

LA COMMERCIALIZZAZINE DELLA SELVAGGINA CACCIATA



DR. SANDRO PELLEGRINI
SSD VETERINARIA – AREA B
ASL BIELLA

PRODUZIONE PRIMARIA

Tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. (Reg. CE 178/02)



“IMMISSIONE SUL MERCATO”

La detenzione di alimenti allo scopo di vendita, compresa 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



OSA (OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE)

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

C.A.- A.T.C. ?

- A.F.V. E A.A.T.V. ?

- Il Cacciatore ?

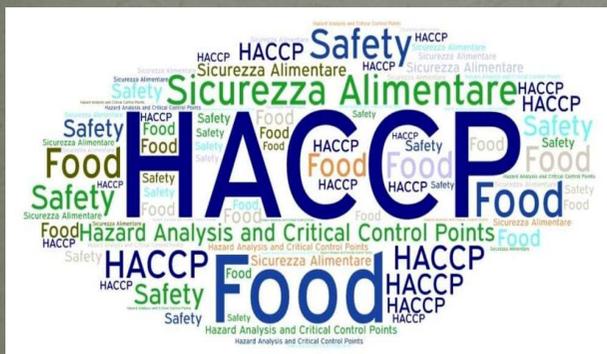
**- Aree Protette*

**- Province*

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



L'OSA non può immettere sul mercato alimenti a rischio : è il responsabile della sicurezza degli alimenti da lui prodotti e commercializzati



ART. 14 Reg.CE 178/2002

**DIVIETO di IMMISSIONE in
COMMERCIO di
ALIMENTI a RISCHIO**

ALIMENTI
DANNOSI per la
SALUTE

ALIMENTI
INADATTI al
CONSUMO
UMANO

- L. 283/1962 - Art 5 lettera d) carni insudiciate, invase da parassiti (*Trichinella spiralis*), in stato di alterazione o comunque nocive

CONTRAVVENZIONE: non risulta necessaria la valutazione della presenza dell'elemento soggettivo del reato (dolo o colpa),
con l'arresto fino ad un anno o con l'ammenda da € 309 a € 30.987



- CP Art 444 commercio di sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica

DELITTO- dolo/colpa : reclusione da sei mesi a tre anni e con la multa non inferiore a euro 51)

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”.

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.

IZSTO
Istituto Zooprofilattico
Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta



Il Piano Regionale di Sorveglianza della Fauna Selvatica

Maria Cristina Radaelli
Osservatorio Epidemiologico
IZS Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Obiettivo:

monitorare presenza delle più comuni patologie disponendo di un sistema di sorveglianza che consenta di evidenziare l'insorgenza di morbilità e mortalità anomale

- Distribuzione campioni sul territorio omogenea e rappresentativa
(censimenti di popolazione)
- Valutazione ruolo dei selvatici come reservoir di patologie infettive
- Monitoraggio delle patologie trasmissibili all'uomo
- Valutazione principali aspetti
sicurezza alimentare e contaminazione ambientale

SORVEGLIANZA ATTIVA E PASSIVA

LA SELVAGGINA CACCIATA

La legge n. 157/92

disciplina l'attività venatoria in Italia, all'art. 21 - divieti lettera t), prevede, fatte salve le disposizioni sanitarie, la possibilità di vendere le carni in macelleria o ad esercizi di somministrazione

Deliberazione della Giunta Regionale 12 dicembre 2011, n. 13-3093

Approvazione dei "Requisiti per la commercializzazione di **piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica** direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore e per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica nei centri di lavorazione della selvaggina".



«commercio al dettaglio»

Reg. (CE) n. 178/2002, art. 3, punto 7: «la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel **punto di vendita** o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso».



Controllo della fauna selvatica (Art. 19. L.157/92)

Non rientra nella definizione di selvaggina cacciata la fauna selvatica abbattuta durante i piani di controllo dell'Ente che ha la competenza in materia di fauna sul territorio di attuazione (regioni, province in deroga, parchi)



i capi abbattuti dovranno essere trattati conformemente a quanto previsto dal reg 853/2004 sez Iv cap II e dovranno passare attraverso centri di lavorazione carni e ivi sottoposti a visita sanitaria post mortem

POSSONO ESSERE CEDUTI A PERSONALE AUSILIARIO ESTERNO O COINVOLTO NELLE CAMPAGNE DI ABBATTIMENTO PER USO PRIVATO DOMESTICO.

