dettagliante della documentazione di provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui alla Sezione I) o con documentazione rilasciata dal CLS.

La documentazione di cui ai punti 1, 2 e 3 deve essere conservata per almeno due anni.

In caso di mutata situazione epidemiologica o evidenza di zoonosi trasmissibili, le A.C. possono valutare, dandone fattiva e formale comunicazione ai soggetti competenti (Enti gestori, ATC, Associazione Venatorie), una revisione delle modalità e delle quantità di cessione diretta dei "piccoli quantitativi".

4.1 Indicazioni per la fornitura diretta di piccoli quantitativi nel territorio della Regione Toscana

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.

Relativamente alla cessione di piccole quantità di cinghiali e altri ungulati selvatici, i capi possono essere ceduti anche come carcassa intera, spellata e eviscerata o sezionata in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena in appositi "locali di lavorazione" registrati ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 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 sufficiente;
- 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) dispositivi per la refrigerazione delle carcasse e dei visceri;

g) spogliatoio, se necessario, e disponibilità di servizi igienici per degli operatori. L'apposito locale 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.

I locali di lavorazione possono anche essere associati ai Centri di Raccolta della Selvaggina cacciata ed utilizzati secondo specifiche procedure, anche dai singoli cacciatori per le carni destinate ad autoconsumo o da cacciatori formati, per la successiva cessione come carcassa intera, sezionata in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena.

Per quanto concerne la cessione di piccole quantità di selvaggina selvatica piccola (lagomorfi, volatili), è ammessa esclusivamente la cessione di capi interi di selvaggina selvatica piccola appartenente alle specie consentite dalla normativa venatoria; deve essere effettuata con il rispetto delle disposizioni previste per la cessione degli ungulati selvatici, a condizione che venga effettuata quanto prima l'asportazione del pacchetto intestinale della selvaggina da penna, secondo le buone prassi venatorie.

Nella fattispecie relativa a cinghiali e altri ungulati selvatici, il singolo capo di selvaggina o le parti di carcassa lavorata devono recare una fascetta o altro sistema di identificazione, che consenta di risalire al nome del cacciatore e la zona di caccia, le singole parti devono essere sempre riconducibili alla carcassa di provenienza.

Per quanto concerne la cessione di piccole quantità di selvaggina selvatica piccola (lagomorfi, volatili), seppur non applicabile l'impiego della fascetta è necessario che sia garantita la correlazione tra i capi ceduti ed il cacciatore cedente, come disposto dal regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19.

L'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, prodotti nei locali di lavorazione della selvaggina, deve essere effettuata secondo quanto previsto dal Reg (CE) 1069/2009 e successive disposizioni nazionali e regionali.

Le attività di cui al presente capitolo, registrate ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) n. 852/2004, sono soggette a controllo ufficiale da parte dei servizi veterinari ai sensi del Regolamento (UE) n. 2017/625.

I CRS associati o meno ad un laboratorio di lavorazione dovranno rispettare le procedure igienico sanitarie riportate in un Manuale di Buone Prassi. In caso di cessione di carcasse scuoiate, mezzene o parti di mezzene, la formazione minima richiesta per operare sarà data dal possesso di un attestato di Persona formata.

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

Ai sensi del decreto Legislativo 32/2021, art.1 c1, art.7 3, è soggetta al pagamento della tariffa prevista nell'allegato 2 sez.9 l'ispezione (su richiesta dell'interessato) in caso di animali selvatici oggetto di attività venatoria per autoconsumo o per cessione diretta".

Capitolo 5 - Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta.

Non sono previste limitazioni numeriche di capi di selvaggina selvatica destinati alla commercializzazione, tramite l'invio ad un CLS, salvo i limiti previsti dalla normativa faunistica di riferimento;

Nel luogo di abbattimento, nelle vicinanze o nel CRS di riferimento deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2 della Sezione I. Nel caso di capi abbattuti nell'ambito di piani di controllo deve essere compilato il modello 2-Bis della Sezione I

In casi particolari, correlati a situazioni di interventi di controllo o in casi di impossibilità di controllo immediato da parte di una "Persona formata" di cui al capitolo 11, un cacciatore può consegnare, la carcassa direttamente al centro di lavorazione selvaggina, 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 devono accompagnare la carcassa

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (di cui alla sezione I) in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al CLS.

