DIRETTIVE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA ATTRAVERSO LA PRESENZA DI CENTRI DI SOSTA (CdS)

Definizioni

Nel presente testo si adottano le seguenti definizioni:

1) Centro di Sosta (CdS): si intende l'area, posta in prossimità dei luoghi di abbattimento, costituita da una o più celle frigo all'interno delle quali le carcasse di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria vengono esclusivamenterefrigerate.

2) Selvagginaselvatica:

- a) ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo statolibero;
- b) selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumoumano.

Le specie animali di selvaggina selvatica oggetto di commercializzazione possono essere solo quelle elencate all'art 43 della LRT n°3/94.

- 3) **Prodotti Primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento , della caccia e dellapesca.
- 4) "Trichine": si intende qualsiasi nematode appartenente alle specie del genereTrichinella.
- 5) Cacciatore Formato: il cacciatore o il capo caccia che ha acquisito la specifica formazione in materia di igiene sanità delle carni di selvaggina selvatica di cui al Capo 6 della Delibera di Giunta regionale n. 910/2013.
- **6) Centro di lavorazione selvaggina (CLS):** ogni stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sulmercato.

Premessa

La situazione relativa alla presenza degli ungulati in Toscana risulta peculiare in quanto la Regione Toscana è la Regione d'Italia e d'Europa che possiede il maggior numero di ungulati sul territorio (cinghiali, daini, caprioli e altre specie). La numerosità di questi animali in Toscana è attualmente considerata simile a quella dell'Austria.

L'elevato numero di questi animali selvatici sta attualmente diventando un problema sia perché il numero di cacciatori è tendenzialmente in diminuzione e sia perché i danni all'agricoltura causati da questi animali sono ogni anno maggiori.

É opportuno quindi favorire iniziative volte a ottimizzare la gestione degli ungulati selvatici abbattuti a caccia (e contemporaneamente anche di altri animali che costituiscono la selvaggina selvatica) cercando di mantenere costante l'attività venatoria svolta dai cacciatori e favorire l'inserimento delle carni della selvaggina selvatica abbattuta nel circuito commerciale (strutture registrate ericonosciute).

In tal modo potrebbe essere creata un'opportunità per il territorio e, contemporaneamente, potrebbe essere limitato il rischio di distribuzioni clandestine, o comunque non controllate, di tali carni.

Una possibile soluzione è data dall'insediamento di Centri di Sosta (CdS) in prossimità dei luoghi di abbattimento, destinati alla sola refrigerazione delle carcasse abbattute, in attesa della loro commercializzazione.

Il presupposto per poter intraprendere iniziative in tal senso è aver stabilito precedentemente degli indirizzi regionali per la figura del "Cacciatore Formato" come stabilito dai regolamenti comunitari.

La Regione Toscana ha infatti emanato, con la DGR 910/2013, apposite indicazioni sui corsi che devono essere erogati a quei cacciatori (capi caccia o cacciatori individuati dai capi caccia tra coloro che sono più

esperti e che quindi hanno già acquisito, con l'esperienza, conoscenze sul campo), che intendono, dopo l'abbattimento a caccia di selvaggina selvatica, immettere tali carni nel circuito commerciale (strutture registrate e riconosciute).

1. Centri di Sosta(CdS)

Il Centro di Sosta (CdS), facente parte della produzione primaria, è costituito da una o più celle frigo destinate esclusivamente all'immediato raffreddamento delle carcasse di selvaggina dopo l'abbattimento (carcasse eviscerate e non scuoiate) e, eventualmente, in relazione al numero di abbattimenti, da un locale dedicato all'eviscerazione degli animali.

Le celle frigo devono essere posizionate nelle vicinanze dei luoghi di abbattimento in numero e capienza adeguati al numero di abbattimenti stimati/giornate di caccia in modo tale che sia evitato l'ammassamento delle carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo.

