

Linee Guida regionali in materia di commercializzazione delle carni di selvaggina abbattuta

CAP. I

MODALITÀ DI CESSIONE DELLE CARNI

Si premette che per tutto quanto non specificato nel presente allegato fa fede quanto riportato nell'Intesa Stato Regioni di cui all'Allegato A.

1. Selvaggina di grossa taglia

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o abbattuti nell'ambito dei piani di controllo della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate. Sono assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo gli 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).

Tali carni possono avere la seguente destinazione:

- *Autoconsumo* (consumo domestico privato) da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo;
- *Cessione diretta* di piccoli quantitativi di selvaggina di grossa taglia al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza (scheda 3) e l'esito analitico favorevole nei riguardi della Trichinosi per le specie sensibili. In particolare il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) che acquista prodotti esclusi dal campo di applicazione del Reg. (CE) 852/04, ha la responsabilità diretta sui prodotti che acquista, con l'obbligo di documentare la provenienza in base alle disposizioni del Reg. (CE) 178/02 e, per le carni di cinghiale o altre specie sensibili, deve acquisire l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichina spp; il destinatario dell'animale oggetto di cessione diretta deve risiedere nella provincia o nelle province contermini del territorio dove è avvenuto l'abbattimento.
- *Commercializzazione* previo invio ad un "Centro di lavorazione della selvaggina" riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) 853/04, per essere sottoposte ad ispezione sanitaria con le modalità previste dal Reg. (UE) 2019/627 e, se riconosciute idonee al consumo umano, sottoposte a bollatura sanitaria.

a) Indicazioni per l'autoconsumo (consumo domestico privato)

I capi abbattuti, correttamente identificati con la prevista fascetta inamovibile apposta dai soggetti autorizzati al prelievo, devono essere dissanguati, privati al più presto di stomaco ed intestino e trasportati in un luogo igienicamente adeguato per essere scuoiati. Successivamente, in base ai regolamenti/disciplinari Regionali per l'esercizio venatorio e alla specie cacciata, la corata e la testa e, solo nel caso in cui si verifichi la presenza di segni evidenti di alterazioni, l'intera carcassa, scortati dalla scheda 1 debitamente compilata, devono essere sottoposte a visita ispettiva dal Veterinario ASUR.

b) Indicazioni per la cessione diretta

Il capo di selvaggina, una volta abbattuto e correttamente identificato con l'immediata applicazione della fascetta inamovibile, deve essere dissanguato e privato al più presto di stomaco e intestino; la lavorazione

dovrà avvenire in luogo igienicamente adeguato, al riparo da polveri e insetti, con attrezzature lavabili e disinfettabili e contenitori idonei per i materiali di scarto.

Il capo di cinghiale abbattuto, scortato dalla scheda 1 debitamente compilata, va sottoposto a visita ispettiva ufficiale della corata, della testa e, in casi particolari, dell'intera carcassa e va campionato per la ricerca della trichina. Come precisato nella nota della P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, prot.10845 del 11 dicembre 2018, è possibile da parte delle Autorità Competenti formare gli operatori della caccia per la valutazione dei linfonodi della testa degli animali cacciati, a condizione che sia mantenuta la visita veterinaria di tutti i capi abbattuti.

Per i cervidi si può procedere direttamente alla cessione dando garanzia sulla tracciabilità con la scheda 3 compilata in tutte le sue parti, salvo specifiche disposizioni Regionali. Riguardo ai cervidi si precisa che, come disposto dalla nota della P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, prot.8255 del 5 agosto 2013, vanno sottoposti a visita e quindi scortati dalla scheda 1, i capi abbattuti a caccia nelle province di Ancona e Macerata. Nelle restanti province marchigiane ed al fine delle necessarie valutazioni di sorveglianza sanitaria, la selvaggina cacciata verrà sottoposta a visita ispettiva per un numero di capi abbattuti, da calcolarsi sulla base delle informazioni di cui al CAP. III "Informazioni epidemiologiche", raccolte annualmente dalla P.F. Caccia e Pesca nelle acque interne ed elaborate dalla P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare per le finalità di sanità pubblica. Il periodo, le zone e gli animali da sottoporre a visita ispettiva sono stabiliti dalla P.F. Caccia e Pesca nelle acque interne, in accordo con la P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, con l'atto di approvazione dei piani annuali trasmessi dagli Ambiti Territoriali di Caccia, così come previsto dagli articoli 6 e 13 del Regolamento regionale n. 3/2012.