I cacciatori devono soddisfare i requisiti supplementari imposti nello Stato membro dove ha luogo la caccia, in particolare devono favorire l'attuazione del "Piano Regionale per la Sorveglianza Sanitaria della Fauna Selvatica".

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina-

Centro di raccolta della selvaggina (CRS)

Integrazioni alla Delibera di Giunta Regionale n.1185 del 15 dicembre 2014 avente per oggetto "Approvazione documento recante Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)":

- i. la dizione Centro di Sosta (CdS)" è sostituita con la seguente: Centro di raccolta della selvaggina (CRS);
- ii. i tempi massimi di permanenza delle carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo, di cui al cap.1 dell'Allegato A di suddetta Delibera, sono sostituiti dalla tempistica indicata nel presente Capitolo;
- iii. ogni riferimento alla DGRT 17/2010 le "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. Approvazione"; è sostituito con i riferimenti della Deliberazione di approvazione delle presenti Linee guida.

Il Centro di raccolta è uno stabilimento 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:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento.

Nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni, fatta eccezione delle carcasse aventi esito sfavorevole all'esame da parte della persona formata. Tali carcasse devono essere immediatamente inviate al centro di lavorazione selvaggina così da poter essere visitate presso il CLS durante un normale turno di lavorazione. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa.

Nel caso non sia possibile inviare suddette carcasse ad un CLS, le stesse devono essere in via prioritaria stoccate presso il CRS più vicino, separatamente dalle altre e debitamente segnalate, contestualmente deve essere contatto l'UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare competente per territorio, per le opportune valutazioni del caso, tenuto conto della situazione epidemiologica in essere.

In casi eccezionali e su richiesta motivata inviata alla ASL competente, esclusivamente per situazioni insulari, è consentito derogare il tempo massimo di 5 giorni.

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 igienicosanitari.

I centri di raccolta devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni, questo vale anche per le aree immediatamente circostanti;
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;
- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 mediante presentazione dell'istanza al SUAP, tramite piattaforma STAR; la ASL territorialmente competente provvede ad inserire il centro di raccolta nelle apposite banche dati regionali.
- ai fini della rintracciabilità è necessario mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002; tuttavia nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi.

I Centri di raccolta devono essere posizionati nelle vicinanze dei luoghi di abbattimento in numero e capienza adeguati al numero di abbattimenti stimati/giornate di caccia in modo tale che sia evitato l'ammassamento delle carcasse di selvaggina selvatica al loro interno. Inoltre, le carcasse della selvaggina selvatica non devono toccare né terra, né il soffitto e non si devono toccare tra sé.

I centri di raccolta possono essere anche strutture mobili autorizzate al fine di favorirne la vicinanza ai luoghi di abbattimento.

All'interno delle celle frigo dei centri di raccolta deve essere garantita la refrigerazione idonea delle carni contenute: non superiore a 7°C per gli ungulati selvatici e non superiore a 4°C per la selvaggina di penna e lagomorfi selvatici.

Gli eventuali locali di lavorazione possono essere realizzati prendendo a riferimento i requisiti dei locali definiti al capitolo 4.1 in modo tale che sia consentito, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, l'eviscerazione delle carcasse (compresa l'eventuale ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile) e, separato nel tempo e/o nello spazio, il sezionamento in mezzene o quarti o terzi di mezzene.

Le operazioni di ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile devono essere effettuate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e in modo tale da evitare l'eventuale contaminazione delle carni con materiale fecale.

Dopo l'abbattimento gli ungulati devono essere privati dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguati. Queste operazioni possono essere svolte in loco, secondo le buone prassi venatorie, oppure, in relazione al numero degli animali abbattuti, presso il locale di eviscerazione del centro di raccolta.

Nel caso in cui intercorra troppo tempo dall'abbattimento all'arrivo delle carcasse al centro di raccolta è necessario valutare di eviscerare in loco e trasportare stomaco e intestino al locale di eviscerazione, separatamente alle carcasse con sistema di identificazione, in modo che sia garantita la corrispondenza alla singola carcassa di appartenenza. Viene fatta salva la possibilità di destinare le carcasse della selvaggina selvatica, subito dopo l'abbattimento, direttamente ai privati (per l'autoconsumo domestico privato delle carni), ai CLS e agli esercizi di commercio al dettaglio registrati, anche se non refrigerate preventivamente all'interno delle celle frigo dei centri di raccolta.

