

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO VETERINARIO PER LA
SICUREZZA ALIMENTARE AREA B

“Commercializzazione carni di selvaggina cacciata”

D.G.R. N. 13-3093 del 12/12/2011

Alessandria 18 Maggio 2012

GESTIONE FAUNISTICA

Legge n.157/92: “...la fauna selvatica è patrimonio indisponibile dello Stato ed è tutelata nell’interesse della comunità nazionale ed internazionale”

Art. 12 c.1: “...l’attività venatoria si svolge per una concessione che lo Stato rilascia ai cittadini...”

c.6: la fauna selvatica abbattuta durante l’esercizio venatorio ...appartiene a colui che l’ha cacciata.

Gestione Venatoria

CA – ATC – AFV – AATV

Gestione di Contenimento

Aree Protette

Province



GESTIONE SANITARIA

“PACCHETTO IGIENE”

- Regolamenti CE (N. 178/2002, N.852 – 853 / 2004 e altri) i quali per il loro contenuto e nella loro

applicazione garantiscono la sicurezza alimentare e la libera circolazione degli alimenti nella Comunità Europea

ALIMENTO

Conferimento esterno ai fini alimentari della selvaggina abbattuta



Definizione di alimento:

si intende qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani (Art. 2 del Reg. CE 178/2002).

Sono considerati alimenti anche gli animali vivi quando questi siano destinati al consumo umano

CAMPO DI ESCLUSIONE:

1.) I REGOLAMENTI NON SI APPLICANO ALLA PRODUZIONE PRIMARIA PER USO DOMESTICO PRIVATO.

2.) ALLA PREPARAZIONE, ALLA MANIPOLAZIONE E ALLA CONSERVAZIONE DOMESTICA DI ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO DOMESTICO PRIVATO.

Definizione di produzione primaria:

tutte le fasi della produzione, dell'allevamento della coltivazione dei prodotti primari, compreso il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e compresa la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici.

Immissione sul mercato:

la detenzione di alimenti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

Definizione di Operatore del Settore Alimentare (OSA):

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

•CHI SONO GLI OSA:

- C.A.- A.T.C.
- A.F.V. E A.A.T.V.
- Il Cacciatore



*- *Aree Protette*

*- *Province*

**nel momento in cui conferiscono la selvaggina abbattuta al consumo umano*

L'OSA non può destinare al consumo umano alimenti a rischio.

Gli alimenti sono considerati a rischio:

- SE SONO DANNOSI PER LA SALUTE

- SE SONO INADATTI AL CONSUMO UMANO

*La Regione Piemonte interviene con uno **STRUMENTO** necessario, nella sua applicazione, a ridurre i rischi di sicurezza a livelli accettabili attraverso il “**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO SANITARIO DELLA FAUNA SELVATICA**”. (Implementato).*

Il piano è finalizzato al monitoraggio, nella fauna selvatica, delle patologie che possono essere trasmesse all'uomo attraverso il consumo di carni di selvaggina e che sono rilevanti per la tutela sanitaria del patrimonio selvatico e zootecnico del territorio regionale.

La normativa prevede due modalità di immissione di selvaggina sul mercato:

- la commercializzazione propriamente detta in conformità al Reg. CE 853/2004*
- la cessione occasionale in un contesto di cessione diretta a livello locale, al consumatore finale, agli esercizi di commercio al dettaglio e alla somministrazione (Reg. CE 852/2004)*

COMMERCIALIZZAZIONE

(Reg. CE 853/2004)

→ **Per Cacciatori e Gestori AFV/AAFV:**

- a) essere una “persona formata”
- b) essere registrati (DIA) presso l’ASL

→ **Per Aree Protette, Province:**

- a) essere una “persona formata”
- b) no essere registrati

Le carcasse sono conferite in “Centri di Lavorazione Selvaggina” riconosciuti (Reg. 853/2004). Non esistono limiti per numero di capi e di spazi commerciali.

Rientrano nel campo del Reg. CE 853/2004 la cessione di capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti nell’ambito dei piani selettivi di diradamento o comunque nel corso di programmi di controllo numerico nelle Aree Protette della Regione Piemonte.

“PERSONA FORMATA”:

E' una figura che deve assolvere ad esigenze di tipo sanitario che consistono in una:

OSSERVAZIONE ante e post mortem atta a rilevare anomalie organiche, comportamentali, ambientali.

Corsi di formazione organizzati dalla Provincia (o suoi delegati) con docenza anche di personale ASL. Rilascio di Attestazione.

La Persona Formata deve essere in grado di compilare la Cert. Mod. A e Mod. B

ATC e i CA

*no commercializzazione
no cessione occasionale*

Aree Protette e Province

*no cessione occasionale
si commercializzazione*

Gestore AFV/AATV

*si commercializzazione
si cessione occasionale*

CACCIATORE

riceve il prodotto primario



Autoconsumo

Commercializzazione
(Reg. 853/2004)

Cessione occasionale
(Reg. 852/2004)



CESSIONE OCCASIONALE

CACCIATORI E GESTORI DI AFV/AAFV

Conferimento diretto:

- *al consumatore finale*
- *al commercio al dettaglio*
- *alla somministrazione*

Spazi commerciali:

- *provincia e province limitrofe*

Numero capi:

- *1 capo/anno di ungulato per cacciatore*
- *50capi/anno di piccola selvaggina*

CARATTERISTICHE CESSIONE OCCASIONALE

- *Non è prevista la figura della “Persona Formata”.*
- *Non è prevista la registrazione.*
- *E’ prevista, però, una formazione sanitaria di base sufficiente a preparare il cacciatore nel saper osservare anomalie organiche e comportamentali del capo oggetto di prelievo nonché di manualità igieniche di base, in grado di compilare la **Cert. Mod.C** per grossa e piccola selvaggina.*

CENTRO DI SOSTA:

Il “CENTRO DI SOSTA” è un locale adibito allo stoccaggio momentaneo della grossa selvaggina prima del suo conferimento definitivo. Può essere allestito da chiunque ne abbia interesse (Cacciatore singolo o associato, Associazioni, ATC, CA, Aree Protette, ecc...). In esso possono essere svolti anche altri compiti di tipo venatorio ad esempio come “Centro di Controllo” negli abbattimenti di selezione.

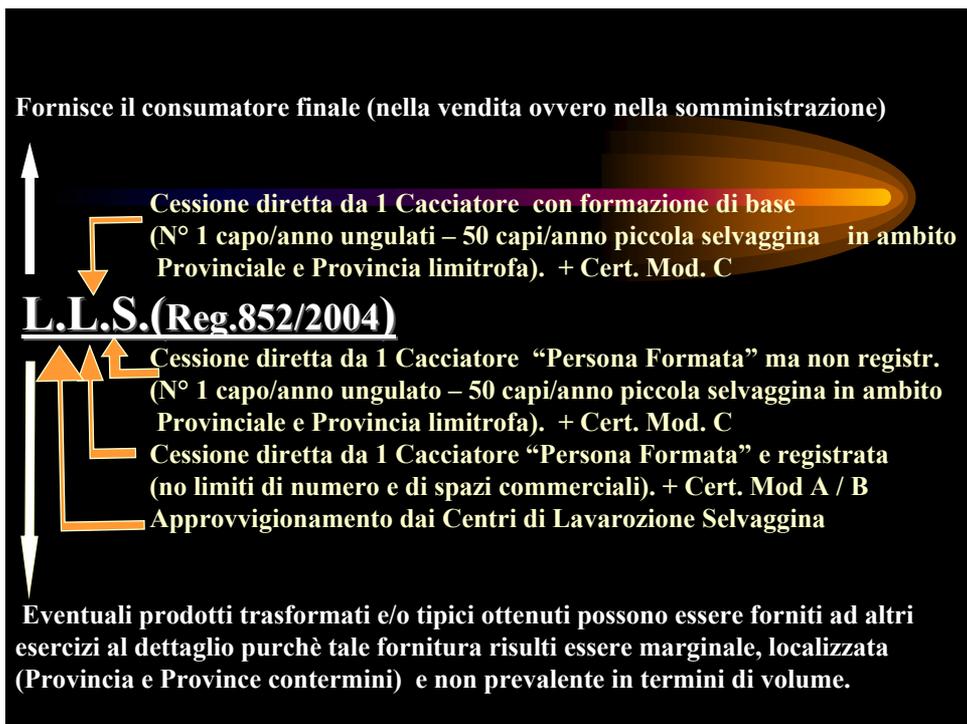
REQUISITI:

- *deve essere registrato presso l'ASL*
- *deve avere pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili.*
- *deve essere fornito di lavandino con acqua potabile o pulita, boiler per la calda.*
- *deve avere un frigo per lo stoccaggio delle carcasse "sotto pelle" (prodotto primario).*
- *deve essere dotato, nella necessità, di contenitori per i visceri.*
- *deve essere dotato di un registro di carico/scarico ovvero raccolta dei Certificati.*

LOCALE DI LAVORAZIONE SELVAGGINA

Ogni lavorazione successiva alla rimozione dello stomaco e dell'intestino deve avvenire in un locale dedicato che risponda ai requisiti di cui al Reg. 852/2004 e a quelli speciali richiesti dal D.G.R. Può essere allestito da chiunque abbia interesse anche da Cacciatori (singoli o associati). Nella somministrazione le operazioni di spiumatura/spellatura e altre operazioni inerenti la produzione della carne devono essere fatte in un locale diverso dalla cucina.

- *Non possono esistere come unità operative autonome.*
- *I L.L.S. devono essere registrati presso l'ASL competente a norma del Reg. CE 852/2004. Detenzione registro carico/scarico.*
- *I L.L.S. devono essere correlati agli esercizi di vendita al dettaglio, incluse le somministrazioni, per una cessione diretta al consumatore finale.*
- *Eventuali prodotti trasformati e/o tipici ottenuti possono essere forniti ad altri esercizi di vendita purchè tale fornitura risulti essere marginale, localizzata e non prevalente in termini di volume.*



Legge n. 157/92 Art. 21:

per sagre e manifestazioni gastronomiche
l'approvvigionamento delle carni di fauna selvatica
deve avvenire attraverso i Centri o ai Laboratori di
Lavorazione Selvaggina.

È vietato vendere, detenere per vendere, acquistare
uccelli vivi o morti che non appartengano alla
specie: (avifauna)

- Germano Reale
- Pernice Rossa
- Pernice Sarda
- Starna
- Fagiano
- Colombaccio

*I capi di cinghiali abbattuti a
caccia e consumati in ambito
domestico dal cacciatore, devono
essere testati per il trichinoscopico
concordando in ambito locale
(ATC, CA) i piani di
campionamento.*



Grazie per l'attenzione