Nella scheda 3 può non essere indicato, al momento della visita ispettiva, il nome di colui che accetta il capo di selvaggina cacciato, che dovrà comunque essere inserito prima della cessione, compilando la parte relativa alla destinazione della carne, al fine di dare garanzie sulla tracciabilità delle carni; in questo caso una copia dovrà essere inviata al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.

In ogni caso, ai fini della cessione diretta delle carni dei capi di selvaggina cacciata, il capo abbattuto deve essere colpito alla testa o al torace e se colpito all'addome non deve presentare lesioni o rotture dell'intestino con fuoriuscita del suo contenuto.

L'attivazione della catena del freddo dopo l'abbattimento deve permettere di raggiungere una temperatura di raffreddamento in tutta la carne non superiore a 7°C e deve iniziare nel minor tempo possibile, in particolare nel periodo estivo.

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

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)	4 caprioli adulti (0,25x4=1 CGE)
3 caprioli adulti (0,25x3=0,75 CGE)	1 cinghiale giovane (0,25 CGE)
2 cinghiali adulti (0,5x2=1 CGE)	

La fornitura diretta della carne del capo di ungulato abbattuto a più dettaglianti, nel rispetto delle norme sulla tracciabilità e dell'ambito locale, è possibile a condizione che le lavorazioni avvengano in locali registrati (esempio locale del centro di sosta registrato per operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni - voce NIA DGRM 158/2018, Caccia-Centro di raccolta selvaggina cacciata, specificare nel campo altro *“fornitura diretta a più dettaglianti in ambito locale”*) ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e sia comunque limitata al territorio regionale.

c) Indicazioni per la commercializzazione

I soggetti autorizzati al prelievo che intendono cedere la selvaggina cacciata devono essere registrati come produttore primario in base alla normativa vigente (voce NIA DGRM 158/2018, Caccia-Centro di raccolta selvaggina cacciata specificare nel campo altro *“registrazione dei soggetti autorizzati al prelievo che intendono commercializzare le carni degli animali abbattuti”*).

Il cacciatore produttore primario deve essere formato in materia di igiene e sanità in conformità ai requisiti richiesti dal Reg.(CE) n.853/2004.

Gli animali destinati a questa tipologia di utilizzo vanno lavorati presso un centro di lavorazione riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n.853/2004 ed essere sottoposti a visita sanitaria in base al Reg. (UE) n. 2019/627.

Ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere correttamente identificato con l'immediata applicazione della fascetta inamovibile, deve essere dissanguato e privato, il più rapidamente possibile, di stomaco e di intestino che devono essere smaltiti o sul terreno di caccia, in luoghi idonei secondo la buona pratica venatoria, o tramite ditta autorizzata ai sensi della normativa dei sottoprodotti di origine animale (SOA). Nelle zone di caccia soggette a restrizione sanitaria, i visceri devono essere smaltiti solo attraverso ditta autorizzata ai sensi della normativa sui sottoprodotti di origine animale (SOA).

Ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere trasportato in un “centro di lavorazione della selvaggina” nel rispetto delle norme igieniche evitando rischi di contaminazione e l'accatastamento delle carcasse. Inoltre, ogni capo di selvaggina abbattuto deve essere accompagnato dagli organi della cavità toracica, completi di trachea ed esofago, della cavità addominale e pelvica, ben identificabili e scortati da una dichiarazione del cacciatore (persona formata) attestante data, ora e luogo dell'abbattimento (scheda 2 contenente informazioni ante e post abbattimento).