Nel caso in cui le carni siano destinate ad un CLS, le condizioni di refrigerazione e igienico-sanitarie delle carcasse provenienti dalle celle frigo dei centri di raccolta, saranno comunque verificate dal Veterinario ufficiale del CLS al momento dell'arrivo delle carcasse stesse.

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

I locali del centro di raccolta devono essere regolarmente sanificati al termine delle operazioni. Il trasporto delle carcasse dai centri di raccolta verso i CLS deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento della catena del freddo. Le carcasse devono essere accompagnate dal Modello 2 (Modello 2-Bis per Piano di Controllo) di cui alla Sezione I come indicato anche al capitolo 5. Le carcasse durante il trasporto devono essere munite di contrassegni inamovibili, corrispondenti a quelli dei visceri toracici di cui sopra eventualmente presenti. I visceri addominali vengono trasportati purché chiusi ermeticamente in contenitori recanti il contrassegno della carcassa di appartenenza.

Le carcasse di selvaggina selvatica refrigerate nei centri di raccolta, possono essere destinate:

A) direttamente a privati per l'autoconsumo domestico privato delle carni;

B) alla cessione diretta di piccoli quantitativi o a esercizi di somministrazione al dettaglio registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004;

C) direttamente al CLS riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004

Il CRS e le attività correlate, dall'abbattimento fino al trasporto ed eventuale eviscerazione delle carcasse in suddetta struttura, rientrano nell'ambito della produzione primaria.

Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)

I Centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti (Game Handling Establishment – GHE) 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;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

I CLS devono:

- presentare istanza di riconoscimento attraverso il SUAP e la ASL territorialmente competente provvede ad inserire il CLS nelle apposite banche dati nazionali e regionali;
- possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sottopelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto è possibile che le carcasse sottopelo/in piuma siano depositate presso un locale, o struttura o dispositivo, chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse;
- 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, differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

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) 853/2004.

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie

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

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

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

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un centro di raccolta selvaggina registrato (Vedi capitolo 6.1).

Durante il trasporto a un CLS, le carcasse non devono essere ammassate ed i visceri, qualora presenti, devono essere identificabili come appartenenti ad un determinato animale fino all'ispezione post mortem.

Nel caso in cui, subito dopo l'abbattimento, il capo abbattuto sia esaminato da una persona formata, per come definita ai sensi del capitolo 2 della presente intesa, la testa e i visceri toraco-addominali possono non accompagnare la carcassa al CLS. In questo caso la "persona formata" deve allegare alla carcassa una dichiarazione, appositamente numerata, nella quale oltre ad indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono stati evidenziati segni indicanti che la carne presentava un rischio per la salute. Il modello di dichiarazione di cui alla sezione IV, capitolo II, punto 4, lettera a) dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, che accompagna la carcassa destinata ad un CLS, è riportato nel Modello 2 (Modello 2 Bis per i capi abbattuti nei Piani di controllo) di cui alla sezione I.

Nel caso dei cinghiali o di altra selvaggina sensibile alla trichinellosi, la testa e il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa al centro di lavorazione selvaggina

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.

B. 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 al più presto 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, come da regolamento (UE) n. 2019/627, art. 28.

Nel caso in cui la selvaggina "da penna" sia soggetta a eviscerazione differita, entro il limite massimo di 6 ore, le carcasse devono essere mantenute a una temperatura non superiore a + 4°C sino al momento dell'eviscerazione.

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

Capitolo 8 - 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 secondo le disposizioni regionali vigenti in materia.

Gli animali abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, non possono essere immesse sul mercato, né essere consumate, ma inviate alla distruzione secondo le disposizioni regionali vigenti in materia.

Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

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

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

Il campione, di peso non inferiore a 150 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al regolamento (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento deve essere conservato a temperatura di refrigerazione e consegnato al più presto a un laboratorio di cui all'Intesa tra il Governo le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano concernente le *“linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni”*.

Nel caso dell'autoconsumo e della fornitura diretta di piccoli quantitativi le analisi per la ricerca della Trichinella eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi non sono soggette a pagamento ai sensi dell'art. 7 comma 4 del Decreto Legislativo n. 32/2021

Capitolo 10 - 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. Tale identificazione deve consentire il collegamento del capo alla documentazione di accompagnamento ed è funzionale anche all'esecuzione dell'esame per la ricerca della Trichinella.

