



Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo



PROT. N. 83288

All'Ambito Territoriale di Caccia VT1  
atcvt1@pec.it

All'Ambito Territoriale di Caccia VT2  
atc.vt2@pec.it

Alle Aziende Faunistiche Venatorie

Alla Polizia Provinciale  
provinciavt@legalmail.it

### **Oggetto: Indicazioni in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica - cinghiali.**

Con la presente, in considerazione delle "Linee Guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" Rep.atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021, del Reg. CE 853/2004, del Reg. CE 852/2004, del Reg. CE 178/2002 e del Reg. CE 1375/2015 si comunica quanto segue.

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- **autoconsumo** da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto;
- **immissione sul mercato come fornitura diretta di piccoli quantitativi** da parte del cacciatore di selvaggina selvatica al consumatore finale o a un dettagliante in ambito locale;
- **immissione sul mercato ai fini della commercializzazione** attraverso uno stabilimento riconosciuto.

### **RICERCA E GESTIONE DELLA TRICHINELLA**

La **trichinellosi** è una zoonosi causata dall'ingestione di carne cruda o poco cotta derivante da suini, cinghiali ed equini e contenente larve di nematodi del genere *Trichinella* (vermi cilindrici che si localizza a livello intestinale per dare origine a una nuova generazione di larve che migrano nei muscoli dove poi si incistano).

La gravità dell'infezione è dovuta principalmente alla dose di larve infettanti ingerite e può variare da forme benigne a forme gravi che, in seguito a complicazioni cardiocircolatorie, respiratorie e/o neurologiche, possono portare al decesso del paziente.

Un'adeguata cottura della carne (le larve di *Trichinella* non rappresentano più fonte di infezione se sottoposte ad una temperatura di almeno  $> 62^{\circ}\text{C}$ ) e il congelamento a meno  $15^{\circ}\text{C}$  per tre settimane in un freezer domestico è sufficiente ad uccidere le larve. Inoltre l'affumicatura, la salatura e la stagionatura non sono metodi che garantiscono l'idoneità delle carni al consumo umano.

Considerati i rischi derivanti dal consumo di carni potenzialmente affette da trichinosi e i disciplinari per la gestione della specie cinghiale emanati annualmente dalla Regione Lazio, i cacciatori sono sempre responsabili della custodia delle carni di cinghiale che **NON POSSONO ESSERE CONSUMATE NE' CEDUTE A TERZI FINO AL RICEVIMENTO DI DELL'ESITO DI LABORATORIO.**

Le analisi per la ricerca della *Trichinella* eseguite dagli IZS rientrano nell'attività di sorveglianza del parassita e quindi **non sono soggette a pagamento di alcuna tariffa.**



Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle è effettuato, a seconda dei casi:

- dal cacciatore che ha abbattuto l'animale o dalla persona formata;
- da un veterinario ufficiale.

Il prelevatore è responsabile della corretta esecuzione del campione e della sua consegna al laboratorio o al servizio veterinario territorialmente competente.

Il campione, di peso non inferiore a 60 grammi di parte muscolare (al netto delle parti grasse o tendinee), deve essere prelevato conformemente al regolamento (UE) n. 2015/1375, dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, dai muscoli masseteri o da quelli della base della lingua. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento deve essere **conservato a temperatura di refrigerazione**.

## **AUTOCONSUMO**

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato.

## **FORNITURA DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI**

La fornitura di "piccoli quantitativi" di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione "a livello locale" (si intende per livello locale il territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini) che riforniscono il consumatore finale è esclusa dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) 853/2004.

Per "piccoli quantitativi" si intende che ogni cacciatore può cedere ogni anno n. 2 cinghiali adulti ( $\geq 12$  mesi) o n. 4 cinghiali giovani ( $< 12$  mesi)

Alla fornitura diretta si applica il regolamento (CE) n. 178/2002 (obbligo di tracciabilità). Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena (sempre sotto pelle).

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di Trichinella sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il Modello I (di cui all'allegato I) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio Igiene Alimenti di Origine Animale dell'ASL (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del Modello I di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.



Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) è tenuto a:

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'allegato 1) o con documentazione rilasciata dal CLS (Centro Lavorazione Selvaggina);
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla Trichinella, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella **prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione;**
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", **di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.**

### **CENTRI DI LAVORAZIONE DELLA SELVAGGINA (CLS)- IMMISSIONE SUL MERCATO AI FINI DELLA COMMERCIALIZZAZIONE**

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina (CLS) riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta.

Nei centri di lavorazione della selvaggina (CLS) le carcasse degli animali vengono:

- Spellate/ scuoiate;
- Eviscerati;
- Sottoposte ad ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale;
- Bollate;
- Divise in mezzene o in tre parti di mezzene.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2.

