



UOC - SERVIZIO VETERINARIO AREA B
 IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
 Via Vincenzo Cardarelli, snc - 01100 Viterbo



Prot. N. *46910 DEL 28/05/2026*

Viterbo, 28/05/2026

All'Ambito Territoriale di Caccia VT1

atcvt1@pec.it

All'Ambito Territoriale di Caccia VT2

atc.vt2@pec.it

All'Area Decentrata Agricoltura di Viterbo

adaviterbo@regione.lazio.legalmail.it

Oggetto: Chiarimento in merito all'utilizzo delle carni di selvaggina per il consumo umano

A) UTILIZZO DELLE CARNI PER SAGRE

1- NORMA GENERALE L. 157/1992 Art.21

“ E' vietato commercializzare carne selvatica morta non proveniente da allevamenti per sagre e manifestazioni a carattere gastronomico “

2- NORMA SPECIALE (gerarchicamente superiore alla 1 e quindi DA APPLICARE) Reg CE 853/04 Alleg. III Sez.4 Cap. 2

“ Le carni di selvaggina immessa sul mercato devono passare per un Centro di Lavorazione.

3- SENTENZA CORTE DI CASSAZIONE

“Il consumo di carne di cinghiale avvenuto durante eventi conviviali, come sagre paesane, NON è in linea con il principio di uso domestico privato. Pertanto le carni devono passare a un Centro di Lavorazione Selvaggina come previsto dalla normativa comunitaria “

Tale sentenza fa giurisprudenza ossia rappresenta un orientamento interpretativo molto autorevole ai fini giuridici.

B) QUANTITA' DI CARNE UTILIZZABILE PER AUTOCONSUMO O CESSIONE DIRETTA DI PICCOLI QUANTITATIVI

Per cacciatore:

- 4 cinghiali adulti di età > 12 mesi o > 100 Kg
- 8 cinghiali giovani di età ≤12 mesi o ≤ 100 Kg



UOC - SERVIZIO VETERINARIO AREA B
IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Via Vincenzo Cardarelli, snc - 01100 Viterbo



- Devono essere considerati componenti effettivi della squadra.
- Il peso va riferito alla parte edibile della carcassa.

Ricordarsi di compilare il MOD. 1 che si allega (in cui non è obbligatorio il cacciatore formato)

C) CARNI DESTINATE ALLA COMMERCIALIZZAZIONE

Per tali carni, i cinghiali abbattuti devono essere conferiti a un Centro di Lavorazione Selvaggina utilizzando il MOD. 2 che si allega firmato dal "Cacciatore Formato"

Il Direttore U.O.C. Servizio Veterinario
Igiene degli Alimenti di Origine Animale
Dott. Salvatore Serra



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 AREA DELLA SANITA' PUBBLICA
 SERVIZIO VETERINARIO AREA SANITARIA
 E PREVENZIONE
 Via Salaria 294/300 - 01100 Viterbo
 Tel. 0765/334411 - 334412



MOD. 2

Modello 2

Dichiarazione di provenienza delle carcasse e degli eventuali visceri destinati a C.L.S.

Data: _____ Dichiarazione n°: _____
 Il sottoscritto: _____ CF: _____
 residente nel Comune di: _____ Provincia: _____ via: _____
 n°: _____

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

• specie: _____ categoria: _____ n° fascetta (se dovuto): _____ abbattuto/i in
 data: _____ alle ore: _____ in comune di: _____ località:
 _____ eviscerato alle ore: _____ (eventuale passaggio a centro di
 raccolta: _____ sito in: _____ dal: _____ al: _____)

Il/i capo/i abbattuto/i è/sono avviato/i al Centro di Lavorazione della Selvaggina:

Ragione Sociale: _____
 Comune: _____ Via: _____

Firma del cacciatore: _____

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 dai visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche

che durante l'esame dai visceri HA riscontrato 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

