

**REGIONE MARCHE**Giunta Regionale
SERVIZIO SALUTE

P.F. VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Prot. 246042/VSA-04

Ancona, lì 02/11/2006

Ai Direttori del Servizio Igiene degli Alimenti
di Origine Animale delle Zone Territoriali
Loro Sedi

Al Direttore Generale dell'ASUR
Sede

Ai Direttori delle Sezioni Diagnostiche dell'IZSUM
Loro Sedi

* Al Servizio Agricoltura, Forestazione e Pesca
Sede

† Agli Assessorati Caccia e Pesca delle Province
Loro Sedi

E, p.c. Al Comando Carabinieri NAS
Sede

‡ Al Corpo Forestale dello Stato
Sede

Alle Associazioni di Categoria
Loro Sedi

Oggetto: Indicazioni sulle disposizioni sanitarie che regolano l'utilizzo e la commercializzazione delle carni di cinghiale abbattuti durante l'esercizio venatorio ai sensi dei nuovi regolamenti comunitari

Considerato che l'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari sulla sicurezza alimentare ha sostanzialmente modificato le disposizioni di controllo sanitario della selvaggina selvatica abbattuta durante l'esercizio venatorio e delle relative carni derivate, si ritiene opportuno fornire indicazioni precise ai Servizi territoriali di igiene degli alimenti di origine animale sulla corretta interpretazione delle disposizioni stesse, con particolare riferimento ai "cinghiali", diffusamente presenti e cacciati nella nostra Regione. Tutto ciò al fine di renderne omogenea l'applicazione nel territorio.

1. Carni utilizzate per uso familiare: nel caso in cui i cacciatori utilizzino le carni di cinghiale cacciato esclusivamente per uso familiare, resta in vigore nel territorio regionale il DPGR n.114 del 02.09.1999, concernente la profilassi della trichinellosi e l'obbligo di sottoporre le carni di



Prot.

Ancona, li 02/11/2006.....

cinghiale e di altri animali recettivi di specie non domestiche all'esame trichinoscopico, integrato dai contenuti del Regolamento 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni.

2. carni da immettere sul mercato: il Regolamento CE 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, prevede all' Allegato III Sezione IV Cap. II punto 3, che le carni di selvaggina selvatica grossa cacciata possono **essere immesse sul mercato** soltanto se la carcassa è trasportata ad un centro di lavorazione della selvaggina, così come definito al punto 1.18, Sez I dell'allegato I del predetto Regolamento, al più presto possibile per essere sottoposta a visita veterinaria ed esitata al consumo solo dopo aver superato con esito favorevole il controllo veterinario ed essere stata sottoposta a bollatura sanitaria. I capi abbattuti a caccia ed inviati ai centri di lavorazione devono essere accompagnati da una dichiarazione riportanti informazioni sull'animale da parte della persona formata ai sensi dell'Allegato III, sez IV, Cap I del già citato reg. CE 853/04. Rientrano nel campo di applicazione di quanto sopra riportato la cessione di selvaggina di grossa taglia quand'anche abbattuta nell'ambito dei piani selettivi di diradamento della fauna selvatica o comunque nel corso di programmi di abbattimento preventivamente autorizzato o battute di caccia organizzate.
3. deroga per piccoli quantitativi: Il Reg. CE 853/2004 all'art. 1 lettere e) prevede l'esclusione dal campo di applicazione dello stesso regolamento per 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. Al riguardo si specifica che il limite stabilito per rientrare nel presente caso è di un capo di cinghiale/cacciatore/anno come si evince dai contenuti della D.G.R. Marche n. 339 del 27/03/2006. Come previsto dal D.P.G.R – Marche n.114 del 02.09.1999, per l'effettuazione dell'esame trichinoscopico le carcasse dei cinghiali abbattuti e relativa corata (lingua, cuore, polmoni, diaframma e fegato) dovranno essere condotte nei posti di controllo stabiliti dalle singole Zone Territoriali. In tale cessione in deroga, il cacciatore, ai sensi del Regolamento 178/2002 CE, in relazione alla rintracciabilità dei prodotti alimentari, ha l'obbligo di comunicare in forma scritta la zona di provenienza degli animali cacciati. Contestualmente, in ottemperanza alla stessa normativa, il commerciante al dettaglio ed il



REGIONE MARCHE

Giunta Regionale
SERVIZIO SALUTE

P.F. VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Prot.

Ancona, li02/11/2006.....

ristoratore hanno l'obbligo di documentare la provenienza dei capi e delle carni cedute dai cacciatori. Tale rintracciabilità è oggetto di verifica da parte della autorità sanitaria insieme agli altri aspetti pertinenti, ai sensi del Regolamento CE 882/2004 e dell'accordo Stato-Regioni sul documento "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica, volto a favorire l'attuazione del regolamento CE 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio".

4. evidenze epidemiologiche regionali: ad integrazione di quanto sopra espresso, si precisa che lo stesso regolamento CE 853/04 prevede, all'art.1,punto 4, che gli stati membri, nell'ambito della legislazione nazionale (quindi anche Regionale), possono stabilire norme che disciplinano le attività e che si applicano alle persone "escluse" dal regolamento stesso (vedasi cessioni in deroga). Saranno pertanto valutate dalla scrivente Posizione Funzionale "Veterinaria e Sicurezza Alimentare", le evidenze scientifiche ed epidemiologiche nazionali e territoriali relative a specifici rischi, comprese quelle eventualmente rilevate dall'attuale piano di profilassi regionale sulla fauna selvatica, al fine di integrare, se necessario, le disposizioni in materia.

G.D'Amico/fv
A:Shire(D/2)

Il Dirigente
Dr. Roberto Tomarelli