Destinazione carni selvaggina cacciata

Deliberazione della Giunta Regionale 12 dicembre 2011, n. 13-3093



Destinazione carni selvaggina cacciata

Deliberazione della Giunta Regionale 12 dicembre 2011, n. 13-3093

- *La commercializzazione della selvaggina cacciata rientra nel campo di applicazione del Reg (CE) 853/04 e da esso è regolamentata.*
- *Le persone che cacciano la selvaggina selvatica e che intendono svolgere attività di commercio devono essere registrate ai sensi del Reg. (CE) 852/04 (eccetto Enti Pubblici, Province e Gestori delle Aree protette della Regione Piemonte).*
- *La selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e intestino, è considerata produzione primaria; ogni altra lavorazione deve essere eseguita in impianti riconosciuti*

CESSIONE DIRETTA OCCASIONALE

- Deroga alle disposizioni del Reg. 853/04 – art. 1 p.to e:
“i cacciatori che forniscono **piccoli quantitativi di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica 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**”
- **Piccoli quantitativi:** 1 capo cacc/anno selvagg. grossa(*)
50/500 (variabile) capi/cacc/anno selvagg. piccola
- **Ambito LOCALE:** provincia e province contermini (*)
- Esame trichinoscopico per i cinghiali con metodica prevista dall'allegato I del Reg. 2075/05
- (*) *Linee guida applicative del Reg. 853/04 – Accordo Stato Regioni n° 253 del 17/12/09*



CESSIONE DIRETTA OCCASIONALE

- Deve sempre e comunque essere garantita la *rintracciabilità ai sensi del Reg.CE n° 178/02.*
- cacciatori devono fornire in forma scritta data, ora e il luogo di abbattimento (*Mod. C parte di competenza*)
- In ogni caso il commerciante al dettaglio e il ristoratore hanno l'obbligo di documentare la provenienza delle carni acquistate e trasformate o poste in vendita (Mod. C parte di competenza); presso il locale in cui sono presenti i capi lavorati, deve essere tenuto un registro
- La rintracciabilità di tali carni può essere oggetto di verifica (art. 18 dlvo 190/06 sanzione da 750 a 4500 Euro)



Modello C

Scheda N°..... del.....

MOD. C

DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO PER LA COMMERCIALIZZAZIONE OCCASIONALE DI SELVAGGINA SELVATICA CACCIATA

Il sottoscritto _____ residente in Via _____

N° _____ Comune _____ Prov. _____ dichiara di aver effettuato un esame preliminare sulla selvaggina selvatica cacciata e destinata al consumo umano:

LUOGO DI ABBATTIMENTO A.T.C..... C.A..... ENTE.....
E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

Eventuale passaggio al "CENTRO DI SOSTA" sito in.....

SPECIE piccola selvaggina intera..... N° capi.....

SPECIE ruminante..... con N° di fascetta o auricolare..... M F

SPECIE cinghiale con N° di fascetta o auricolare..... M F

- I visceri toracici, il fegato e la milza, se rimossi dalla sede anatomica, devono accompagnare la carcassa ed essere correlati alla stessa riportando lo stesso numero di identificazione.

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi
Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)
- Condizioni cutanee generali..... Niente da rilevare
Rilevato la presenza di.....N°.....capi
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCOSETRATE:

(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):

osservazioni.....

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

- Per gli ungulati si allega alla presente copia del verbale..... rilasciato dal Centro di Controllo dell'ATC o CA.

Il sottoscritto dichiara che i capi di piccola selvaggina e il capo di grossa selvaggina come sopra evidenziati saranno cedute:

Esercizio di vendita (indirizzo) _____

Esercizio di somministrazione (indirizzo) _____

FIRMA DEL CACCIATORE

SI DICHIARA CHE LE CARNI DI CINGHIALE SONO STATE SOTTOPOSTE ALL'ESAME TRICHINOSCOPICO CON ESITO NEGATIVO.

