



COMPENSORIO
ALPINO
ALTO GARDA
" C 8 "
CF: 96011600176



Via Villavetro, 49
25084 Gargnano (BS)
Tel. 0365/72996

e-mail:

compensorioc8gmail.com

pec:

compensorioc8@lamiapec.it

sito internet:

www.compensorioaltogardac8.it

COMPENSORIO C8

Prot. 432 del 05.11.2019.

AVVISO A MANIFESTARE INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI LAVORAZIONE CARNI DELLA SPECIE UNGULATI

Il CAC 8 ALTO GARDA intende acquisire manifestazioni di interesse per l'affidamento del servizio di lavorazione per le carni di selvaggina di ungulati provenienti dalle attività di controllo e sequestro da parte della polizia provinciale (art 6 comma 3 e 4 LR 19/2017) come previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale lombarda XI/1019 del 17/12/2018 punto 4.5.3, per il periodo dal 01/12/2019 a fine mandato di codesto Comitato. I centri di lavorazione della selvaggina dovranno garantire il ritiro dei capi abbattuti e conferiti presso i Centri di Sosta (CdS) dislocati sul territorio del CA8 o conferiti direttamente al CLS ai fini dei conseguenti processi di lavorazione di dette carni e per essere immesse sul mercato e/o per eventuale autoconsumo domestico privato secondo quanto previsto dal D.G.R. 07/11/2014 n° X/2612, i capi abbattuti potranno provenire da attività di controllo o sequestro da parte della Polizia provinciale e quindi assegnati al Comprensorio Alpino di Caccia o da attività normale di caccia sia in selezione sia in caccia collettiva con lo scopo della commercializzazione.

Per l'affidamento del servizio in oggetto è richiesto: - la disponibilità di uno o più Centri di Lavorazione, ovvero stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 in cui la selvaggina e le carni oggetto di attività venatoria sono preparate per essere immesse sul mercato – garantire le condizioni di refrigerazione igienico-sanitarie previste dalle vigenti normative e dalla D.G.R. 07/11/2014 n. X/2612 che fa parte integrante del presente avviso (allegato 1). I soggetti interessati a partecipare alla procedura per l'affidamento del cennato servizio di ritiro e lavorazione carni, per il periodo 01/12/2019 a fine mandato di codesto Comitato, **dovranno far pervenire al CA8 ubicato in via Villavetro, 49 - 25084 Gargnano (Bs) entro il 30/11/2019** la propria manifestazione di interesse redatta secondo le modalità indicate nell'allegato fac.simile di domanda. (allegato 2). La manifestazione di interesse potrà essere presentata a mano (nei giorni di apertura al pubblico dell'ufficio, martedì e venerdì dalle 17:00 alle 19:00, mediante raccomandata con avviso di ricevimento, mediante posta certificata Pec compensorioc8@lamiapec.it; la domanda dovrà pervenire al CAC entro il termine sopraindicato, a pena di inammissibilità. Il CA8 non assume alcuna responsabilità per il mancato recapito delle manifestazioni di interesse dipendente da inesatta indicazione dell'indirizzo del destinatario, né per eventuali disguidi postali o, comunque, per eventi e circostanze imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore. Il presente avviso, in modo non vincolante per il CA8 è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni di interesse per favorire la partecipazione di operatori economici alla procedura per l'affidamento del servizio indicato. Si tiene pertanto a sottolineare che con il presente avviso non risulta indetta alcuna procedura di gara, trattandosi nella fattispecie di una indagine conoscitiva finalizzata alla individuazione di operatori economici da invitare successivamente – nel rispetto dei principi di non discriminazione, imparzialità, parità di trattamento e trasparenza – alla procedura per l'affidamento dell'incarico citato. Il CA8 si riserva di sospendere, modificare e/o annullare la procedura relativa al presente avviso e di non dar seguito all'indizione per l'affidamento dei servizi in oggetto. Il presente avviso è pubblicato nel sito istituzionale del CA8 all'indirizzo www.compensorioaltogardac8.it ove rimarrà esposto per un periodo di 20 giorni. Sarà cura del CA8 darne massima divulgazione e diffusione. I dati forniti verranno trattati, ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria e il loro trattamento avverrà mediante strumenti anche informatici idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza.

