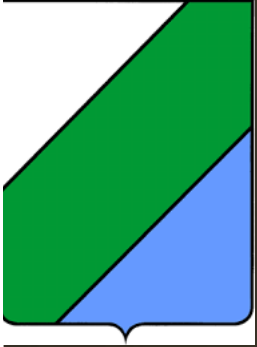


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

**DGR n. 823/2016 “Linee guida in
materia di igiene delle carni della
fauna selvatica per il controllo
ufficiale ai sensi dei Reg.ti (CE)
853/2004 e 854/2004”**

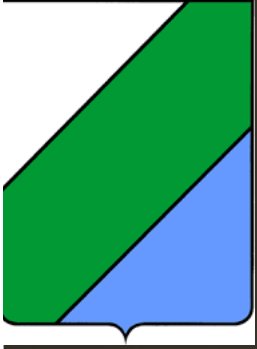


REGIONE ABRUZZO

**Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza
degli alimenti**

Dr. Paolo Torlontano

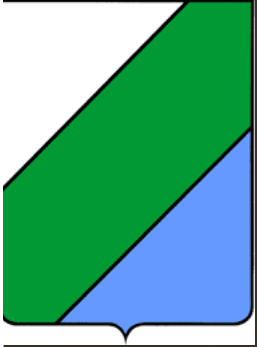
**Ufficio igiene e sicurezza degli alimenti e prevenzione
ambientale**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

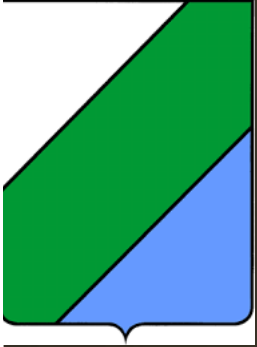
il consumo di carne di selvaggina cacciata è in notevole aumento e sono sempre più frequenti le strutture di ristorazione che hanno inserito nel proprio menù diversi piatti a base di selvaggina.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

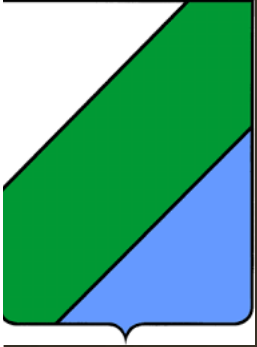
Perciò va regolamentata, per creare un mercato sicuro, la filiera cacciatore/ selecontrollore/ consumatore di carne di selvaggina, sempre più necessaria per dar «sfogo» ai programmi di contenimento del sovraffollamento (ultimamente si parla di cinghiali) che provocano sia danno alle produzioni agricole che danni per incidenti stradali ed altro...



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

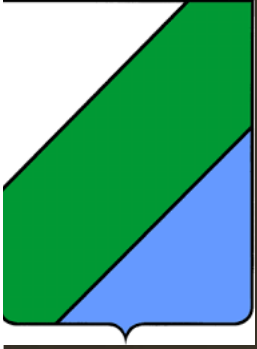
Considerato tale contesto occorre particolare attenzione alla tracciabilità dei prodotti di selvaggina selvatica presenti sul mercato per evitare la commercializzazione di carni provenienti da circuiti illegali (es. bracconaggio) che rappresentano un rischio per il consumatore.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento).

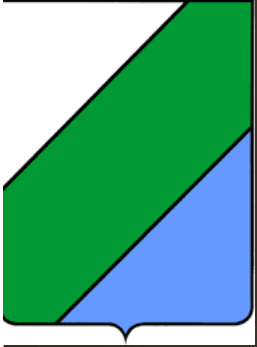


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

**DGR n. 823/2016 “Linee guida in
materia di igiene delle carni della
fauna selvatica per il controllo
ufficiale ai sensi dei Reg.ti (CE)
853/2004 e 854/2004”**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

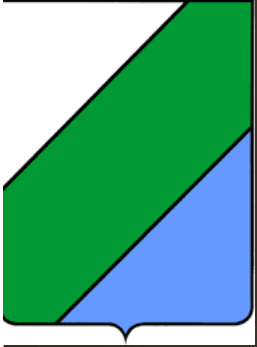
PREMESSA

REG. (CE) N. 178/2002

Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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.

Articolo 3 – altre definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende (*segue*)...



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

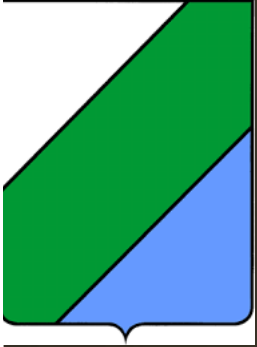
REG. (CE) N. 178/2002

Articolo 3 – altre definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende (*segue*)...

2) "impresa alimentare»

ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

PREMESSA

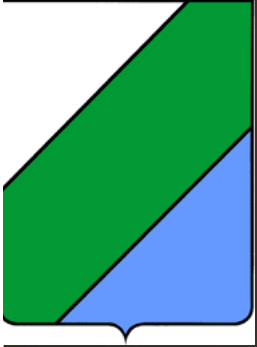
REG. (CE) N. 178/2002

Articolo 3 – altre definizioni

Ai fini del presente regolamento si intende (*segue*)...

3) "operatore del settore alimentare»

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



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

PREMESSA

REG. (CE) N. 178/2002

Articolo 3 – altre definizioni

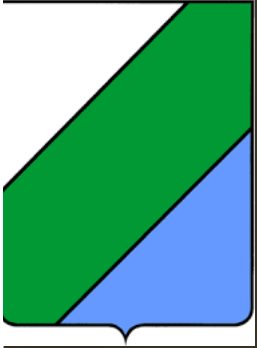
Ai fini del presente regolamento si intende (*segue*)...

17) " prodotti primari":

i prodotti della produzione primaria

compresi i prodotti della terra,

dell'allevamento, della caccia e della pesca.

