



**Disciplinare della**  
**Filiera delle Carni di Selvaggina Controllata del Ducato**  
**SUSTAINABLE WILDLIFE MANAGEMENT (SWM)**  
**AND WILD MEAT ©FAO 2014**



**SELVAGGINA DEL DUCATO**  
PARMA E PIACENZA



## **Cos'è il disciplinare**

*Il disciplinare è il regolamento che tutti i soggetti all'interno della filiera delle carni di selvaggina controllata del Ducato (cacciatori ed aziende di lavorazione delle carni) devono rispettare, oltre agli adempimenti di legge previsti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione delle carni. Per tutte le disposizioni produttive e legislative non specificatamente comprese dal presente Disciplinare, si rimanda alla legislazione vigente dell'Unione europea, nazionale e regionale.*

## **L'utilità del disciplinare per la gestione sostenibile della fauna selvatica e carne di selvaggina**

Come indicato dalla FAO (2014) la gestione sostenibile della fauna selvatica è la sana gestione delle specie selvatiche per sostenere le relative popolazioni ed i loro habitat nel tempo, tenendo conto delle esigenze socioeconomiche delle popolazioni umane. Ciò richiede che tutti i “fruitori” del territorio all'interno dell'habitat naturale siano consapevoli e considerino gli effetti delle loro attività sulle risorse e sull'habitat della fauna selvatica presente.

In considerazione del suo valore ecologico, sociale ed economico, la fauna selvatica è un'importante risorsa naturale rinnovabile, importante per lo sviluppo rurale e per la pianificazione territoriale.

## **A chi è rivolto il disciplinare**

L'obiettivo “Filiera delle carni del Gal del Ducato” è quello di informare tutte le parti interessate ed i consumatori in generale, sulle questioni insorgenti, sulle opportunità relative all'uso sostenibile e sulla conservazione della fauna selvatica presente nel nostro territorio, sia in pianura che nella zona appenninica. Il disciplinare individua i soggetti interessati e fissa le regole per il corretto funzionamento delle attività.

SELVAGGINA DEL DUCATO  
PARMA E PIACENZA

## **DEFINIZIONI**

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

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



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.

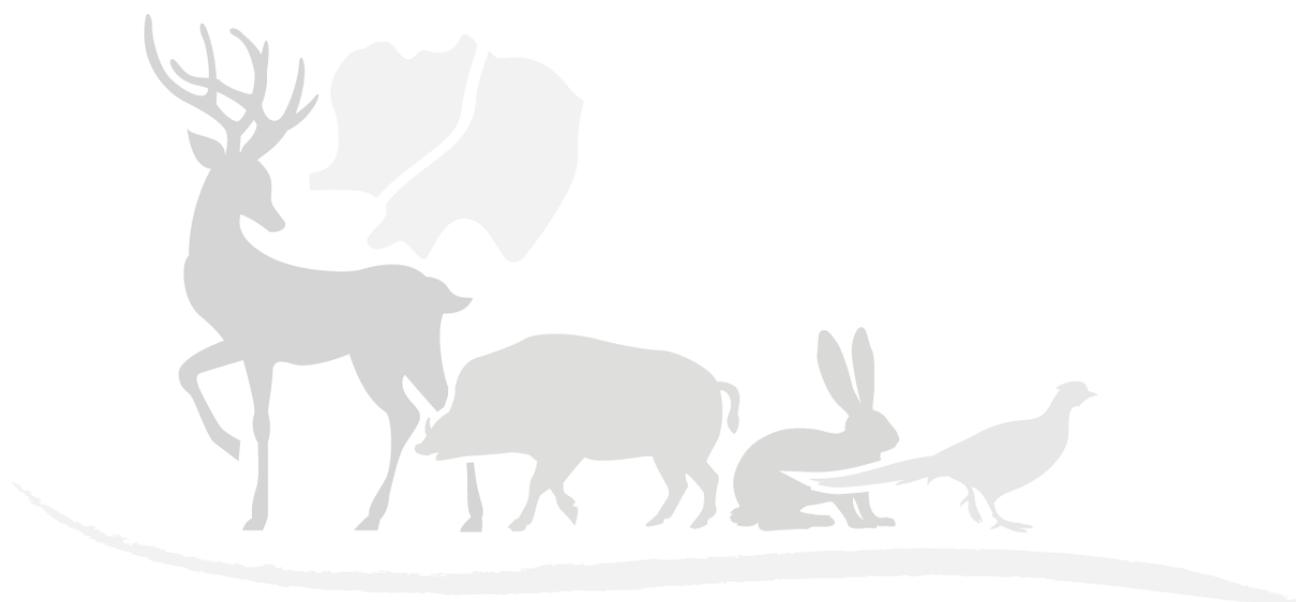
Selvaggina selvatica:

- 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, all. III, Sez. IV).
- Centro di raccolta (CR) per selvaggina cacciata: stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004, destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.
- Centro di lavorazione di selvaggina (CLS o GHE Game Handling Establishment): ogni stabilimento riconosciuto in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, di cui ai punti 1, 2 e 3 del capitolo I "Origine delle carcasse e/o carni di selvaggina selvatica", sono preparate per essere immesse sul mercato (Reg. CE 853/2004, all. I, punto 1,18).
- Immissione sul mercato: quanto definito dall'art.3, punto 8 del Reg. CE 178/2002.
- Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti, dei mangimi e dei M.O.C.A. (materiale o oggetto a contatto con gli alimenti) e del loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di



ristorazione, le mense di azienda 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 Reg. CE 853/2004, sull’igiene dei prodotti di origine animale”, come il territorio della provincia in cui l’animale selvatico è stato abbattuto e quello delle province contermini.



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA



## CAPITOLO 1

### *La filiera controllata delle carni di selvaggina del Ducato*

#### **Gli interessati**

Possono aderire alla filiera delle carni di selvaggina controllata del Ducato ed esporre il relativo Marchio:

- Centri di raccolta CR, Centri di lavorazione CL, macelli, Sezionamento, pubblici e privati;
- Ambiti Territoriali Caccia, Aziende Faunistiche Venatorie, Aziende Agri Turistiche Venatorie;
- Allevatori di fauna selvatica;
- Aziende di trasformazione;
- Esercizi di commercializzazione;
- Ristorazione e somministrazione diretta;
- Agriturismi.

I suddetti soggetti, oltre che rispettare il presente Disciplinare per quanto di propria competenza e nel rispetto degli adempimenti previsti dalla legislazione corrente, si impegnano ad aderire alla “Filiera delle Carni di Selvaggina” per non meno di cinque anni. Il vincolo potrà essere sciolto esclusivamente a mezzo raccomandata e/o P.E.C. entro 30 giorni dalla scadenza. In caso di mancata comunicazione entro detto periodo, il vincolo sarà rinnovato automaticamente di anno in anno, fino a rinuncia da esprimere con le stesse modalità sopra riportate.

Le carni degli animali selvatici possono provenire da animali abbattuti nell’esercizio dell’attività venatoria, da animali abbattuti in attività di controllo, da animali allevati allo stato semi brado (in questo ultimo caso andrà indicato sull’etichetta del prodotto).

Possono entrare in filiera esclusivamente le carni e i prodotti derivati ottenuti da carcasse rispondenti ai requisiti illustrati nel presente Disciplinare, identificate attraverso l’apposizione di apposito marchio filiera delle carni di selvaggina controllata del Gal del Ducato.



## CAPITOLO 2

### *Zona di origine della filiera*

L'area geografica di riferimento per la “filiera delle carni di selvaggina controllata del Ducato” è rappresentata dal territorio delle province di Parma e Piacenza che comprende i seguenti Comuni:

**PARMA:** Albareto, Bardi, Bedonia, Berceto, Bore, Borgo Val di Taro, Busseto Calestano Collecchio, Colorno Compiano,, Corniglio Felino, Fidenza, Fontanellato, Fontevivo, Fornovo di Taro, Langhirano, Lesignano de' Bagni, Medesano, Monchio delle Corti, Montechiarugolo, Neviano degli Arduini, Noceto, Palanzano, Parma, Pellegrino Parmense, Polesine Zibello, Roccabianca, Sala Baganza, Salsomaggiore Terme, San Secondo Parmense, Sissa Trecasali, Solignano, Soragna, Sorbolo, Terenzo, Tizzano Val Parma, Tornolo, Torrile, Traversetolo, Valmozzola, Varano de' Melegari, Varsi;