Gargnano 05/11/2019



il presidente del CA8
Mario Marchetti

All. 2 – manifestazione di interesse e dichiarazioni requisiti di Ammissione.
Spett. Comprensorio Alpino di Caccia CA8 alto Garda, Via Villavetro, 49 - 25084
Gargnano (Bs)

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 mail
in qualità di (carica sociale)
dell’azienda
codice fiscale n
e partita IVA n

VISTO

l’avviso esplorativo per manifestazione di interesse a partecipare alla procedura in
oggetto, pubblicato dal CA8 sul proprio sito web.

DICHIARA

di manifestare l’interesse a partecipare alla procedura per l’affidamento del servizio
di lavorazione carni della specie ungulati .

A tal fine , ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 , consapevole della
responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle
relative sanzioni penali di cui all’art. 76 del medesimo D.P.R. 445/2000 , dichiara
che i fatti, stati e qualità riportati nei seguenti punti corrispondono a verità:

- a) L’iscrizione dell’azienda nel Registro Imprese della camera di Commercio di
..... N° Registro Imprese :, n° REA :
....., per attività inerenti l’oggetto della fornitura;
- b) di non versare in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle
procedure di affidamento degli appalti di lavori , forniture e servizi di cui al D.Lgs.
50/2016 ;
- c) la disponibilità di uno o più Centri di Lavorazione , ovvero stabilimenti riconosciuti
ai sensi del Reg. (CE) n. 835/2004 in cui la selvaggina e le carni oggetto di attività
venatoria sono preparate per essere immesse sul mercato.
- d) garantire le condizioni di refrigerazione e igienico-sanitarie previste dalle vigenti
normative e dalla D.G.R. 7/11/2017 n X/2612
- e) di voler ricevere ogni comunicazione in merito alla procedura in oggetto al
seguente indirizzo mail
- f) di accettare integralmente ed incondizionatamente le modalità indicate nell’avviso
esplorativo per manifestazione di interesse a partecipare alla procedura in oggetto,
pubblicato dal CA8 sul proprio sito Web;

Si allega copia fotostatica di un documento di identità in corso di validità del
sottoscrittore.

(data luogo e firma leggibile)

Serie Ordinaria n. 46 - Martedì 11 novembre 2014

D.g.r. 7 novembre 2014 - n. X/2612
Determinazioni in ordine ai requisiti igienico sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina selvatica

LA GIUNTA REGIONALE

Premesso che:

- il consumo delle carni di selvaggina è in costante aumento per la riconosciuta qualità intrinseca dei prodotti sia dal punto di vista nutrizionale che bromatologico;
- un utilizzo non corretto di tali carni può potenzialmente produrre problemi per la salute umana;
- occorre, pertanto, adottare idonee misure di controllo del rischio fisico, chimico e biologico che potrebbe derivare dal consumo di tali prodotti;

Visti il:

- regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s.m.e.i.;
- regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.e.i.;
- regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.e.i.;
- regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e s.m.e.i.;
- regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento;
- regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

Visto il d.lgs. 6 novembre 2007, n. 193, di attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore e, in particolare, l'Art. 2. Autorità competenti - comma 1: «Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'art. 3, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze»;

Visto il d.lgs. 19 novembre 2008, n. 194, che disciplina le modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004»;

Vista la legge 30 luglio 2010, n. 122 e s.m.i., che statuisce in materia di «Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)»;

Vista la legge regionale 19 febbraio 2014, n. 11- Impresa Lombardia: per la libertà di impresa, il lavoro e la competitività»;

Visto l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome relativo a «Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale» del 17 dicembre 2009;

Richiamate:

- la d.g.r. n. X / 171 del 24 maggio 2013 - Recepimento dell'accordo stato-regioni inerente l'approvazione del documento «linee guida per l'applicazione del reg (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sot-

toprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il reg (CE) n.1774/2002»;

- il d.d.g. Sanità n 7893 del 18 settembre 2012 «Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto - macellazione speciale d'urgenza (MSU)»;
- il d.d.g. Sanità n 11358 del 5 dicembre 2012 - «Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica»;
- la circolare regionale n. 13 del 29 dicembre 2011 «Chiarimenti in merito al soccorso di animali traumatizzati, o bisognosi di cure»;

Evidenziato che la suddetta normativa:

- prescrive norme specifiche di igiene per gli alimenti di origine animale;
- esclude dal campo di applicazione le carni di selvaggina destinate all'autoconsumo e/o la cessione diretta di piccole quantità da parte dei cacciatori;
- demanda agli operatori del settore alimentare l'onere di assicurare la conformità alla «legislazione alimentare» dei prodotti destinati al consumo umano;
- affida alle Autorità Competenti Locali (AA.SS.LL.) il compito di attuare i controlli ufficiali, ai sensi del reg. (CE) n. 882/2004;
- prevede specifici controlli sanitari della selvaggina a garanzia della salubrità e sicurezza dei prodotti, con particolare riferimento alla prevenzione della trichinellosi;
- statuisce in materia di copertura finanziaria delle prestazioni sanitarie;
- stabilisce le modalità per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale» applicabili anche ai centri di lavorazione delle suddette carni;

Preso atto che la commercializzazione di fauna selvatica abbattuta in attività venatoria e nel corso dell'effettuazione dei piani di limitazione e controllo (art. 41 della Legge regionale n. 26/93) rientra nell'ambito di applicazione della normativa comunitaria soprarichiamata e, in particolare:

- l'attività venatoria con finalità commerciale condotta ai fini della successiva immissione sul mercato di carni di selvaggina selvatica, inclusa quella gestita da responsabili di C.A. e A.T.C., di A.F.V. e A.A.T.V., di Aree Protette e dalle Province rientra nella produzione successiva a quella primaria, per cui si applica l'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004;
- l'attività venatoria senza finalità commerciale condotta da cacciatori singoli o associati senza finalità commerciale preordinata rientra nell'ambito della fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale, ai sensi dell'art. 1, punto 2, lettera c) del regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Valutato che per tutelare la salute pubblica e salvaguardare gli interessi dei consumatori occorre prevedere appropriati requisiti igienico sanitari per l'immissione in commercio ed il consumo di carni di selvaggina, ad integrazione di quanto già previsto dalla vigente normativa, nei seguenti ambiti:

- commercializzazione di carni di selvaggina selvatica;
- cessione occasionale di «piccola quantità» di carni di selvaggina in «ambito locale»;
- autoconsumo di carni di selvaggina selvatica;
- cessione di selvaggina selvatica abbattuta in attuazione dell'art. 41 della l.r. 26/93 «Controllo della fauna selvatica», destinata al consumo umano;
- rintracciabilità del prodotto derivante dalla commercializzazione di selvaggina selvatica tal quale o delle carni di selvaggina cacciata;

Dato atto che la vigente legislazione demanda alle Autorità Competenti la responsabilità, se del caso, di emanare ulteriori disposizioni per il controllo e l'utilizzo della selvaggina cacciata lungo tutta la filiera alimentare, al fine di minimizzare i rischi igienico sanitari;

Ritenuto necessario fornire apposite e specifiche indicazioni tecniche relative alla commercializzazione delle carni di selvag-

gina negli ambiti sopra elencati, al fine di garantire la sicurezza alimentare e al contempo assicurare su tutto il territorio regionale l'uniforme e omogenea applicazione della normativa di settore, nel rispetto delle tradizioni venatorie e della valorizzazione di una importante risorsa territoriale;

Verificato che, in attuazione e nel rispetto di quanto richiamato in premessa, l'allegato A al presente provvedimento risponde alle suddette finalità;

Ritenuto pertanto di approvare il documento di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

Vagliate ed assunte come proprie le predette valutazioni e considerazioni;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

1. di approvare il documento di cui all'allegato A, parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. di dare atto che il presente provvedimento non comporta ulteriori oneri a carico del Servizio Sanitario Regionale;

3. di disporre la pubblicazione del presente atto sul BURL e sul portale istituzionale della D.G. Salute.

Il segretario: Fabrizio De Vecchi

ALLEGATO A

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER L'IMMISSIONE IN COMMERCIO ED IL CONSUMO DI CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

SEZIONE I: CAMPO DI APPLICAZIONE

1. PREMESSA

Approvazione di ulteriori requisiti igienico-sanitari, ad integrazione di quanto già previsto dalla normativa cogente di cui al successivo punto 2, nei seguenti ambiti:

- commercializzazione di carni di selvaggina selvatica;
- cessione occasionale di "piccola quantità" di carni di selvaggina in "ambito locale";
- autoconsumo di carni di selvaggina selvatica;
- cessione di selvaggina selvatica abbattuta in attuazione dell'art. 41 della l.r. 26/93 "Controllo della fauna selvatica", destinata al consumo umano.

