



Consiglio regionale della Calabria

Proposta di legge n. /XII

Proposta di Legge

**“Norme per la gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica
cacciata nella Regione Calabria.”**

Di iniziativa dei Consiglieri:

On. Domenico Giannetta

(F.to Domenico Giannetta)

On. Assessore Gianluca Gallo

(F.to Gianluca Gallo)

“Norme per la gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica cacciata nella Regione Calabria.”

Relazione illustrativa

La ricchezza della nostra Regione, svantaggiata dal punto di vista produttivo ed economico, risiede principalmente nell'ambiente inteso come elemento essenziale e caratterizzante il territorio, la corretta gestione delle risorse naturali è forse l'unica pratica sostenibile in grado di implementare il suo sviluppo. La Regione Calabria, nel suo ricco e variegato territorio montano, ospita un patrimonio faunistico di grande valore naturalistico e culturale. Tra le specie presenti, il cinghiale riveste un ruolo di particolare rilievo, sia per la sua abbondanza che per le implicazioni che la sua presenza ha sull'equilibrio degli ecosistemi e sulle attività umane.

Negli ultimi anni, l'aumento della popolazione di cinghiali ha determinato una serie di problematiche, tra cui danni alle colture, incidenti stradali e rischi per la salute pubblica. A fronte di tale emergenza, si rende necessario adottare misure di controllo e gestione della specie con piani di prelievo, volti a mantenere le popolazioni in corretto rapporto con l'equilibrio naturale e agro-silvo-pastorale, prelievi che vadano di pari passo con la valorizzazione delle risorse presenti sul territorio e la gestione di tutta la fauna selvatica in considerazione del suo valore ecologico, sociale ed economico.

In questo contesto, la carne di selvaggina, un tempo considerata un prodotto “occasionale”, sta acquisendo sempre maggiore interesse da parte dei consumatori, grazie alle sue proprietà organolettiche e nutrizionali, ciò è confermato dal sostanziale incremento del suo consumo negli ultimi anni in quanto ritenuta più “etica e genuina”. La valorizzazione di tali carni, come risorsa rinnovabile del territorio, può quindi contribuire a creare una filiera corta, tracciata e sostenibile, apportando un prezioso contributo all'impulso del turismo enogastronomico e generando di conseguenza ricadute positive sull'economia locale e regionale.

Tuttavia, per garantire la sicurezza alimentare e la qualità dei prodotti derivati dalla selvaggina selvatica cacciata è fondamentale definire norme igienico-sanitarie precise e specifiche per la gestione delle stazioni di stoccaggio e degli stabilimenti riconosciuti. Tali norme dovranno tenere conto delle peculiarità del territorio calabrese, caratterizzato da una forte presenza di piccole realtà produttive e delle specificità della selvaggina cacciabile che richiede modalità di lavorazione adeguate.

Pertanto, secondo quanto suddetto la Regione Calabria, attraverso la presente Legge intende intervenire con l'obiettivo di adeguare la normativa regionale alle disposizioni dei Regolamenti Comunitari (CE) n. 853/2004, n. 852/2004, n. 178/2002 n.1069/2009 ed altri, e delle Leggi e linee guida nazionali in materia di trattamento igienico delle carni di selvaggina selvatica cacciata, in particolare delle carni di cinghiale selvatico, consentendo così di completare il quadro normativo regionale necessario per l'avvio e la promozione della filiera della selvaggina selvatica.

La presente legge regionale si propone, quindi, di disciplinare le attività di produzione, lavorazione e commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica cacciata al fine di:

- **Tutelare la salute pubblica:** garantendo la salubrità dei prodotti destinati al consumo umano e prevenendo la diffusione di zoonosi, attraverso una corretta gestione igienico sanitaria delle carni e della loro tracciabilità, ed implementando l'attività di sorveglianza passiva sulle malattie infettive e/o infestive eventualmente presenti nell'area di attività venatoria;
- **Valorizzare le risorse faunistiche:** promuovendo una gestione sostenibile della fauna selvatica e favorendo lo sviluppo di una filiera corta, tracciabile e di qualità, che rispetti l'equilibrio dell'ecosistema agro-silvo-pastorale.
- **Sostenere l'economia locale:** promuovendo le carni di selvaggina nell'ambito del mercato locale e nazionale attraverso lo sviluppo di una filiera i cui prodotti siano destinati anche alla grande distribuzione, creando così nuove opportunità lavorative e valorizzando le produzioni tipiche calabresi.
- **Contribuire alla risoluzione dell'emergenza cinghiali (Sus Scrofa):** incentivando le attività di controllo della specie e favorendo la realizzazione di stabilimenti adibiti alla filiera di tali carni, aventi anche la funzione di osservatorio epidemiologico per il monitoraggio delle malattie della selvaggina autoctona.