**PIACENZA:** Agazzano, Alseno, Alta Val Tidone (Caminata, Nibbiano, Pecorara), Besenzone, Bettola, Bobbio, Borgonovo Val Tidone, Cadeo, Calendasco, Caorso, Carpaneto Piacentino, Castel San Giovanni, Castell'Arquato, Castelvetro Piacentino, Cerignale, Coli, Corte Brugnatella, Cortemaggiore, Farini d'Olmo, Ferriere, Fiorenzuola d'Arda, Gazzola, Gossolengo, Gragnano Trebbianese, Gropparello, Lugagnano Val d'Arda, Monticelli d'Ongina, Morfasso, Ottone, Piacenza, Pianello Val Tidone, Piozzano, Podenzano, Ponte dell'Olio, Pontenure, Rivergaro, Rottofreno, San Giorgio Piacentino, San Pietro in Cerro, Sarmato, Travo, Vernasca, Vigolzone, Villanova sull'Arda, Zerba, Ziano Piacentino.



## CAPITOLO 3

### *La figura del cacciatore*

-Se il cacciatore non è ancora “formato”, al Centro di Raccolta (CR), deve essere presente una persona formata, che esamina il capo- Il cacciatore presenterà al CR la selvaggina cacciata ad una persona formata, informandola di eventuali comportamenti, atteggiamenti anomali osservati prima dell’abbattimento, oltre che per la compilazione della parte di competenza della persona formata del documento di cui al Mod.2 dell’allegato I.

Il cacciatore è un “produttore primario” e, come tale, è da intendere come un operatore del settore alimentare (O.S.A.), responsabile della sicurezza alimentare del suo prodotto (l’animale cacciato) che, per potere essere immesso sul mercato, deve essere garantito che tutte le fasi della “produzione” (abbattimento, manipolazione, trasporto) soddisfino i requisiti di legge di benessere e igiene. Per abilitare un cacciatore a diventare cacciatore “formato”, lo stesso deve frequentare il corso specifico di formazione, come indicato dal Reg CE 853/2004 e successive modifiche, con obbligo di frequenza per le ore minime indicate dalla normativa anche per i cacciatori di selezione, misuratori biometrici o abilitati alla gestione degli ungulati nella caccia collettiva, nella caccia con cane limiere ed i coadiutori. Le materie trattate forniranno tutte le nozioni di carattere tecnico-pratico/scientifico atte a consentire un corretto approccio all’animale in vita, un corretto trattamento delle spoglie, dallo sparo alla consegna al Centro di raccolta e/o centro di lavorazione e sezionamento carni.

L’acquisizione del titolo di “cacciatore formato” consente alla persona che caccia ungulati selvatici di poter destinare l’animale cacciato direttamente al C.L.S. per la commercializzazione della carne per il consumo umano. Infatti, per essere abilitati

- a) si deve disporre di sufficienti nozioni per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina abbattuta sul posto (ante-mortem);
- b) avere nozioni della cura allo sparo;
- c) sapere come trattare la carcassa prima di conferirla ad un “Centro di lavorazione della selvaggina” per l’ispezione sanitaria a cura del Veterinario Ufficiale.

È considerato “personale formato” chiunque abbia seguito lo specifico corso formativo.



È raccomandabile che tutti i cacciatori e le figure coinvolte nell'ambito della gestione faunistico-venatoria partecipino ai corsi per “persona formata”. Nello stesso modo, considerando le nuove conoscenze in materia sull'igiene delle carni e sulla gestione delle spoglie della fauna selvatica, sarebbe buona cosa che coloro i quali sono già in possesso di tale abilitazione partecipino ad eventi di aggiornamento e confronto costante.

L'Ente formatore, in collaborazione con il Servizio Veterinario delle ASL, sulla base del programma di studio e della verifica della documentazione inerente alla partecipazione con esito favorevole del candidato, rilascia l'attestato di “Cacciatore formato”.