2. FONTI NORMATIVE

I requisiti igienico-sanitari disciplinati dal presente documento integrano quanto già previsto dalla seguente normativa europea, statale e regionale:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e s. m. e i.
- Regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- Regolamento (CE) n. 1099/2009 del Consiglio del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)
- D.lgs 19.11.2008, n. 194/08 - "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n° 882/2004"
- LEGGE 30 luglio 2010, n. 122 - "Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) - modifiche alla legge 241/1990 in materia di conferenza di servizi" e s.m.i.
- LEGGE REGIONALE 19 febbraio 2014, N. 11- Impresa Lombardia: per la libertà di impresa, il lavoro e la competitività
- Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" del 17 dicembre 2009.
- DGR N° X / 171 del 24 maggio 2013 - Recepimento dell'accordo stato-regioni inerente l'approvazione del documento "linee guida per l'applicazione del Reg (CE) 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Reg (CE) n.1774/2002"
- DDG Sanità n 7893 del 18/09/2012 "Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto - macellazione speciale d'urgenza (MSU)"
- DDG Sanità n 11358 del 5 dicembre 2012 - "Piano regionale di monitoraggio e controllo sanitario della fauna selvatica"
- Circolare regionale n. 13 del 29 dicembre 2011 "Chiarimenti in merito al soccorso di animali traumatizzati, o bisognosi di cure"

Serie Ordinaria n. 46 - Martedì 11 novembre 2014

3. DEFINIZIONI

Ai fini del presente documento si applicano le seguenti definizioni:

- **Attività venatoria con finalità commerciale:** caccia condotta ai fini della successiva immissione sul mercato di carni di selvaggina selvatica, inclusa quella gestita da responsabili di C.A. e A.T.C., di A.F.V. e A.A.T.V., di Aree Protette e dalle Province.
- **Attività venatoria senza finalità commerciale:** l'attività condotta da cacciatori singoli o associati senza finalità commerciale preordinata.
- **Centro di sosta (CS):** ogni struttura presso la quale si depositano temporaneamente ed in appropriate condizioni igieniche le carcasse della selvaggina selvatica abbattuta in attesa del loro trasferimento a un centro di lavorazione della selvaggina (CLS) o al domicilio dei cacciatori per il consumo domestico privato.
- **Corso di formazione:** percorso formativo specifico al fine di fare acquisire adeguate conoscenze in materia di patologie della selvaggina e di igiene per garantire la corretta manipolazione della selvaggina e delle relative carni.
- **Attività di abbattimento ai sensi dell'art. 41 l.r. 26/93:** attività di abbattimento della selvaggina selvatica condotta da persona fisica o giuridica a tal scopo autorizzata.

Per quanto non espressamente richiamato in questo documento si rimanda alle definizioni previste dalla normativa di cui al precedente punto 2.

SEZIONE II: DISPOSIZIONI GENERALI

Le disposizioni definite in tale ambito si applicano alle attività di cui al punto 1 della sezione I, salvo quanto espressamente previsto nella sezione III "DISPOSIZIONI SPECIALI"

4. NOTIFICA DI INIZIO ATTIVITÀ

La persona fisica o giuridica che intende intraprendere, a qualsiasi titolo, una "Attività venatoria con finalità commerciale" o istituire un "Centro di sosta" ha l'obbligo di comunicarlo all'Autorità competente ai sensi dell'art. 6 del Reg. (CE) n. 852/04 e nel rispetto delle modalità definite dalla L. n. 122/2010 e della L.r. n. 11/2014.

5. CENTRO DI SOSTA (CS)

Il CS, così come definito al punto 3, può essere attivato da qualsiasi persona fisica o giuridica e può essere funzionale anche ad altre attività.