Come precisato nell'allegato III, sezione IV, Cap. II del regolamento CE 853/2004, le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione della selvaggina il più presto possibile dopo l'esame effettuato dalla persona formata. Relativamente ai cervidi, se durante il suddetto esame non è stata riscontrata alcuna caratteristica anomala, né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale, la persona formata deve allegare alla carcassa la scheda di cui sopra e non è necessario che la testa ed i visceri accompagnino la carcassa, ad eccezione dei cervidi abbattuti sul territorio della provincia di Macerata e Ancona (vedi nota precedente). La scheda, appositamente numerata, deve attestare che l'animale è stato sottoposto ad esame visivo e che sulla carcassa non sono stati evidenziati problemi sanitari e indicare la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. Tali dichiarazioni preliminari sullo stato di salute dell'animale prima dell'abbattimento sono propedeutiche per la visita ispettiva effettuata dal Veterinario ufficiale.

Solo nel caso dei cinghiali, la testa, la corata ed il diaframma devono sempre accompagnare la carcassa per la visita ispettiva da parte del veterinario ufficiale.

In mancanza dell'esame da parte della persona formata, la testa (eccetto le zanne, i palchi e le corna) e tutti i visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa, senza transitare per un centro di raccolta.

Analogo comportamento va tenuto in caso di riscontro di caratteristiche anomale, di comportamento anormale o di sospetto di contaminazione ambientale che impediscono alla persona formata di rilasciare la scheda 2; la persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente.

La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e consentire di raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C; se le condizioni climatiche lo consentono la refrigerazione attiva non è necessaria.

Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un "centro di lavorazione della selvaggina", queste potranno essere trasportate in un primo momento in una "centro di sosta", ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento, da registrarsi ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, art. 6, comma 2.

È considerato "personale formato" chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo ai sensi del Allegato III, Sez. IV, cap. I, del Reg. (CE) 853/2004, soprattutto se si tratta di figure funzionalmente già inserite nel percorso tecnico di gestione faunistico venatoria e quindi immediatamente disponibili ad intervenire sul capo abbattuto. I corsi devono essere svolti nel rispetto delle indicazioni di cui al capitolo 11 dell'Intesa Stato Regioni n.34/CSR del 25 marzo 2021 e di quelle di cui al CAP. V.

L'organizzazione di detti corsi viene concordata tra i Servizi Veterinari dell'ASUR, l'IZS, l'Università e l'Amministrazione Regionale.

2. Selvaggina di piccola taglia

La selvaggina selvatica piccola abbattuta nell'esercizio dell'attività venatoria può avere le seguenti destinazioni:

- Autoconsumo;
- Cessione diretta;
- Commercializzazione.

a) Autoconsumo da parte del cacciatore

b) Cessione diretta di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica piccola, direttamente al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione in ambito locale (provincia e province contermini al luogo di abbattimento) con l'obbligo della tracciabilità (dichiarazione di provenienza - Scheda 4) redatta dal cacciatore. La selvaggina deve essere cacciata nei modi previsti dal calendario venatorio regionale. Il cacciatore può cedere solo quella specie consentita dalla normativa venatoria vigente. La piccola selvaggina intera deve essere refrigerata entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento (+4°). Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. Per le specie fagiano, starna, pernice rossa, germano reale, coturnice, è opportuno che l'asportazione dell'intestino (cosiddetta starnatura) venga effettuata il prima possibile, secondo la buona prassi venatoria. Il responsabile dell'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica piccola deve comunicare che il consumo comporta il rischio di riscontro di pallini

utilizzati ai fini venatori. 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”
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
10 lepri ($0,08 \times 10 = 0,8$ CGE)	

- c) **Commercializzazione:** le carni di animali abbattuti nell'ambito dei piani di contenimento della specie possono essere immesse sul mercato se sono rispettati i requisiti previsti dal Reg. (CE) 853/2004, All. III, Sez. IV, Cap. III. La selvaggina abbattuta, come previsto dall'Allegato III, Sez. IV, Cap. I, deve essere visionata da una persona formata e inviata il prima possibile al centro di lavorazione della selvaggina, scortata dalla dichiarazione di provenienza (scheda 5), per essere spennata, eviscerata e mantenuta ad una temperatura non superiore ai 4°C; le carcasse devono essere sottoposte ad ispezione da parte del Veterinario Ufficiale e, in caso di esito favorevole della visita post-mortem, bollate.