Il cacciatore che fornisce piccoli quantitativi di carne di selvaggina deve tenere la documentazione contenente le informazioni circa le carni fornite direttamente al dettagliante, per un tempo minimo di due anni e deve inviare una copia, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore all'UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

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, in coerenza con quanto stabilito con il capitolo 4.

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata

Integrazioni alla Delibera di Giunta Regionale n.1281 del 20 novembre 2017 avente per oggetto le “Direttive inerenti l’applicazione del Regolamento di esecuzione (UE) n. 1375/2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca della Deliberazione n. 910/2013” :

- i. Il capitolo 7 [Implementazione della formazione ai cacciatori e capi squadra: corsi per “Cacciatore formato in materia di igiene sanità”] cui all’Allegato A di suddetta Delibera, è sostituito dal presente Capitolo;

La Regione Toscana favorisce la formazione ai sensi dell’allegato III, sez. IV, cap. 1 del Regolamento (CE) 853/2004, attraverso adeguati percorsi formativi per i cacciatori o altre figure interessate.

Tale formazione, attraverso specifici corsi, ha il fine di migliorare la gestione igienica delle carni e 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.

Tutti i corsi predisposti ai sensi delle presenti linee guida devono obbligatoriamente essere validati dalla ASL territorialmente competente.

L’organizzazione è gestita dalle Amministrazioni che gestiscono l’attività venatoria, dalle associazioni venatorie, dagli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC), dai Gestori delle aree protette e le altre organizzazioni di categoria interessate; gli organizzatori mettono a disposizione per l’ottimale svolgimento del corso, i locali, eventuali collegamenti video ed il materiale per la parte pratica.

L’organizzazione dei corsi rivolti esclusivamente a Forze dell’Ordine è concordata tra i competenti Settori Regionali ed i Corpi di Polizia interessati.

La docenza è affidata a Medici Veterinari appartenenti ai Servizi Veterinari delle ASL toscane e personale dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana. Medici Veterinari non appartenenti alle suddette autorità, possono essere docenti previa valutazione del curriculum vitae da parte della ASL durante la procedura di validazione del corso.

Il CERMAS, quale Centro di riferimento nazionale per le malattie degli animali selvatici presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta, gli IZS, le Università e gli altri centri di ricerca interessati potranno fornire supporto tecnico e formativo.

Con apposito atto del Dirigente del Settore Igiene, Sanità Pubblica e Veterinaria vengono implementati e coordinati i contenuti didattici del presente capitolo.

Gli argomenti previsti dall’allegato III, cap. 1, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004 devono essere trattati per un numero minimo di 12 ore, di cui 9 teoriche e 3 pratiche, escluso l’esame finale e con l’obbligo di frequenza del 100%. Nella commissione d’esame, oltre a rappresentanti del Soggetto organizzatore/erogatore del corso, deve essere presente almeno uno dei Docenti del corso.

Le ore teoriche possono essere svolte in presenza o in videoconferenza (FAD sincrona).

Il numero di partecipanti deve essere compreso tra un minimo di 15 persone ed un massimo di 30.

I requisiti di accesso al corso sono:

- 18 anni di età;
- possesso licenza di caccia o in alternativa qualifica professionale in materia di gestione faunistica, Vigilanza faunistico-ambientale.

I contenuti dei corsi vengono stabiliti dalle presenti linee guida:

1. Finalità del corso
2. Disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per la commercializzazione della selvaggina:
 - Le prospettive per la gestione delle carni degli ungulati selvatici
 - Cenni su Normativa Comunitaria Nazionale e Regionale di riferimento
 - Reg. (CE) 852/2004: responsabilità OSA, produzione primaria, centri di raccolta e piccoli quantitativi, requisiti minimi produzione primaria;
 - Reg. (CE) 853/2004: trattamento selvaggina, persona formata, requisiti CLS;
 - Reg. (CE) 178/2002: rintracciabilità;
 - Reg. (UE) 2015/1375: trichine;
 - Linee guida selvaggina;
 - Approfondimenti relativi alla Peste Suina Africana [norma, biosicurezza e campionamento].
3. Generalità sulle principali tecniche di caccia e normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica:
 - visita ante mortem, valutazione della salute animale in vita;
 - alterazioni di aspetto e conformazione della selvaggina: stato di nutrizione, postura, andatura, presenza di eventuali fratture, livello di attenzione, cute, pelo, annessi (palchi) orifizi naturali, fonazione;
 - riconoscimento dei comportamenti anomali;
4. Gestione del capo abbattuto:
 - norme igienico sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione comprese le indicazioni sulle corrette tecniche di caccia (aree vitali di tiro ed anatomia della zona toracica);
 - norme igienico sanitarie e tecniche adeguate per il dissanguamento e l'eviscerazione;
 - manipolazione della carcassa, modalità e temperatura di trasporto fino al centro di lavorazione selvaggina;
 - norme igienico sanitarie e tecniche adeguate per la toelettatura, il sezionamento, la conservazione e la frollatura delle carni;
5. Esame visivo di carcasse e visceri: quadro normale;
6. Modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina, a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo:
 - contaminazioni ambientali (pesticidi e metalli pesanti) con particolare attenzione alla toelettatura delle parti dell'animale colpite dal proiettile;
 - principali malattie della selvaggina: virali, batteriche e parassitarie;
 - principali malattie zoonotiche;

quadro anatomo-patologico (principali lesioni riscontrabili in visceri e carcassa);

- particolare riferimento alle malattie soggette a obblighi derivanti da Regolamento (UE) 2016/429 e/o particolarmente importanti per settore zootecnico (Peste Suina Africana, Tubercolosi, Brucellosi...);
7. Disposizioni di protezione individuale e smaltimento degli scarti o delle parti non commestibili:
- Normativa smaltimento e materiali da utilizzare in campo e negli appositi locali (locali di lavorazione, centri di raccolta, centri di lavorazione);
8. Modulo didattico PSA:
- modalità di trattamento carcassa e prelievo organi, segnalazione e gestione della carcassa in biosicurezza;
 - Procedure di biosicurezza durante l'attività venatoria
 - Dispositivi di protezione individuale;
9. Parte pratica :
- esame visivo della carcassa e visceri;
 - Modalità di prelievo dei campioni e compilazione di relativa modulistica;
 - modalità di prelievo dei principali organi, in presenza di lesioni anatomo patologiche;
 - modalità prelievo muscolo diaframmatico, per ricerca trichina nei cinghiali;

La formazione pratica può essere svolta in un CLS, presso un CdR (Centro di Raccolta), presso le Sezioni dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana oppure presso altra struttura in possesso dei requisiti di sicurezza necessari per lo svolgimento dell'attività didattica su animali macellati. Il docente incaricato può avvalersi di personale OSA con esperienza nella lavorazione della selvaggina cacciata e di materiale audio-visivo. L'utilizzo di suddetto materiale non può essere superiore al 50% del monte orario previsto per la parte pratica

La parte pratica e l'esame finale possono essere svolti in giornate diverse rispetto alla parte teorica, comunque entro e non oltre 15 giorni dall'inizio del corso.

Al superamento dell'esame finale con esito favorevole dovrà essere rilasciato, a cura del soggetto erogatore della Formazione, l'attestato di cui al Modello 3 della Sezione I delle presenti linee guida.

È opportuno che il personale formato si tenga aggiornato per mantenere le competenze acquisite e le informazioni necessarie. Le modalità e la tempistica del corso di aggiornamento saranno stabiliti con successivi atti. Nel caso emergenze sanitarie di particolari situazioni epidemiologiche e/o situazioni di necessità per la salvaguardia della salute pubblica e della sicurezza alimentare le Autorità Competenti organizzano incontri formativi con tutte le figure interessate.

Il Ministero della Salute rende accessibile alle autorità competenti un registro delle "persone formate" ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del regolamento (CE) 853/2004; la Regione Toscana e le ASL mantengono aggiornato tale registro.

Nelle more dell'operatività di suddetto registro ministeriale, le ASL mantengono aggiornati gli elenchi presenti nel Sistema Informativo Sanitario di Prevenzione Collettiva (SISPC).

Le persone in possesso di laurea in Medicina Veterinaria, possono essere iscritti nel registro delle “persone formate” anche senza avere partecipato agli specifici corsi, facendone richiesta all’ASL di competenza.

La Regione Toscana riconosce gli attestati rilasciati da altre Regioni e Province Autonome ai sensi di specifiche disposizioni di settore.