L'abbattimento della selvaggina selvatica, il dissanguamento e l'asportazione dei visceri (da effettuare al più presto dopo la cattura) rientrano nella produzione primaria, ogni altra successiva operazione effettuata sulla carcassa è attività post primaria. L'eviscerazione e le successive operazioni sono eseguite rispettivamente, in strutture registrate ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/2004, e stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 853/2004. In tale contesto un ruolo di rilevante importanza riveste la figura del "Cacciatore formato o Persona formata", ossia persona abilitata che,

in seguito alla frequenza, con esito favorevole, di apposito corso di formazione (come stabilito dal Reg. CE 853/2004, all. III, Sez. IV cap. I), dispone di sufficienti nozioni in materia di etologia, patologie della selvaggina e trattamento delle carni dopo la caccia, cioè è in grado di eseguire sul posto un esame preliminare comprendente l'osservazione ante mortem e l'osservazione post mortem dei capi abbattuti, prima del conferimento ad uno stabilimento di lavorazione della selvaggina per l'ispezione sanitaria a cura del Veterinario Ufficiale, egli è autorizzato inoltre ad effettuare il prelievo dei campioni anatomici per gli esami fisico-chimici e/o microbiologici. Il cacciatore formato è pertanto un "produttore primario", da intendersi come operatore del settore alimentare (O.S.A.), responsabile del trattamento della selvaggina cacciata anche durante le battute di caccia collettive, in quanto competente sulle modalità di trattamento della carcassa e delle carni.

A garanzia della sicurezza alimentare il cacciatore formato deve redigere apposita certificazione sulla qualità igienico-sanitaria della carcassa, indispensabile per la commercializzazione delle carni, comprendente la valutazione del punto d'impatto dell'ogiva al fine di determinare se la lesione è stata immediatamente mortale e/o se lungo il tragitto siano stati lesi organi addominali e fuoriuscita del contenuto intestinale con contaminazione batterica della carcassa e conseguente deprezzamento della stessa. Egli deve inoltre registrare i procedimenti di dissanguamento, eviscerazione e le modalità, i tempi e le temperature di trasporto della carcassa alle strutture autorizzate.

Obiettivo fondamentale della presente proposta di legge è la regolamentazione della filiera delle carni di selvaggina selvatica cacciata, che attraverso delle regole chiare e condivise può diventare una risorsa importante per l'intero tessuto economico regionale, contribuendo alla crescita della filiera agroalimentare e creando delle nuove opportunità di lavoro, a favore dell'economia regionale.

La presente legge si compone di 9 articoli, l'articolo 1 fissa gli obiettivi, l'articolo 2 chiarisce l'ambito di applicazione, l'articolo 3 specifica i requisiti delle strutture, l'articolo 4 disciplina la formazione degli operatori, l'articolo 5 specifica le modalità di trasporto delle carcasse, l'articolo 6 specifica le ispezioni veterinarie, l'articolo 7 esplicita l'etichettatura e la tracciabilità della selvaggina, l'art 8 indica le sanzioni e l'articolo 9 individua le attività di promozione e sensibilizzazione

Relazione tecnico - finanziaria

La presente proposta di legge reca disposizioni di carattere ordinamentale che non comportano nuovi o maggiori oneri finanziari per il bilancio regionale; nello specifico, si prefigge lo scopo di promuovere lo sviluppo della filiera della carne di selvaggina calabrese, obiettivi –questi- che saranno raggiunti attraverso la regolamentazione delle attività di sosta e prima macellazione delle carni di selvaggina selvatica che non implica nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio Regionale.

Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria

Titolo: “Norme per la gestione igienico-sanitaria delle carni di selvaggina selvatica cacciata nella Regione Calabria.”

Tab. 1 - Oneri finanziari:

Articolo	Descrizione spese	Tipologia I o C	Carattere Temporale A o P	Importo
1, comma 1	Indica gli obiettivi che la legge intende perseguire. Ha carattere ordinamentale.	//	//	//
1, comma 2	Regolamenta i requisiti per la macellazione, lavorazione, trasporto e vendita delle carni di selvaggina selvatica	//	//	//
1, comma 3	Prevede la formazione e il controllo degli operatori di settore	//	//	//
2	Indica gli ambiti di applicazione e soggetti coinvolti (attori/agenti, selvaggina cacciata e strutture di lavorazione trasformazione, e distribuzione	//	//	//
3	Prevede i requisiti qualificanti delle strutture coinvolte nel ciclo.	//	//	//
4	Disciplina le modalità della formazione per gli operatori del settore.	//	//	//
5	Elenca i requisiti igienico-sanitari e le modalità di trasporto delle carcasse	//	//	//
6	Prevede le modalità di svolgimento delle ispezioni veterinarie	//	//	//
7	Indica i requisiti delle etichettature delle carni immesse sul mercato.	//	//	//
9	Contiene un ulteriore aspetto programmatico che si concretizza nella previsione e realizzazione di	//	//	//

	progetti pilota ed attività di promozione e sensibilizzazione			
10	.Prevede l'invarianza finanziaria di tale proposta di legge regionale, in considerazione della sua natura squisitamente ordinamentale.	//	//	//

Criteri di quantificazione degli oneri finanziari

Atteso che la presente legge reca disposizioni di carattere ordinamentale che non implicano nuovi o maggiori oneri finanziari per il bilancio regionale, non vengono esplicitati i criteri di quantificazione.

Tab. 2 Copertura finanziaria:

Indicare nella Tabella 2 il Programma e/o capitolo del bilancio di copertura degli oneri finanziari indicate nella tabella 1.

Programma/ Capitolo	Anno 2025	Anno 2026	Anno 2027	Totale
//	//	//	//	//
Totale	//	//	//	//

Relazione tecnico finanziaria

La proposta di Legge in esame si prefigge lo scopo di promuovere lo sviluppo della filiera della carne di selvaggina calabrese,

Tali obiettivi saranno raggiunti attraverso la regolamentazione delle attività di sosta e prima macellazione delle carni di selvaggina selvatica che non implica nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio Regionale.

Articolo 1 - Obiettivi

La legge mira a:

- 1. Garantire la sicurezza alimentare nella filiera delle carni di selvaggina selvatica.**

Mediante la realizzazione di strutture distribuite omogeneamente su tutto il territorio in cui viene esercitata la caccia, nelle quali vengono messi in atto protocolli operativi finalizzati a monitorare e prevenire malattie trasmissibili all'uomo ed agli animali. Tali strutture si rendono utili in primo luogo per una razionale e corretta gestione dei capi abbattuti nell'esercizio della caccia e del controllo, nell'ottica anche del miglioramento della qualità delle carni. Garantendo una formazione consapevole, del mondo venatorio e degli addetti al settore, sulle buone pratiche di gestione delle carni di selvaggina, le quali devono seguire un iter certificato negli stabilimenti di lavorazione e sottoposti a vigilanza veterinaria per garantire la massima sicurezza alimentare.

2. Regolamentare i requisiti per la macellazione, lavorazione, trasporto e vendita delle carni di selvaggina selvatica.

Lungo tutta la linea di lavorazione delle carni è obbligatorio adottare rigorosi criteri igienico-sanitari, regolamentati dalla normativa di settore in vigore, ed una procedura idonea ad assicurare l'identificazione della carcassa, delle sue parti e la loro reciproca correlazione ai fini della rintracciabilità. La lavorazione delle carcasse e dei tagli carnei da esse derivati deve avvenire in modo separato per partite di provenienza, tali procedure tecnico-organizzative, per il controllo degli ambienti di lavorazione e del prodotto in tutte le fasi della filiera, devono essere documentate, registrate e comprese nel piano di autocontrollo dell'azienda.

