

LEGISLAZIONE

Selvaggina: formazione venatoria e aspetti normativi

Silvia Evangelisti¹, Marco Bocchetti, Luca Cianti¹ DMV specialista in ispezione degli alimenti o.a.² Servizio Veterinario ASL, Firenze

Le carni di selvaggina rivestono un ruolo molto importante, commerciale e gastronomico, nel settore alimentare dal momento che rappresentano un forte legame con le tradizioni alimentari regionali e nazionali. Come tutti gli alimenti, nel loro utilizzo sono presenti pericoli per la salute dei consumatori e quindi sono soggette al rispetto di requisiti cogenti definiti nell'ambito di norme comunitarie. Attualmente si stanno elaborando linee guida relative alla filiera di produzione di tali carni, al fine di facilitare e uniformare l'applicazione delle normative previste, valorizzando quindi questa risorsa produttiva. Le carni di selvaggina selvatica provengono sia dall'attività venatoria sia dall'abbattimento di capi nell'ambito di attività di controllo della fauna selvatica.

Tali carni possono essere impiegate sia per autoconsumo da parte del cacciatore, sia per la cessione diretta al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio, oppure per la somministrazione locale.

La commercializzazione può avvenire, solo previo passaggio delle carni da un centro di lavorazione della selvaggina, un macello o un laboratorio di sezionamento riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004, per essere sottoposte all'ispezione sanitaria prevista dal Reg. CE n. 854/2004.

Pertanto risulta di notevole importanza pianificare ed eseguire sia gli esami preliminari, ad opera di persona formata (come definita nel Reg. CE n. 853/2004, allegato III, capitolo VI, sezione IV, capitolo I) sia il controllo ufficiale riguardante la materia; è altresì importante fornire indirizzi operativi al personale addetto per l'effettuazione degli esami preliminari, in coerenza con le indicazioni presenti nella normativa vigente.

Persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa

Nella tabella 1 sono inquadrate le persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa riguardante le carni di selvaggina selvatica destinata al commercio per il

consumo umano: esse hanno il dovere di rispettare gli obblighi stabiliti dalla legislazione vigente.

L'esame preliminare

Come definito nel Reg. CE n. 853/2004, allegato III, sezione IV, capitolo I, punti da 1 a 5, «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 [...]». «La formazione deve essere dispensata in modo tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle necessarie nozioni [...]». «L'autorità competente dovrebbe incoraggiare le associazioni venatorie a dispensare tale formazione».

Si rende necessario sottolineare che le persone formate, responsabili dell'esame preliminare della selvaggina selvatica cacciata, dovrebbero avere sufficienti nozioni relativamente a:

- a) normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
- b) 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;
- c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
- d) disposizioni legislative relative alla sicurezza alimentare necessarie per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

La tabella 2 suggerisce un metodo utile per lo svolgimento dell'esame preliminare da parte della persona formata.

Relativamente alla testa e alla carcassa dovrebbero essere valutate:

- sviluppo, consistenza e colore delle masse muscolari, eventuali odori estranei;

Tipologia impresa

Produttore primario: cacciatore
 Ai sensi del Reg. CE 852/2004, il cacciatore è considerato **“produttore primario”** e quindi anche **operatore del settore alimentare**. Come previsto dalla normativa comunitaria è responsabile della sicurezza alimentare del prodotto (prede) se questo è immesso sul mercato per il consumo umano. L'OSA deve garantire che tutte le fasi della “produzione” (dall'abbattimento fino alla presentazione presso un centro di lavorazione della selvaggina) soddisfino i requisiti di igiene previsti

Produttore primario: locali per lo svolgimento di operazioni associate all'attività venatoria

Centro di lavorazione della selvaggina (definito nel Reg. CE 853/2004)

Descrizione Attività

Reg. CE 853/2004, allegato III, sez. IV, cap. I: punto 1, *«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»*; punto 2, *«Tuttavia è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle nozioni di cui al punto 1 [...]»*; punto 3, *«La persona formata potrebbe anche essere il responsabile di una riserva venatoria o un allevatore di selvaggina, se fanno parte del gruppo di cacciatori o si trovano nelle immediate vicinanze del luogo in cui avviene la caccia. In questo ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina al responsabile della riserva venatoria o all'allevatore di selvaggina ed informarli di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento [...]»*; punto 4, *«[...] La persona formata che ha effettuato l'esame deve informare l'autorità competente delle caratteristiche anomale, del comportamento anomalo o del sospetto di contaminazione ambientale [...]»*