Il cacciatore (formato e non) deve possedere l'attrezzatura idonea allo scopo ovvero: arma munita di ottica, binocolo e “lungo”, munizioni specifiche. In particolare, si precisa:

- munizionamento - La cartuccia deve essere per calibro e peso, commisurata al tipo di selvaggina cacciata ed avere la capacità di trasmettere e trasferire sull'animale tutta l'energia cinetica della palla, provocando il così detto “Stopping power” (potere di arresto), determinando un fortissimo shock idrodinamico e conseguente shock nervoso. La palla può essere in piombo o monolitica, in relazione alla Determinazione specifica, così come riportato a cura del responsabile del servizio della regione Emilia Romagna: **“è fatto obbligo al cacciatore dichiarare la tipologia di munizionamento utilizzato, in termini di materiale”**.
- la munizione deve essere in grado di penetrare in profondità nel bersaglio per essere letale e data da proiettili capaci di espandere gradualmente il loro diametro, provocando cavità superiori al calibro originario, inducendo un danno periferico.

È fatto obbligo al cacciatore indicare data, ora e luogo del prelievo, al fine di verificare i tempi e le modalità di trasporto nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari. L'Ente certificatore può fare richiesta di tali dati, per controllo, direttamente al cacciatore, fornitore dell'animale prelevato.

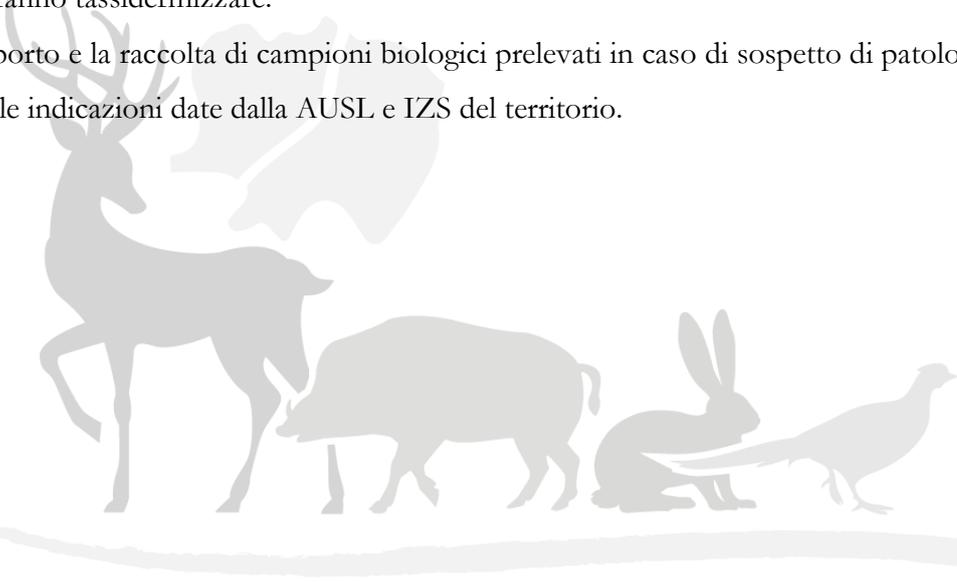
Nel caso di segni o lesioni riferibili a patologie, i visceri devono accompagnare la carcassa ed essere identificabili e contrassegnati in maniera univoca. Solo nel caso di presenza di “persona formata” la corata (polmone, cuore e fegato) può non accompagnare la carcassa.



La “persona formata” può rilasciare una sola dichiarazione per più carcasse, purché siano destinate ad un unico “Centro di lavorazione della selvaggina” e purché ciascuna di esse sia adeguatamente identificata ed elencata nella dichiarazione, specificando per ognuna la data, l’ora e il luogo dell’abbattimento.

La testa ed il diaframma dei suidi selvatici, animali sensibili alla Trichinella, accompagnano la carcassa al “Centro di lavorazione della selvaggina”; tuttavia, l’autorità competente potrà autorizzare l’inoltro senza testa nel caso questa sia inviata ad un centro tecnico per la produzione di trofei di caccia “tassidermista”, riconosciuto a norma dell’articolo 18 del Reg. (CE) 1774/2002; questo vale anche per le teste dei cervidi che si vorranno tassidermizzare.