FIRMA DELL'ESERCENTE

CESSIONE DIRETTA OCCASIONALE

- E' ammessa esclusivamente la cessione di capi interi.
- capo deve essere ceduto privato dello stomaco e dell'intestino
- Privilegiare l'utilizzo di proiettili che non consentano il rilascio di contaminanti nelle carni
- Le operazioni successive all'abbattimento devono avvenire in appositi locali di lavorazione registrati ai sensi del Reg. 852/04 di proprietà del titolare dell'esercizio al dettaglio (è sufficiente la presenza di un locale connesso all'esercizio oppure, nel caso della somministrazione, un locale di lavorazione diverso dalla cucina dove effettuare operazioni di scuoiatura e/o spennatura e altre operazioni inerenti la produzione di carni) o di proprietà del cacciatore, singolo o associato, appositamente predisposto.

CESSIONE DIRETTA OCCASIONALE

L'attività di lavorazione delle carni di selvaggina è soggetta a registrazione e pertanto deve essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/04. Nella notifica il titolare deve indicare, in particolare, i giorni e gli orari di lavorazione.

Per gli esercizi di somministrazione, la notifica deve essere trasmessa anche al SIAN. Nel caso in cui l'apposito locale di lavorazione venga allestito dal titolare di un esercizio di vendita al dettaglio, che acquista capi interi di selvaggina non lavorata, la notifica integra quella relativa all'esercizio della attività commerciale. In tali casi il titolare dell'attività è responsabile della rintracciabilità e della conformità della selvaggina ceduta dal cacciatore e oggetto di successiva lavorazione.

Per la prevenzione della Trichinellosi, prima dell'immissione al consumo, i cinghiali devono essere sottoposti, da parte dei titolari degli esercizi di vendita o dei cacciatori, ad esame trichinoscopico presso laboratori accreditati. Naturalmente l'esito dell'esame deve essere favorevole.

CESSIONE DIRETTA OCCASIONALE

La refrigerazione dei capi interi deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C (4°C per la selvaggina di piccola taglia)

Durante il trasporto al locale di lavorazione della selvaggina grossa, è vietato ammucchiare le carcasse

Durante la lavorazione devono essere adottate le misure di corretta prassi igienica : la lavorazione degli animali delle diverse specie deve essere effettuata in momenti diversi, previa pulizia e disinfezione.

La lavorazione deve essere immediatamente seguita da raffreddamento



cacciatore FORMATO

COSA VUOLE DIRE?

il regolamento 853/2004 prevede la necessità di questa figura per poter certificare la provenienza del selvatico e la correttezza delle prime fasi che avvengono sul campo ai fini di commercializzare i capi di selvaggina nell'ambito dei circuiti CE



Commercializzazione della selvaggina – cacciatore FORMATO

Le persone che cacciano selvaggina selvatica **al fine di commercializzarla** per il consumo umano devono disporre di sufficienti nozioni in materia di *patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto*



È sufficiente almeno una persona nel gruppo di caccia

Finalità: fornire quelle informazioni che consentano di identificare –sospettare patologie trasmissibili e indicazioni di natura igienica che consentano di rendere la selvaggina alimento sicuro

Le persone che cacciano la selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono saper eseguire un esame preliminare della selvaggina abbattuta.

Il cacciatore formato

Le “sufficienti nozioni” vengono conferite alla “persona formata” previa frequentazione e il superamento di appositi corsi.

L'organizzazione dei corsi di formazione è demandata alle Amministrazioni Provinciali le quali dovranno avvalersi per la docenza, anche di personale sanitario delle ASL.

Il “**personale formato**” che intende attivarsi nella commercializzazione delle selvaggina selvatica dovrà produrre, alla **presentazione della SCIA, apposita certificazione attestante la sua partecipazione e il superamento del corso.**

Gli Enti responsabili, nel caso decidano di commercializzare i capi di selvaggina selvatica abbattuta, devono garantire la presenza di una “persona formata” che possa espletare i previsti esami preliminari.

Può ricoprire la figura di “persona formata” anche personale appartenente all'Ente

Commercializzazione di carni di selvaggina selvatica attraverso

“CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA”

Dopo l'abbattimento la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se del caso, essere dissanguata.

La persona formata deve effettuare un esame preliminare della carcassa e dei visceri asportati in modo da individuare caratteristiche indicanti che la carne possa presentare un rischio per la salute. L'esame deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento.