Come riportato nel Reg. CE 853/2004, all. III, sez. IV, cap. II: punto 5, *«La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria»*; punto 8, *«I capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiata possono essere scuoiati e commercializzati solo a condizione che: a) prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati; b) dopo lo scuoiamento siano sottoposti a un'ispezione finale ai sensi del Reg. CE n. 854/2004. Le operazioni associate all'attività venatoria (scuoiatura e/o conservazione) in attesa della consegna al centro di lavorazione, possono avvenire unicamente presso appositi locali che rispondano ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004. Questi possono essere allestiti da cacciatori o associazioni e devono essere notificati all'ASL ai sensi del Reg. CE 852/2004, articolo 6, da parte del responsabile»*

Come espresso nel Reg. CE 853/2004 considerando 22: *«Al fine di assicurare un'adeguata ispezione della selvaggina selvatica oggetto di attività venatorie immessa nel mercato della Comunità, le carcasse di animali oggetto di detta attività e relativi visceri sono presentati presso un centro di lavorazione della selvaggina per un'ispezione post mortem ufficiale»* e nell'all. III, sez. IV, cap. II: punto 3, *«Le carni di selvaggina selvatica grossa possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazio-*

Attività di controllo ufficiale

Le attività soggette a registrazione, articolo 6 del Reg. CE 852/2004, sono sottoposte a controllo ufficiale da parte dell'autorità competente, come previsto dal Reg. CE 882/2004: la frequenza dei controlli è decisa in funzione della categorizzazione del rischio. In base al Reg. CE 852/2004, con particolare riferimento all'allegato I, parte A, I, paragrafo 1: punto c, *«Il presente allegato si applica alla produzione primaria e alle seguenti operazioni associate: [...] c) in caso di prodotti di origine vegetale, prodotti della pesca e della caccia, le operazioni di trasporto per la consegna di prodotti primari, la cui natura non sia ancora stata sostanzialmente modificata, dal luogo di produzione ad uno stabilimento»*. Il controllo ufficiale da parte dell'autorità competente è volto ad accertare la conformità ai requisiti dell'allegato I, capitoli II, III, inoltre verificherà la documentazione inerente la formazione che la persona formata ha ricevuto, per poter effettuare l'esame preliminare previsto.

Reg. CE 2075/2005: controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

Norme nazionali, regionali e norme specifiche quando previste.

Rispetto conformità ai requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 allegato I (capitolo II, punto 4) e del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione IV.

Reg. CE 2075/2005: controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

Norme nazionali, regionali e norme specifiche quando previste.

I controlli ufficiali sono svolti per verificare il rispetto dei requisiti normativi previsti e quindi, oltre ad essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 853/2004, devono soddisfare i seguente requisiti:
 Reg. CE 852/2004, allegato II,
 Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione IV
 Reg. CE 854/2004: il Veterinario Ufficiale svolge l'attività di controllo ufficiale, può essere affiancato da Assistenti Specializzati Ufficiali appositamente addestrati. Verificata la conformità alla



ne della selvaggina al più presto possibile [...]»; punto 7, «La selvaggina selvatica grossa consegnata a un centro di lavorazione della selvaggina deve essere presentata all'autorità competente per ispezione».

La carcassa, accompagnata o meno dai visceri, dovrà essere scortata da una dichiarazione della persona formata (Reg. CE 853/2004, all. III, sez. IV, cap. II, punto 4). Se, ai sensi del Reg. CE 854/2004, l'ispezione sarà superata con esito favorevole, le carni saranno sottoposte a bollatura sanitaria.

Macelli e laboratori di sezionamento

Come previsto dal Reg. CE 853/2004, la selvaggina selvatica può confluire anche a macelli e laboratori di sezionamento di carni fresche a condizione che vi sia una separazione, nel tempo e nello spazio, delle lavorazioni, al fine di evitare reciproche contaminazioni.

Per questi stabilimenti vale quanto riportato per i centri di lavorazione della selvaggina.

norma e giudicate idonee al consumo umano, le carni sono bollate.

