



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E DI BOLZANO

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica".

Rep. Atti n. *34/CSR* del 25 marzo 2021

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE  
PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

Nell'odierna seduta del 25 marzo 2021:

VISTO l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

VISTO 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;

VISTO il regolamento CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento CE 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;

VISTO il regolamento 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 regolamento CE n. 1774/2002; (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

VISTO il regolamento UE 2019/624 della Commissione dell'8 febbraio 2019 recante norme specifiche per l'esecuzione dei controlli ufficiali sulla produzione di carni e per le zone di produzione e di stabulazione dei molluschi bivalvi vivi in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio;

VISTO il regolamento UE 2019/627 della Commissione del 15 marzo 2019 che stabilisce modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano in conformità al regolamento UE 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione per quanto riguarda i controlli ufficiali;



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E DI BOLZANO

VISTO il Regolamento UE 2019/628 della Commissione dell'8 aprile 2019 relativo a modelli di certificati ufficiali per determinati animali e merci che modifica il regolamento CE n. 2074/2005 e il regolamento di esecuzione UE 2016/759 per quanto riguarda tali modelli di certificati;

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale" (Rep Atti n. 253/CSR del 17 dicembre 2009);

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e Bolzano relativo a "Linee guida applicative del regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari". (Rep Atti 59/CSR del 29 aprile 2010);

VISTA l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 (Rep Atti 212/CSR del 10 novembre 2016);

VISTO il documento trasmesso dal Ministero della salute il 3 dicembre 2020 e diramato dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza il 7 dicembre 2020 alle regioni e province autonome, con contestuale richiesta di assenso tecnico;

VISTO il documento con il quale il Coordinamento tecnico della Commissione salute ha espresso l'avviso tecnico favorevole sul provvedimento formulando osservazioni e proposte emendative, inviato il 15 marzo 2021 all'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza e diramato il 16 marzo 2021;

VISTA la nota pervenuta in data 24 marzo 2021 e diramata in pari data dall'Ufficio di Segreteria di questa Conferenza, con la quale il Ministero della salute ha trasmesso la versione definitiva delle Linee guida in epigrafe, che recepisce le richieste emendative formulate dal Coordinamento tecnico della Commissione salute con la sopramenzionata nota;

CONSIDERATO che, nel corso della odierna seduta, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano hanno espresso avviso favorevole al perfezionamento dell'Intesa sulla versione del predetto documento, diramata il 24 marzo 2021;

ACQUISITO, nel corso della seduta odierna, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano;

SANCISCE INTESA

Tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano nei termini di seguito riportati:



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E DI BOLZANO

1. E' approvato nei termini di cui in premessa il documento concernente le "Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica" che, allegato sub A, costituisce parte integrante del presente Atto;
2. All'Adozione delle anzidette linee guida si provvede senza nuovi o maggiori oneri a carico del Bilancio dello Stato.

Il Segretario  
Cons. Ermenegilda Siniscalchi



Il Presidente  
On.le Mariastella Gelmini

**Indice**

Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione ..... 5

Capitolo 2 – Definizioni e glossario ..... 6

Capitolo 3 – Autoconsumo ..... 7

Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi ..... 7

Capitolo 5 – Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione ..... 9

Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina- ..... 10

    1- Centro di raccolta della selvaggina ..... 10

    2- Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS) ..... 11

    3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP) ..... 11

Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie ..... 11

    A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia ..... 11

    B - Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di selvaggina di piccola taglia ..... 12

Capitolo 8 - Destinazione delle carcasse di animali selvatici che hanno subito un incidente ..... 12

Capitolo 9 - Gestione e tecniche di campionamento per la ricerca delle Trichinelle ..... 13