Ai fini della registrazione deve essere dotato dei seguenti requisiti igienico-sanitari:

- requisiti strutturali:
 - pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili,
 - accesso a una fonte di acqua potabile o pulita,
 - un sistema per lo stoccaggio delle carcasse che ne eviti l'accatastamento
 - dispositivi per il loro raffreddamento
- requisiti gestionali

Il responsabile del centro di sosta deve:

- predisporre e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti,
- assicurare l'adozione delle misure necessarie a garantire il rispetto dei requisiti di igiene stabiliti dalla vigente normativa
- mantenere la catena del freddo
- prevenire contaminazioni crociate

6. RACCOLTA E SMALTIMENTO DI STOMACI, INTESTINI E SANGUE

Dopo l'abbattimento, la selvaggina selvatica grossa deve essere privata dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguata. Fatto salvo quanto riportato più sotto, i visceri devono essere raccolti e trasportati unitamente alla carcassa per essere consegnati al punto di ispezione veterinaria o comunque per essere smaltiti tramite ditta autorizzata. Nell'impossibilità di un conferimento immediato, i visceri potranno essere temporaneamente depositati -nei CS in contenitori chiusi loro dedicati, in attesa della consegna a ditte di smaltimento riconosciute ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/09.

Nel caso in cui, a causa della natura e dello stato del terreno di caccia e della sua distanza dalle vie di comunicazione, sia oggettivamente difficoltoso il trasporto dei visceri, lo stomaco e l'intestino appartenenti alla grossa selvaggina selvatica abbattuta nel proprio habitat naturale possono essere smaltiti sul terreno di caccia, nel rispetto di quanto previsto dalla DGR n. 171/2013. In ogni caso, lo stomaco e l'intestino non potranno essere abbandonati né interrati in terreni che siano in fase di lavorazione o di coltivazione.

Qualora la persona formata riscontri o abbia notizia di alterazioni comportamentali, o osservi lesioni a livello dei visceri addominali, questi devono essere raccolti ed accompagnare la carcassa:

- o fino al CLS, riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04, al fine di essere sottoposti a ispezione veterinaria.
- o, in alternativa, ottemperare a quanto previsto dal Decreto D.G. Sanità n. 11358/2012

7. CAMPIONAMENTO

Nel caso di abbattimento di cinghiali, volpi, o altri animali soggetti a rischio di contaminazione di trichinella è necessario effettuare un campionamento.

Il prelievo del campione per la ricerca delle Trichinelle viene effettuato:

- dal servizio veterinario competente nell'ambito delle attività di ispezione post-mortem condotte presso un CLS, riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/04
- dal cacciatore

Il campione deve essere prelevato dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea oppure dai muscoli della base della lingua o dal massetere e deve avere peso non inferiore a 60 grammi. Laddove il campione non potesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di caccia deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

Presso il CLS le carcasse possono inoltre essere soggette a campionamento per la ricerca di contaminanti ambientali, ai sensi della direttiva 96/23/CE (Piano Nazionale Residui) o ad ogni altro prelievo ritenuto necessario al fine dell'emissione di una diagnosi da parte del Veterinario Ufficiale.

Si ricorda comunque che anche per gli animali che non transitano per un CLS, devono essere garantiti i campionamenti previsti dal D.G. Sanità n. 11358/2012.

8. ANALISI PER LA RICERCA DELLE TRICHINELLE

Il campione di muscolo per la ricerca delle Trichinelle deve essere consegnato direttamente, o tramite il servizio veterinario dell'ASL, alla sede territoriale dell'IZSLER unitamente al verbale previsto dal Decreto D.G. Sanità n. 11358/2012.

Il Servizio Veterinario dell'ASL non è responsabile delle modalità di campionamento e successiva conservazione del campione sino al momento del suo ricevimento, salvo il caso in cui il prelievo sia stato eseguito presso un CLS o sotto la supervisione veterinaria.

SEZIONE III: DISPOSIZIONI SPECIALI

9. FORMAZIONE

L'Operatore che intende intraprendere, a qualsiasi titolo, una "Attività venatoria con finalità commerciale" deve conseguire l'attestato di "persona formata".

Gli enti e le associazioni interessati all'attività venatoria organizzano specifici corsi negli ambiti disciplinari contemplati dal Reg (CE) n. 853/2004, articolati in unità didattiche come rappresentato nel piano didattico in allegato (Allegato 1).

Il conseguimento dell'attestato, conforme al Mod. 1, è subordinato al superamento di un esame finale, sulle materie trattate nel corso di formazione in parola, gestito dalla medesima Organizzazione che ha attivato il corso.