Se dopo l'esame eseguito non è stata riscontrata alcuna anomalia né sono stati rilevati comportamenti anomali prima dell'abbattimento e non vi è un sospetto di contaminazione ambientale è sufficiente allegare alla carcassa o alle carcasse una dichiarazione numerata in serie (vedi Mod. A per GS o B per la PS) **indicante la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento.**

Modello A

Scheda N°..... del.....

MOD. A

Raccolta dati e informazioni per la movimentazione Ungulati ruminanti e cinghiali destinati al centro lavorazione della selvaggina

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del DGR n°.....del.....Registrata presso ASL.....al N°.....ovvero appartenente all'Ente.....dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... C.A..... ENTE.....
E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....
Eventuale passaggio al "CENTRO DI SOSTA" sito in

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

N° capi.....specie.....Marca (fascetta o auricolare) da N°.....a N°.....
Di cui maschi N°.....femmine N°.....
N° capi.....specie cinghiali Marca (fascetta o auricolare) da N°.....a N°.....
Di cui maschi N°.....femmine N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi
Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)
- Condizioni cutanee generali..... Niente da rilevare
Rilevato la presenza di.....N°.....capi
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCOstrate:
(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):
osservazioni.....

Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

- Se presente per gli ungulati si allega copia della scheda rilevamento dati rilasciato dal Centro di Controllo dell'ATC o CA.

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"

Modello B

Scheda N°..... del.....

MOD. B

Raccolta dati e informazioni per la movimentazione della selvaggina selvatica piccola destinati al centro lavorazione della selvaggina

Il sottoscritto.....in qualità di "Persona Formata" ai sensi del DGR n°.....del.....Registrata presso ASL.....al N°.....ovvero appartenente all'Ente.....dichiara di aver effettuato l'esame preliminare sui capi di selvaggina selvatica abbattuta e di aver rilevato quanto segue:

LUOGO DI PROVENIENZA A.T.C..... C.A..... ENTE.....
E LOCALITA'.....ORA di abbattimento.....

STABILIMENTO DI DESTINAZIONE.....

SPECIE.....TOTALE CAPI N°.....

VALUTAZIONE DEI SOGGETTI IN VITA/ABBATTUTI:

- Stato di nutrizione..... Buono per N°.....capi
Cachettico per N°.....capi
(N° identificativo.....)
- Condizioni cutanee generali..... Niente da rilevare
Rilevato la presenza di.....N°.....capi
(N° identificativo.....)
(indicare eventuali presenze di aree alopeciche, di ferite, ascessi, tumori, ecc...)

DESCRIZIONE EVENTUALI ANOMALIE DI COMPORTAMENTO RISCOstrate:
(aggressività associata a malnutrizione, perdita di equilibrio, depressione del sensorio, altre anomalie comportamentali):
osservazioni.....

Il sottoscritto dichiara che è stato condotto, sulla selvaggina abbattuta, un esame visivo preliminare e che la stessa non ha presentato caratteristiche indicanti che le carni presentano un rischio per la salute in seguito al consumo.

Dichiaro che, per il/i capo/i sopra descritto/i identificato/i con N°..... l'esito dell'esame visivo preliminare non è stato di completa e sicura chiarezza. Si precisa, che prima della movimentazione della/e carcassa/e è stato dato avviso all'Autorità Sanitaria delle anomalie rilevate per i successivi provvedimenti e decisione del caso.

Nell'abitat naturale della selvaggina abbattuta non vi è il sospetto di contaminazioni ambientali rilevate.

FIRMA DELLA "PERSONA FORMATA"

Commercializzazione di carni di selvaggina selvatica attraverso

“CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA”

C.L.S. : ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato (caratteristiche strutturali indicate nel **Reg. 853/04**).

Nel caso che gli operatori del settore alimentare titolari di strutture già riconosciute, inclusi i macelli e i sezionamenti, intendano lavorare anche selvaggina selvatica ai fini commerciali, devono estendere il riconoscimento ed essere classificati come “centro di lavorazione della selvaggina”

Nei macelli e nei sezionamenti autorizzati come centri di lavorazione della selvaggina, dovranno essere prese opportune precauzioni al fine di evitare contaminazioni crociate tra la lavorazione delle carni di selvaggina selvatica e le carni di animali domestici o di selvaggina allevata (anche una **separazione nel tempo o nello spazio delle operazioni di lavorazione**)

Sarà compito del personale sanitario gestire le linee di macellazione, procedere al ritiro della documentazione di accompagnamento, ai successivi atti ispettivi e, se del caso, ai prelievi necessari.

