

Controllo sanitario delle carni di selvaggina cacciata

CACCIA AL CINGHIALE

DECRETO DEL PRESIDENTE N. T00157 DEL 04/08/2016

“DISCIPLINARE PER LA GESTIONE DELLA SPECIE CINGHIALE
NELLA REGIONE LAZIO. STAGIONE 2016 – 2017”,

Decreto del Presidente n. T00157 del 04/08/2016 “Disciplinare per la gestione della specie cinghiale nella regione Lazio. Stagione 2016 – 2017

17 - (Aspetti sanitari e smaltimento dei residui della macellazione)

1. Preso atto dei rischi derivanti dal consumo di carni potenzialmente affette da trichinosi, l'ATC ha l'obbligo di stipulare un protocollo operativo con le ASL di competenza al fine di un controllo sulla salubrità delle carni.
2. Le spese derivanti dallo smaltimento a norma di legge dei residui della macellazione (lavorazione delle carcasse) non destinati al consumo umano e delle competenze spettanti al servizio sanitario sono a carico dei comitati di gestione degli ATC.
3. L'ATC utilizzerà i proventi derivanti dal versamento per l'iscrizione alla squadra di caccia al cinghiale effettuato da ogni singolo cacciatore. Detti proventi saranno altresì utilizzati dall'ATC per la realizzazione di opere di prevenzione dei danni alle colture agricole.

Decreto del Presidente n. T00157 del 04/08/2016 “Disciplinare per la gestione della specie cinghiale nella regione Lazio. Stagione 2016 – 2017

PROTOCOLLO ASL /ATC/AFV

- Il protocollo disciplina il controllo sanitario di cinghiali provenienti dall'attività di caccia; i contenuti di tale protocollo si applicano agli Ambiti Territoriali Caccia di Frosinone 1 e Frosinone 2 (A.T.C. FR1 e A.T.C. FR2) e alle Aziende faunistico-venatorie (A.F.V.) e agri-turistico-venatorie (A.A.T.V.), operanti nel territorio della provincia di Frosinone.
- Che le ATC firmatarie rispondono esclusivamente delle attività finalizzate all'autoconsumo delle carni di cinghiali abbattuti che vengono consumate dal cacciatore e dai familiari e non sono oggetto di vendita.
- Che la cessione a terzi di carni di cinghiale cacciato è a totale responsabilità delle squadre di caccia e pertanto l'Ambito di Caccia FR1 e FR2 vengono totalmente esonerati non solo dalle responsabilità di gestione ma anche dai costi previsti.
- Le ATC forniscono l'elenco delle squadre di caccia dei rispettivi ambiti territoriali

Decreto del Presidente n. T00157 del 04/08/2016 “Disciplinare per la gestione della specie cinghiale nella regione Lazio. Stagione 2016 – 2017

PROTOCOLLO ASL /ATC/AFV

- La ASL di Frosinone Servizio Veterinario di Ispezione degli Alimenti di o.a., svolge sul territorio provinciale le attività di controllo ispettivo delle carni provenienti dalle battute di caccia al cinghiale nella stagione venatoria 2016/17.
- realizza corso di formazione ai cacciatori, in particolare ai capisquadra, vicecapisquadra o loro delegati delle squadre iscritte alla caccia al cinghiale in Braccata dell'ATC FR1 e ATC FR2, per l'esecuzione del controllo visivo degli animali abbattuti a caccia, trattamento delle carcasse post-mortem e prelievo di porzioni di diaframma destinati all'esame trichinoscopico.

Decreto del Presidente n. T00157 del 04/08/2016 “Disciplinare per la gestione della specie cinghiale nella regione Lazio. Stagione 2016 – 2017

PROTOCOLLO ASL /ATC/AFV

OBBLIGHI DEL CACCIATORE E DESTINAZIONE DELLE CARNI

- I **cacciatori formati**, in caso di **evidenza di lesioni cutanee o viscerali** in sede di preparazione delle carcasse, **sono obbligati ad informare i servizi veterinari della ASL** che procederanno alla ispezione sanitaria delle carni
- Le carni sono idonee al consumo incondizionato solo nel caso di negatività all'esame trichinoscopico
- Le carni infestate da Trichina sono destinate dal servizio veterinario alla distruzione
- I Servizi Veterinari procederanno, a campione, a verificare la corretta applicazione della procedura da parte delle singole squadre di caccia attraverso controlli mirati, sulla base del censimento delle squadre degli ATC e degli invii ai laboratori per la trichinella.