Viene compilato tale modello dalla persona formata, la quale dichiara che i visceri non presentavano anomalie.

I visceri stessi, fatta eccezione della corata, possono non accompagnare la carcassa al CLS (Centro Lavorazione Selvaggina).



Servizio Veterinario  
 Igiene degli alimenti di origine animale  
 Distretto B  
 Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

## I CENTRI DI RACCOLTA

Si tratta di strutture, spesso poste accanto alle Case di caccia, nelle riserve o comunque su aree aperte alla caccia, che devono presentare alcune caratteristiche come avere acqua potabile o pulita, pareti e pavimento facilmente lavabili e disinfettabili, impianto di refrigerazione per abbassare la temperatura delle carni di cinghiale a 7°C a cuore. Devono inoltre essere munite di *Manuale di corretta prassi igienica*, che preveda la nomina di un responsabile della struttura, la descrizione della struttura e delle sue finalità, delle sue corrette procedure di pulizia, le schede di non conformità e delle azioni correttive. È anche previsto un *Registro di carico e scarico*. Questi Centri di raccolta devono ospitare solo carcasse pulite, preventivamente eviscerate e in buone condizioni, per massimo 5 giorni.

Nei Centri di raccolta è possibile per il cacciatore depositare selvaggina destinata all'autoconsumo o alla cessione diretta o anche alla commercializzazione. I centri di raccolta devono essere registrati per il tramite del Suap del Comune di competenza ai sensi dell'articolo 6 del Reg. CE 852/2004 e rispettare quanto previsto dal Reg. CE 178/2002 per la rintracciabilità.

Le informazioni contenute nella presente nota sono da ritenersi valide salvo diverse disposizioni Ministeriali o Regionali relative all'emergenza PSA (Peste Suina Africana).

Si resta a disposizione per eventuali chiarimenti.

Cordiali saluti



Il Direttore del Servizio IAOA  
 Dott. Salvatore Serra



Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

## Modello I

### Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi

Data..... Dichiarazione n° .....

Il sottoscritto ..... CF .....

residente nel Comune di..... Provincia .....

via .....

dichiara che le  carcasse/  mezzene/  i quarti/  i terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....  
abbattuto/i in data..... alle ore ..... in comune  
di ..... località ..... eventuale passaggio al centro di  
raccolta ..... sito in ..... dal ..... al .....

- specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....  
abbattuto/i in data..... alle ore ..... in comune  
di ..... località ..... eventuale passaggio al centro di  
raccolta ..... sito in ..... dal ..... al .....

- specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....  
abbattuto/i in data..... alle ore ..... in comune  
di ..... località ..... eventuale passaggio al centro di  
raccolta ..... sito in ..... dal ..... al .....

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in data ..... con esito favorevole come da rapporto di prova n. .... del ..... del laboratorio .....

Il/i suddetto/i  capo/i o le  carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità .....

Comune ..... Via .....

In data .....

Firma del dichiarante .....

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni.

Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione/PA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.



Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

## Modello 2

**Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinate a un CLS**

Data..... Dichiarazione n°.....

Il sottoscritto ..... CF .....

residente in Comune ..... Provincia .....

via ..... n. ....

dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....

abbattuto/i in data..... alle ore .....

In comune di ..... località.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta ..... sito in ..... dal ..... al.....

specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....

abbattuto/i in data..... alle ore .....

In comune di ..... località.....

Eventuale passaggio al centro di raccolta ..... sito in ..... dal ..... al.....

specie ..... categoria ..... n° fascetta (se dovuto) .....

abbattuto/i in data..... alle ore .....

In comune di ..... località.....

abbattuto/i in data..... alle ore .....

in comune di ..... località .....

Eviscerato alle ore .....

Eventuale passaggio al centro di raccolta ..... sito in ..... dal ..... al.....

elenco delle carcasse suddivise per specie e categoria

**Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina**

Ragione Sociale .....

Comune ..... Via .....

Firma del cacciatore

\_\_\_\_\_



**ASL  
VITERBO**



**REGIONE  
LAZIO**

Servizio Veterinario  
Igiene degli alimenti di origine animale  
Distretto B  
Via Vincenzo Cardarelli snc - 01100 Viterbo

**Modello 2 A**

**Parte da compilare a cura della "Persona formata"**

**Il sottoscritto..... "persona formata" CF .....**

**con attestato rilasciato da.....**

**dichiara:**

**che prima dell'abbattimento l'animale:**

**NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali**

**MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:**

.....  
.....

**che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.**

**che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:**

.....  
.....

**Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato**

**con**

**senza**

**visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato:**

.....

**Data, \_\_\_\_\_**

**Firma della persona formata**

\_\_\_\_\_

**Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il CLS destinatario della carcassa.**