



**Proposta di legge recante:**

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

**Il Consigliere regionale**

**Domenico Giannetta**

## **Proposta di legge recante: “Norme per la gestione igienico-sanitaria e la valorizzazione delle carni di selvaggina selvatica cacciata nella Regione Calabria”**

### **RELAZIONE ILLUSTRATIVA**

La Regione Calabria, negli ultimi anni, si trova ad affrontare una crescente presenza di fauna selvatica – in particolare del cinghiale – con conseguenti criticità sotto il profilo agricolo, ambientale, sanitario e della sicurezza stradale. Parallelamente, si è registrata un’espansione del mercato nazionale ed europeo delle carni di selvaggina, che rappresentano un prodotto ad alto valore qualitativo e con rilevanti potenzialità economiche.

La normativa dell’Unione europea (Reg. CE 852/2004, 853/2004, 178/2002, Reg. UE 2017/625) e quella nazionale definiscono puntualmente i requisiti igienico-sanitari e i processi autorizzativi, lasciando alle Regioni margini di intervento solo in ambiti di supporto organizzativo, formazione, valorizzazione e promozione.

La presente proposta di legge è stata pertanto elaborata per attuare una piena coerenza con il quadro normativo superiore, evitando sovrapposizioni o contrasti con le competenze statali in materia veterinaria e di sicurezza alimentare.

L’obiettivo del testo è quello di fornire strumenti regionali per sostenere la filiera della selvaggina, rafforzare la tracciabilità e la qualità igienico-sanitaria, promuovere la formazione degli operatori, incentivare la valorizzazione economica del prodotto e favorire un approccio integrato tra gestione faunistica e produzione alimentare.

La proposta si compone di 10 articoli, come di seguito descritti.

#### **Articolo 1 – Obiettivi**

L’articolo definisce il perimetro della legge: non introduce obblighi nuovi rispetto alle norme europee e nazionali, ma interviene esclusivamente come supporto regionale.

Gli obiettivi riguardano il miglioramento dell’organizzazione della filiera, l’adozione delle migliori pratiche igieniche, la formazione degli operatori, la valorizzazione economica e il coordinamento tra attività venatoria, gestione faunistica e filiera alimentare.

## Articolo 2 – Ambito di applicazione

Si chiarisce che la legge riguarda la selvaggina abbattuta nell'attività venatoria o nei piani di controllo faunistico autorizzati.

È escluso il consumo domestico privato, come previsto dal Reg. 853/2004 e dalle norme nazionali.

Si definiscono i soggetti coinvolti nella filiera, nel pieno rispetto delle definizioni dell'Unione europea (OSA, persone formate, stabilimenti registrati e riconosciuti).

## Articolo 3 – Requisiti delle strutture

La disciplina non introduce requisiti nuovi o aggiuntivi rispetto ai Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004 e 178/2002, ma si limita a:

- richiamare l'obbligo di registrazione o riconoscimento da parte delle autorità competenti;
- specificare funzioni e attività delle strutture, in coerenza con le norme europee e con le linee guida nazionali sul trattamento delle carcasse di selvaggina;
- ribadire l'importanza dei sistemi di autocontrollo e della conservazione della documentazione ai fini della tracciabilità.

La formulazione evita sovrapposizioni con competenze sanitarie statali e non introduce vincoli tecnici non previsti dalla normativa UE.

## Articolo 4 – Formazione degli operatori

La formazione dei cacciatori come “persone formate” è prevista dal Reg. (CE) 853/2004.

La Regione esercita le sue competenze favorendo percorsi formativi, aggiornamenti e iniziative di divulgazione rivolte sia al mondo venatorio sia agli operatori degli stabilimenti riconosciuti.

## Articolo 5 – Trasporto delle carcasse

L'articolo ribadisce il rispetto delle condizioni igieniche e di temperatura previste dalle norme europee e nazionali.

La Regione non interviene a disciplinare requisiti ultronei, ma richiama soltanto l'obbligo di corredare le carcasse della documentazione prevista dall'autorità competente.