IL PERCHE I CONTROLLI SANITARI

- Normativa sanitaria
 - Regolamento CEE 852/2004
 - Regolamento CEE 853/2004
 - Regolamento CEE 854/2004
 - Regolamento CEE 1375/2015
 - PNR Cadmio e Piombo
 - RADIOATTIVITA'

IL PERCHE I CONTROLLI SANITARI

- Tutela del consumatore
 - **Zoonosi** (Tubercolosi – Brucellosi – Epatite A ecc.)
 - Tossinfezioni alimentari e/o malattie trasmesse con alimenti
 - Contaminanti ambientali

SELVAGGINA ABBATTUTA A CACCIA

(MAL)TRATTAMENTO DELLA SELVAGGINA GROSSA CACCIATA le male pratiche post abbattimento



SPARO

9:00

RECUPERO

10:00

TRASPORTO

12:00

SBUDELLAMENTO

14:00

PELATURA

SPACCAMENTO

15:00

INSACCHETTAMENTO

16:00

TRASPORTO

17:00

FREEZER DOMESTICO

19:00

**CARNE DI CATTIVO ODORE E SAPORE:
CONTAMINATA**

17

SELVAGGINA ABBATTUTA A CACCIA

(MAL)TRATTAMENTO POST ABBATTIMENTO

1. IUGULAZIONE	superflua	}
2. EVISCERAZIONE	tardiva		contaminazione delle carni
1. RAFFREDDAMENTO	non fatto	}	perdita della potenziale qualità della carne di selvaggina
2. FROLLATURA	non fatta		
3. SPELLATURA	sporca e a caldo		
1. SEZIONAMENTO	spolpo sporco e a caldo	}	rischio per la sicurezza, cattivi odori e cattivi sapori (di selvaggina)
2. CONFEZIONAMENTO	in pacchi		
3. SURGELAZIONE ?	no, congelamento		
			perdita di valore economico



carne di bassa qualità, elevata carica batterica, odori forti (selvatico), durezza, ...

SELVAGGINA ABBATTUTA A CACCIA

quanti consumatori mangiano da un cinghiale? (peso medio: 44 kg)