Reg. CE 2075/2005: controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

I controlli ufficiali sono svolti per verificare il rispetto dei requisiti normativi previsti e quindi, oltre ad essere riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 853/2004, devono soddisfare i seguente requisiti:

Reg. CE 852/2004, allegato II;

Reg. CE 853/2004, allegato III, sezioni I, capitolo V e sezione IV;

Reg. CE 854/2004: il Veterinario Ufficiale svolge l'attività di controllo ufficiale, può essere affiancato da Assistenti Specializzati Ufficiali appositamente addestrati. Verificata la conformità alla norma e giudicate idonee al consumo umano, le carni sono bollate;

Reg. CE 2075/2005: controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni.

Tabella 1. Persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa riguardante le carni di selvaggina selvatica destinata al commercio per il consumo umano.

- lesioni cutanee riportabili a malattie infettive o infestioni parassitarie;

- lesioni riferibili a vecchi traumi che potrebbero aver determinato processi patologici profondi.

Inoltre, in figura 1 è riportata la sintesi di quanto stabilito nel Reg. CE n. 853/2004, allegato III, sezione IV, capitolo 2, relativamente al trattamento della selvaggina selvatica grossa.

La refrigerazione deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7 °C. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione attiva non è necessaria. Durante il trasporto al centro di lavorazione della selvaggina, è vietato ammuccchiare le carcasse.

Inoltre i capi interi di selvaggina selvatica grossa non scuoiati possono essere scuoiati e commercializzati solo a condi-

zione che prima dello scuoiamento siano immagazzinati e manipolati separatamente dagli altri prodotti alimentari e non congelati; dopo lo scuoiamento siano sottoposti a un'ispezione finale ai sensi del Reg. CE n. 854/2004, sezione IV, capitolo 2, punti da 5 a 8.

Il controllo ufficiale

Le tecniche di controllo per l'esecuzione del controllo ufficiale sono indicate e definite all'art. 10 del Reg. CE n. 882/2004. In particolare, la frequenza e la responsabilità nonché il controllo ufficiale svolto dal veterinario sulle carni di selvaggina selvatica destinata al commercio per il consumo umano, sono descritti in modo specifico nel Reg. CE n. 854/2004, articoli 4 e 5; allegato I, sezione I, capo II, III, V; sezione III, sezione IV, capo VIII e capo IX, come rappresentato sinteticamente nelle tabelle raggruppate nel riquadro 1.

Oggetto del controllo	Colore	Consistenza	Forma	Volume	Parassiti
Trachea	X	X	X		X
Esofago	X	X	X		X
Polmoni	X	X	X	X	X
Cuore	X	X	X	X	X
Stomaco/intestino	X		X	X	
Fegato	X	X	X	X	X
Milza	X	X	X	X	
Reni	X	X	X	X	
Apparato genitale			X	X	

Tabella 2. Metodo utile per lo svolgimento dell'esame preliminare.

La rintracciabilità

Ai sensi del Reg. CE n. 178/2002, articolo 18:

«1. È disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione la rintracciabilità degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produ-

Autorità competente	Tipologia stabilimento	Tipologia controllo	Frequenza	Riferimento normativo
Veterinario ufficiale, eventuali assistenti specializzati	Centro lavorazione selvaggina	Audit GHP e HACCP, Reg. CE 852 e 853/2004, ispezione come definita all'art. 5, punto 1	Per l'attività di audit dipende dal rischio valutato	Reg. CE 854/2004, art. 4, art. 5
Veterinario ufficiale, eventuali assistenti specializzati	Macello	Audit GHP e HACCP, Reg. CE 852 e 853/2004, ispezione come definita all'art.5, punto 1	Per l'attività di audit dipende dal rischio valutato	Reg. CE 854/2004, art. 4, art. 5
Veterinario ufficiale, assistenti specializzati ufficiali	Laboratorio di sezionamento	Audit GHP e HACCP, Reg. CE 852 e 853/2004, ispezione come definita all'art. 5, punto 1	Per l'attività di audit dipende dal rischio valutato	Reg. CE 854/2004, art. 4, art. 5

Tabella 3. Norme comunitarie vigenti in materia.

zione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime.

2. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo.

3. Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti. Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano.

4. Gli alimenti o i mangimi che sono immessi sul mercato della Comunità o che probabilmente lo saranno devono essere adeguatamente etichettati o identificati per agevolare la rintracciabilità, mediante documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da disposizioni più specifiche [...].

L'obbligo di rintracciabilità si applica a tutte le fasi della filiera e di conseguenza a tutti gli operatori che vi operano. La rintracciabilità si applica anche al commercio tra dettaglianti.