Per il trasporto e la raccolta di campioni biologici prelevati in caso di sospetto di patologia diffusibile, ci si affida alle indicazioni date dalla AUSL e IZS del territorio.



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA

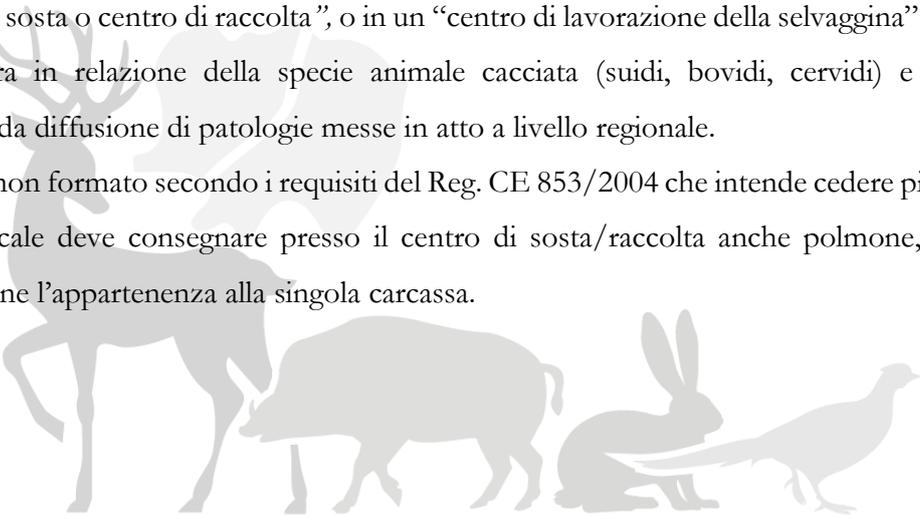


## CAPITOLO 4

### *Intervento sull'animale*

Il capo di selvaggina, una volta abbattuto, deve essere DISSANGUATO con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale e “riconosciuto” con apposizione su di esso di una fascetta identificativa. Quanto prima dovrà essere EVISCERATO e, se previsto, i visceri (corata e pacchetto intestinale) dovranno essere raccolti in contenitori a tenuta e identificabili per il successivo trasporto in un “centro di sosta o centro di raccolta”, o in un “centro di lavorazione della selvaggina”, o in un macello. Quanto sopra in relazione della specie animale cacciata (suidi, bovidi, cervidi) e delle misure di prevenzione da diffusione di patologie messe in atto a livello regionale.

Il cacciatore non formato secondo i requisiti del Reg. CE 853/2004 che intende cedere piccoli quantitativi in ambito locale deve consegnare presso il centro di sosta/raccolta anche polmone, cuore e fegato, identificandone l'appartenenza alla singola carcassa.



**SELVAGGINA DEL DUCATO**  
PARMA E PIACENZA



## CAPITOLO 5

### *Centro di raccolta e centro di lavorazione*

Per “centro di sosta o centro di raccolta” si intende un “Punto di raccolta e controllo dei capi abbattuti” dotato di pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili con uso di acqua potabile o acqua pulita, di una cella frigorifera di capacità idonea a contenere le carcasse non accatastate ma appese e di appositi contenitori contrassegnati ai sensi del Reg. CE 1069/2009, per i visceri degli animali e degli altri scarti non destinati al consumo umano. Se il sistema di refrigerazione permette il raggiungimento della temperatura a cuore delle carni di cui al punto 5, cap. 2, sez. IV o di cui al punto 4, capitolo 3, sez. IV, dell’All. III del Reg. CE 853/2004, le carcasse possono sostare presso il centro fino a 3/5 giorni.

Presso i centri di sosta/raccolta è consentito/è auspicabile che nel caso in cui la carcassa giunga parzialmente eviscerata vengano rimossi tutti i visceri, compresi quelli toracici, trachea ed esofago, oltre ad eventuali porzioni di organo rimaste inavvertitamente nella carcassa durante l’eviscerazione in campo. È ritenuta buona prassi la rimozione della testa (ad eccezione del cinghiale) al fine di permettere un maggiore e più rapido dissanguamento della carcassa.