CAP. II

REQUISITI IGIENICO SANITARI DEI CENTRI DI SOSTA REGISTRATI

I centri di sosta sono strutture che raccolgono, per il magazzinaggio refrigerato, gli animali provenienti da diversi “territori” di caccia. Sono in genere utilizzate per conservare selvaggina sottopelle, la cui attività viene fatta rientrare nell'ambito della produzione primaria come stoccaggio/manipolazione di prodotti primari nel luogo di produzione o impianti utilizzati in connessione con la produzione primaria.

L'abbattimento da parte dei soggetti autorizzati al prelievo di diversi capi di selvaggina in una sola giornata, rende molto problematico il trasferimento degli animali appena abbattuti e dei relativi visceri verso le strutture per la visita ispettiva ufficiale (Reg. UE n. 2019/627). Infatti, le condizioni di trasporto delle carcasse di questi animali insieme ai relativi visceri e l'inadeguatezza dei locali che spesso vengono utilizzati in appoggio per le operazioni di macellazione, generano situazioni ad alto rischio biologico di contaminazione delle carni con ricadute sulla salute pubblica.

I centri di sosta della selvaggina, ubicati in genere in luoghi funzionali all'abbattimento, devono essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento CE n.852/2004 e dotati dei requisiti igienico-sanitari di seguito elencati:

- o pareti, porte e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili;
- o disponibilità di acqua potabile (calda e fredda);
- o dispositivi per lavare ed asciugare le mani;
- o eventuale locale di eviscerazione con sistema di sospensione della carcassa;
- o eventuale locale per operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni (scuoitura, divisione della carcassa in mezzena, in quarti o in un terzo di mezzena);
- o impianto di refrigerazione di capacità adeguata a contenere le carcasse appese, non accatastate, in grado di abbassare la temperatura delle stesse a 7°C in caso di selvaggina grossa e a 4°C per quella

piccola; in caso di stoccaggio di carcasse sottopelo e di carcasse spellate, queste devono essere conservate in celle/spazi separati;

- o disponibilità di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano;
- o attrezzature, se necessario, per la pulizia e la disinfezione degli utensili e delle superfici a contatto con gli alimenti;
- o sistema di raccolta dei liquami ai sensi della normativa vigente (se effettuate operazioni di eviscerazione e/o scuoiatura/lavorazione, nei casi consentiti)

Per ciascun centro deve essere individuato un responsabile della struttura e va predisposto un *Manuale di corretta prassi igienica*; il manuale deve contenere la descrizione della struttura, delle sue finalità, delle corrette procedure di pulizia nonché le schede di non conformità e le azioni correttive.

I centri di sosta devono ospitare solo carcasse pulite, sottopelo e non, preventivamente eviscerate e in buone condizioni, per massimo 5 giorni, il tutto documentato tramite un *registro di carico e scarico*.

Lo smaltimento degli scarti prodotti dal centro di sosta va eseguito ai sensi del Reg. (CE) 1069/2009.

Nei centri di sosta registrati il cacciatore può depositare anche selvaggina destinata all'autoconsumo o alla cessione diretta, previa corretta compilazione del registro di carico e scarico e garantendo le procedure di tracciabilità.

Ai sensi del regolamento UE n.2021/1374 il centro di raccolta deve essere riconosciuto quando riceve carcasse da altri centri di raccolta.