Potranno accedere alle strutture riconosciute adibite alla filiera, le carcasse dotate delle seguenti caratteristiche:

- a) dissanguate mediante recisione dei grossi vasi del collo o con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale subito dopo l'abbattimento;
- b) eviscerate cioè svuotate del contenuto delle cavità toracica ed addominale nel più breve tempo possibile;
- c) conferite ad un Centro di Raccolta, Lavorazione e Sezionamento, nel più breve tempo possibile dall'abbattimento o al massimo entro 8 ore nel periodo invernale, tuttavia prima del conferimento è possibile raffreddare le carcasse presso una casa di caccia/punto di raccolta, dotata di cella refrigerata, per un tempo massimo di 3 giorni;

- d) le carcasse non devono essere accatastate in nessuna fase della produzione, stoccaggio e trasporto, non dovranno presentarsi sporche, insudiciate o con masse muscolari esposte;
- e) le carcasse, accompagnate dai rispettivi visceri, dovranno essere trasportate al più presto presso gli stabilimenti di lavorazione con mezzi idonei a mantenere la catena del freddo, essere scortate dalla dichiarazione del cacciatore formato relativamente all'osservazione *ante mortem* e all'esame dei visceri addominali, i quali possono non accompagnare la carcassa qualora il cacciatore formato non ne ravvisi la necessità non avendo riscontrato anomalie, la dichiarazione deve inoltre indicare la data, l'ora, il luogo dell'abbattimento e il numero di identificazione del capo.

Sono escluse dal circuito della selvaggina selvatica commercializzabile le carcasse che presentano delle non conformità gravi, quali:

- dichiarazioni false, incomplete o compilate da personale non formato;
- carcassa non identificata con fascetta inamovibile recante il codice univoco;
- carcassa che presenti condizioni patologiche o imbrattata;
- carcassa in stato di decomposizione, divisa in parti o privata della testa;
- carcassa non accompagnata dagli organi necessari ai fini dell'ispezione *post mortem*;
- mancato rispetto delle norme atte a scongiurare il rischio di contaminazione.

Le carcasse non conformi dovranno essere deviate dalla catena di lavorazione, trattate separatamente e destinate alla distruzione ovvero avviate alla produzione di alimenti non destinati al consumo umano secondo il Reg. CE 1069/2009.

3. Promuovere la formazione e il controllo degli operatori coinvolti.

Attraverso dei percorsi formativi ed informativi rivolti alle categorie coinvolte, soprattutto nella produzione primaria, favorendo così una migliore gestione faunistico-venatoria. Regolamentando la possibilità per le squadre di caccia di praticare il controllo di alcune specie (es. sus scrofa), nelle stesse aree di caccia assegnate, anche oltre i limiti del calendario venatorio, ciò consentirebbe una maggiore regolarità

nell'approvvigionamento della materia prima, creando una sinergia tra il mondo della caccia ed i produttori di carne di selvaggina cacciata.

Parte dell'introito derivante dalla commercializzazione delle carcasse sarà destinato: all'indennizzo ed alla prevenzione dei danni alle produzioni agricole causati dalla selvaggina e all'operatore che ha effettuato il prelievo e conferito il capo al centro di raccolta o al centro di lavorazione, a titolo di rimborso spese.

Articolo 2 - Ambito di applicazione

La legge si applica:

- Alla selvaggina selvatica abbattuta nell'ambito dell'attività venatoria e dei piani di controllo della fauna selvatica, ad esclusione della selvaggina destinata al consumo domestico privato.
- Agli attori/agenti (cacciatore formato, gestori dei centri di raccolta e lavorazione) della filiera delle carni di ungulati selvatici per gli obblighi derivanti.
- Alle strutture di prima lavorazione, trasformazione e distribuzione (centro di raccolta selvaggina; centro di lavorazione della selvaggina; laboratorio di sezionamento).