Presso le ASL viene istituito un registro delle "Persone formate", in conformità al Mod 2, che deve essere inviato alla DG Salute/U.O. Veterinaria per la successiva pubblicazione sul portale istituzionale ogni qualvolta viene aggiornato. In sede di prima applicazione, le ASL comunicano quanto previsto in precedenza in coincidenza con l'istituzione del registro in parola.

Ai fini del conseguimento della qualifica di "Persona formata" possono concorrere anche eventuali percorsi formativi già attuati, eventualmente integrati con ulteriori incontri per la trattazione degli argomenti non affrontati in precedenza, al fine di completare il percorso di formazione in conformità al piano didattico (Allegato 1). Il superamento del test di verifica finale di apprendimento costituisce il pre-requisito per l'iscrizione al registro in argomento.

10. MOVIMENTAZIONE DI SELVAGGINA SELVATICA ABBATTUTA DESTINATA AL CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA (MOD 3)

a) Attività precedenti l'abbattimento

L'operatore deve osservare la selvaggina prima dell'abbattimento al fine di rilevare ogni segno che potrebbe deporre per una patologia in atto, per uno stato di intossicazione o per qualsiasi altra condizione in grado di impattare sulla sicurezza delle carni o di rappresentare un aspetto epidemiologicamente rilevante. Qualsiasi anomalia osservata, se non rilevata direttamente dalla persona formata, deve essere riportata a quest'ultima, e da questa al veterinario ufficiale presso il CLS. Tali informazioni devono essere registrate in attuazione di quanto previsto alla successiva lettera c).

b) Attività successive all'abbattimento

L'operatore, al fine di assicurare i requisiti sanitari sufficienti inerenti la selvaggina selvatica abbattuta e le carni di selvaggina selvatica, deve garantire il rapido abbattimento, l'immediato recupero dell'animale ucciso ed un successivo veloce dissanguamento ed eviscerazione.

Le carni degli ungulati selvatici colpiti all'addome o comunque con rottura dei visceri cavi addominali, a lungo inseguiti, feriti e recuperati dopo più di due ore potrebbero essere diffusamente inquinate da batteri; inoltre l'elevato consumo delle riserve di glicogeno conseguente a uno stress prolungato può comportare una insufficiente acidificazione delle carni. Tali evenienze, comprese quelle derivate da animali feriti recuperati con i cani da traccia, devono essere registrate in attuazione di quanto previsto alla successiva lettera c).

La persona formata è inoltre incaricata di eseguire una prima ricognizione sull'animale abbattuto e sui suoi visceri e registrare tali informazioni sul mod 3.

Nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un CLS, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un "Centro di sosta", identificato, registrato e funzionale al luogo di abbattimento e le cui caratteristiche sono definite al paragrafo 8.

c) Modalità di consegna (Mod. 3)

Le registrazioni di cui alle lettere a) e b) devono essere effettuate in conformità al modello 3, in allegato al presente documento, da redigere in triplice copia una delle quali destinata al CLS, una all'esercente che riceve il capo e una per l'operatore.

Un'unica dichiarazione può riguardare più carcasse, a condizione che ciascuna di esse sia adeguatamente identificata mediante cartellini o fascette apponibili e numerati.

In tutti i casi, al fine di garantire una esauriente visita ispettiva, la così detta "corata" (polmone, cuore, fegato, milza) deve accompagnare la carcassa al CLS.

Qualora l'operatore applichi quanto previsto dal Reg (CE) 853/04 All III Sez IV cap II lettera a), deve specificarlo nel Mod 3 e una

Serie Ordinaria n. 46 - Martedì 11 novembre 2014

copia della dichiarazione deve essere inviata al centro per la produzione di trofei di caccia autorizzato ai sensi del Reg (CE) 1069/09. Qualora i risultati degli esami destinati ad individuare la presenza di Trichine siano positivi, il veterinario responsabile del CLS lo comunica alla competente autorità sanitaria.

Nell'invio delle carcasse ad un CLS o ad un centro di sosta dovranno essere osservate le misure atte a prevenire la contaminazione delle carni: le carcasse non dovranno essere ammucchiate, stomaci e intestini, qualora trasportati unitamente alle carcasse, lo saranno in contenitori o sacchetti chiusi.