Il cacciatore deve quindi comunicare, ai fini della rintracciabilità, la zona di provenienza dei capi abbattuti, d'altra parte l'esercente ha sempre l'obbligo di dimostrare la provenienza delle carni.

La dichiarazione della persona formata non è necessario che sia allegata alla carcassa dell'animale, può riguardare più carcasse, a condizione che ciascuna di esse sia adeguatamente identificata e che in essa figurino il numero di identificazione di ciascuna carcassa cui si riferisce, specificandone la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento. Tutte le carcasse per le quali

viene redatta un'unica dichiarazione possono essere esclusivamente spedite a un unico centro di lavorazione della selvaggina (Reg. CE n. 150/2011 che modifica il Reg. CE. n. 853/2004).

Fornitura di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica

Il Reg. CE n. 853/2004 esclude dal campo di applicazione «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», articolo 1, punto 3, lettera e.

«Gli Stati membri stabiliscono, nell'ambito della legislazione nazionale, norme che disciplinano le attività e che si applicano alle persone di cui al paragrafo 3, lettere [...] e). Tali norme nazionali garantiscono il conseguimento degli obiettivi del presente regolamento» Reg. CE n. 853/2004 art. 1, punto 4.

In base alle Linee guida applicative del Reg. CE n. 853/2004 (Conferenza permanente Stato, Regioni e Province Autonome, Acc. 17/12/2009 n. 253/CSR, allegato A), tramite «Fornitura diretta, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi».

In particolare per fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari si deve intendere la cessione diretta, su richiesta del consumatore finale o dell'esercente di un esercizio di commercio al dettaglio, di prodotti primari ottenuti nell'azienda stessa .



Autorità competente	Tipologia stabilimento	Tipologia matrice	Attività	Obiettivo del controllo	Frequenza	Riferimento normativo
Veterinario ufficiale; assistenti specializzati ufficiali	Centro lavorazione selvaggina; macello; laboratorio di sezionamento	Carni fresche di selvaggina selvatica destinata al commercio per il consumo umano	Audit	Gestione SOA, assenza di anomalie e/o alterazioni fisiopatologiche, assenza di contaminazioni	Dipende dal rischio valutato	Reg. CE 854/2004, All. I, sez. I, capo I, Reg. CE 1069/2009
			Ispezione	Visita <i>ante mortem</i> ; ispezione <i>post mortem</i> ; prove di laboratorio	Intera ispezione <i>post mortem</i> , eccetto presenza ASU	Reg. CE 854/2004, All. I, sez. I, capo II; sez. IV, capo VIII, capo IX; Reg. CE 2075/2005
			Bollatura sanitaria	Certifica l'avvenuto controllo ufficiale e l'idoneità al consumo umano delle carni	Sempre	Reg. CE 854/2004, All. I, sez. I, capo III
			Provvedimenti successivi ai controlli	Comunicazione risultati ispezioni; decisioni riguardanti le carni	Sempre	Reg. CE 854/2004, All. I, sez. II

SOA: sottoprodotti origine animale; ASU: assistenti specializzati ufficiali.

Tabella 4.

Inoltre, sempre nelle succitate Linee guida, «Il “livello locale” viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini [...]» e per quanto riguarda la selvaggina di grossa taglia, fatte salve le pertinenti normative in materia venatoria, il limite è stabilito in un capo/cacciato-re/anno.

Le carni di selvaggina selvatica, eccedenti rispetto alla definizione di “piccoli quantitativi”, possono essere commercializzate per il consumo umano solo previamente inviate a un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto, come previsto dal Reg. CE n. 853/2004.

Restano validi gli obblighi stabiliti dal Reg. CE n. 178/2002 relativamente alla rintracciabilità.

In riferimento alle carni di suidi e di animali selvatici soggetti alla trichinellosi, si applicano le disposizioni previste relativamente al controllo della presenza di *Trichinella* nelle carni

(Reg. CE n. 2075/2005).

La commercializzazione delle carni degli animali selvatici abbattuti in attività di controllo (Legge n. 157/92 art. 19), attuata dalle guardie venatorie dipendenti dalle amministrazioni provinciali, non è esclusa dall'applicazione del Reg. CE n. 853/2004.

Gestione dei sottoprodotti di origine animale

La gestione dei sottoprodotti di origine animale è definita dal Reg. CE n. 1069/2009.