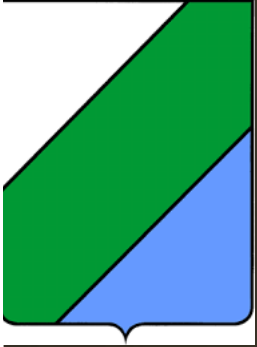


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR 823/2016 capitolo 10

Comma 3) I cacciatori essendo produttori primari devono rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I del Reg. (CE) n. 852/04 e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004;



REGIONE ABRUZZO

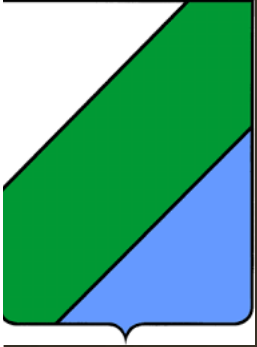
Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) 852/2004

Allegato I

***Parte A REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI
IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E
LE OPERAZIONI ASSOCIATE***



REGIONE ABRUZZO

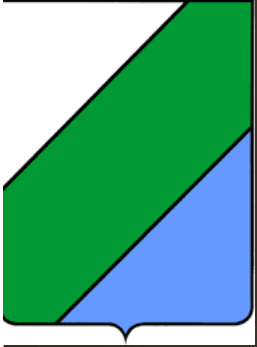
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

PREMESSA

Reg. (CE) 852/2004

II. Requisiti in materia di igiene

2. Nella misura del possibile, gli operatori del settore alimentare devono assicurare, che i prodotti primari siano protetti da contaminazioni, tenendo conto di tutte le trasformazioni successive cui saranno soggetti i prodotti primari.



REGIONE ABRUZZO

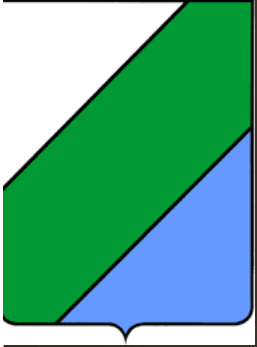
Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) 852/2004

Allegato I PARTE B: RACCOMANDAZIONI INERENTI AI MANUALI DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

1. I manuali nazionali o comunitari di cui agli articoli da 7 a 9 del presente regolamento dovrebbero contenere orientamenti per una corretta prassi igienica ai fini del controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

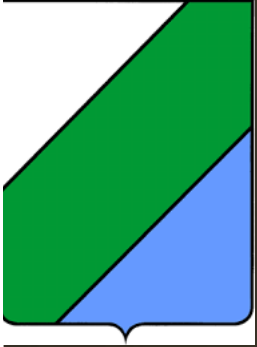
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

PREMESSA

Reg. (CE) 852/2004

Allegato I

**... Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:
b) il trasporto di animali vivi, ove necessario per il raggiungimento degli obiettivi del presente regolamento; e**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

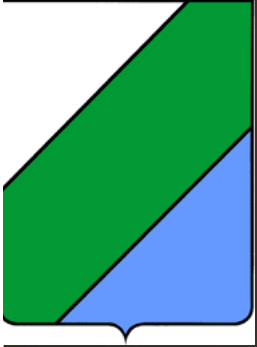
PREMESSA

Reg. (CE) 852/2004

Allegato I

... Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate:

c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento.



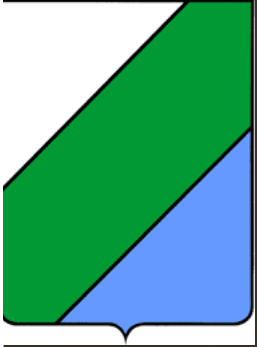
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR n. 823/2016 - Capitolo 1

**Le carni degli animali selvatici cacciati
possono avere la seguente destinazione:**

- **Autoconsumo da parte del cacciatore**
- **Cessione diretta di piccoli quantitativi**
- **Commercializzazione**



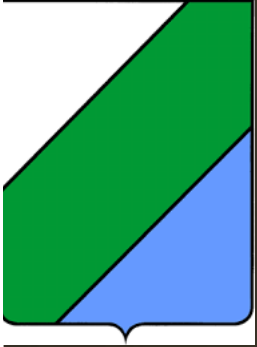
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 2

AUTOCONSUMO DA PARTE DEL CACCIATORE

Il cacciatore può utilizzare il cacciato, per la preparazione e manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.



REGIONE ABRUZZO

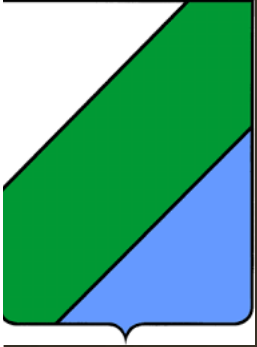
**Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti**

Capitolo 2

AUTOCONSUMO DA PARTE DEL CACCIATORE

però...

Per quanto riguarda le carni di cinghiale è necessario che tutti i capi abbattuti siano sottoposti al controllo per la ricerca della trichinella (secondo le modalità stabilite dal Reg. (UE) 2015/1375).



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

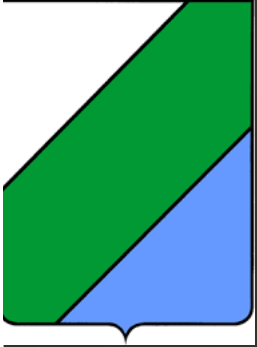
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI.

S' intende:

- la fornitura da parte del cacciatore di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica, a livello locale (provincia e province contermini)...**



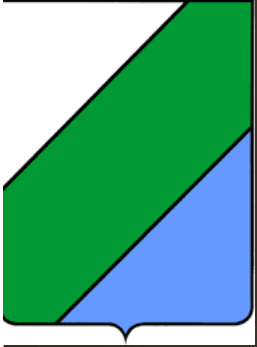
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.1)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI:

- direttamente al consumatore finale;
- o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio;
- o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale.



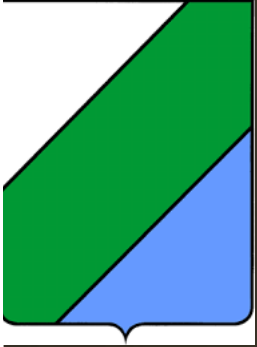
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.2) CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

2) Il piccolo quantitativo:

- per la selvaggina di grossa taglia è di 3 capi interi/cacciatore/anno;
- per la piccola selvaggina il quantitativo è di 500 capi/cacciatore/anno.



REGIONE ABRUZZO

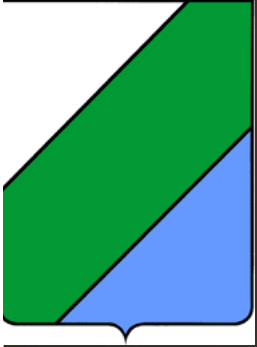
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3. 3)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Ogni cacciatore di cinghiale iscritto nell'apposito
registro provinciale può:

- **cedere n. 3 cinghiali abbattuti all'anno direttamente**
- **o nell'ambito della squadra di caccia al cinghiale alla quale è iscritto.**



REGIONE ABRUZZO

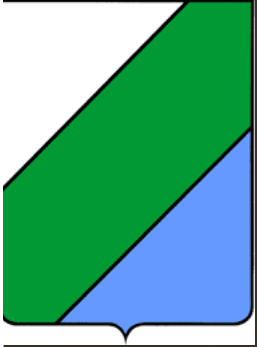
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.4)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Il capo di selvaggina può:

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



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3. 4)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

c) Il capo di selvaggina può essere ceduto anche come carcassa intera, eviscerata in appositi locali aventi i requisiti di cui al Regolamento (CE) n. 852/2004.