Capitolo 10 – Rintracciabilità ..... 13

Capitolo 11 - Formazione per “Persona formata” ..... 13

Capitolo 12 modalità di gestione dei visceri degli animali cacciati ..... 14

Allegato 1 ..... 15

    Modello 1 ..... 15

    Modello 2 ..... 16



# Capitolo 1 – Introduzione, scopo del documento e campo di applicazione

Il settore delle carni di selvaggina ha dimostrato negli ultimi anni un costante incremento della domanda e dell'offerta. In particolare la preparazione di piatti a base di carni di selvaggina nella ristorazione pubblica si ritrova con sempre maggior frequenza anche al di fuori delle aree tradizionalmente vocate. Parallelamente è in atto un notevole incremento numerico di talune popolazioni di animali selvatici, in particolare di ungulati (es. cinghiali, cervi, daini, caprioli, camosci, mufloni). La maggior parte di questa selvaggina può essere oggetto di prelievo venatorio ai sensi della normativa di settore e alcune specie sono sottoposte a specifici piani di controllo numerico, che possono coinvolgere soggetti diversi, come previsto dalla legge 157/92 e dalla legge 394/91. Inoltre, in alcuni periodi dell'anno, si verifica la disponibilità di grandi quantitativi di carni di piccola selvaggina da pelo e da penna, abbattuta a caccia. Infine vanno considerate le movimentazioni di carcasse o carni di selvaggina selvatica operate direttamente dai cacciatori, in ambito comunitario o extracomunitario.

In un tale contesto di ampia disponibilità di carni di selvaggina, abbattuta a caccia o nell'ambito dei piani di contenimento attuati dagli enti competenti, e di grande richiesta da parte dei consumatori e dei ristoratori, si rende necessario condividere le linee guida di riferimento per la produzione igienica delle carni di selvaggina e per le modalità di controllo ufficiale delle stesse.

Sono fatte salve le norme speciali in materia di protezione della fauna omeoterma e di sanità animale.

Poiché, la selvaggina selvatica, come altri animali selvatici costituisce un importante strumento di valutazione della prevalenza di parassiti e di altri agenti zoonotici (ad es. responsabili di trichinellosi, echinococosi, toxoplasmosi, brucellosi, tubercolosi etc). si offre anche la possibilità di procedere al controllo regolare degli animali qualificati come indicatori. I risultati dei monitoraggi effettuati sulla fauna saranno inseriti nella relazione annuale conformemente alla direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.

Come noto, il regolamento (CE) n. 853/2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale, all'allegato III, sezione IV, definisce precisi requisiti per quanto riguarda l'immissione sul mercato delle carni di selvaggina selvatica. Il regolamento non si applica alla produzione primaria per uso domestico privato nonché "ai cacciatori che forniscono 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" (art 1, comma 3, lettera e del regolamento (CE) 853/2004). La regolamentazione di quest'ultimo aspetto, in applicazione al principio di sussidiarietà, è demandata ai singoli Stati Membri.

L'Italia ha provveduto a parziale attuazione di quest'ultima previsione mediante l'accordo tra il Ministero della salute, le Regioni e le Province autonome del 9/2/2006, da ultimo aggiornato e modificato con l'accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti alimentari" (Rep. Atti n.59/CSR del 29 aprile 2010).

Le presenti linee guida hanno la finalità di armonizzare le indicazioni relative all'igiene della produzione di carni di selvaggina selvatica, così come definita ai punti 1 e 5 dell'allegato I del regolamento (CE) n. 853/2004 nonché le relative attività di controllo ufficiale sul territorio nazionale.

Le presenti linee guida non si applicano alla selvaggina di allevamento così come definita dall'allegato I, punto 1.6 del regolamento (CE) n. 853/2004.



## Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

Le carcasse degli animali selvatici da destinare alla produzione di carni di selvaggina selvatica possono essere di:

1. animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria;
2. animali abbattuti, nel corso di attività di controllo gestite da Enti (Regioni, Parchi, Province etc);
3. animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e successivo abbattimento ove possibile in loco con metodo idoneo) ma assimilabili ad animali abbattuti nell'ambito dell'attività di controllo.

Le carcasse di animali abbattuti a seguito di incidenti, non possono essere immesse sul mercato, salvo quanto disposto al successivo capitolo 8.

## Destinazione delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica

La selvaggina selvatica abbattuta e/o le carni possono essere destinate a:

- autoconsumo da parte del cacciatore o dell'assegnatario del capo abbattuto in un Piano di controllo (Capitolo 3);
- 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 (Capitolo 4);
- immissione sul mercato ai fini della commercializzazione attraverso uno stabilimento riconosciuto (Capitolo 5).