Nella tabella 6, e sono riportate le norme attualmente vigenti in materia.

Si ritiene tuttavia opportuno evidenziare le parti delle disposizioni quadro, dove vi è uno specifico riferimento ai sottoprodotti di origine animale derivanti dalla selvaggina selvatica abbattuta.

Attività	Oggetto	Tecnica del controllo	Accertamenti	Provvedimento	Riferimenti normativi
Visita ante mortem	Valutazione della dichiarazione della persona formata che ha partecipato alla caccia	V	a) data e zona di abbattimento dei capi avorati ai fini della commercializzazione b) specie e il numero dei capi c) l'identificativo dei singoli capi con il nome del cacciatore che cede il capo d) il destinatario finale delle carcasse e) copia del documento di trasporto		Reg. CE 853/2004
Ispezione post mortem	Carcassa	V; P; (I)	Morte per cause diverse dalla caccia; residui e contaminanti non riportabili alla caccia	Non idonee al consumo umano	Reg. CE 854/2004, sez. II, capo V
	Cavità	V; P; (I)	Anomalie non dovute al processo della caccia. Alterazioni odore, colore, volume, consistenza.	Non idonee al consumo umano	Reg. CE 854/2004, sez. II, capo V ; Reg. CE 854/2004, sez. IV, capo VIII, paragrafo B; Reg. CE 2075/2005
	Organi	V; P; (I)	Tumori, ascessi, artrite, orchite, onfalite, enterite, meteorismo, alterazioni patologiche di fegato e milza. Parassiti. Vecchie fratture esposte. Cachessia, edema. Conglutinazioni, concrescenze sulle sierose, controllo della presenza di <i>Trichinella</i> . Altre eventuali alterazioni		

V: visivo; P: palpazione, (I): incisione se necessaria.

Tabella 5.

Regolamento CE n. 1069/2009

• Considerando (13): «Inoltre, al fine di prevenire rischi derivanti da animali selvatici, ai corpi o parti di corpi di tali animali, dei quali si sospetta che siano stati contaminati da malattie trasmissibili, dovrebbero applicarsi le norme del presente regolamento. Questo non dovrebbe implicare l'obbligo di raccogliere e smaltire i corpi degli animali selvatici che sono morti o sono stati cacciati nel loro habitat naturale. Se si osservano le buone prassi venatorie, gli intestini e le altre parti della selvaggina possono essere smaltite in loco in modo sicuro. Tali prassi per l'attenuazione dei rischi sono ben consolidate negli Stati membri e si basano, in taluni casi, su tradizioni culturali o su normative nazionali che disciplinano le attività dei cacciatori. La normativa comuni-

taria, in particolare il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, fissa norme per la manipolazione della carne e dei sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla selvaggina. Tali norme imputano, inoltre, la responsabilità per la prevenzione dei rischi a persone formate, quali i cacciatori. In considerazione dei rischi potenziali per la catena alimentare, ai sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina abbattuta si dovrebbe applicare il presente regolamento solo nella misura in cui la legislazione sull'igiene alimentare si applica all'immissione sul mercato di tale selvaggina e alle operazioni effettuate negli stabilimenti di lavorazione della stessa. Inoltre, il presente regola-



mento dovrebbe applicarsi ai sottoprodotti di origine animale per la preparazione di trofei di caccia al fine di evitare rischi per la salute degli animali derivanti da tali sottoprodotti».

• Articolo 2, punto 2: «Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale: a) corpi inte-

ri o parti di animali selvatici, diversi dalla selvaggina, non sospettati di essere infetti o affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione degli animali acquatici catturati a scopi commerciali; b) corpi interi o parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle buone prassi venatorie, fatto salvo il regolamento (CE) n.

