

# TRATTAMENTO DEI CAPI ABBATTUTI

***DR. Monia Di Giuliano***

Medico Veterinario

Specializzata in Ispezione degli Alimenti di Origine Animale

# **REGOLAMENTI “Pacchetto Igiene”**

## **Reg. CE n°: 852/04 / 853/04 / 854/04**

## **Reg. CE n°: 2075/05**



**852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari**

**853/04 norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

**854/04 norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano**

**2075/05 norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni**

**Accordi Stato/Regioni**

**Linee guida applicative Reg. CE n°852 / 853 / 2075**

**Leggi Regionali .....**

**D.G.R. ....**

**Determine .....**

# REGOLAMENTO CE n° 852/04

## Norme sull'igiene dei prodotti alimentari

Il cacciatore è inquadrato come “produttore primario” e, in quanto tale, diventa “operatore del settore alimentare” (**OSA**).

E' quindi **responsabile della sicurezza alimentare** del suo prodotto (animale cacciato)

Per immetterlo sul mercato deve garantire che tutte le fasi della “produzione” (dall’abbattimento fino al conferimento presso un impianto di lavorazione della selvaggina) **soddisfano i requisiti d’igiene.**

# DESTINAZIONE DELLA SELVAGGINA CACCIATA

## 1) AUTOCONSUMO

da parte del cacciatore (uso domestico privato)

## 2) FORNITURA DIRETTA

al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale

## 3) COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un “centro di lavorazione selvaggina” (CLS)

# AUTOCONSUMO

da parte del cacciatore (uso domestico privato)

- In deroga disposizioni Reg. 853/04 (produzione primaria per uso domestico privato)
- La selvaggina abbattuta, anche se privata dello stomaco e intestino, è considerata produzione primaria.
- **Consigliato esame trichinoscopico con metodica** prevista dall'allegato I del Reg. 2075/05



Facoltativo

2)

**FORNITURA**

**DIRETTA**

al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale

- 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**”*

- **Fornitura diretta**

Con questo termine, si fa riferimento ai 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.

La cessione deve avvenire sul **mercato locale escludendo il trasporto sulle lunghe distanze**: questo viene identificato nel territorio della **Provincia in cui è avvenuto l'abbattimento dell'animale o nel territorio delle Province contermini**

Anche alla fornitura diretta non si applicano i disposti legislativi dei Reg.852 e 853.

Tuttavia, rispetto all'autoconsumo, si applica il requisito della **rintracciabilità**: il cacciatore deve comunicare in forma scritta all'esercente l'attività di commercio al dettaglio o di somministrazione la zona di provenienza degli animali cacciati, la data di abbattimento e i quantitativi ceduti al fine di poter adottare gli opportuni provvedimenti cautelari in caso di pericolo per la salute.

# FORNITURA DIRETTA

- Deve sempre e comunque essere garantita la ***rintracciabilità ai*** sensi del Reg. CE n° 178/02.
- Pertanto per la commercializzazione delle carni i **cacciatori** devono ***fornire in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati.***
- 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.
- La rintracciabilità di tali carni può essere oggetto di verifica

# **FORNITURA DIRETTA“PICCOLI QUANTITATIVI”**

- **Piccoli quantitativi: 1 capo cacc/anno selvagg. grossa(\*) 50/500 (variabile) capi/cacc/anno selvagg. piccola**
- **Ambito: 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*

- Per quanto riguarda la cessione dei capi di selvaggina di grossa taglia abbattuti **nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzati o battute di caccia organizzate**, si applicano invece pienamente le disposizioni previste al punto 1.18, Sezione 1 dell'All. I del Reg. n. 853/2004/CE:
- le carcasse devono essere trasferite in un **centro di lavorazione della selvaggina** per essere sottoposte a **visita ispettiva veterinaria** ed liberate al consumo solo dopo avere superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria.
- Nel caso di carni di suidi e degli altri animali selvatici soggetti alla trichinellosi devono applicarsi i provvedimenti sanitari relativi alla **Trichinella** ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare

### 3) COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un “centro di lavorazione selvaggina” (CLS)

- Valgono le disposizioni del Reg. 853/04 e del Reg. 854/04
- *“le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto”*

### 3) COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un “centro di lavorazione selvaggina” (CLS)

Reg. 853/04 All. III Sez. IV – Cap, I

- 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
- Finalità: eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto.
- E' sufficiente che almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori disponga delle nozioni di cui sopra (**“persona formata”**)

### 3) COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un “centro di lavorazione selvaggina” (CLS)

- I capi, appena abbattuti, devono essere privati di stomaco ed intestino, dissanguati, esaminati da una persona formata, al fine di individuare eventuali rischi per la salute umana e animale. Ciò può essere effettuato da un componente della squadra di caccia che abbia una formazione documentata in materia di igiene e sanità., come previsto dal Reg.853/2004 , all.III, sez.IV , cap.I, garantendo in questo modo un **controllo immediato**; in alternativa, o in attesa degli interventi formativi, ciò può essere effettuato nei singoli centri di raccolta in presenza di personale formato.