All'interno delle celle frigo le carcasse della selvaggina selvatica non devono toccare né terra, né il soffitto e non si devono toccare tra sé.

All'interno delle celle frigo deve essere garantita la refrigerazione idonea delle carni contenute: non superiore a 7°C per gli ungulati selvatici e non superiore a 4°C per la selvaggina di penna e lagomorfi selvatici.

I CdS possono essere dotati di locali di eviscerazione degli animali provvisti di un sistema di raccolta dei liquami ai sensi della normativa vigente.

Gli eventuali locali di eviscerazione possono essere realizzati prendendo a riferimento i requisiti dei locali definiti dalla DGRT n. 17/2010 in modo tale che sia consentito, nel rispetto delle norme igienico- sanitarie, esclusivamente l'eviscerazione delle carcasse (compresa l'eventuale ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile) senza nessun tipo di lavorazione delle carni, né sezionamento, né scuoiatura, né divisione in mezzene e disosso. Le operazioni di ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile devono essere effettuate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e in modo tale da evitare l'eventuale contaminazione delle carni con materiale fecale.

Gli eventuali scarti delle carcasse della selvaggina selvatica abbattuta, comprese le parti delle carcasse derivanti dalla ripulitura della zona di attraversamento del proiettile, in assenza di sospetta o accertata malattia trasmissibile all'uomo e agli animali, devono essere considerati come rifiuti urbani e pertanto devono essere riposti negli appositi cassonetti dislocati dai Comuni all'interno di sacchetti chiusi insieme a segatura.

Dopo l'abbattimento gli ungulati devono essere privati dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguati. Queste operazioni possono essere svolte in loco, secondo le buone prassi venatorie, oppure, in relazione al numero degli degli animali abbattuti, presso l'eventuale locale di eviscerazione posto in prossimità del CdS.

Nel caso in cui intercorra troppo tempo dall'abbattimento all'arrivo delle carcasse al CdS è necessario valutare di eviscerare in loco e trasportare stomaco e intestino al locale di eviscerazione, separatamente alle carcasse con sistema di identificazione, in modo che sia garantita la corrispondenza alla singola carcassa di appartenenza.

Le carcasse di selvaggina selvatica, dopo l'abbattimento, devono essere portate velocemente al CdS e da questo al CLS nel più breve tempo possibile e, comunque, nell'ambito dello svolgimento temporale di ciascun abbattimento. Tuttavia, in casi eccezionali, è consentito, tenere le carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo per un tempo non superiore a 72 ore in attesa della consegna al un CLS. Viene fatta salva la possibilità di destinare le carcasse della selvaggina selvatica, subito dopo l'abbattimento, direttamente ai privati (per l'autoconsumo domestico privato delle carni), ai CLS e agli esercizi di commercio al dettaglio registrati (DGRT n. 17/2010), anche se non refrigerate preventivamente all'interno delle celle frigo dei CdS.

Nel caso in cui le carni siano destinate al un CLS, le condizioni di refrigerazione e igienico- sanitarie delle carcasse provenienti dalle celle frigo dei CdS, saranno comunque verificate dal Veterinario ufficiale del CLS al momento dell'arrivo delle carcasse stesse.

Le carcasse, se non esaminate da parte di un Cacciatore Formato, devono essere trasportate al CLS accompagnate dai visceri toracici, fegato e milza e, se rimossi, devono accompagnare la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinatoanimale.

Anche lo stomaco, l'intestino, se non smaltiti in loco, possono essere trasportati al CLS e devono, comunque, essere identificabili come appartenenti a un determinatoanimale.

La testa appartenente alla sola specie *Sus scrofa* (cinghiale) (eccetto la mandibola e zanne) deve accompagnare la carcassa a meno che non sia trattenuta intera come trofeo di caccia o dalle autorità competenti per esigenze di controllo.

I locali del CdS devono essere periodicamente lavati e disinfettati al termine delle operazioni.