Commercializzazione di carni di selvaggina selvatica attraverso

“CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA”

La selvaggina deve essere trasportata al più presto possibile in un “centro di lavorazione della selvaggina”.

Il trasporto delle carcasse dal luogo di abbattimento al C.L.S. o al “centro di sosta” può essere effettuato con automezzi con o senza cassone, muniti di teli in PVC o materiale simile, lavabile e disinfettabile atto a non consentire la dispersione di liquidi.

È vietato accatastare le carcasse né rivestirle in sacchi di nylon.

Nei macelli autorizzati come C.L.S., devono essere presenti celle frigorifere dedicate al ricevimento e allo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non scuoiata.

A tale scopo il macello può attivare tali celle frigo anche all'esterno dello stesso e nel caso che l'attività sia saltuaria, anche attivando un automezzo coibentato e refrigerato purché garantisca una temperatura di stoccaggio di non più di 7°C.

Il cacciatore che non ha l'abilitazione di «cacciatore formato»

- può conferire ai fini del giudizio ispettivo, il capo da lui abbattuto ad un CENTRO DI LAVORAZIONE SELVAGGINA O AD UN MACELLO RICONOSCIUTO (previo avviso al Veterinario Ufficiale dello stabilimento per i provvedimenti necessari)
- Testa visceri (eccetto stomaco ed intestino devono accompagnare la carcassa)
- Se il giudizio ispettivo risulta favorevole, le carni potranno essere destinate al solo consumo domestico familiare

Commercializzazione di carni di selvaggina selvatica attraverso i “CENTRI DI SOSTA DELLA SELVAGGINA”

Nel caso che le carcasse abbattute non siano trasportabili nei tempi brevi, possono essere momentaneamente condotte e stoccate presso un “centro di sosta” in attesa di essere conferite al “centro di lavorazione della selvaggina” per le ulteriori operazioni

Il “centro di sosta” deve essere **registrato** ai sensi dell’art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 e presentare le caratteristiche generali dell’igiene secondo il Reg.852/2004.

Nei “centri di sosta” non è permesso alcun tipo di lavorazione ulteriore se non il solo stoccaggio delle carcasse al fine del conferimento al centro di lavorazione della selvaggina

Dovrà essere attivato un **registro di carico-scarico** (è sufficiente la raccolta delle copie del Mod. A) dei capi introdotti in modo da garantire la tracciabilità delle carcasse

Commercializzazione di carni di selvaggina selvatica attraverso “CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA”

Nei Centri di lavorazione
selvaggina:

*Esame della documentazione
prodotta dalla PF da parte del
Veterinario ufficiale*

Visita sanitaria post mortem

Bollatura sanitaria

*Ammissione al consumo
incondizionato*



Esame post mortem (art.27 e art. 28 Reg. Di Esecuzione (UE) 2019/627 della commissione del 15 marzo 2019)

- Piccoli cervidi <100kg stesse procedure previste per ovini (art. 21)
- Selvaggina fam. Suidi stesse procedure che per suini dom (art. 23)
- Selvaggina di grosse dimensioni compresi suidi di grosse dimensioni stesse procedure viste per bovini (art. 19)

a) esame visivo della carcassa, delle sue cavità e, se del caso, degli organi, al fine di:

- i) individuare eventuali anomalie non provocate dal processo della caccia. A tal fine la diagnosi può basarsi su ogni informazione fornita dalla persona formata sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento;
- ii) accertarsi che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia.