## Articolo 6 – Ispezioni veterinarie

La disposizione si limita a richiamare il quadro normativo europeo (Reg. UE 2017/625 e Reg. CE 853/2004), chiarendo che l'ispezione post-mortem e la marcatura sanitaria sono di esclusiva competenza dell'autorità veterinaria ufficiale.

Si precisa inoltre che il destino delle carcasse non idonee è regolato dal Reg. CE 1069/2009.

## Articolo 7 – Etichettatura e rintracciabilità

Si richiamano gli obblighi già previsti dal diritto europeo e nazionale in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti.

La Regione può istituire un marchio volontario di qualità, compatibile con il quadro normativo UE sulle indicazioni facoltative e sui sistemi di qualità.

## Articolo 8 – Sanzioni

Il regime sanzionatorio regionale interviene solo nei limiti consentiti, rinviando per tutte le violazioni di carattere igienico-sanitario alle sanzioni previste dalle norme statali e dell'Unione europea.

Si evita pertanto ogni sovrapposizione con le competenze esclusive dello Stato.

## Articolo 9 – 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, promuove la realizzazione di progetti pilota, con risorse da reperire al di fuori del bilancio regionale, 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 promuove la realizzazione di 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 finanziaria

Prevede l'invarianza finanziaria di tale proposta di legge regionale, in considerazione della sua natura squisitamente ordinamentale. Viene specificato che all'attuazione della 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.

### **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.

### **Quadro di riepilogo analisi economico finanziaria**

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

**Tab. 1 - Oneri finanziari:**

<b>Articolo</b>	<b>Descrizione spese</b>	<b>Tipologia I o C</b>	<b>Carattere Temporale A o P</b>	<b>Importo</b>
<b>1</b>	L'articolo definisce il perimetro della legge: non introduce obblighi nuovi rispetto alle norme europee e nazionali, ma interviene esclusivamente definendo gli obiettivi. Ha carattere ordinamentale.	//	//	//
<b>2</b>	Si chiarisce che la legge riguarda la selvaggina abbattuta nell'attività venatoria o nei piani di controllo faunistico autorizzati.			
<b>3</b>	La disciplina non introduce requisiti delle strutture nuovi o aggiuntivi rispetto ai Regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004 e 178/2002, ma si limita a operare un rinvio.			
<b>4</b>	La formazione dei cacciatori come “persone formate” è prevista dal Reg. (CE) 853/2004. Norma ordinamentale.			
<b>5</b>	L'articolo ribadisce il rispetto delle condizioni igieniche e di temperatura previste dalle norme europee e nazionali. Norma ordinamentale.			
<b>6</b>	La disposizione si limita a richiamare il quadro normativo europeo (Reg. UE 2017/625 e Reg. CE 853/2004), chiarendo che			

	l'ispezione post-mortem e la marcatura sanitaria sono di esclusiva competenza dell'autorità veterinaria ufficiale. Norma ordinamentale.			
<b>7</b>	Si richiamano gli obblighi già previsti dal diritto europeo e nazionale in materia di etichettatura e tracciabilità degli alimenti. Norma ordinamentale.			
<b>8</b>	Il regime sanzionatorio regionale interviene solo nei limiti consentiti, rinviando per tutte le violazioni di carattere igienico-sanitario alle sanzioni previste dalle norme statali e dell'Unione europea. Norma ordinamentale.			
<b>9</b>	La Regione può promuovere progetti pilota per migliorare l'organizzazione della filiera, senza nuovi oneri a carico del bilancio regionale. Per l'eventuale attuazione si provvede avvalendosi delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente.			
<b>10</b>	Prevede l'invarianza finanziaria di tale proposta di legge regionale, in considerazione della sua natura squisitamente ordinamentale. Viene specificato che all'attuazione della 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.			