CAP. III

INFORMAZIONI EPIDEMIOLOGICHE

Allo scopo di effettuare le necessarie valutazioni epidemiologiche previste dalla normativa comunitaria, inerenti le principali patologie infettive oggetto di controllo nella popolazione di animali selvatici, la PF Caccia e Pesca nelle acque interne fornirà annualmente alla PF Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare, a conclusione della stagione venatoria e delle operazioni di prelievo connesse alle attività di controllo numerico, le seguenti informazioni:

Cinghiale

- Numero capi censiti per distretto di gestione
- Numero capi abbattuti per distretto di gestione, unità di gestione, squadra di caccia/gruppo girata/gruppo selezione e nome del responsabile della squadra di caccia /gruppo girata/gruppo selezione
- Numero capi eventualmente abbattuti in aree in cui vengono effettuati prelievi di cinghiali (es. aziende faunistico-venatorie), loro ubicazione e ragione sociale
- Shapefile relativo a distretti di caccia, unità di gestione e aree in cui vengono effettuati prelievi di cinghiali nella regione Marche

Capriolo e Daino

- Numero capi censiti per distretto di gestione
- Numero capi previsto da abbattere per classi di età e sesso
- Numero capi abbattuti per distretto di gestione, nome del responsabile di distretto
- Numero capi eventualmente abbattuti in aree in cui vengono effettuati prelievi di cervidi (es. aziende faunistico-venatorie), loro ubicazione e ragione sociale
- Shapefile relativo a distretti di gestione, unità di gestione e aree in cui vengono effettuati prelievi di cervidi nella regione Marche.

A integrazione delle attività di epidemio-sorveglianza svolte nell'ambito del piano sanitario regionale, potranno essere organizzati specifici piani di controllo sanitario nelle popolazioni selvatiche ed in particolare dei principali agenti zoonosici di malattia (es. TBC), attraverso la collaborazione con gli Enti di Gestione territoriale e della fauna selvatica nonché le relative Organizzazioni presenti sul territorio.

CAP. IV

TARIFFE

Previa analisi del rischio finalizzata a limitare e contrastare i pericoli nell'ambito della sicurezza alimentare, i Servizi Igiene Alimenti di Origine Animale delle Aree Vaste possono organizzare l'attività delle visite ispettive ufficiali presso i centri di sosta registrati e non, previa richiesta scritta del caposquadra e a condizione che la struttura consenta un adeguato espletamento delle operazioni e che le risorse umane a disposizione del Servizio lo consentano. Per l'attività ispettiva è prevista la corresponsione di tariffa comprensiva dei costi operativi e dei test diagnostici. Le tariffe sono esenti da IVA e **sono valide fino alla data del 31 dicembre 2021.**

Tariffa (iva esente) per attestazione di avvenuta visita sanitaria di animali abbattuti a caccia.		
1. Cacciatore singolo	Specie sensibili alla trichinella sspp (per ogni capo)	8,50 €
	Altre specie (a capo)	7 €
2. Squadre di caccia Gruppi di girata Gruppi di selezione (almeno 30 con elenco depositato presso il Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale)	Fino a 50 capi;	50 €
	Per i capi successivi	10 € per ogni scaglione di 10 capi
3. Tariffa per attestazione di avvenuta visita sanitaria presso il centro di sosta o la casa di caccia di cui al precedente punto 2.	Fino a 50 capi;	50 €
	Per i capi successivi	10 € per ogni scaglione di 10 capi
	Rimborso forfettario per le spese di spostamento; ogni ingresso	20 €
4. Tariffa forfettaria annuale presso il centro di sosta o la casa di caccia	In alternativa alla voce soprastante	250 €

Per tutte le altre forme di prelievo da parte di soggetti diversi da quelli sopra elencati, differenti da quella delle squadre di caccia si applica la tariffa prevista per il cacciatore singolo.

Dal 1 gennaio 2022 le tariffe di cui sopra sono sostituite dalla tariffa prevista dal Decreto legislativo del 2 febbraio 2021, n.32 (allegato 2, sezione 9).

CAP. V

FORMAZIONE PER “PERSONA FORMATA”

La Regione favorisce 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.

Devono essere trattati almeno i seguenti argomenti:

- a) balistica terminale – benessere abbattimento – igiene e qualità delle carni
- b) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica
- c) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo delle loro carni
- d) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. dei capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento.
- e) gestione dei sottoprodotti (smaltimento visceri, pelli, carcasse anche degli animali risultati non conformi)
- f) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

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 iscritte nel registro delle “persone formate” anche senza avere partecipato ai corsi specifici.