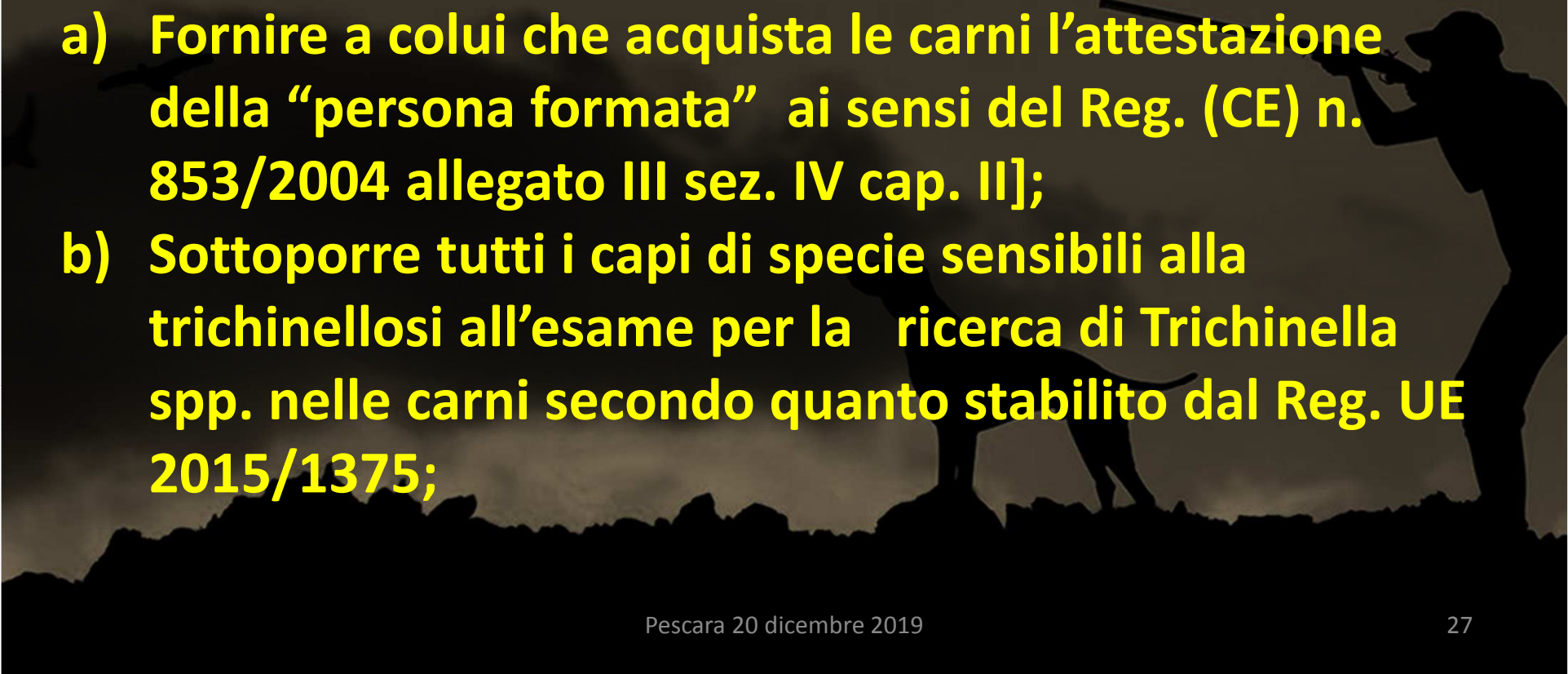
REGIONE ABRUZZO

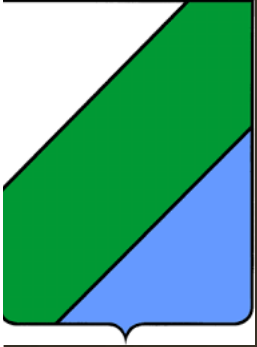
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3. 5)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Il cacciatore è tenuto a:

- a) Fornire a colui che acquista le carni l'attestazione della "persona formata" ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 allegato III sez. IV cap. II];
 - b) Sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* spp. nelle carni secondo quanto stabilito dal Reg. UE 2015/1375;
- 



REGIONE ABRUZZO

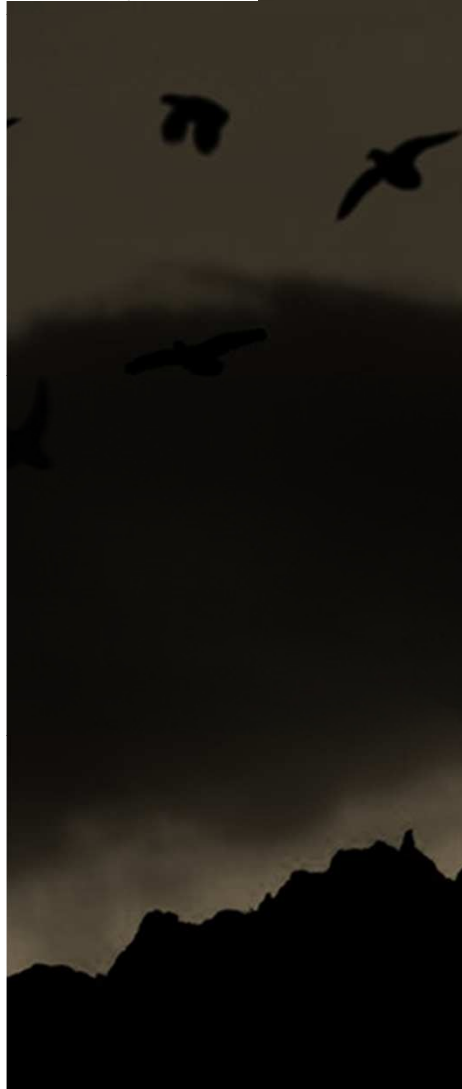
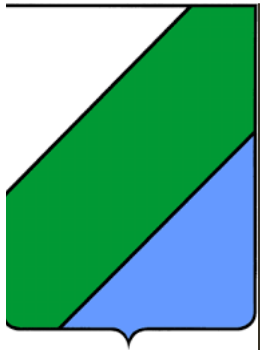
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.5)