Il “centro di sosta o centro di raccolta” rappresenta la sede in cui viene consegnato l’animale cacciato e nel quale si redige il documento per la registrazione dell’intervento, comprensivo di:

- nominativo del cacciatore,
- ora e luogo abbattimento,
- calibro e palla utilizzata,
- raccolta dei dati biometrici e delle osservazioni sanitarie;
- registrazione di base sulla qualità igienico-sanitaria della carcassa (valutazione dell’ingresso/uscita del colpo al fine di determinare se la lesione è stata immediatamente mortale oppure no e/o se lungo il tramite siano stati lesi organi addominali con eventuale contaminazione batterica, valutazione del corretto dissanguamento e della corretta eviscerazione; registrazione delle modalità di trasporto, valutazione dei tempi di consegna al centro ecc.).

A questo riguardo si fa riferimento al All.2 del Piano di Autocontrollo.



Le carcasse dovranno pervenire al C.L.S. (GHE) necessariamente in pelo. Qualora il conferimento sia effettuato da un cacciatore/persona formata, il quale redigerà idonea dichiarazione, non sarà necessario che i visceri accompagnino la carcassa; in caso contrario i visceri, correttamente identificati con il codice univoco corrispondente alla carcassa cui appartengono, dovranno accompagnare la stessa all'arrivo al C.R. per una valutazione della persona formata o al C.L.S. per permettere la valutazione al Veterinario ufficiale.

Saranno candidate all'accesso in filiera le carcasse che avranno le seguenti caratteristiche:

- dissanguate con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale nell'immediato post abbattimento;
- eviscerate (private di stomaco e intestino) nel più breve tempo possibile;
- fatte raffreddare un minimo per consentire un rapido trasporto al C.R./C.L.S.;
- conferite entro 4 ore dall'abbattimento nel periodo estivo;
- conferite entro 8 ore dall'abbattimento nel periodo invernale;
- conferite non insudiciate, sporche o con masse muscolari esposte;
- conferite con cavità addominale pulita (da contenuto ruminale o intestinale);
- conferite direttamente al C.L.S. o dopo stazionamento presso C.R. registrati;
- da valutare tutte le carcasse che pervenissero nelle 12 ore successive allo sparo.

In relazione a quanto queste caratteristiche siano o meno presenti/rispettate, le carcasse possono essere suddivise in tre classi di merito:

- 1<sup>A</sup> SCELTA

animali abbattuti con un solo colpo, con localizzazione del colpo in cavità toracica (blatt per gli anglosassoni), o interessante il sistema nervoso centrale, rapido dissanguamento con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale ed eviscerazione, tempo di arrivo entro le 4 ore dall'abbattimento, modalità di trasporto che ne abbia permesso idoneo raffreddamento, condizioni di pulizia di mantello e delle cavità toracico-addominali, temperatura di conferimento.



- 2<sup>A</sup> SCELTA

animali abbattuti con più di un colpo e/o con localizzazione dei colpi con importanti soffusioni emorragiche a livello delle masse muscolari, dissanguamento con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale ed eviscerazione, condizioni di igiene e pulizia delle cavità toracico-addominale accettabili;

- 3<sup>A</sup> SCELTA\*

animali abbattuti con uno o più colpi con localizzazione degli stessi ad interessamento degli organi addominali, le carcasse trasportate in sacchi di cellophane o materiale plastico non traspirante, carcasse non sufficientemente dissanguate (solo recisione dei grossi vasi che scorrono nelle regioni laterali del collo), carcasse lavate con acqua.

**A tutte le carcasse che non rispondono ai requisiti minimi di igiene e di trattamento verrà negato il marchio di filiera.**

Inoltre:

- i capi feriti, recuperati con l'ausilio del cane da traccia, trattata la carcassa con le opportune operazioni di dissanguamento ed eviscerazione, verranno valutati in sede di C.R..

\* IMPORTANTE: le carcasse che per le condizioni sopra descritte rientrano nella 3<sup>A</sup> scelta, possono essere inviate comunque al C.L.S., con tutta la documentazione richiesta, per una visita del Veterinario Ufficiale che ne certificherà la destinazione d'uso, anche per la commercializzazione, MA NON CON IL MARCHIO DELLA FILIERA.