Da R. Winkelmayr, UniBO, 24.06.2009¹⁹

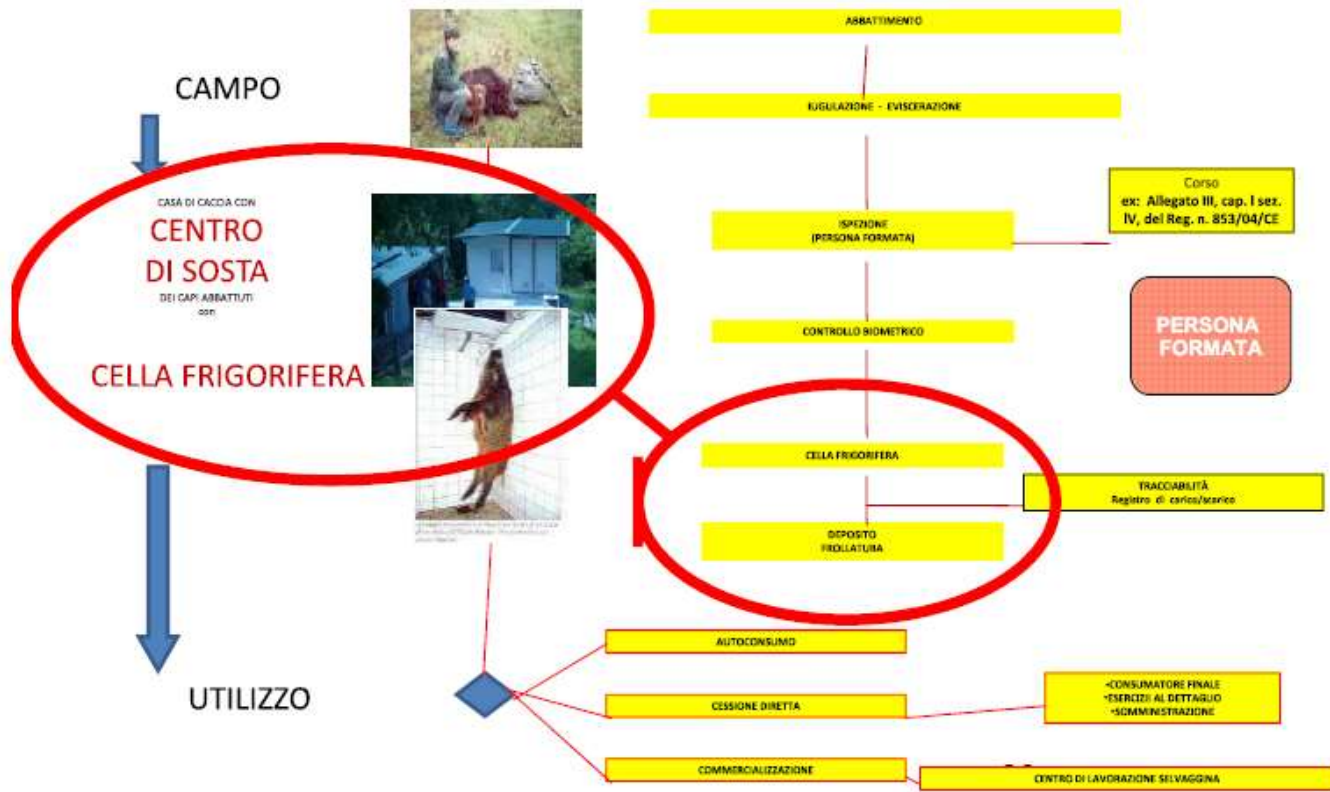
SELVAGGINA ABBATTUTA A CACCIA



IL CENTRO DI SOSTA O RACCOLTA DEI CAPI ABBATTUTI

OCCASIONE CONCRETA DI MIGLIORAMENTO DELLA SICUREZZA, DELLA QUALITÀ ALIMENTARE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO

DA: FERRARESI & FERRI, 2010



DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



COMMERCIALIZZAZIONE

La commercializzazione, nel mercato nazionale e comunitario, delle carni della selvaggina cacciata rientra nel campo di applicazione del Reg. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni.

Le persone che cacciano la selvaggina selvatica e che intendono svolgere l'attività di commercio, devono essere **registrate** ai sensi dell'art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004.

Le persone che cacciano la selvaggina selvatica al fine di commercializzarla per il consumo umano, **devono saper eseguire un esame preliminare della selvaggina abbattuta.**

ante mortem e post mortem osservazione di:

- caratteristiche anomale
- comportamenti anomali
- sospetto di contaminazioni ambientali

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



COMMERCIALIZZAZIONE

solo

previo inoltro presso

1. un centro di lavorazione della selvaggina,
 2. 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.

Reg. 853/04 All. III, sez. IV, cap. II punto 3

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



AUTOCONSUMO

È fuori dal campo di applicazione del Regolamento CE 852/04 art. 1 comma 2 lettere a) b) e del Regolamento CE 853/04 art. 1 comma 3 lettere a) b)

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella*, le Regioni e le Province autonome, in collaborazione con altre autorità competenti sulla caccia, provvedono a disporre un piano di controllo anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



CESSIONE
DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

In deroga al Regolamento CE 853/04 Art.1 comma 2 lettera e)

Consumatore finale

Commercio al dettaglio/somministrazione

di **piccoli quantitativi** direttamente dal cacciatore **a livello locale**

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



CESSIONE
DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

PICCOLI QUANTITATIVI

- 1 capo /cacciatore/anno (grossa)
- 50 capi/cacciatore/anno (piccola)