Il cacciatore è tenuto a :

c) Documentare la data e il luogo di abbattimento e la destinazione (modello 1 – triplice copia):

- all' esercente che riceve il capo
- al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione;
- Una la conserva



Modello 1 - CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

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

Data Dichiarazione n° anno

Il sottoscritto abbattitore.....

residente nel Comune di Provincia

indirizzo e numero civico.....

data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento

Comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica di grossa taglia o di selvaggina di piccola taglia:

specie grossa taglia n° fascetta (se dovuto)

specie piccola taglia n°

specie piccola taglia n°

Cede il/i suddetto/i capo/i al consumatore finale, all'esercizio di commercio, all'esercizio di somministrazione:

Ragione Sociale o generalità

Comune

indirizzo e numero civico

Firma dell'abbattitore

Si attesta che il/i suddetto/i capo/i ceduto/i al consumatore finale è stato sottoposto a prelievo di campione di muscolo per la ricerca della Trichinella ed inviato al laboratorio di analisi (solo in caso di specie sensibili)

in data

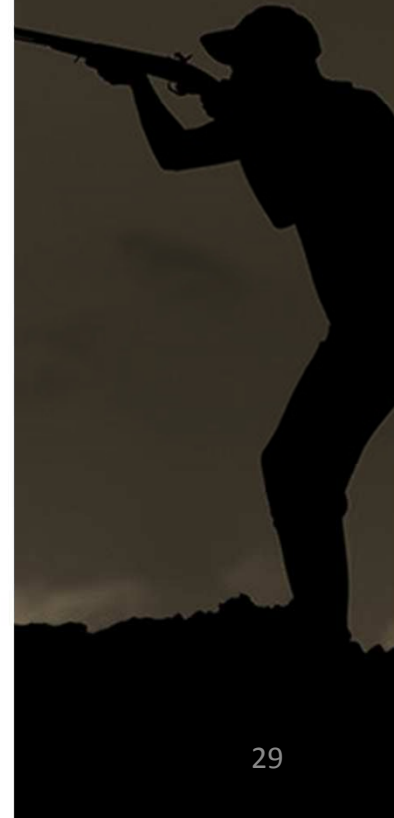
Firma dell'abbattitore

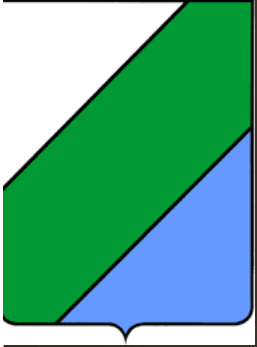
Modulo da compilare in triplice copia:

- una per il cacciatore;
- una al destinatario della selvaggina;
- una al Servizio veterinario competente per territorio di abbattimento, specificando generalità o ragione sociale ed indirizzo della destinazione

Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 853/2004 e 854/2004

re





REGIONE ABRUZZO

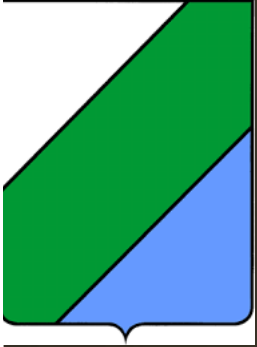
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.6)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

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

- a) Segnalare alla ASL competente per territorio, al fine della classificazione del rischio, la possibilità di utilizzo delle carni di selvaggina cedute direttamente dal cacciatore;**
- b) Documentare la provenienza dei prodotti e delle carni ceduti dal produttore primario (cacciatore)
[Reg. (CE) n.178/2002] attraverso il modello 1**



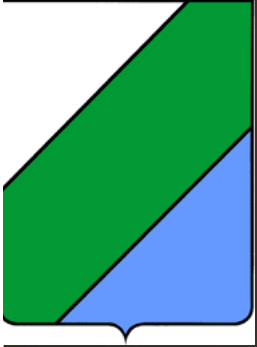
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 3.6)

CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc) è tenuto a:
c) Per le carni di cinghiale o altre specie sensibili,
acquisire e conservare per almeno 12 mesi l'esito
favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella
prima di destinarle al consumo umano e/o alla
lavorazione.

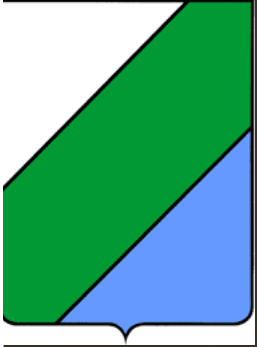


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) n. 178/2002

**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.**



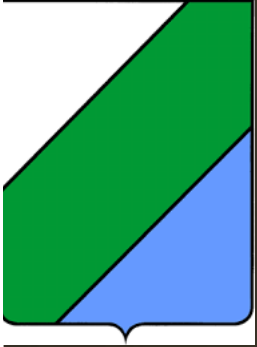
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) n. 178/2002

**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.**

Articolo 3 *Altre definizioni*



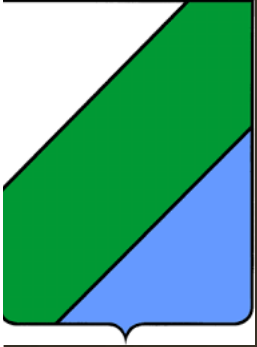
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) n. 178/2002

Articolo 1- comma 3

Il presente regolamento disciplina tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e dei mangimi. Esso non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato o alla preparazione, alla manipolazione e alla conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

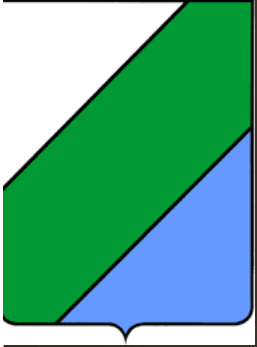
Reg. (CE) n. 178/2002

Articolo 3

Altre definizioni

Comma 2) "impresa alimentare", ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

3) "operatore del settore alimentare", la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo;



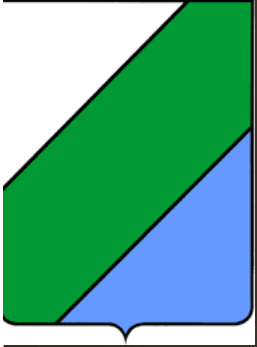
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) n. 178/2002

**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.**

Articolo 18 *rintracciabilità*



REGIONE ABRUZZO

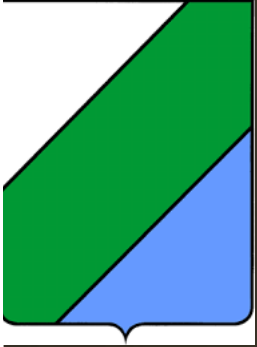
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Reg. (CE) n. 178/2002 articolo 18 *Rintracciabilità*

Comma 2:

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

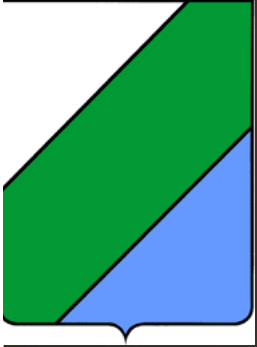
Reg. (CE) n. 178/2002

articolo 18

Rintracciabilità

Comma 3:

Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.