### **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.

<b>Programma/ Capitolo</b>	<b>Anno 2025</b>	<b>Anno 2026</b>	<b>Anno 2027</b>	<b>Totale</b>
//	//	//	//	//
Totale	//	//	//	//

**Proposta di legge recante: “Norme per la gestione igienico-sanitaria e la valorizzazione delle carni di selvaggina selvatica cacciata nella Regione Calabria”.**

**Art. 1**

**(Obiettivi)**

1. La presente legge disciplina gli aspetti organizzativi e di supporto alla filiera delle carni di selvaggina selvatica cacciata nel territorio della Regione Calabria, nel rispetto del diritto dell’Unione europea e della normativa nazionale e regionale vigente in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e attività venatoria.
2. La Regione persegue i seguenti obiettivi:
  - a) favorire l’applicazione uniforme delle norme igienico-sanitarie lungo la filiera della selvaggina selvatica, promuovendo la realizzazione di strutture e servizi funzionali al monitoraggio sanitario e alla prevenzione delle zoonosi;
  - b) promuovere il miglioramento della qualità delle carni mediante il supporto alle attività degli operatori del settore alimentare (OSA) e dei servizi veterinari competenti;
  - c) sostenere la tracciabilità delle carcasse e dei prodotti derivati nel rispetto della normativa europea in materia di sicurezza alimentare;
  - d) promuovere la formazione del mondo venatorio e degli operatori della filiera, favorendo l’applicazione delle buone pratiche igieniche riconosciute;
  - e) valorizzare economicamente la filiera regionale della selvaggina, anche attraverso strumenti di sostegno alle attività consentite dalla normativa vigente;
  - f) favorire la sinergia tra attività venatoria, gestione faunistica e produzione alimentare nel rispetto delle disposizioni nazionali e delle linee guida ministeriali.

**Art. 2**

**(Ambito di applicazione)**

1. Le disposizioni della presente legge si applicano alla selvaggina selvatica abbattuta nell’esercizio dell’attività venatoria o nell’ambito dei piani di controllo faunistico autorizzati.
2. Restano escluse le carcasse destinate al consumo domestico privato, secondo quanto previsto dalla normativa europea e nazionale.
3. La legge si applica ai soggetti coinvolti nelle fasi di raccolta, trasferimento e lavorazione della selvaggina, secondo quanto consentito dalla normativa vigente, tra cui:
  - a) cacciatori qualificati come “persone formate”;
  - b) gestori di strutture registrate o riconosciute ai sensi dei regolamenti UE applicabili;
  - c) operatori degli stabilimenti riconosciuti.

4. Le presenti norme si riferiscono alle seguenti tipologie di strutture previste o ammesse dalla normativa europea e nazionale:

- a) punti di raccolta e strutture di sosta;
- b) centri di raccolta della selvaggina;
- c) centri di lavorazione;
- d) laboratori di sezionamento.

### Art. 3 (Requisiti delle strutture)

1. Le strutture della filiera devono essere registrate o riconosciute dall'autorità competente ai sensi dei Regolamenti (CE) del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, n.178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, nonché della normativa nazionale applicabile.

2. Le strutture registrate ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) 852/2004 operano nel rispetto delle buone pratiche igieniche e secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

3. I centri di raccolta devono garantire condizioni idonee alla manipolazione e conservazione delle carcasse, assicurando:

- a) stoccaggio in condizioni di temperatura conformi alle norme europee;
- b) possibilità di effettuare le operazioni consentite dalla normativa nazionale, inclusi gli eventuali prelievi ufficiali;
- c) disponibilità di acqua potabile;
- d) tenuta della documentazione necessaria alla tracciabilità, in conformità all'articolo 18 del regolamento (CE) 178/2002.

4. I centri di lavorazione devono essere riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) 853/2004 ed effettuare le operazioni previste da tale regolamento sotto la responsabilità dell'operatore del settore alimentare e dell'autorità competente.

5. I laboratori di sezionamento operano nel rispetto dei requisiti del regolamento (CE) 853/2004.

6. Tutte le strutture adottano sistemi di autocontrollo ai sensi del regolamento (CE) 852/2004.

7. La documentazione relativa alle attività di tracciabilità e ai controlli ufficiali è conservata secondo i termini previsti dalla normativa vigente.