## Capitolo 2 - Definizioni e glossario

**Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

**Acqua pulita:** l'acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2).

**Carne:** tutte le parti commestibili degli animali di cui ai punti da 1.2 a 1.8 dell'allegato I del Reg. (CE) 853/2004, compreso il sangue.

**Selvaggina selvatica:**

- Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5).

- Selvaggina da penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I).

**Selvaggina d'allevamento:** ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi dagli Ungulati domestici (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.6).

**Selvaggina selvatica piccola:** selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libertà (Reg. 853/2004 allegato I, punto 1.7).

**Selvaggina selvatica grossa:** mammiferi terrestri selvatici che vivono in libertà i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.8).

**Persona formata:** persona che dispone di sufficienti nozioni in materia di etologia, patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia (reg. (CE) 853/2004 allegato III, Sez. IV).

**Centro di raccolta selvaggina cacciata:** stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.

**Centro di lavorazione della selvaggina (CLS-GHE):** ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo 1 "Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica", sono preparate per essere immesse sul mercato (regolamento (CE) n. 853/2004, allegato I, punto 1.18).

**Immissione sul mercato:** quanto definito dall'art. 3, punto 8 del regolamento (CE) n. 178/2002.

**Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei MOCA e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e le strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";

**Livello locale:** è definito, in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del regolamento n. 853/2004/CE sull'igiene dei prodotti di origine animale", come il "territorio della provincia in cui l'animale selvatico è stato abbattuto e quello delle provincie contermini".

## Capitolo 3 - Autoconsumo

Per autoconsumo, ai fini del presente documento, si intende il consumo domestico privato, escluso dal campo di applicazione dei regolamenti del pacchetto igiene e del regolamento (UE) 1375/2015.

Le regioni e le provincie autonome adottano misure per incentivare la consegna da parte dei cacciatori dei campioni di muscolo di animali sensibili all'infestazione da Trichinella al fine dell'esecuzione del piano di monitoraggio della presenza del parassita nel rispetto della direttiva 2003/99/CE.

## Capitolo 4 - Fornitura diretta di piccoli quantitativi

La fornitura di "piccoli quantitativi" di selvaggina selvatica o di carne di selvaggina selvatica dal cacciatore direttamente al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione "a livello locale" che riforniscono il consumatore finale è esclusa dall'ambito di applicazione del regolamento (CE) 853/2004 (art. 1, paragrafo 3, lettera e) il quale comunque lascia agli Stati membri la possibilità di disciplinare tale attività.

Alla fornitura diretta si applica il regolamento (CE) n. 178/2002, in particolare gli articoli 14, 18 e 19. Tale "fornitura diretta" non viene considerata "commercializzazione".

Nel caso degli ungulati, il capo abbattuto può essere fornito direttamente dal cacciatore al dettagliante, intero, comunque eviscerato, oppure la carne può essere fornita ad uno stesso dettagliante in mezzena o in quarti o in terzi di mezzena.

In casi particolari, correlati a situazioni locali, le Regioni e le P.A. possono prevedere la fornitura diretta della carne del capo di ungulato abbattuto a più dettaglianti purché ne venga mantenuta la tracciabilità e l'ambito locale (provincia e province contermini) sia comunque limitato al territorio regionale.

In tal caso le Regioni e le P.A. prevedono criteri e disposizioni affinché le lavorazioni avvengano in locali e secondo procedure adeguati a garantire l'igiene delle carni.

Le Regioni e le Province autonome favoriscono la formazione dei cacciatori anche al fine di effettuare la fornitura diretta di piccoli quantitativi.

Le Regioni e le Province autonome possono richiedere che la fornitura diretta agli esercizi di commercio al dettaglio in ambito locale, incluse le attività di ristorazione, avvenga attraverso un centro di lavorazione selvaggina dove le carcasse di selvaggina abbattuta a caccia vengano sottoposte a ispezione post-mortem da parte di un veterinario ufficiale.

La fornitura di carcasse o carni di selvaggina abbattuta in paesi europei o extraeuropei è consentita a condizione che sia transitata attraverso un centro di lavorazione selvaggina riconosciuto.