Oggi nei Centri di Raccolta, grazie alla presenza di celle frigorifere e congelatori, è possibile attuare la tolettatura e il raffreddamento della carcassa per una sua corretta conservazione. Inoltre, è il luogo ove effettuare un ottimale prelievo e stoccaggio temporaneo di eventuali campioni biologici destinati alle analisi. Queste strutture, opportunamente inserite in un sistema di filiera, possono essere molto utili ai fini sia della sorveglianza passiva, in particolare per una diagnosi precoce (early detection) di possibili infezioni/malattie, presenti nell'area di attività venatoria, e per un'efficace scoperta e localizzazione di



eventuali casi sospetti, nonché per l'applicazione di strategie di campionamento nell'ambito di piani di sorveglianza attiva.

I capi destinati ai Centri di lavorazione selvaggina dovranno essere trasferiti dal Centro di Sosta/Raccolta nel rispetto della catena del freddo, interi e sottopelo. Presso i centri di Sosta/Raccolta è fatto divieto di scuoiare i capi di selvaggina, salvo in quelle situazioni in cui il capo sia destinato all'autoconsumo da parte del cacciatore. In tal caso è buona norma che si disponga di una seconda cella frigorifera unicamente destinata a queste ultime. Nei centri di raccolta devono essere rispettati i requisiti gestionali previsti dalla normativa vigente e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, al fine della rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002. Tuttavia, nel caso in cui alcune carcasse venissero destinate all'autoconsumo, i Reg. CE 178/2002 e 852/2004 non verrebbero applicati.

Completate tutte le procedure nel "centro di raccolta", le carcasse devono essere avviate nel più breve tempo possibile a un "Centro di lavorazione e sezionamento" comunque entro e non oltre i tre giorni, per essere sottoposte a visita veterinaria. Per l'invio delle carcasse ad un "Centro di lavorazione della selvaggina" dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni nel rispetto dei seguenti indicatori:

- la carcassa dell'animale abbattuto deve essere scortata dalla dichiarazione del cacciatore formato /persona formata (Mod.1) relativamente alla visita ante-mortem e all'esame dei visceri. Questo documento esclude tutte quelle prime criticità indicanti che l'utilizzo alimentare possa essere un rischio per la salute del consumatore. La dichiarazione deve indicare inoltre data, ora, luogo dell'abbattimento e numero di identificazione del capo prelevato;
- le carcasse devono essere inviate al "Centro di lavorazione della selvaggina" accompagnate da corata (polmoni cuore, e fegato) e dai visceri della cavità addominale e pelvica contenuti in appositi contenitori. Testa e visceri possono non accompagnare la carcassa se la persona formata non ne ravvisa la necessità, non avendo riscontrato caratteristiche anomale sui visceri e sulla carcassa e non avendo osservato comportamenti anomali nell'animale ancora in vita. Per il trasporto è vietato sovrapporre le carcasse;



Per quanto riguarda il cinghiale, in caso di allerta PSA, testa, diaframma e visceri devono sempre accompagnare la carcassa. Potrebbe succedere che CLS/Macello preferiscano ricevere le carcasse dei suidi già testate dall'IZS e Negative a PSA. "In caso di eventuali focolai di PSA si procederà come da delibere regionali".

- nel “Centro di lavorazione della selvaggina” le carcasse devono essere rese disponibili alla visita sanitaria da parte del Veterinario Ufficiale che, visionato il Mod.1, ispezionata la carcassa e la corata, se presente, stabilita l'idoneità al consumo, applica il bollo sanitario, rendendola immediatamente libera per essere lavorata/commercializzata;
- le carni devono essere accompagnate dalla documentazione di filiera e, a seconda della provenienza e destinazione finale, si possono distinguere come segue:

1) Carcasse di animali provenienti da attività venatoria:

- a) per cessione diretta al consumatore (con limite di numero capi anno);
- b) per commercializzazione senza limiti di numero.