La validazione di percorsi formativi non coerenti con le disposizioni regionali di settore, antecedenti all’approvazione delle presenti Linee Guida, è effettuata dalla ASL territorialmente competente che, valutati i contenuti e CV dei docenti, può richiedere un supplemento formativo teorico/pratico.

Capitolo 12 - Modalità di gestione dei visceri degli animali abbattuti

Fermo restando quanto previsto dal regolamento (CE) n. 1069/2009 e delle relative linee guida nazionali, i visceri degli animali abbattuti sono gestiti secondo la normativa regionale vigente.

In caso di mutata situazione epidemiologica le A.C. possono valutare, dandone fattiva e formale comunicazione ai soggetti competenti (Enti gestori, ATC, Associazione Venatorie), una revisione relativa alla gestione dei visceri degli animali abbattuti.

Modello 1

Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n°

Il sottoscritto CF

residente nel Comune di..... Provincia

vian.

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

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)
 abbattuto/i in data..... alle ore in comune
 di localitàeventuale passaggio al centro di raccolta
 sito in dal al

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)
 abbattuto/i in data..... alle ore in comune
 dilocalità..... eventuale passaggio al centro di raccolta
sito in dal al.....

- speciecategorian° fascetta (se dovuto)
 abbattuto/i in data..... alle ore in comune
 dilocalità..... eventuale passaggio al centro di raccolta
sito in dal al.....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle 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

Firma del cacciatore

Riferisce eventuali comportamenti anomali prima dell'abbattimento della selvaggina alla "Persona Formata"*:.....

.....

Firma del Cacciatore _____ data _____

*[da compilare nel caso in cui il cacciatore sia diverso dalla "Persona Formata"]

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:

.....

.....

Data, _____

Firma della persona formata

Modulo da compilare in **DUPLICE COPIA** se ceduto al consumatore finale: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Modulo da compilare in **TRIPLICE COPIA** se ceduto al dettagliante: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore all'UF Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso

Modello 2 INVIO CLS-CAPI ABBATTUTI ATTIVITÀ VENATORIA[CACCIA]

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

Data..... Dichiarazione n°.....
Il sottoscritto CF
residente in Comune Provincia
via n.
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 ore
In comune dilocalità.....
Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....
specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore
In comune dilocalità.....
Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....
specie categoria n° fascetta (se dovuto)
abbattuto/i in data..... alle ore
In comune di
.....località.....
abbattuto/i in data..... alle ore
in comune di località
Eviscerato alle ore
Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....
elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria
Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina
Ragione Sociale
Comune Via

Firma del cacciatore

Riferisce eventuali comportamenti anomali prima dell'abbattimento della selvaggina alla "Persona Formata"*:.....
.....

Firma del Cacciatore_____ data_____

*[da compilare nel caso in cui il cacciatore sia diverso dalla "Persona Formata"]

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,_____

Firma della persona formata

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

Nel caso di capi senza valutazione della "Persona formata", le carcasse **devono essere consegnate direttamente al centro di lavorazione selvaggina, 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 devono accompagnare la carcassa opportunamente identificati.

Modello 2 bis-INVIO CLS-CAPI ABBATTUTI NEI PIANI DI CONTROLLO

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

DATI Ente/Istituto

Ente/Istituto delegato alla cessione del capo abbattuto:

.....
.....

Data.....estremi atto autorizzazione n°

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

speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....

speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

In comune dilocalità.....

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....

speciecategorian° fascetta (se dovuto)

abbattuto/i in data.....alle ore

Incomunedi

.....località.....

abbattuto/i in data.....alle ore

in comune dilocalità

Eviscerato alle ore

Eventuale passaggio al centro di raccoltasito in dal
al.....

elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria

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

Ragione Sociale

ComuneVia

Firma delegato Ente

Dati Operatore che ha effettuato l'abbattimento

Nome.....Cognome.....
tel.....

Riferisce eventuali comportamenti anomali prima dell'abbattimento della selvaggina alla "Persona Formata"*:.....
.....

Firma Operatore _____ data _____

*[da compilare nel caso in cui l'Operatore sia diverso dalla "Persona Formata"]

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, _____

Firma della persona formata

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

Nel caso di capi senza valutazione della "Persona formata", le carcasse **devono essere consegnate direttamente al centro di lavorazione selvaggina, 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 devono accompagnare la carcassa opportunamente identificati.