Il "piccolo quantitativo" è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di "capo grosso equivalente" (CGE) secondo la seguente tabella di conversione.

<b>Specie e categoria</b>	<b>Unità di "capo grosso equivalente"</b>
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

Ogni cacciatore, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità "capo grosso equivalente", per esempio:

<b>n. capi</b>	<b>n. capi</b>
1 cervo (1 CGE)	2 cinghiali adulti (0,5x2=1 CGE)
10 lepri (0,08x10=0,8 CGE)	4 caprioli adulti (0,25x4=1 CGE)



3 caprioli adulti (0,25x3=0,75 CGE)	1 cinghiale giovane (0,25 CGE)
-------------------------------------	--------------------------------

Il cacciatore è tenuto:

1. a sottoporre tutti i capi di specie sensibili alla trichinellosi all'esame per la ricerca di *Trichinella* sp. nelle carni secondo quanto stabilito dal reg. (UE) n. 2015/1375;
2. a compilare il Modello 1 (di cui all'allegato 1) in due copie, se la carcassa va ad un consumatore finale, o in tre copie, o più copie, in relazione al numero di destinatari, se la carcassa è fornita direttamente ad uno o più dettaglianti: una copia va a ciascuno dei dettaglianti che riceve la carne; una copia rimane sempre al cacciatore; la terza copia deve essere inviata, in forma cartacea o per via informatica, da parte del cacciatore al Servizio Igiene Alimenti di origine animale dell'ASL (Autorità competente locale) in cui ha sede il/ciascun dettagliante entro 3 giorni dalla fornitura, per consentire i controlli ufficiali sullo stesso.

Nel caso di fornitura diretta di carni a più destinatari, su ogni copia del modello 1 di ogni destinatario devono essere indicati tutti i destinatari di ogni pezzo di carcassa proveniente dallo stesso animale.

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) è tenuto a:

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al reg. (CE) n. 178/2002, con il Modello 1 (di cui all'allegato 1) o con documentazione rilasciata dal CLS;
2. acquisire, per le carni di cinghiale o delle altre specie sensibili alla *Trichinella*, l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della *Trichinella* prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.
3. disporre, nel caso di fornitura diretta da parte di un cacciatore di carcasse "sotto pelle", di strutture e procedure di autocontrollo specifiche per l'esecuzione della scuoiatura e delle successive operazioni di preparazione.

La documentazione di cui ai punti 1, 2 e 3 deve essere conservata per almeno due anni.

## Capitolo 5 - Immissione sul mercato ai fini della commercializzazione

La selvaggina, le cui carni sono destinate alla commercializzazione, deve essere lavorata e sottoposta a ispezione veterinaria presso un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, anche previo transito da un centro di raccolta.

Nel luogo di abbattimento o nelle vicinanze deve essere presente una persona formata che esamina il capo. In quest'ultimo caso il cacciatore deve presentare la selvaggina alla persona formata per informarla di qualsiasi comportamento anomalo osservato prima dell'abbattimento e per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al modello 2 dell'allegato I.

In casi particolari, correlati a situazioni di gestione locale di determinate specie, le Regioni e le P.A. possono definire percorsi specifici nei quali i capi abbattuti sono consegnati ai CLS, senza che nessuna persona formata abbia effettuato l'esame. In tali casi la testa (eccetto le zanne, i palchi e le

corna) e tutti i visceri eccetto lo stomaco e gli intestini devono accompagnare la carcassa, che deve essere inviata direttamente al CLS senza transitare per un centro di raccolta.

In ogni caso il cacciatore è tenuto a compilare il Modello 2 (di cui all'allegato 1) in due copie: una copia rimane sempre al cacciatore e una copia accompagna la carcassa al CLS.

## Capitolo 6 - Requisiti igienico strutturali dei locali per la gestione e la lavorazione delle carni di selvaggina-

### 1. Centro di raccolta della selvaggina

Il Centro di raccolta è uno stabilimento funzionale all'area di caccia, in cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS. Il centro di raccolta è costituito da uno o più locali in cui possono essere effettuate le seguenti attività:

- eventuale rilievo dei parametri biometrici;
- eviscerazione, se non già eseguita sul posto di abbattimento, e raccolta dei visceri;
- prelievo di campioni per esami di laboratorio;
- stoccaggio temporaneo delle carcasse appese evitando l'accatastamento.

