

Dopo la caccia:

- a) Nel caso dell'autoconsumo il cacciatore è soggetto agli obblighi derivati dalla legislazione venatoria o dalle disposizioni regionali in materia di igiene delle carni di selvaggina.
- b) La fornitura diretta è regolamentata dalle norme sanitarie nazionali sull'igiene degli alimenti, il piccolo quantitativo di selvaggina è stabilito a livello regionale e il livello locale è inteso come la provincia della zona di caccia e le province contermini. In questa cessione è possibile utilizzare strutture funzionali all'area di caccia per la conservazione della selvaggina.
- c) L'immissione sul mercato è assoggettata a tutti gli obblighi della normativa europea sulla commercializzazione delle carni senza limitazioni di quantità o di confini territoriali.

IN REGIONE LIGURIA

È obbligatorio per tutti i capi di cinghiale cacciati la tracciabilità e l'esame per la ricerca del parassita *Trichinella spp.*

È obbligatoria per l'immissione sul mercato la formazione del cacciatore per l'esecuzione di un esame preliminare degli animali subito dopo l'abbattimento.

È obbligatorio rispettare per la fornitura diretta di selvaggina a livello locale nr. 2 CGE/cacciatore/anno solare.

I CGE (Capo Grosso Equivalente) corrisponde a

Specie e categoria	Unità di "capo grosso equivalente"
Cervo adulto	1
Daino adulto	0,5
Cinghiale adulto	0,5
Muflone, camoscio	0,33
Capriolo adulto	0,25
Capi ungulati giovani	Metà del valore del corrispondente capo adulto
Selvaggina da piuma	0,01
Selvaggina piccola da pelo	0,08



Una risorsa dal territorio poco conosciuta

LE CARNI DI SELVAGGINA



ASL 5 LA SPEZIA - Dipartimento di Prevenzione
S.C. IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
Via Fiume, 137 - 19122 LA SPEZIA
Tel: 0187/534565 Fax: 0187/5351134
alimenti.veterinaria@asl5.liguria.it

ORIGINE E DESTINAZIONE

Le carni di selvaggina derivano dalla caccia esercitata secondo le disposizioni della Legge nr. 157/1992 Norme per la protezione della fauna selvatica omeotermi e per il prelievo venatorio. Gli animali cacciati possono essere destinati a:

- a) **Autoconsumo** inteso come consumo domestico privato da parte del cacciatore escluso dal campo di applicazione della normativa igienico sanitaria.
- b) **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.
- c) **Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione** attraverso uno stabilimento riconosciuto

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

La carne di selvaggina è un alimento di origine animale ed è soggetta ai regolamenti europei e alle norme nazionali come :

- **Reg. (CE) 178/02** (tracciabilità degli alimenti)
- **Reg. (CE) 852/04** (igiene dei prodotti alimentari)
- **Reg. (CE) 853/04** (igiene degli alimenti di origine animale)
- **Reg. (UE) 2015/1375** (controllo del parassita *Trichinella spp.* nelle carni delle specie sensibili)
- **Intesa tra il Governo e le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica"** (Rep. Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021)
- **Delibera della Giunta Regionale della LIGURIA nr. 568 del 22/06/2023** recepimento delle linee guida nazionali in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica
- **Delibera della Giunta Regionale della LIGURIA nr. 956/2023** obbligo del campionamento per la ricerca delle *Trichinelle* di tutti i capi di selvaggina delle specie sensibili destinati al consumo umano

Principi generali

Il Reg.(CE) 852/04 definisce la caccia come una «produzione primaria» ed il cacciatore che mette in commercio la carne di selvaggina è un operatore del settore alimentare che deve rispettare tutti i requisiti previsti dalla legislazione sugli alimenti. I requisiti specifici necessari per garantire l'igiene delle carni di selvaggina selvatica sono espressi dal Reg. (CE) 853/04, tra i quali vi è l'esame della selvaggina dopo l'abbattimento effettuato da un cacciatore/persona con sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina, produzione e trattamento della selvaggina cacciata utile per individuare tutti i possibili indizi di rischi per la salute del consumatore.



ATTESTATO di "PERSONA FORMATA" Allegato III, Sezione IV, Capitolo I del Regolamento(CE) 853/2004

LA CARNE DI SELVAGGINA

Possiede caratteristiche nutrizionali importanti:

- Ricca di proteine e di aminoacidi essenziali**
- Alto contenuto di vitamina B12 e B3**
- Alto contenuto di Ferro**
- Ridotto contenuto di grassi**
- Basso contenuto calorico**

La **razionale ed etica gestione** del patrimonio faunistico ed un **idonea filiera delle carni di selvaggina selvatica** permettono di fornire al consumatore **garanzie** di:

benessere animale = nessuna forma di allevamento o trasporto gli animali vivono allo stato libero nel loro ambiente naturale per tutta la loro vita

basso impatto ambientale = Km 0 riduzione della produzione di CO₂, del consumo del suolo e di acqua,

assenza di residui di antibiotici = nessun trattamento viene effettuato su animali selvatici

sicurezza alimentare: le carni dei selvatici immesse in commercio sono soggette a controllo igienico sanitario

%	Capriolo	Cervo	Cinghiale	Bovino	Pollo
grassi	1,3	1,1	3,3	4,5	3,8
proteine	21,3	21,5	21,5	20,1	20,4

LA FILIERA

La filiera delle carni selvaggina inizia con la caccia degli animali e termina sulla tavola del consumatore finale. Per garantire la sicurezza alimentare sono indispensabili :

- il rispetto dell'etica venatoria
- le garanzie fornite dalla persona formata
- le buone pratiche venatorie
- strutture igienicamente adeguate per la conservazione e/o lavorazione della selvaggina

Le strutture destinate alle carni di selvaggina:

- **Centro di raccolta della selvaggina (CRS)**
struttura in possesso dei requisiti generali di igiene dal Reg. (CE) 852/2004, registrata ai sensi del regolamento presso l'autorità competente locale (ASL) con la notifica sanitaria presentata agli sportelli SUAP del Comune. Dal CRS la selvaggina può essere destinata all' autopconsumo, alla cessione diretta come piccoli quantitativi oppure ad ulteriore struttura di lavorazione
- **Centro di lavorazione della selvaggina (CLS)**
struttura riconosciuta dalla ASL soddisfacente requisiti generali e specifici previsti dai regolamenti (CE) 852/2004 e 853/2004. Nei CLS la cacciagione è ispezionata dai Veterinari Ufficiali ASL e può essere commercializzata senza alcuna limitazione.