REGIONE ABRUZZO

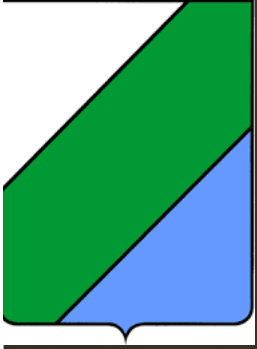
Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR 852/2016, Capitolo 4-

Commercializzazione di carni provenienti da animali selvatici

1) Tutti i capi che non rientrano nel capitolo 2 e 3 (*autoconsumo e cessione diretta di piccoli quantitativi*) - tutti gli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19) attuate dalle Amministrazioni competenti e dagli Enti di Gestione dei Parchi....



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 4.1) Commercializzazione di carni provenienti da animali selvatici

...devono essere inviati ad un centro di lavorazione della selvaggina cacciata riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 854/2004 e, se riconosciute idonee, sottoposte a bollatura sanitaria.

Servizio

Welfare
sicurezza degli alimenti



GIUNTA REGIONALE

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria, Igiene e

Sicurezza degli Alimenti-PDF011

Resp. Procedimento: Dott. Paolo Terlontano

Ufficio Igiene e sicurezza degli alimenti e prevenzione ambientale

Via Conte di Ruvo 74 - 65127 Pescara - Tel 085 7672692

dpf011@regione.abruzzo.it

PEC: dpf011@pec.regione.abruzzo.it

Prot. n. RA/56344/DPF011/LZ.8

Pescara, li 3 Marzo 2017

Ai Direttori dei Servizi Igiene degli Alimenti di O. A.
delle ASL della Regione Abruzzo
LORO SEDI

Al DIPARTIMENTO POLITICHE DELLO
SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA
DPD023- Servizio presidi tecnici di supporto al settore
agricolo
Via Catullo 65100
PESCARA

p.c. Al Ministero della Salute
Direzione Generale della Sanità Animale e
dei farmaci veterinari
ROMA

Oggetto: Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica. DGR 823/2016. Richiesta chiarimenti

Pervengono allo scrivente servizio richieste di chiarimenti in relazione alla corretta gestione delle carni e carcasse di animali selvatici per il consumo privato e familiare, n. RA 5258 del 12/01/2017, del Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca, di cui da ultimo la Delibera di G. R. 823/2016.

Nel condividere alcune osservazioni in merito ad una non perfetta chiarezza del dispositivo dell'allegato A al punto del capitolo 4, laddove recita " ...tutti gli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19) attuate dalle Amministrazioni competenti e dagli Enti di Gestione dei Parchi, devono essere inviati ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 854/2004 e, se riconosciute idonee, sottoposte a bollatura sanitaria;" si precisa che l'articolo è riferito ai capi e le carni di selvaggina cacciata destinati alla commercializzazione, e non per i capi destinati alla preparazione, manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, come del resto riportato dal capitolo 2 dello stesso provvedimento.

Restano fermi comunque i controlli sanitari su tutti i capi di selvaggina abbattuti.

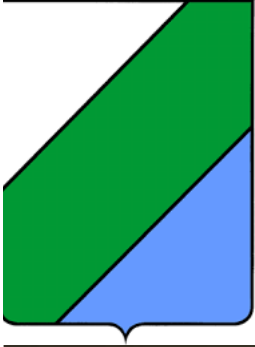
Cordiali saluti.



IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dr. Giuseppe BUCCIARELLI

Per Chiarimenti DGR 823/2016 Igiene delle carni della fauna selvatica



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

CHIARIMENTI

Prot. n.RA/ 56311 /DPF011/IZ.8

Pescara, lì 3 marzo 2017

- Ai Direttori dei Servizi Igiene degli Alimenti di O. A. delle ASL della Regione Abruzzo

LORO SEDI

-AI DIPARTIMENTO POLITICHE DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA

DPD023- Servizio presidi tecnici di supporto al settore agricolo

Via Catullo 65100

PESCARA

-p.c.

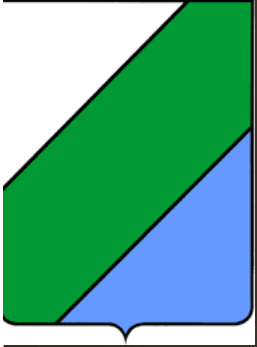
Al Ministero della Salute

Direzione Generale della Sanità Animale e dei farmaci veterinari

ROMA

Oggetto: Linee guida in materia di igiene delle carni della fauna selvatica. DGR 823/2016.

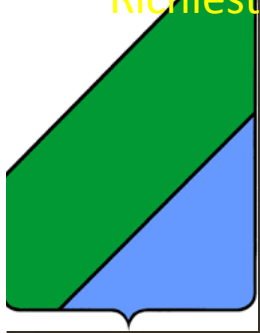
Richiesta chiarimenti



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

«Pervengono allo scrivente servizio richieste di chiarimenti in relazione alla corretta gestione delle carni e carcasse di animali selvatici per il consumo privato e familiare, n. RA 5258 del 12/01/2017, del Dipartimento Politiche dello Sviluppo Rurale e della Pesca, di cui da ultimo la Delibera di G. R. 823/2016.