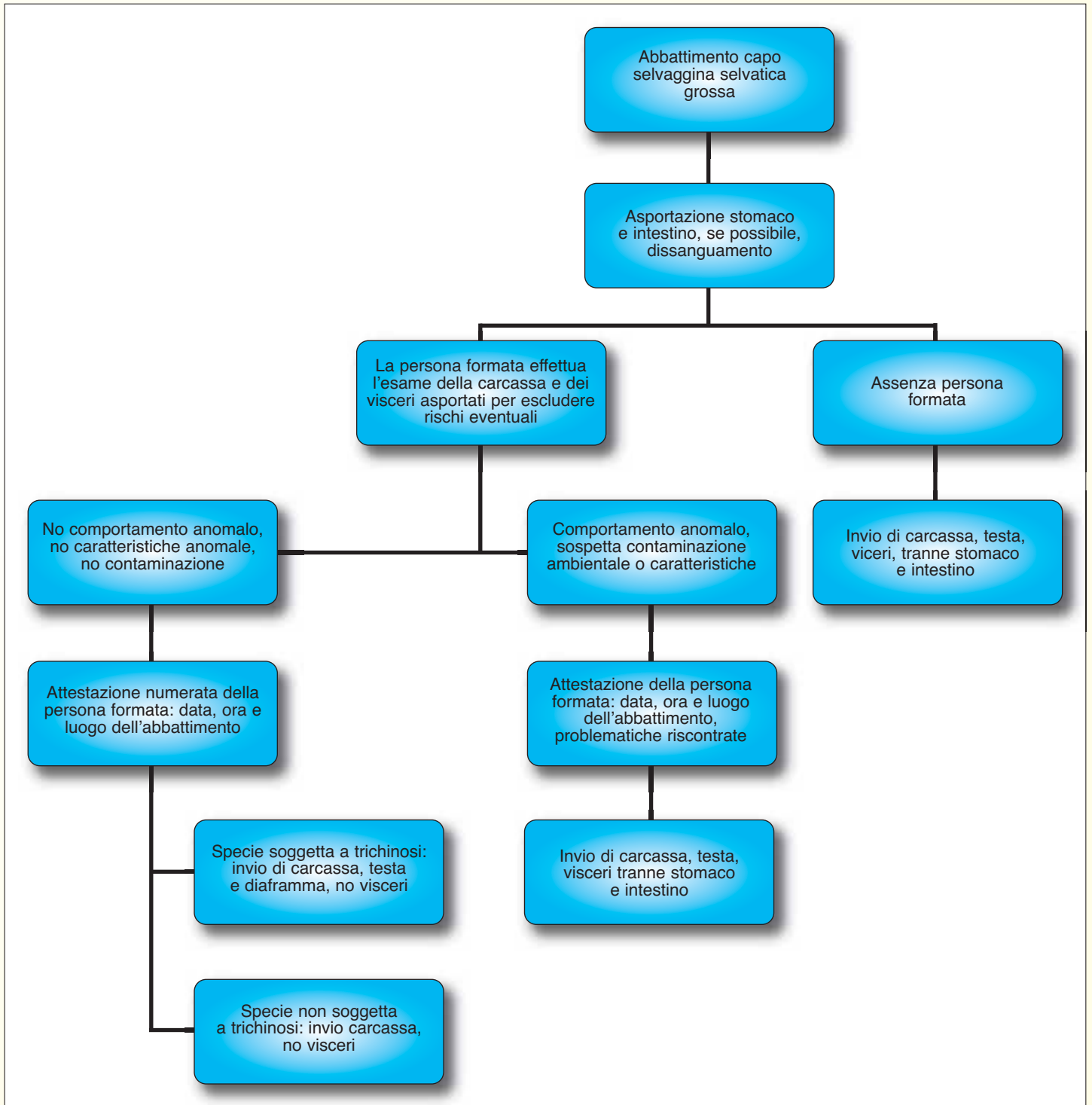


Figura 1. Sintesi di quanto stabilito nel Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione IV, capitolo 2, relativamente al trattamento della selvaggina selvatica grossa.

853/2004; c) sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del Regolamento (CE) n. 853/2004 [...].

• **Articolo 8: Materiali di categoria 1**, in particolare lettera a), punto v: «I materiali di categoria 1 comprendono i seguenti sottoprodotti di origine animale: corpi interi e tutte le loro parti, incluse le pelli, degli animali seguenti: [...] animali selvatici, se si sospetta che siano affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali».

• **Articolo 9: Materiali di categoria 2**, lettera a) «(stallatico, guano non mineralizzato e contenuto del tubo digerente)», lettera d) «(prodotti di origine animale che sono stati dichiarati non idonei al consumo umano a causa della presenza di corpi estranei in tali prodotti)».

• **Articolo 10: Materiali di categoria 3**, lettere a) «(carcasse e parti di animali macellati oppure, nel caso della selvaggi-

na, di corpi o parti di animali uccisi, dichiarati idonei al consumo umano in virtù della normativa comunitaria, ma non destinati al consumo umano per motivi commerciali); b) (le carcasse e le parti seguenti derivanti da animali macellati in un macello e ritenuti atti al macello per il consumo umano dopo un esame ante mortem o i corpi e le parti seguenti di animali da selvaggina uccisa per il consumo umano nel rispetto della legislazione comunitaria...)».