Le figure professionali da utilizzare nella docenza devono comprendere medici veterinari (con documentata esperienza nell'ispezione degli alimenti di origine animale e nel controllo delle carni di selvaggina selvatica) e tecnici faunistici (con documentata esperienza sulla gestione della fauna selvatica e corrette prassi venatorie).

Le associazioni venatorie, gli A.T.C. e tutti coloro i quali siano interessati alla organizzazione di tali percorsi formativi, debbono preliminarmente presentare all'ASUR e per conoscenza alle P. F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare e Caccia e Pesca nelle acque interne della regione Marche, il programma, l'elenco dei docenti, l'orario delle lezioni e tutte le informazioni relative all'espletamento della verifica finale, al fine di valutare il raggiungimento delle competenze necessarie per l'attribuzione della qualifica di "Persona Formata" ai sensi del capo I, sez. IV, all. III del Reg. CE 853/2004.

Al termine di ogni corso l'elenco delle persone formate va inviato alla P.F. Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare per l'implementazione del registro nazionale.

Le figure professionali che nel loro curriculum di studio abbiano trattato le materie oggetto dei corsi suddetti possono essere iscritte, a richiesta, nell'istituendo registro delle "Persone Formate" presso il Ministero della Salute, come indicato nelle Linee Guida di cui all'Intesa Stato Regioni n.34/CSR del 25 marzo 2021.

Scheda 1
Regione Marche
Asur – Area Vasta n.

Scheda nr. _____

Attività Venatoria del ____/____/____

☐ Squadra di caccia Nr. _____

Capo caccia _____

☐ Singolo _____

☐ Selettore _____

☐ Attività di controllo demografico da parte della prov. di _____
resp. _____

☐ Altro _____

Abbattimento:

Comune di _____

Località _____

Specie animale _____

CAPI ABBATTUTI			ETÀ IN MESI				
Nr.	SESSO	PESO Kg	≤12	12/24	24/36	≥36	FASCETTA
1	☐ M ☐ F						
2	☐ M ☐ F						
3	☐ M ☐ F						
4	☐ M ☐ F						
5	☐ M ☐ F						
6	☐ M ☐ F						
7	☐ M ☐ F						
8	☐ M ☐ F						
9	☐ M ☐ F						
10	☐ M ☐ F						
11	☐ M ☐ F						
12	☐ M ☐ F						
13	☐ M ☐ F						
14	☐ M ☐ F						
15	☐ M ☐ F						
16	☐ M ☐ F						
17	☐ M ☐ F						
18	☐ M ☐ F						
19	☐ M ☐ F						
20	☐ M ☐ F						

Data visita ____/____/____/ presentati per la visita ispettiva: ☐ corata ☐ testa ☐ carcassa Esito visita ispettiva: _____ Il veterinario ufficiale _____	luogo _____ esame trichinoscopico con ☐ esito conforme ☐ non conforme ☐ NN (specie non sensibili) Osservazioni _____	Certificato Nr. _____
--	---	------------------------------

Scheda 2
Regione Marche
Asur – Area Vasta n.

Scheda segnaletica di provenienza del capo di selvaggina selvatica grossa taglia, abbattuta
(ai sensi capitolo I, sezione IV, allegato III, Regolamento (CE) n. 853 del 29 aprile 2004)

Scheda nr. _____	Nome _____	Cognome _____	Fascetta n. _____
Residente in Via _____		Nr. _____	Comune di _____
Nr. Telef. _____	Squadra di caccia n. _____	Cacciatore singolo _____	Selettore _____
Amministrazione Provinciale _____			

ABBATTIMENTO

Località _____ Comune di _____ Data ____/____/____ Ora ____:____

Specie animale _____ Peso Kg _____ Età in mesi _____ Sesso _____ Maschio _____ Femmina _____