Le carcasse devono essere spedite non oltre la giornata nella quale è avvenuto l'abbattimento. Qualora le condizioni climatiche lo consentano e nel caso in cui la struttura sia dotata di un sistema di refrigerazione che permetta il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, capitolo 2, sezione IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sezione IV, dell'allegato III del regolamento (CE) n. 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 5 giorni.

I centri di raccolta devono:

- essere in condizioni di manutenzione e di igiene adeguate al fine di prevenire la possibile contaminazione delle carni, questo vale anche per le aree immediatamente circostanti;
- essere facilmente pulibili e, se del caso, lavabili e disinfettabili. Tali operazioni possono avvenire impiegando acqua potabile o acqua pulita;
- essere forniti di appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano; ove pertinente devono essere adottate misure atte a garantire la corrispondenza delle carcasse con i visceri relativi;
- essere registrati ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 852/2004 e mantenere un registro di carico e scarico dei capi conferiti ai fini della rintracciabilità ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002; tuttavia nel caso in cui tutte le carcasse che vi entrano siano esclusivamente destinate all'autoconsumo, non si applicano i regolamenti (CE) n. 178/2002 e (CE) n. 852/2004.

Le Regioni e le Province autonome possono stabilire i requisiti del Centro di raccolta affinché il cacciatore possa eseguire le operazioni finalizzate alla cessione diretta delle carni di cui al Capitolo 4 (divisione della carcassa in mezzene, in quarti o in un terzo di mezzena).



## 2. Centro di lavorazione riconosciuto della selvaggina (CLS)

I Centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti (Game Handling Establishment – GHE) devono soddisfare i requisiti generali e specifici previsti in materia di igiene dai regolamenti (CE) n. 852/2004 e n. 853/2004.

Presso i CLS le carcasse degli animali abbattuti vengono:

- spellate/scuoiate o spennate;
- private dei visceri, laddove non siano state già eviscerate;
- sottoposte ad ispezione post mortem da parte del veterinario ufficiale;
- ove previsto, bollate;
- divise in mezzene o in tre parti di mezzena.

I CLS devono:

- possedere strutture e/o dispositivi separati per lo stoccaggio refrigerato delle carcasse appese. Le carcasse sottopelo e quelle scuoiate devono essere mantenute separate: tale separazione può essere garantita in locali distinti o anche nel tempo. Tenuto conto che la consegna dei capi abbattuti presso il CLS potrebbe avvenire in orari di chiusura dell'impianto, è possibile che le carcasse sotto pelo/in piuma siano depositate presso un locale, o struttura o dispositivo, chiuso ed esterno allo stabilimento e direttamente accessibile da parte di chi consegna le carcasse;
- nel caso in cui presso uno stesso stabilimento vengano lavorate sia carcasse di selvaggina "da pelo" sia di selvaggina "da penna", la spennatura deve avvenire in un locale distinto da quello dove vengono condotte le altre operazioni o con modalità tali da prevenire rischi di contaminazione delle carni durante tale operazione;
- nel caso in cui presso la stessa struttura vengano lavorate sia carcasse di selvaggina selvatica, sia macellati animali delle specie domestiche o selvatiche, differire nel tempo o nello spazio le lavorazioni degli animali delle diverse specie domestiche e selvatiche.

## 3. Laboratorio di sezionamento riconosciuto della selvaggina (CP)

Le strutture che svolgono attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, devono ottemperare alle disposizioni di cui al Capitolo V, Sezione I, o Capitolo III, Sezione II dell'allegato III del regolamento (CE) 853/2004.

# Capitolo 7 - Indicazioni igienico sanitarie

## A. Indicazioni igienico sanitarie per la commercializzazione di carni di selvaggina di grossa taglia

Nel caso in cui le carcasse di selvaggina selvatica grossa siano destinate alla commercializzazione devono essere conferite ad un CLS.

Il capo di selvaggina selvatica grossa, una volta abbattuto, deve essere privato dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguato.

Le carcasse destinate ad un CLS possono transitare da un centro di raccolta selvaggina registrato (Vedi capitolo 6.1).