Regolamento CE n. 2075/2005

• **Articolo 2, punto 3:** «Le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie animali d'allevamento o selvatiche a rischio di contaminazione delle Trichine sono sottoposte sistematicamente a campionamento nei mattatoi o negli stabilimenti di trattamento della selvaggina nell'ambito dell'esame post mortem [...]».

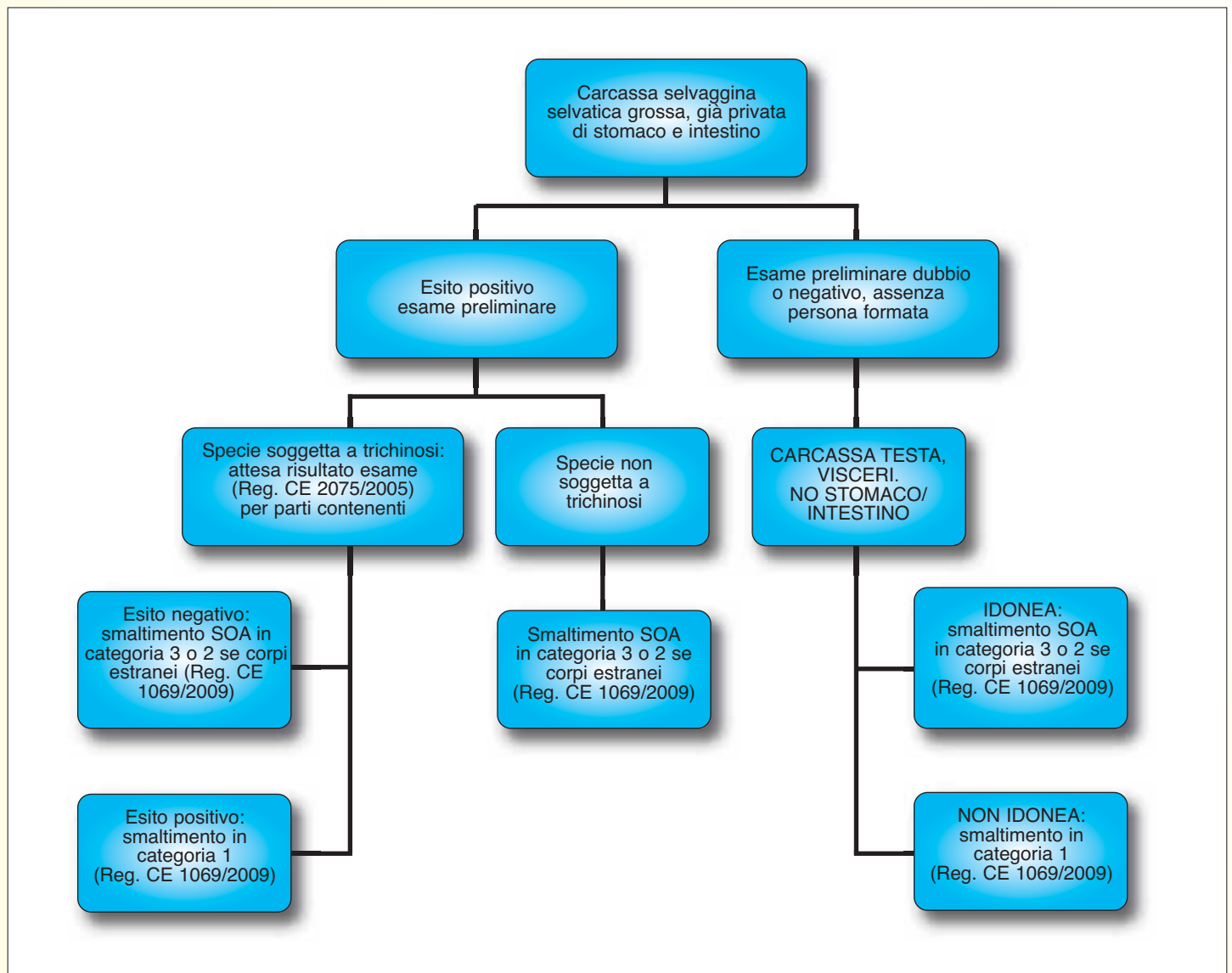


Figura 2. Passaggi utili per la categorizzazione dei sottoprodotti di origine animale derivanti delle carni di selvaggina selvatica cacciata, nell'ambito della lavorazione in uno stabilimento riconosciuto (Reg. CE 150/2011 che modifica il Reg. CE.853/2004).