La formazione deve comunque garantire, ribadiamo, che i cacciatori e gli operatori dispongano delle nozioni necessarie per tale attività

# FORMAZIONE

Persona formata:

- Deve aver partecipato ad uno specifico Corso di Formazione in materia di igiene e sanità delle specie selvatiche cacciabili.
- Corsi organizzati dalle Amministrazioni Provinciali – Associazioni
- Docenti: anche personale veterinario delle ASL  
(malattie infettive, anatomia topografica, anatomia patologica, legislazione sanitaria, ispezione delle carni)

# FORMAZIONE

- L'esame preliminare ante mortem e post mortem della selvaggina abbattuta consiste in una osservazione atta a rilevare la presenza di:
  - ✓ comportamenti anomali
  - ✓ caratteristiche anomale
  - ✓ sospetto di contaminazioni ambientali

# FORMAZIONE: ARGOMENTI

- quadri anatomici, fisiologici e comportamentali della selvaggina nella norma;
- comportamenti anormali 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;
- norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione, ecc. dei capi di selvaggina dopo l'abbattimento e delle relative carni;
- disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica

**Reg. 853/04 All. III Sez. IV – Cap. II**  
**Trattamento della selvaggina selvatica grossa**

- Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, essere dissanguata
- **EVISCERAZIONE (visceri addominali)**
- **DISSANGUAMENTO (se necessario)**
- La persona formata deve effettuare un esame della carcassa e dei visceri asportati volto a individuare eventuali caratteristiche indicanti che la carne presenta un rischio per la salute.
- **L'ESAME CARCASSA** deve essere eseguito al più presto dopo l'abbattimento

### 3) COMMERCIALIZZAZIONE

previo inoltro ad un “centro di lavorazione selvaggina” (CLS)

- La selvaggina è sottoposta a ispezione al più presto dopo l'ammissione allo stabilimento di manipolazione; qui il **veterinario ufficiale**, dopo aver esaminato la dichiarazione o le informazioni che la persona formata partecipante alla caccia dell'animale ha fornito conformemente al Reg. CE n. 853/2004, procede all'ispezione post mortem effettuando le seguenti operazioni previste al Reg. CE 854/2004 All. I, capo VIII. Per le carcasse di cinghiali è obbligatoria anche la ricerca di Trichinella.
- I centri riconosciuti, oltre a consentire una lavorazione idonea sotto il profilo igienico, permettono che venga effettuata correttamente la visita ispettiva di tutte le carcasse, le quali possono essere esitate al consumo soltanto dopo avere superato favorevolmente detta visita ed essere state sottoposte a bollatura sanitaria. Consentono, inoltre, che gli scarti della lavorazione, quali le pelli, o eventuali animali o parti dichiarati non idonei al consumo vengano raccolti rispettivamente come materiali di cat. III e II ai sensi del Reg. 1069/2009 e sottoposti al relativo trattamento di smaltimento.

# LE CARNI SONO DICHIARATE **NON IDONEE AL CONSUMO UMANO:**

- provengono da animali morti prima dell'abbattimento
- risultano da rifilatura dei punti di dissanguamento
- provengono da animali affetti da una malattia di cui alla ex Lista A, o, dove opportuno, dalla ex Lista B dell'OIE
- provengono da animali affetti da una malattia generalizzata, quali setticemia, piemia, tossiemia o viremia generalizzate
- non sono conformi ai criteri microbiologici
- è stata su di esse rilevata un'infestazione parassitaria

# LE CARNI SONO DICHIARATE **NON IDONEE AL CONSUMO UMANO:**

- contengono residui o contaminanti a livelli superiori a quelli stabiliti dalla normativa comunitaria
- 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)
- superano i livelli massimi consentiti di radioattività stabiliti
- presentano alterazioni fisiopatologiche, anomalie nella consistenza, o anomalie organolettiche in particolare un intenso odore sessuale
- provengono da animali cachettici

# LE CARNI SONO DICHIARATE **NON IDONEE AL CONSUMO UMANO:**

- sono sporche o presentano una contaminazione fecale o di altro tipo
- provengono da animali che su segnalazione, da parte del cacciatore, manifestavano alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo
- tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura
- artrite, orchite, alterazione patologica del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale
- altre alterazioni notevoli ed evidenti, come ad esempio putrefazione
- secondo il **parere del veterinario ufficiale**, emesso dopo esame di tutte le informazioni pertinenti, quando possono costituire un rischio per la salute pubblica o degli animali o per qualsiasi altro motivo non sono idonee al consumo umano.

# PER CONCLUDERE

## RICORDATE:

- Importanza dell'igiene delle carni
- Tutela della salute pubblica



**Importanza della  
formazione**

# Grazie per l'attenzione