11. CESSIONE OCCASIONALE (MOD 4)

Il Reg. (CE) n. 853/04 demanda agli Stati membri la regolamentazione della cessione di piccoli quantitativi di selvaggina direttamente dal cacciatore al consumatore finale e agli esercizi di commercio al dettaglio e di somministrazione che riforniscono il consumatore finale in ambito locale.

Il cacciatore che esercita attività venatoria senza finalità commerciale può fornire 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, nel rispetto di quanto previsto dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e le PP.AA. del 17 dicembre 2009.

Le carcasse devono essere consegnate accompagnate dal Mod. 4, in allegato al presente documento, attestante le condizioni di abbattimento, da redigere in triplice copia una delle quali destinata al CLS, se il cacciatore o l'acquirente decide comunque di affidarvi la carcassa abbattuta ai fini dell'effettuazione della visita sanitaria, una all'esercente che riceve il capo e una per il cacciatore.

In caso di esito favorevole all'ispezione post-mortem, il veterinario ufficiale del CLS procede alla bollatura delle carni e alla vidimazione del Mod. 4 che può essere impiegato dal cacciatore al fine dell'immissione in commercio delle carni di selvaggina da lui abbattuta e dall'esercente al dettaglio che riceve le carni per dimostrarne la provenienza.

Nel caso di cessione occasionale di carcassa o di carni di selvaggina selvatica abbattuta a caccia direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio e di somministrazione che riforniscono il consumatore finale in ambito locale senza passare da un CLS, fermi restando gli obblighi previsti dal DDG Sanità n. 11358 del 5 dicembre 2012 e dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" del 17 dicembre 2009, si ribadisce che l'immissione sul mercato del capo abbattuto riveste il cacciatore del ruolo di operatore del settore alimentare, così come definito dal Reg. (CE) 178/02, il cacciatore diventa quindi la persona responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare. L'esercente ha l'obbligo di documentare la provenienza dei prodotti e delle carni cedute dal produttore primario secondo le disposizioni di cui al Reg. (CE) n. 178/2002, relative alla rintracciabilità (Mod 4). L'esercente ha l'obbligo di conservare il documento per un anno.

12. AUTOCONSUMO

L'attività venatoria ai fini dell'autoconsumo esula dal campo di applicazione della normativa comunitaria in materia di igiene alimentare, tuttavia considerando che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella, le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate al consumo domestico privato devono essere sottoposte all'esame per la ricerca delle Trichinelle con le modalità di cui ai precedenti punti 6 e 7.

13. DESTINO DELLE CARNI DEGLI ANIMALI CHE ABBIANO SUBITO UN INCIDENTE (MOD 5)

Nei confronti degli animali selvatici che hanno subito un incidente, investiti sulle strade, dirupati, o comunque feriti in modo tale da non permettere il trasporto a un centro per il recupero della selvaggina e che devono di conseguenza essere abbattuti, si adotta quanto disposto dal DDG Sanità n. 7893/2012 punto B, laddove applicabile.

Dopo l'abbattimento la carcassa dell'animale, accompagnata dal documento a firma del veterinario che ha eseguito la visita ante-mortem (Mod. 5), deve essere trasportata il più celermente possibile presso un CLS.

Il veterinario ufficiale operante presso il CLS procede:

- all'esame post mortem della carcassa e, se del caso, dei relativi visceri;
- al prelievo sistematico di un campione di muscolo per l'esecuzione dell'esame batteriologico sulle carni il cui esito verrà valutato secondo quanto disposto dal DDG n. 7983/2012 "Disposizioni regionali per la gestione e la macellazione degli animali non idonei al trasporto";
- nel caso degli animali soggetti a essere parassitati da Trichinella spp., al prelievo di un campione di muscolo, secondo quanto precisato più sopra, per la ricerca delle larve del parassita;
- alla bollatura sanitaria delle carni dichiarate incondizionatamente idonee al consumo umano a seguito degli accertamenti dell'ispezione post mortem e degli esami di laboratorio.

SEZIONE IV: TARIFFE

Le prestazioni sanitarie erogate nell'ambito delle attività riconducibili alla pratica di "Attività Venatoria con finalità commerciale" sono soggette al pagamento delle tariffe previste dal D.Lgs. n. 194/08, che include quanto dovuto per l'eventuale esame per la ricerca delle Trichinelle.

In tutti gli altri casi le prestazioni sanitarie sono a carico del SSN.