Qualora i risultati del solo esame visivo non permettano una valutazione, dev'essere effettuato un esame più approfondito in laboratorio;

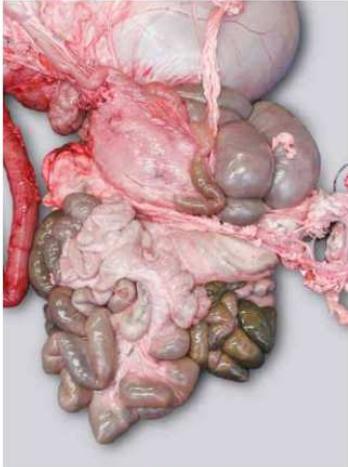
b) esame delle alterazioni organolettiche;
c) palpazione degli organi, se del caso;
d) in caso di fondato sospetto circa la presenza di residui o contaminanti, analisi a campione dei residui non dovuti al processo della caccia, inclusi i contaminanti ambientali

e) ricerca delle caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute:

- Segnalazioni di anomalie comportamentali
- Tumori, ascessi
- artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, dell'intestino o della regione ombelicale;
- presenza di corpi estranei non dovuti al processo della caccia, nelle cavità, in particolare nello stomaco e nell'intestino, o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo (qualora le pertinenti viscere siano presenti)
- Parassiti
- Formazione anomala di gas
- Alterazioni colore, odore e consistenza
- Vecchie fratture aperte
- Cachessia e edema generalizzato
- Aderenze degli organi a pleure e peritoneo

- Nel caso di selvaggina di piccola taglia non eviscerata al momento dell'abbattimento il Veterinario Ufficiale sottopone a ispezione un campione rappresentativo di animali della stessa provenienza;
- In caso di rilevamento di patologie trasmissibili all'uomo od altre patologie rese evidenti all'esame post mortem il Veterinario Ufficiale eseguire ulteriori controlli sul lotto interessato fino anche all'esame di ogni singola carcassa.
- Se le modalità della visita post mortem non permettono di effettuare una diagnosi definitiva si possono svolgere ulteriori indagini comprese quelle di laboratorio.

Cervo: intestino normale e anomalo a confronto



Intestino senza segni clinici: il tessuto biancastro fra le anse intestinali si presenta liscio e lucido, privo di tubercoli o ascessi.



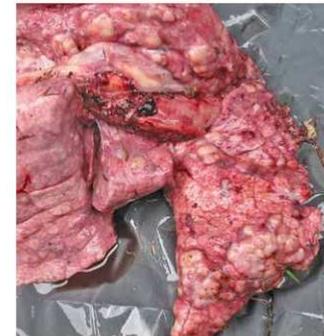
Cervo affetto da tubercolosi: intestino con numerosi linfonodi ingrossati e di forma sferica («cervo-palla»).



Cervo: polmoni normali e anomali a confronto



Polmoni senza segni clinici: la superficie non presenta anomalie né macchie e, alla palpazione, risulta uniformemente morbida ed elastica.



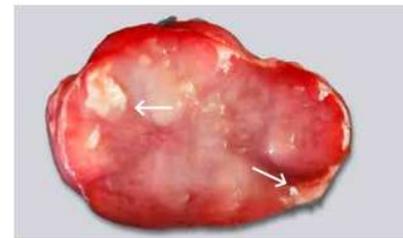
Cervo affetto da tubercolosi: polmone con numerosi tubercoli di colore bianco-giallastro. Alla palpazione si avvertono indurimenti.



Cinghiale: linfonodi mandibolari anomali



Cinghiale affetto da tubercolosi: il linfonodo sinistro (cerchio) è pieno di pus. Il linfonodo destro con un tubercolo di 3 mm (freccia).



Cinghiale affetto da tubercolosi: linfonodo con piccoli tubercoli (di 1–5 mm) caseificati e granulati calcificati (indicati dalle frecce).

In presenza di lesioni

... sequestro totale della carcassa o sequestro parziale di alcune sue parti
In caso di lesioni localizzate (ascessi, ferite, imbrattamenti) occorre intervenire con larga base di escissione

Se la visita p.m risulta favorevole
immissione delle carni al LIBERO COSUMO



AUTOCONSUMO

Consumo Privato domestico: ciò che fa il consumatore finale fino al consumo in famiglia o con amici