Modello 3

SPAZIO RISERVATO LOGO USL	SPAZIO RISERVATO LOGO REGIONE	SPAZIO SOGGETTO	RISERVATO ORGANIZZATORE	LOGO CORSO
---------------------------	-------------------------------	--------------------	----------------------------	---------------

**ATTESTATO CORSO “Persona Formata”
organizzato ai sensi della DGRT n. ...**

N°XXX/Anno

Il/la sig./sig.ra _____

Nato/a a _____ il _____

ha frequentato e superato con esito favorevole il:

- CORSO DI FORMAZIONE “PERSONA FORMATA”
- CORSO DI AGGIORNAMENTO

Organizzato da _____

Svolto presso _____

in data _____ per un numero complessivo di ore _____

Contenuti formativi:

Nome e firma del docente:

Modalità di verifica finale di apprendimento:

Data _____

Firma del Responsabile del corso

Modello 4- CESSIONE AUTOCONSUMO- CAPI ABBATTUTI NEI PIANI DI CONTROLLO

Capi abbattuti nell'ambito dei Piani di controllo, utilizzati per rifondere i danni provocati o per rimborsare i costi sostenuti per l'intervento - ceduti per l'autoconsumo -

DATI Ente/Istituto

Ente/Istituto delegato alla cessione del capo abbattuto:

.....

.....

Data.....estremi atto autorizzazione n°

Dispone la cessione delle carcasse/carni, di seguito elencate provengono da animale/i:

- specien° capin° fascetta/e abbattuto/i

in data..... in comune di località

Dati Operatore che ha effettuato l'abbattimento

Nome.....Cognome.....

tel.....

Riferisce eventuali comportamenti anomali prima dell'abbattimento della selvaggina alla "Persona

Formata"*:.....

.....

*[da compilare nel caso in cui l'Operatore sia diverso dalla "Persona Formata"]

Firma_____ data_____

Sezione-Destinatario capo

Le carni di cinghiale sono sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle secondo le modalità previste dal Regolamento (UE) 1375/2015.

In attesa della risposta dell'esame per ricerca di Trichinella spp. da parte del laboratorio di analisi è necessario rispettare le seguenti prescrizioni:

- non consumare la carne di cinghiale cruda o poco cotta;
- la temperatura interna che deve essere raggiunta dalle carni con la cottura deve essere almeno di 71°C (completa cottura al cuore del prodotto);
- non sono da considerarsi sicuri per la preparazione delle carni i seguenti metodi:
 - 1_cottura mediante forno a microonde;
 - 2_processi di affumicatura, salatura ed essiccamento;
- le carni di cinghiale destinate alla produzione di salsicce crude e salumi stagionati devono essere state precedentemente sottoposte all'esame per la ricerca di Trichinella spp.

Il/i suddetto/i capo/i o le carni vengono ceduti a:

Nome.....Cognome.....CF.....
residente nel Comune di..... Provincia
vian.Tel.....
In data
Firma del destinatario.....

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:

.....
.....

Data,_____

Firma della persona formata

Modulo da compilare in duplice copia: una per ogni destinatario della carcassa/delle carni e uno per l'Ente che gestisce gli interventi del Piano di controllo.

TABELLE UNGULATI:**CONFRONTO TRA CATEGORIE UTILIZZATE PER DETERMINAZIONE UNITÀ DI “CAPO GROSSO EQUIVALENTE(CGE)” E CLASSI DI SESSO E DI ETA' (PER MONITORAGGI E ABBATTIMENTO)**

CERVO	
Categorie x CGE)	CLASSI DI SESSO E DI ETA'[codificate per monitoraggio e abbattimento]
Cervo adulto Età superiore a 12 mesi	<p>Maschi adulti: maschi di età superiore od uguale a 5 anni (5 anni compiuti) dalla dentatura o aventi palco con lunghezza superiore a 70 cm e almeno 4 punte;</p> <p>Maschi subadulto: maschi di età compresa tra i 2 e i 5 anni (4 anni compiuti) dalla dentatura o aventi palco con lunghezza inferiore o uguale a 70 cm e non più di 4 punte;</p> <p>Maschi giovani: maschi di età comprese tra i 12 e i 24 mesi;</p> <p>Femmina: femmina risultante di età superiore a 18 mesi dalla dentatura (nel capo abbattuto distinguere la sottile ovvero tra 12 e 24 mesi);</p>
Cervo giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi	<p>Piccoli: maschi e femmine di età inferiore ai 12 mesi.</p>