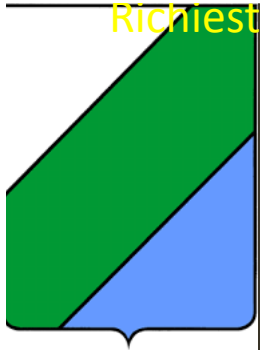


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Nel condividere alcune osservazioni in merito ad una non perfetta chiarezza del dispositivo dell'allegato A al punto del capitolo 4, laddove recita "...tutti gli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92, art. 19) attuate dalle Amministrazioni competenti e dagli Enti di Gestione dei Parchi, devono essere inviati ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 per essere sottoposti ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (CE) n. 854/2004 e, se riconosciute idonee, sottoposte a bollatura sanitaria;" si precisa che...



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

...l'articolo è riferito ai i capi e le carni di selvaggina cacciata destinati alla commercializzazione, e non per i capi destinati alla preparazione, manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato, come del resto riportato dal capitolo 2 dello stesso provvedimento.

Restano fermi comunque i controlli sanitari su tutti i capi di selvaggina abbattuti.

Cordiali saluti.»

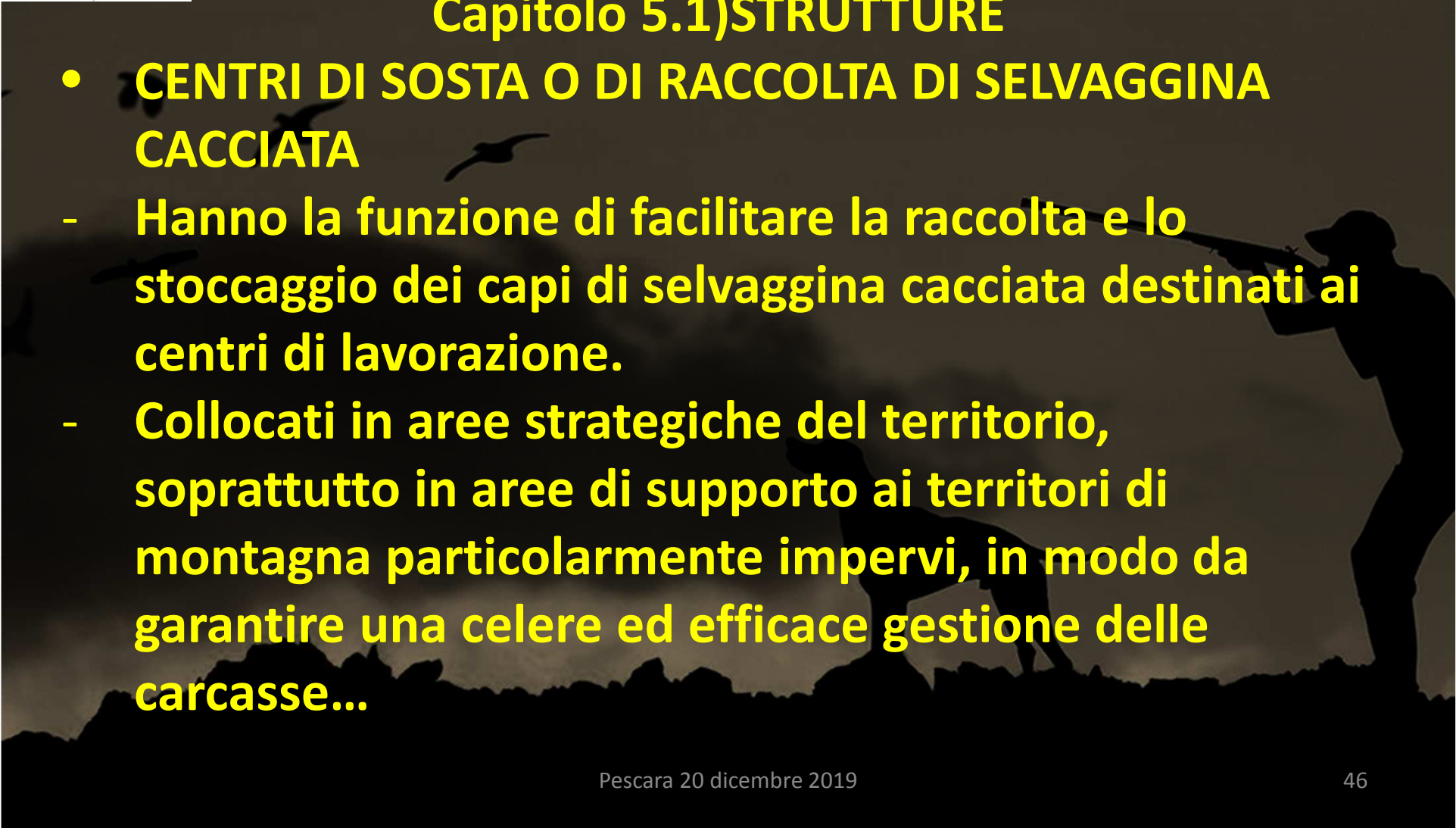
***IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dr. Giuseppe BUCCIARELLI***



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.1)STRUTTURE

- **CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA**
 - Hanno la funzione di facilitare la raccolta e lo stoccaggio dei capi di selvaggina cacciata destinati ai centri di lavorazione.
 - Collocati in aree strategiche del territorio, soprattutto in aree di supporto ai territori di montagna particolarmente impervi, in modo da garantire una celere ed efficace gestione delle carcasse...
- 

REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti



rilevamento biometrico

cella frigorifera !

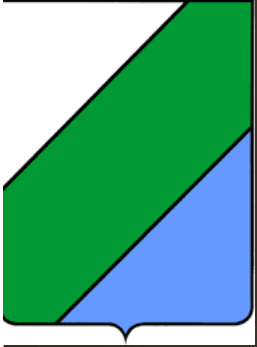
WC, lavandino, boiler

magazzino, sala riunioni

Gusciola (MO), giugno 2010

Pescara 20 dicembre 2019

47



REGIONE ABRUZZO

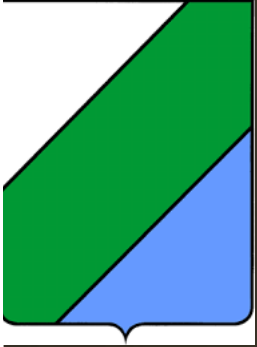
Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.1

STRUTTURE

- **CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA**
 - b) Registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 (quindi presso la ASL con assegnazione di codice *xx/siglaProv/xxx*;**
 - **Dotati di pareti e pavimenti facilmente lavabili e acqua pulita;**
 - **Deve essere evitato l'acatastamento delle carcasse e devono essere presenti appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano.**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