MERCATO LOCALE

Provincia e Province contermini

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



CESSIONE
DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

Obblighi del cacciatore

- garantire la **rintracciabilità ai sensi del Reg. CE n° 178/02** fornendo in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati
- garantire la **sanità del capo** fornendo il referto dell'esame **trichinoscopico**

DESTINO DELLE CARNI CACCIAE

CESSIONE DIRETTA DI SELVAGGINA

Dichiarazione di provenienza dei prodotti, in base alle disposizioni del Reg. CE 178/2002
relativi alla rintracciabilità
(compilare in stampatello e firmare per esteso)

Data Dichiarazione n°

Il sottoscritto abbattitore

residente in Comune Provincia

via n.

data dell'abbattimento..... ora dell'abbattimento

comune e luogo dell'abbattimento.....

elenco delle specie abbattute di selvaggina selvatica grossa o di selvaggina selvatica piccola:

specie grossa n° fascetta (se dovuto)



CESSIONE DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

Obblighi del cacciatore

- garantire la **rintracciabilità ai sensi del Reg. CE n° 178/02** fornendo in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati

DESTINO DELLE CARNI CACCIAE



CESSIONE DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

- **Obblighi del cacciatore**

garantire la *sanità del capo* fornendo il referto dell'esame trichinoscopico

Prelievo di muscolo diaframmatico

Allestimento del campione

Conferimento a laboratorio > Accreditato ISO 17025 e con prova accreditata

Uso delle carni Post-esito

DESTINO DELLE CARNI CACCIAATE



CESSIONE
DIRETTA A
LIVELLO LOCALE

Obblighi del dettagliante

- Documentare la **tracciabilità** delle carni ricevute dal cacciatore
- Notificare mediante **SCIA** l'attività di lavorazione delle carni di selvaggina
- Smaltire i **SOA** secondo la norma

IL CACCIATORE



Cacciatori per solo autoconsumo

non soggetti a regolamenti nazionali comunitari in materia di igiene

Cacciatori che cedono parte della selvaggina abbattuta a terzi in ambito locale

soggetti ai requisiti stabiliti a livello nazionale

Cacciatori "professionisti"

soggetti ai requisiti stabiliti dai Regg. 852 e 853/04

IL CACCIATORE



Cacciatori che cedono parte della selvaggina abbattuta a terzi in ambito locale

Cacciatori "professionisti"

- Produttore Primario
- Registrato ai sensi del Reg. CE 852/04

E' un OSA
persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislatura alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo

IL CACCIATORE



Reg. CE n. 853/04 All. III - Sez. IV – Cap. I

sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia

«ANTE- MORTEM»

ALMENO 1 PERSONA FORMATA

IL CACCIATORE



Normale quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;

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;

norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;

disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

IL CACCIATORE



CORSO DI FORMAZIONE PER CACCIATORI IN
MATERIA DI IGIENE E SANITA'
Reg. (CE) 853/04 All.III – Sezione IV.

Argomenti

1. Il Cinghiale:
2. cenni di anatomia
3. fisiologia e cicli biologici;
4. alterazioni dell'animale in vita,
5. **le zoonosi**
6. le patologie di interesse
7. lesioni anatomo patologiche
8. igiene delle carni
9. **le leggi**
10. **autoconsumo delle carni**
11. **commercializzazione delle carni e dei prodotti**

Test di verifica dell'apprendimento

Attestato di partecipazione e superamento del test finale.

CONTROLLO DEL CINGHIALE CACCIATO

ANTE MORTEM

- L'esame preliminare ante mortem consiste in una osservazione, per quanto possibile, atta a rilevare la presenza di:
 - caratteristiche anomale
 - comportamenti anomali
 - sospetto di contaminazioni ambientali

TRATTAMENTO DELLE CARCASSE

- Dopo l'abbattimento la selvaggina deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se del caso, dissanguata.
- I visceri, eccetto lo stomaco e l'intestino, devono accompagnare la carcassa al macello riconosciuto.