DAINO	
Categorie x CGE)	CLASSI DI SESSO E DI ETA' [codificate per monitoraggio e abbattimento]
<p>Daino adulto Età superiore a 12 mesi</p>	<p>Maschio palancone: maschio di età superiore od uguale a quattro anni (4 anni compiuti) o qualunque maschio con trofeo caratterizzato da conformazione a pala di larghezza uguale o superiore a 7 centimetri su almeno una stanga; la misurazione si effettua nel punto più largo della pala tra le spine;</p> <p>Maschio balestrone: maschio di età compresa tra due e quattro anni (3 anni compiuti), o qualunque maschio con trofeo caratterizzato da almeno quattro punte totali, senza pala o con pala inferiore a 7 centimetri su entrambe le stanghe; la misurazione si effettua nel punto più largo della pala tra le spine;</p> <p>Maschio fusone: maschio di età compresa tra 12 e 24 mesi con trofeo a fuso su entrambe le stanghe (una punta per stanga);</p> <p>Femmina: femmina risultante di età superiore a 18 mesi dalla dentatura (nel capo abbattuto distinguere la sottile ovvero tra 12 e 24 mesi);</p>
<p>Daino giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi</p>	<p>Piccolo: capo risultante di età inferiore l'anno dalla dentatura.</p>

CINGHIALE	
Categorie x CGE)	CLASSI DI SESSO E DI ETA'[codificate per monitoraggio e abbattimento]
Cinghiale adulto Età superiore a 12 mesi	Adulti: maschi e femmine di età superiore ad un anno risultante dalla dentizione;
Cinghiale giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi	Piccoli e Giovani: maschi e femmine di età inferiore ad un anno risultante dalla dentizione.

MUFLONE	
Categorie x CGE)	CLASSI DI SESSO E DI ETA'[codificate per monitoraggio e abbattimento]
Muflone adulto Età superiore a 12 mesi	Ariete: maschio di età superiore o uguale a due anni (2 anni compiuti) o con trofeo superiore a 50 cm di lunghezza e con sviluppo superiore a 180° (angolo piatto); Binello: maschio di età compresa tra 12 e 24 mesi e con trofeo inferiore a 50 centimetri di lunghezza e sviluppo inferiore a 180° (angolo piatto); Femmina: femmina risultante di età superiore a 18 mesi dalla dentatura (nel capo abbattuto distinguere la sottile ovvero tra 12 e 24 mesi);
Muflone giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi	Agnello: capo risultante di età inferiore l'anno dalla dentatura.

CAPRIOLO	
Categorie x CGE)	CLASSI DI SESSO E DI ETA'[codificate per monitoraggio e abbattimento]
Periodo 1 giugno/31 dicembre	
Capriolo adulto Età superiore a 12 mesi	<p>Maschio adulto: maschio risultante con più di due anni di età dalla dentatura o qualunque maschio con trofeo di altezza maggiore a 18 cm su almeno una stanga misurata secondo le regole del C.I.C. (e di 16 cm nelle popolazioni di capriolo italico);</p> <p>Maschio giovane: maschio forcuto o puntuto con altezza del trofeo inferiore od uguale a 18 cm su ambedue le stanghe misurate secondo le regole del C.I.C. (e di 16 cm nelle popolazioni di capriolo italico);</p> <p>Femmina: femmina risultante di età superiore a 12 mesi dalla dentatura (nel capo abbattuto distinguere la sottile ovvero tra 12 e 24 mesi);</p>
Capriolo giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi	Piccolo: capo risultante di età inferiore l'anno dalla dentatura
Periodo 1 gennaio/31 maggio	
Capriolo adulto Età superiore a 12 mesi	<p>Maschio adulto: maschio risultante con più di 18 mesi di età dalla dentatura e dallo stato di ricrescita/pulitura del trofeo;</p> <p>Femmina: femmina risultante di età superiore a 18 mesi dalla dentatura (nel capo abbattuto distinguere la sottile ovvero tra 12 e 24 mesi);</p>
Capriolo giovane(piccolo) Età inferiore a 12 mesi	<p>Piccolo maschio: maschio risultante con età inferiore a 12 mesi dalla dentatura e dallo stato di ricrescita/pulitura del trofeo;</p> <p>Piccolo femmina: femmina risultante di età inferiore a 12 mesi dalla dentatura.</p>