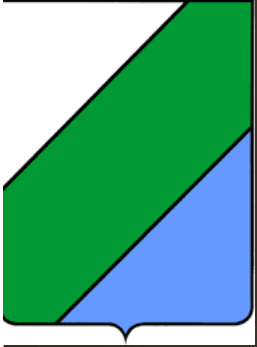
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.1 STRUTTURE

- **CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA**

c) Resta inteso che devono essere rispettati i requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004;

- **Registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della tracciabilità Reg. (CE) n.178/2002 e del Reg. (CE) n. 1069/2009;**



REGIONE ABRUZZO

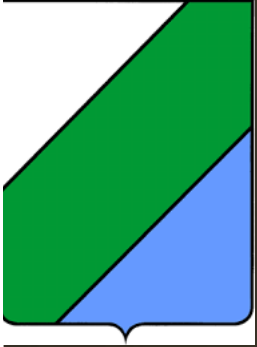
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.1 STRUTTURE

- **CENTRI DI SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA CACCIATA**

d) La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo e raggiungere in tutta la carne una temperatura non superiore a +7°C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria (Reg. CE 853/2004);

d) È consentita l'eviscerazione delle carcasse;



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.1 STRUTTURE

- **CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA**
 - a) Riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) n. 853/2004 e soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai Reg. (CE) n. 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004;
 - b) Avviene la scuoiatura e la divisione delle carcasse in mezzene suddivise in non più di tre parti nonché la visita post mortem da parte del Veterinario ufficiale.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

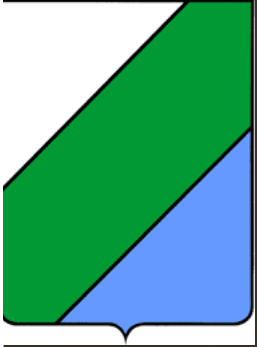
Capitolo 5 STRUTTURE

- **CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA**

b) Le suddette strutture devono avere i requisiti di cui all'allegato III sezione I, cap. II, IV, VII del Regolamento (CE) 853/2004;

c)1) Devono avere locali individuati e separati per lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiate;

-2) Adeguato piano di autocontrollo che preveda la gestione della lavorazione della selvaggina.



REGIONE ABRUZZO

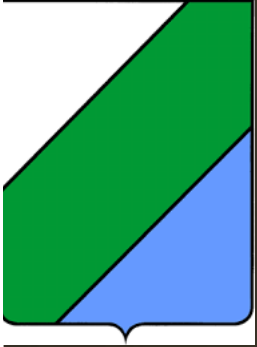
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.2) STRUTTURE

- **CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA**

c).3) Nel caso che la struttura sia riconosciuta anche come attività di macello di carne degli ungulati domestici e/o come macello di selvaggina allevata...

- differire nel tempo (e) nello spazio le lavorazioni della selvaggina rispetto alle specie domestiche.



REGIONE ABRUZZO

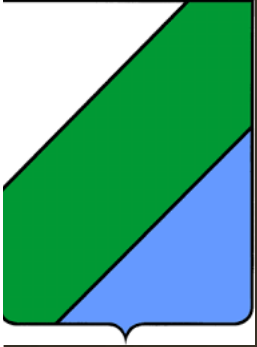
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Capitolo 5.2).d)

STRUTTURE

CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA

- Le autorità competenti possono riconoscere come centri di lavorazione selvaggina cacciata anche strutture di macellazione di piccole dimensioni presenti in zone disagiate, in aree con vincoli paesaggistici ecc. con una sola cella di stoccaggio (va fatta istanza di aggiornamento al SUAP → ASL → Regione → Ministero Salute)!!.



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

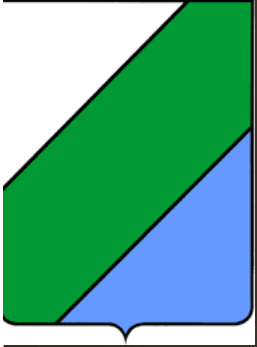
Capitolo 5.2).d)

STRUTTURE

- **CENTRI DI LAVORAZIONE DI CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA**

In tal caso deve essere garantito il criterio del tutto pieno tutto vuoto tra

- **selvaggina cacciata**
- **selvaggina allevata**
- **ungulati domestici e, nel passaggio da una fase all'altra, devono essere effettuate tutte le opportune operazioni di sanificazione.**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Problemi/criticità

Riguardo:

- Igiene delle carni
- Salute dei consumatori
- Salute dei cacciatori
- Salute della selvaggina



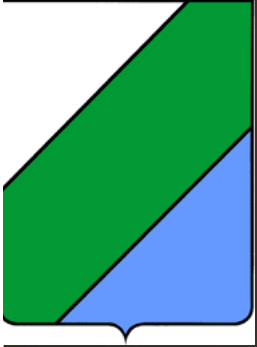
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

CONTAMINAZIONE MICROBICA

- Problema sottovalutato -

- Nella pratica venatoria i rischi sono elevati:
 - Abbattimento: penetrazione della palla nell'animale
 - Eviscerazione: effettuata in ambiente non sterile
 - Trasporto: trascinamento sul terreno, contatto con superficie non asettiche, etc...
 - Raffreddamento: quasi mai ottimale!
- Le tossinfezioni alimentari sono sottostimate sia per la mancanza di notifica da parte del Servizio Sanitario, che per la non correlazione dello stato di malattia con l'origine alimentare della stessa (*Boll. Sorvegl. Epidem. Mal. Infettive*)



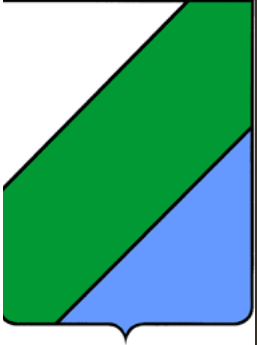
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Problemi/criticità

emergenti:

- **Epatite E (fegato di cinghiali, riti di iniziazione!)**
- **Peste Suina Africana (per la salute dei cinghiali)**



REGIONE ABRUZZO

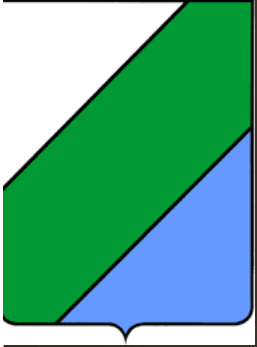
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR 823/2016 - capitolo 10

FORMAZIONE

“Persona formata”

- **È preferibile formare primariamente personale già inserito nel percorso tecnico di gestione faunistico-venatoria e immediatamente disponibile ad intervenire sul capo abbattuto;**
- **L'autorizzazione di detti corsi è a carico dei Servizi Veterinari delle AASSLL e sono organizzati dagli organismi preposti (Regione, Province, ATC, ecc.);**