CONTROLLO DEL CINGHIALE CACCIATO

CONTROLLO DELLE CARCASSE -
POST MORTEM

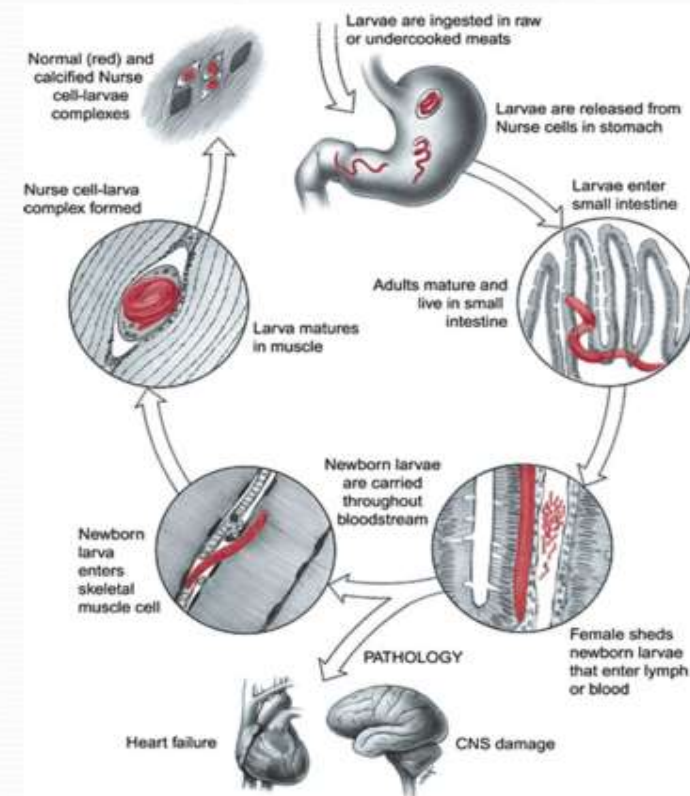
TRICHINELLA

Trichinellosi

- Le trichinelle sono parassiti obbligati continui a un solo ospite
- il loro ciclo biologico, relativamente semplice, si realizza in un unico animale.
- Allo stadio adulto il nematode vive nell'intestino dell'ospite, mentre allo stadio larvale si incista nelle fibre muscolari.

La via di contaminazione più frequente è, quindi, quella alimentare

Animali carnivori, ingerendo carni crude infestate, assumono le forme larvali vitali presenti nei muscoli le quali, attraverso l'intestino, ripetono il ciclo di sopravvivenza e riproduzione.



ESAME TRICHINOSCOPICO



ESAME TRICHINOSCOPICO

REG. UE 1375/15 Articolo 2

2. Le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie animali d'allevamento o selvatiche a rischio di contaminazione da Trichine **sono sottoposte sistematicamente** a campionamento nei mattatoi o negli stabilimenti di trattamento della selvaggina, nell'ambito dell'esame post mortem.

Considerando (24)

Il regolamento (CE) n. 853/2004 non si applica alla selvaggina o alle carni di selvaggina fornite direttamente al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale. Spetta quindi agli Stati membri adottare misure nazionali per limitare il rischio che carni di cinghiale contaminate da Trichine raggiungano il consumatore finale.

Epidemie e singoli casi umani dal 1990 al 2010

Anno	Regione	No. di casi	Fonte dell'infezione
1990	Puglia	500	cavallo d'importazione
1991	Basilicata	6	maiale
1993	Toscana	4	maiale
1995	Abruzzo	23	cinghiale
1996	Basilicata	3	maiale
1996	Abruzzo	10	cinghiale
1998	Emilia	92	cavallo d'importazione
2000	Puglia	36	cavallo d'importazione
2002	Lazio	8	maiale d'importazione
2002	Abruzzo	2	cinghiale
2005	Sardegna	19	maiale
2005	Lombardia	7	cavallo d'importazione
2006	Lombardia	3	maiale d'importazione
2007	Sardegna	1	maiale
2008	Piemonte	6	cinghiale