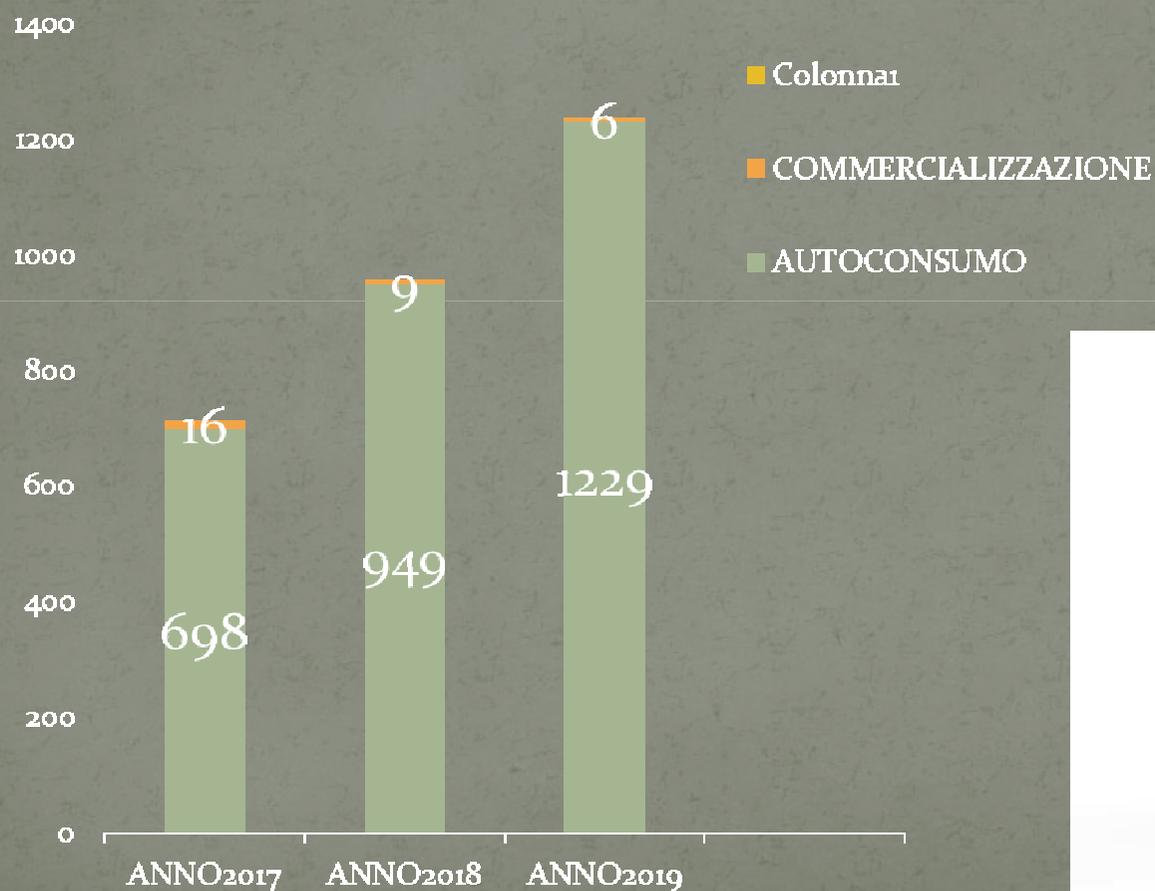


Deliberazione della Giunta Regionale 12 dicembre 2011, n. 13-3093
Consumo domestico privato di carni di cinghiali abbattuti a caccia

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella, anche le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte ad esame trichinoscopico con una delle metodiche di cui all'allegato I, capitolo I del Regolamento CE 2075/2005 (l'esame trichinoscopico per compressione non permette di rilevare le larve non incistate).

Pertanto i cacciatori possono provvedere all'invio del campione di muscolo di cinghiale (campione >10 gr di lingua, diaframma o arto anteriore) avvalendosi dei servizi veterinari delle ASL presenti sul territorio.

ESAMI TRICHINOSCOPICI SU CINGHIALI CACCIATI – ASL BIELLA



d.Lvo 6 novembre 2007, n. 193

- Attività di macellazione , produzione di carni in luoghi diversi da quelli riconosciuti Arresto da 6 mesi a 1 anno o ammenda fino a 150.000 euro (in relazione alla gravità)
- Lavorazione in stabilimenti non riconosciuti Sanzione amministrativa da 5.000 a 30.000 euro
- Attività in stabilimenti senza la necessaria «registrazione».... Sanzione amministrativa da 1500 a 9.000 euro
- L'OSA a livello di produzione primaria che non rispetta i requisiti generali del reg 852/2004 e 853/2004..... Sanzione amministrativa da 500 a 3.000 euro



Grazie per l'attenzione