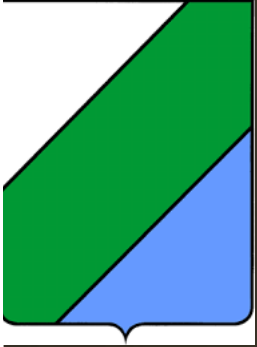
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR 823/2016 - capitolo 10 FORMAZIONE

“Persona formata”

- chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi dell'Allegato III, cap. I sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004;
- Tutti i cacciatori o altre figure coinvolte nel programma dovrebbero avere una formazione specifica ai sensi dell'allegato III, cap. I, sez. IV, del Regolamento (CE) 853/2004;
- I cacciatori essendo produttori primari devono rispettare i requisiti generali in materia d'igiene di cui alla parte A dell'allegato I del Reg. (CE) n. 852/04 e ogni requisito specifico previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004;



REGIONE ABRUZZO

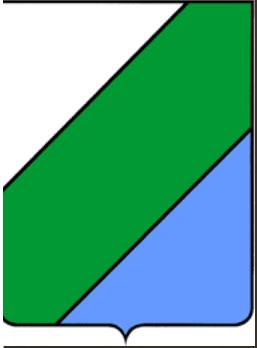
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

DGR 823/2016 - capitolo 10

FORMAZIONE

“Persona formata”

- La qualifica di “persona formata” si ottiene dopo aver frequentato uno specifico corso di formazione (minimo 6 ore) autorizzato dai servizi veterinari delle ASL (organizzati da Regione, Province, ATC, Università, ecc.) dopo aver superato apposito test di verifica finale con rilascio di un attestato di idoneità;
- In Abruzzo più di 450 persone formate

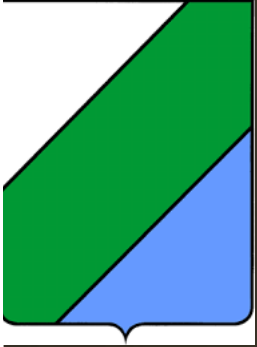


REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Grazie per l'attenzione



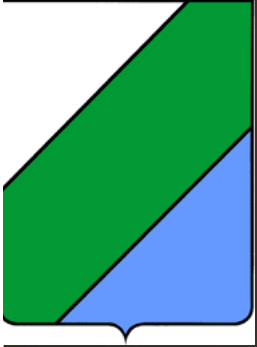
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Facciamo un riepilogo?

1. CESSIONE DIRETTA

- a) Persona formata che garantisce (produttore – modello 1)
- b) Eviscerato + analisi trichine (se cinghiale)



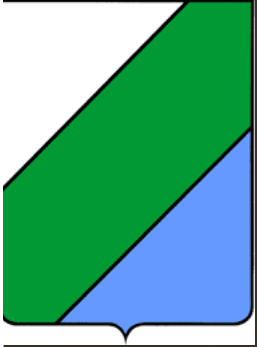
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Facciamo un riepilogo?

1. CESSIONE/PASSAGGIO A UN CENTRO DI LAVORAZIONE REG. 853/2004

- a) Persona formata può garantire (produttore – modello 2)
- b) Oppure la «corata» segue la carcassa (*continua*)



REGIONE ABRUZZO

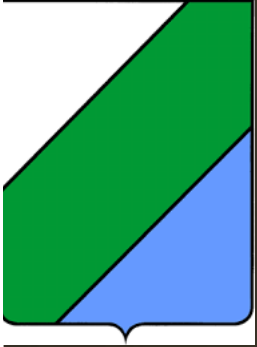
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Facciamo un riepilogo?

1. Cessione/passaggio a un centro di lavorazione Reg. 853/2004

c) Il veterinario ufficiale esegue esame post mortem sulle carni e...

1. *Sulla base della dichiarazione della persona formata*
2. *o (meglio) sull'esame della «corata»*



REGIONE ABRUZZO

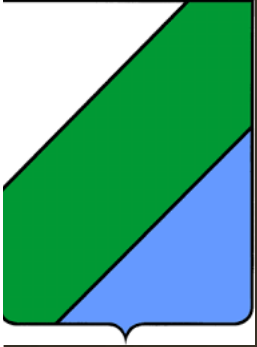
Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Facciamo un riepilogo?

1. Cessione/passaggio a un centro di lavorazione Reg. 853/2004

c) Il veterinario ufficiale esegue esame post mortem sulle carni e...

- 1. Sulla base della dichiarazione della persona formata**
- 2. o (meglio) sull'esame della «corata»**
- 3. + esame trichinella se cinghiale**
- 4. + ulteriori accertamenti (se ritiene...)**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare
Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

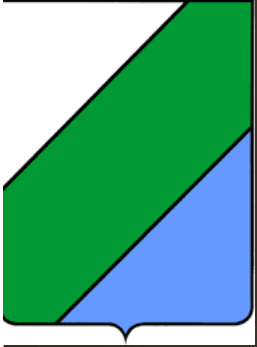
Facciamo un riepilogo?

1. **Cessione/passaggio a un centro di lavorazione Reg. 853/2004**

c) **Il veterinario ufficiale esegue esame post mortem sulle carni e...**

1. *Sulla base della dichiarazione della persona formata*
2. *o (meglio) sull'esame della «corata»*
3. *+ esame trichinella se cinghiale*
4. *+ ulteriori accertamenti (se ritiene)*

5. ***Destina o meno le carni al consumo umano (bollatura sanitaria)***



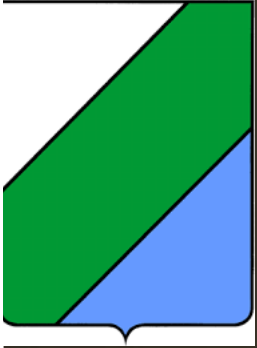
REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Facciamo un riepilogo?

- 1. CESSIONE/PASSAGGIO A UN CENTRO DI LAVORAZIONE REG. 853/2004
PUO' AVVENIRE ANCHE PREVIO
ULTERIORE PASSAGGIO DA CENTRI DI
SOSTA O DI RACCOLTA DI SELVAGGINA
CACCIATA**



REGIONE ABRUZZO

Dipartimento per la Salute e il Welfare

Servizio Sanità Veterinaria Igiene e Sicurezza degli alimenti

Grazie per l'attenzione