Anno	Regione	No. di casi	Fonte dell'infezione
2011	Sardegna	6	maiale
2012	Toscana	34	cinghiale
2014	Basilicata	4	cinghiale
2015	Liguria	36	cinghiale (sospetto)



Epidemie per consumo di carne di cinghiali o di volpe oggetto di attività venatoria o di allevamento



TRICHINELLA

- Il ciclo domestico dal dopo guerra ad oggi non è mai stato presente in Italia
- Tutte le infezioni autoctone sia umane che del suino sono riconducibili al ciclo silvestre
- Trichinella britovi è il principale agente dell'infezione nei selvatici in Italia
- Il principale serbatoio è la volpe (*Vulpes vulpes*) ma anche altri carnivori (lupo e mustelidi) possono fungere da serbatoio
- L'esponenziale aumento della popolazione dei cinghiali sia in Europa che in Italia certamente contribuisce al mantenimento di un'elevata biomassa del parassita, anche se il cinghiale non rappresenta l'ospite ideale per *Trichinella britovi*, ma è un buon ospite per *T. pseudospiralis*

TRICHINELLA SP



TRICHINELLA

Congelamento della carne

- devitalizza le larve presenti nei muscoli
tuttavia le larve presenti nei muscoli dei carnivori (per es. orso) possono sopravvivere fino a 5 anni se T. nativa e fino ad 1 anno se T. britovi
le larve di T. britovi possono sopravvivere nei muscoli di suini congelati a -20° fino a 3 settimane

Cottura delle carni

- le larve presenti nei muscoli vengono devitalizzate alla temperatura di 70°C per 3 minuti
- la cottura della carne nel forno a microonde non è in grado di devitalizzare il 100% delle larve presenti in grossi tagli di carne

Le larve sopravvivono per un lungo periodo di tempo in:

- carni o loro derivati conservate sotto vuoto
- carni o loro derivati conservati sott'olio o altro grasso
- prodotti carnei lavorati (salsicce, salami, ecc.)

TRATTAMENTO DEI SOA

NON SI APPLICA ai corpi degli animali selvatici che sono morti o **sono stati cacciati** nel loro habitat naturale

- considerando (13) Reg. 1069/09

NON SI APPLICA ai corpi interi o parti di selvaggina (stomaco e intestino) non raccolti dopo l'uccisione, nel rispetto delle **buone prassi venatorie**

Nei casi in cui si organizzi una battuta di caccia che comporti l'abbattimento di molti capi e quindi l'eliminazione di grossi quantitativi di visceri, deve essere prevista la loro raccolta in un contenitore di adeguate dimensioni, correttamente identificato, da conferire presso un punto di raccolta dislocato sul territorio.

SANZIONI

D. Lg. 6 novembre 2007, n 193

D.Lg. 5 aprile 2006, n 190

Legge 30 aprile 1962 n. 283 - art. 5

**D. Lg.
6 Novembre
2007, n 193**

Lavorazione in locali non registrati (Art. 6 comma 3)

Sanzione da 1.500 a 9.000 €

Carenze di igiene nella lavorazione da parte del produttore primario (cacciatore)
(Art. 6 comma 4) Sanzione da 250 a 1.500 €

Mancata esecuzione esame trichinoscopico

Produttore primario (cacciatore). (Art. 6 comma 4) Sanzione da 250 a 1.550 €

Diverso da produttore primario (Art 6 comma 5) Sanzione da 500 a 3.000 €

CODICE PENALE

Art. 482 (falso in atto pubblico) se emessa certificazione

SANZIONI

D. Lg. 6 novembre 2007, n 193

D.Lg. 5 aprile 2006, n 190

Legge 30 aprile 1962 n. 283 - art. 5

**D.Lg. 5
aprile
2006, n 190** Mancanza rintracciabilità (art 18)
Sanzione da 750 a 4.500 €

Carcasse infestate da Trichinella

**Legge 30
aprile 1962
n. 283 - art.
5** L. 283/1962 - Art 5
Lettera d) insudiciate, invase da parassiti (Trichinella spiralis)

CP – Art 444: commercio di sostanze alimentari pericolose per la salute pubblica (attentato alla salute pubblica)