Articolo 3 - Requisiti per le strutture

Le strutture dedicate alla lavorazione delle carni di selvaggina devono:

- 1. Essere registrate o riconosciute dalle autorità sanitarie competenti ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale di settore.**

PUNTO DI RACCOLTA/CASA DI CACCIA/CENTRO DI SOSTA

La rimozione dello stomaco e dell'intestino della selvaggina rientra nell'ambito della produzione primaria, tale operazione viene effettuata immediatamente dopo l'abbattimento in un punto di raccolta/casa di caccia ovvero un Centro di Raccolta registrati ai sensi dell'Art. 6 del Reg. 852/04. In tali strutture, poste in prossimità delle aree di caccia, si effettuano i rilievi dei parametri biometrici ed il prelievo di campioni per esami di laboratorio, esse sono funzionali allo stoccaggio temporaneo della selvaggina abbattuta e sono dotate di celle frigorifero all'interno delle quali le carcasse

eviscerate, ma non scuoiate (la scuoiatura, in queste strutture, è consentita esclusivamente per i capi destinati all'autoconsumo), possono sostare per un massimo di 3 giorni.

CENTRO DI RACCOLTA DELLA SELVAGGINA

Le carni provenienti dall'attività venatoria possono essere commercializzate esclusivamente previo invio ad un Centro di Lavorazione della Selvaggina riconosciuto. Presso il Centro di Raccolta della Selvaggina, ubicato in prossimità delle zone di caccia e dotato di cella frigorifera destinata al deposito temporaneo delle carcasse degli animali abbattuti (massimo 3 gg.), si possono effettuare operazioni quali il rilievo dei parametri biometrici, la rimozione dello stomaco e dell'intestino ed il prelievo di campioni per la ricerca di *Trichinella* spp. ed altri patogeni. In tale struttura, tutte le operazioni devono essere condotte sulla carcassa sospesa, devono essere presenti dispositivi che garantiscano la disponibilità di acqua potabile oltre a tutti i requisiti igienici previsti dal Reg. CE 852/2004 e dalla normativa nazionale e regionale vigente. Dovrà infine essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della tracciabilità come previsto dall'art. 18 del Reg. CE n. 178/2002.

CENTRO DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA

Gli stabilimenti di lavorazione della selvaggina devono essere riconosciuti ai sensi dell'Art. 4 del Reg. (CE) 853/2004 e soddisfare i requisiti generali e specifici in materia di igiene previsti dai Reg. (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004. In tali strutture avviene la scuoiatura e la divisione delle carcasse in mezzene suddivise a loro volta in non più di tre parti, inoltre le carcasse ed i visceri vengono sottoposte ad ispezione sanitaria post mortem da un Veterinario Ufficiale, e se riconosciute idonee al consumo, sottoposte a bollatura sanitaria. Gli stabilimenti di raccolta e lavorazione della selvaggina possono essere adibiti esclusivamente a tale circuito, ovvero garantire una rigorosa separazione spazio temporale con la lavorazione di partite di altre specie domestiche.

LABORATORIO DI SEZIONAMENTO SELVAGGINA

Gli stabilimenti 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.

2. Rispettare i requisiti igienico-sanitari previsti dai Regolamenti (CE) 852/2004; 853/2004; 178/2002.

Eventualmente prevedere per i Centri di Raccolta un manuale di autocontrollo semplificato che contenga un registro di carico/scarico, registro delle non conformità, procedure di pulizia e sanificazione, schede tecniche dei prodotti utilizzati, scheda di controllo degli animali infestanti, schede di manutenzione.

3. Adottare un piano di autocontrollo che preveda la tenuta di uno o più registri in cui siano almeno annotati:

- a) specie animale e numero di capi lavorati;
- b) l'ora, la data e la zona di abbattimento;
- c) le generalità del cacciatore formato che ha conferito la selvaggina;
- d) il destinatario delle carcasse;
- e) una copia del documento di accompagnamento redatto dal cacciatore formato;
- f) i rapporti di prova attestanti l'esito favorevole dell'esame per la ricerca di *Trichinella* spp. ed eventualmente per altri agenti patogeni;
- g) per la specifica situazione legata alla P.S.A., la documentazione (rapporto di prova dell'IZS competente per territorio) attestante la negatività agli esami per la ricerca dell'Asfivirus.

Presso le strutture suddette deve essere mantenuta, per un periodo non inferiore a 2 anni, la documentazione inerente i quantitativi in ingresso ed in uscita e tutti i certificati riguardanti la tracciabilità.