### Art. 4 (Formazione degli operatori)

1. I cacciatori che intendono conferire capi destinati alla filiera alimentare devono essere qualificati come "persone formate" conformemente al regolamento (CE) 853/2004 e alle linee guida nazionali.

2. La Regione promuove attività formative e di aggiornamento per cacciatori, gestori delle strutture e operatori della filiera.

3. Gli operatori degli stabilimenti riconosciuti partecipano a programmi di formazione continua previsti dal sistema di autocontrollo e dalla normativa sulla sicurezza alimentare.



Art. 5  
(Trasporto delle carcasse)

1. Il trasporto della selvaggina destinata alla filiera alimentare deve avvenire in conformità alla normativa europea e nazionale in materia di igiene e sicurezza alimentare, garantendo condizioni di pulizia, temperatura e conservazione adeguate.
2. La corrispondenza tra carcasse e visceri è garantita quando richiesta dalle norme vigenti.
3. La selvaggina è accompagnata dalla documentazione prevista dalla normativa, incluse eventuali attestazioni sanitarie.

Art. 6  
(Ispezioni veterinarie)

1. Prima dell'immissione in commercio, le carcasse sono sottoposte a ispezione post-mortem da parte dell'autorità competente, secondo il regolamento (UE) 2017/625 e il regolamento (CE) 853/2004.
2. In caso di giudizio favorevole dell'autorità competente, è applicata la marcatura sanitaria prevista dalla normativa europea.
3. Le carcasse non idonee sono smaltite secondo il regolamento (CE) 1069/2009 e la normativa nazionale di attuazione.

Art. 7  
(Etichettatura e rintracciabilità)

1. Le carni immesse in commercio riportano le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa europea e nazionale in materia di etichettatura e tracciabilità dei prodotti alimentari.
2. La Regione può istituire un marchio di qualità volontario basato su un disciplinare tecnico conforme alla normativa europea sulle indicazioni volontarie.

Art. 8  
(Sanzioni)

1. Le violazioni delle presenti norme sono soggette al sistema sanzionatorio regionale nei limiti delle competenze attribuite, ferma restando l'applicazione delle sanzioni previste dalle normative statali e dell'Unione europea in materia di igiene e sicurezza alimentare.
2. Le strutture che presentano gravi non conformità possono essere oggetto dei provvedimenti previsti dalla normativa vigente, inclusa la sospensione dell'attività da parte dell'autorità competente.

Art. 9  
(Progetti pilota, promozione e sensibilizzazione)

1. Per fronteggiare l'emergenza causata dall'eccessiva presenza di cinghiali, la Regione Calabria promuove, nell'ambito dei piani di controllo faunistico autorizzati ai sensi della normativa statale vigente, progetti pilota straordinari e innovativi finalizzati al potenziamento delle attività di prelievo selettivo e di abbattimento controllato del cinghiale sul territorio regionale.

2. I progetti di cui al comma 1 possono prevedere, con risorse finanziarie reperite al di fuori del bilancio regionale, la realizzazione e l'adeguamento di centri di raccolta e di centri di lavorazione della selvaggina, conformi alla normativa europea in materia di igiene e sicurezza alimentare, nonché la corresponsione di un incentivo economico agli operatori abilitati che effettuano il prelievo e conferiscono i capi, nel rispetto della disciplina europea in materia di aiuti di Stato.

3. La Regione Calabria, senza nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale, promuove campagne di comunicazione e informazione volte a valorizzare, sui mercati nazionali e internazionali, la carne di selvaggina proveniente da capi prelevati nel territorio regionale secondo le norme vigenti, assicurando la conformità delle attività promozionali alla normativa europea sulla corretta informazione al consumatore.

## Art. 10

### (Clausola di invarianza degli oneri finanziari)

1. 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.

F.to Domenico Giannetta