Norma	Ambito
Reg. CE n. 1069/2009	Norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg. CE n. 1774/2002
Reg. CE n. 142/2011	Disposizioni di applicazione del Reg. CE n. 1069/2009 e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera

Tabella 6. Norme comunitarie vigenti in materia.

• Articolo 4, punto 2: «*I rifiuti di origine animale e i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano e non contenenti muscoli striati possono lasciare i locali prima che siano disponibili i risultati destinati ad individuare la presenza di Trichine*».

Relativamente alle problematiche associate all'eventuale presenza di Trichine è possibile affermare che, essendo la trichinosi una zoonosi parassitaria, in associazione con quanto riportato nel Reg. n. 1069/2009 art. 8, lettera a, punto v, le carni risultate positive all'esame per individuare la presenza di trichine, sono da considerare materiali di categoria 1.

Inoltre, tutti i SOA e i rifiuti che contengono tessuto muscolare striato, non possono lasciare i locali fino al risultato dell'esame per individuare la presenza di Trichine (Reg. CE n. 2075/2005), al fine di poterli classificare come categoria 1, in caso di esito positivo e di categoria 3 in caso di risultato negativo.

«*Tuttavia, l'autorità competente può autorizzare la spedizione di teste di animali a rischio di contaminazione da*

Trichine a un centro tecnico per la produzione di trofei di caccia, riconosciuto a norma dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1774/2002. L'impianto tecnico deve essere specificato nella dichiarazione della persona formata. Una copia della dichiarazione è inviata all'impianto tecnico. Qualora i risultati degli esami destinati ad individuare la presenza di Trichine siano positivi, l'autorità competente effettua un controllo ufficiale al fine di verificare

la corretta manipolazione della testa presso l'impianto tecnico».

Nella figura 2 sono riportati i passaggi utili per categorizzare i sottoprodotti di origine animale derivanti delle carni di selvaggina selvatica cacciata, nell'ambito della lavorazione in uno stabilimento riconosciuto (Reg. CE n.150/2011 che modifica il Reg. CE n. 853/2004).

Conclusioni

La formazione relativa al settore degli alimenti derivati dalla selvaggina selvatica è fondamentale per soddisfare sia gli obblighi derivanti dall'attuale legislazione sia per compiere adeguate scelte di prevenzione. Il ruolo svolto dal Servizio Sanitario, nella figura del Veterinario Ufficiale, potrebbe apportare notevoli vantaggi oltre che alla salute della collettività anche all'equilibrio dell'ecosistema, valorizzando al massimo le risorse del nostro territorio.

SIMEVeP: costituzione del Gruppo di Lavoro Affari Europei

Per le attività tecniche di supporto alla delegazione presso EASVO (*European Association of State Veterinary Officers*) e UEHV (*Union European Hygienist Veterinarians*), sezioni della FVE (*Federation of Veterinarians of Europe*), la Società Italiana di Medicina Veterinaria Preventiva selezionerà colleghi disponibili a collaborare in forma volontaria, nei seguenti settori: Sicurezza Alimentare, Sanità Animale, Protezione Animale, Farmaco Veterinario, Codice deontologico, Cooperazioni con altre professioni, Epidemiologia, Controlli ufficiali, Autocontrollo.

L'attività riguarderà prevalentemente l'analisi e la valutazione dei documenti tecnici di lavoro della FVE o di istituti o associazioni internazionali rilevanti per le due sezioni e l'eventuale elaborazione di proposte che saranno diffuse e discusse in seno alle sezioni. Ai colleghi interessati a partecipare al gruppo di lavoro si richiede la conoscenza della lingua inglese, essenziale per la valutazione dei documenti di lavoro e una consolidata esperienza pratico-professionale maturata nei settori sopradescritti. I CV aggiornati andranno inviati ai dott.ri Romano Zilli (romano.zilli@izslt.it) e Maurizio Ferri (gbnlrf@tin.it), delegati SIVEMP rispettivamente per le sezioni EASVO ed UEHV e per conoscenza a segreteria@veterinariapreventiva.it.