Articolo 4 - Formazione degli operatori

1. I cacciatori devono essere qualificati come "persone formate" con corsi certificati, in conformità al Reg. CE 853/2004, all. III, Sez. IV cap. I, ed alle linee guida nazionali. E' opportuno che il personale formato sia aggiornato attraverso l'attivazione di seminari ed incontri per mantenere le competenze ed acquisire maggiori conoscenze che potrebbero indirizzare gli operatori del settore venatorio verso comportamenti più corretti ai fini della qualità igienico-sanitaria delle carni.

2. Gli operatori degli stabilimenti di lavorazione devono seguire programmi di formazione continua e specifica in materia di sicurezza alimentare e buone pratiche di lavorazione delle carni di selvaggina (corsi per operatori alimentaristi O.S.A.).

Articolo 5 - Trasporto delle carcasse

1. Le carcasse devono essere trasportate, seguendo le prescritte norme igieniche ed evitando l'accatastamento, in veicoli refrigerati per garantire le temperature adeguate ($\leq 7^{\circ}\text{C}$ per le carni, $\leq 3^{\circ}\text{C}$ per le frattaglie, $\leq 4^{\circ}\text{C}$ per la selvaggina selvatica piccola). Deve essere mantenuta la corrispondenza tra i visceri e le relative carcasse.
2. Il trasporto deve avvenire con mezzi autorizzati ed i prodotti devono essere accompagnati dai certificati di provenienza ed eventualmente dall'attestato di avvenuta ispezione sanitaria-veterinaria.

Articolo 6 - Ispezioni veterinarie

1. Le carni devono essere ispezionate, prima dell'immissione in commercio, dal personale del Servizio Veterinario competente per territorio (A.S.P.) in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e registrato presso il sito del Ministero della Salute. In seguito all'esito favorevole dell'ispezione sanitaria post-mortem verrà applicato il previsto bollo sanitario a garanzia della sicurezza alimentare.
2. Le carcasse non conformi devono essere smaltite secondo la normativa in vigore sui sottoprodotti di origine animale.

Articolo 7 - Etichettatura e rintracciabilità

Le carni immesse sul mercato devono essere etichettate, indicando:

Specie animale, provenienza, certificazione sanitaria, tracciabilità, oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa vigente, a garanzia della corretta informazione al consumatore ed all'equità degli scambi commerciali. Può essere prevista, l'adozione di un marchio di qualità che rispecchi un disciplinare di produzione e che garantisca al consumatore la provenienza originale del prodotto ed il metodo produttivo, allo scopo di

favorirne l'identificazione sul mercato. Ciò consentirebbe di aggiungere valore ai prodotti di tale filiera.

Articolo 8 - Sanzioni

Prevedere un regime di sanzioni, laddove non contemplate, per chi opera in violazione delle prescritte norme igienico-sanitarie specifiche, con sospensione delle attività per le strutture con gravi non conformità. Per le altre violazioni in materia di produzione, commercio, igiene e sanità degli alimenti si applicano le sanzioni e quant'altro previsto dalla normativa nazionale in vigore.

Articolo 9 – Realizzazione progetti pilota, promozione e sensibilizzazione

La Regione Calabria, accertato che per fronteggiare l'emergenza cinghiali in corso, vi è la necessità di procedere nel più breve tempo possibile, ad un abbattimento controllato di migliaia e migliaia di cinghiali nel territorio regionale, consapevole che per il raggiungimento del suddetto obiettivo bisogna attivare una serie di azioni straordinarie ed innovative per incrementare il numero degli abbattimenti, s'impegna a realizzare nel più breve tempo possibile dei progetti pilota, che contemplino sia la realizzazione di centri di raccolta e di centri di lavorazione della selvaggina, che la corresponsione di un incentivo economico all'operatore che ha effettuato il prelievo e conferito il capo.

La Regione Calabria s'impegna altresì a programmare e realizzare un'adeguata campagna di comunicazione, per la promozione nei mercati nazionali e internazionali della carne di selvaggina selvatica cacciata nella Regione Calabria.

Articolo 10 – Clausola di invarianza degli oneri finanziari

All'attuazione della presente legge si fa fronte con le risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e senza nuovi o maggiori oneri finanziari a carico del bilancio regionale.