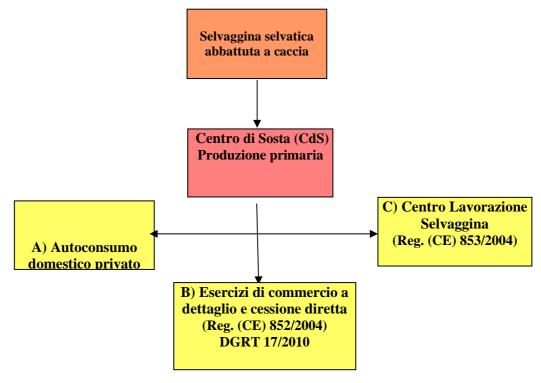
Il trasporto delle carcasse dai CdS verso i CLS deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento della catena del freddo. Le carcasse devono essere accompagnate da documento di trasporto DDT e dal "Documento di accompagnamento per la cessione di capi di selvaggina selvatica cacciata". Le carcasse durante il trasporto devono essere munite di contrassegni inamovibili, corrispondenti a quelli dei visceri toracici di cui sopra eventualmente presenti. I visceri addominali vengono trasportati purché chiusi ermeticamente in contenitori recanti il contrassegno della carcassa di appartenenza.

2. Destino delle carni conferite alCdS

Le carcasse di selvaggina selvatica refrigerate nei CdS, possono essere destinate (Schema 1):

- A) direttamente a privati per l'autoconsumo domestico privato dellecarni;
- B) alla cessione diretta di piccoli quantitativi o a esercizi di somministrazione al dettaglio registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 (campo di applicazione della DGRT n.17/2010);
- C) direttamente al CLS riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n.853/2004.

Schema 1:



Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate all'autoconsumo domestico privato delle carni, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.910/2013 per il controllo delle Trichine (paragrafo 1.3.3).

Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate al CLS, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.910/2013 per il controllo delle Trichine (paragrafo 1.3.2).

Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate alla cessione diretta o a esercizi di commercio registrati, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.17/2010 per il controllo delle Trichine.

All. 2- Manifestazione di interesse e dichiarazioni requisiti di Ammissione.

Spett. Ambito Territoriale di Caccia 5 FIRENZE SUD Via Cittadella 25/a 50144 Firenze

Oggetto: INDAGINE DI MERCATO RELATIVA ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI LAVORAZIONE CARNI DELLA SPECIE UNGULATI

Il sottoscritto					
nato il	a	c.f			
residente in					
cittadinanza					
telefono: fax					
in qualità di (carica soci	ale)				
dell'azienda					
codice fiscale n	e c	on partita IVA n			
		VI	STO		
l'avviso esplorativo per dall'ATC 5 FIRENZE SUD			ipare alla procedu	ıra in oggetto, pubbli	cato
		DICH	HARA		
di manifestare l'interess ungulati.	se a partecipare a	alla procedura per l'	affidamento del s	ervizio di lavorazione	carni della specie
A tal fine, ai sensi degli sottoscrive dichiarazion che i fatti, stati e qualità	i mendaci e delle	relative sanzioni pe	nali di cui all'art. 7	•	
a) l'iscrizione dell'azione	enda nel Registro	Imprese della Cam	era di Commercio	o di	
n° Reg	gistro Imprese:	n° REA			,per
attività inerenti l'oggett	o della fornitura;	;			
b) di non versare in alc lavori, forniture e serviz			artecipazione alle	procedure di affidan	nento degli appalti di
C) la disponibilità di u in cui la selvaggina e le	•				
d) garantire le condiz 1185/2014					
e) di voler ricevere ogn	ni comunicazione	in merito alla proce	edura in oggetto a	l seguente indirizzo n	nail :
f) di accettare integra					
di interesse a partecipa				•	•
Si allega copia fotostatio	ca di un documer	nto di identità in coi	rso di validità del s	sottoscrittore.	
(data e luogo)			<u> </u>		
				(firma leggibile)	