Condizioni climatiche al momento dell'abbattimento

Temperatura : gradi °C _____

Cielo: ☐ *Sereno* ☐ *Nuvoloso* ☐ *Coperto*

Fenomeni: ☐ *Vento* ☐ *Pioggia* ☐ *Neve*

Aspetto comportamentale: ☐ Normale ☐ Anomalo

Zona dell'animale colpita: ☐ Testa ☐ Torace ☐ Addome

Stato di nutrizione: ☐ Scadente ☐ Buono ☐ Ottimo

Stato del mantello: *normale* ☐ SI ☐ NO **sono presenti:** ☐ Ferite ☐ Parassiti ☐ Macchie ☐ Altro _____

Sono stati asportati: *Stomaco* ☐ SI ☐ NO *Intestino* ☐ SI ☐ NO *Effettuato dissanguamento* ☐ SI ☐ NO

Aspetto normale: *Intestino* ☐ SI ☐ NO *Stomaco* ☐ SI ☐ NO *Vescica* ☐ SI ☐ NO *Milza* ☐ SI ☐ NO *Utero* ☐ SI ☐ NO

Femmina: ☐ Lattazione ☐ In calore ☐ Gravida ☐ Periodo di gravidanza giorni _____ ☐ Numero di feti _____

Dalle aperture naturali: ☐ Naso ☐ Bocca ☐ Occhi ☐ Orecchi ☐ Ano ☐ Vagina ☐ Prepuzio ☐ Fori dei proiettili esce del materiale anomalo ☐ SI ☐ NO e, se sì, cosa (descrizione) _____

l'animale è stato _____ è stato recuperato con i cani da traccia: ☐ SI ☐ NO

Giudizio da parte della persona formata _____

Annotazioni (compreso eventuale passaggio al centro di raccolta) _____

FIRMA

Centro di lavorazione Ric. Com. IT _____	CE _____	Denominazione _____
Ha preso in carico il capo di _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____		
Il Responsabile del Centro _____		

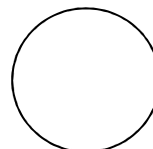
Il Veterinario Ufficiale

Dr. _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Presso _____ ha ispezionato la carcassa con esito **Favorevole** **Sfavorevole**

Esito esame trichinoscopico per le specie sensibili: Favorevole Sfavorevole

Il Veterinario Ufficiale



Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore, una per CLS destinatario della selvaggina

Scheda 3
CESSIONE DIRETTA DI GROSSA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità
(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____

Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente nel Comune di _____ Prov. _____

via _____ n. _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

SPECIE ANIMALE _____

SESSO _____

PESO _____

IDENTIFICAZIONE: Fascetta n.° _____

cede il suddetto capo:

☐ al consumatore finale	
☐ esercizio di commercio al dettaglio	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____
☐ esercizio di somministrazione	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____

Firma del cacciatore _____

Da compilare in triplice copia: una per il cacciatore, una per il destinatario della selvaggina, una al Servizio Veterinario competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni

Scheda 4
CESSIONE DIRETTA DI PICCOLA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità
(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____

Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente (indirizzo completo) _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica piccola:

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

cede il/i suddetto/i capo/i:

☐ al consumatore finale	
☐ esercizio di commercio al dettaglio	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____
☐ esercizio di somministrazione	(indicare ragione sociale e sede) _____ _____

Firma del cacciatore _____

Da compilare in triplice copia: **una** per il cacciatore, **una** per il destinatario della selvaggina, **una** al Servizio Veterinario competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni

Scheda 5
COMMERCIALIZZAZIONE DI PICCOLA SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002 relativi alla rintracciabilità
(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data _____

Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto cacciatore _____

residente (indirizzo completo) _____

data dell'abbattimento _____ ora dell'abbattimento _____

comune e luogo dell'abbattimento _____

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica piccola:

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

specie piccola selvaggina _____ n° _____

cede il/i suddetto/i capo/i:

Centro di lavorazione Ric. Com. IT _____ CE Denominazione _____

Ha preso in carico il/i suddetti capo/i _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Il Responsabile del Centro _____

Firma del cacciatore _____

Il Veterinario Ufficiale

Dr. _____ in data ____/____/____ alle ore ____:____

Presso _____ ha ispezionato la/e carcassa/e con esito Favorevole Sfavorevole

Il Veterinario Ufficiale

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore, una per CLS destinatario della selvaggina