2) Carcasse di animali provenienti da piani di controllo:

per commercializzazione. Però per il cinghiale, a seguito della approvazione del “Piani Regionali Interventi Urgenti”, i coadiutori potranno trattenere il capo e destinarlo alla commercializzazione, al consumo diretto o all'autoconsumo;

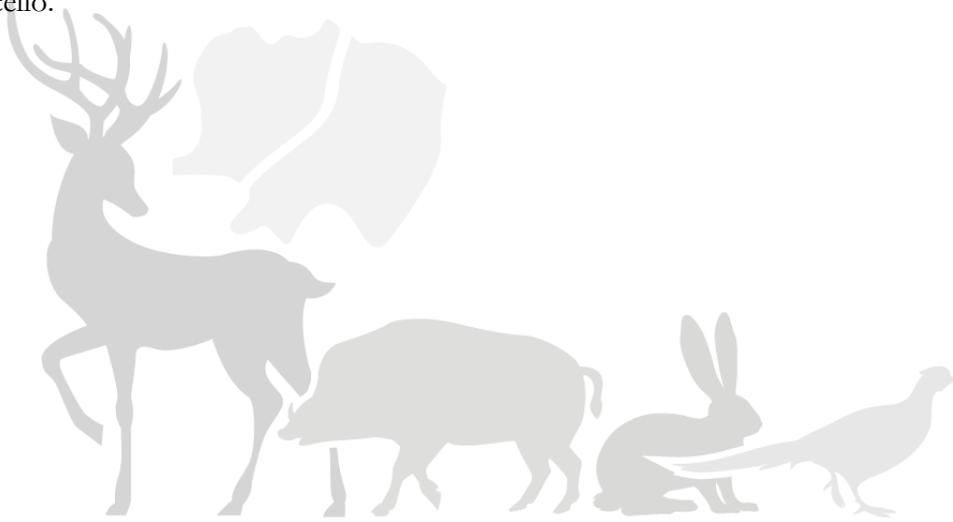
3) Carcasse provenienti da allevamenti:

per commercializzazione o cessione a privati (dopo Visita Sanitaria al C.L.S.).

Il rappresentante legale del “Centro di lavorazione della selvaggina” garantisce che siano adottate:



- una procedura che assicuri, lungo tutta la linea di macellazione, l'identificazione della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione, nonché la loro rintracciabilità. Tale procedura deve essere documentata all'interno del piano di autocontrollo;
- una procedura documentata per l'identificazione, la manipolazione e l'invio dei campioni/pool di campioni al laboratorio designato, nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti. La procedura deve prevedere modalità di prelievo, identificazione dei campioni, verbalizzazione e refertazione, anche nei casi di laboratorio interno al macello.



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA

Il “piccolo quantitativo” è definito in un numero di carcasse corrispondenti a 2 unità/anno di “capo grosso equivalente (C.G.E.), secondo la 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 corrispondete 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” come da tabella qui di seguito.

<b>NUMERO CAPI</b>	<b>NUMERO 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)



## CAPITOLO 6

### *Commercializzazione*

La caccia è considerata una produzione primaria al pari dell'agricoltura e dell'allevamento (Reg. CE 178/2002); di conseguenza, se il prodotto carne viene immesso sul mercato per il consumo umano, il cacciatore (come l'agricoltore e l'allevatore) è responsabile della sua sicurezza alimentare (Reg. 853/2004, Allegato III) e deve quindi assolvere gli obblighi di tracciabilità (documentandone la provenienza) e salubrità.

Ai fini della commercializzazione, dal C.L.S. ai locali commerciali in cui sono presenti le carni lavorate, deve essere tenuto un registro in cui sono annotati:

- specie animale e il numero dei capi lavorati;
- l'ora, la data e la zona di abbattimento;
- il nome del cacciatore che ha ceduto la selvaggina;
- il destinatario Filiera/autoconsumo finale delle carcasse;
- la copia del "documento di accompagnamento" (MOD. C/MOD 1);
- per suidi, verbale ispezione al centro di raccolta per la specifica situazione legata alla P.S.A.;
- gli esiti dell'esame trichinoscopico, se suide, da fornire al destinatario delle carni con tutte le refertazioni delle analisi effettuate sul singolo capo.

Tali disposizioni sono valide in tutti i casi di commercializzazione previsti, ad esclusione della selvaggina finalizzata esclusivamente al consumo domestico privato.

SELVAGGINA DEL DUCATO  
PARMA E PIACENZA

#### **Commercializzazione: definizioni**

1) carni provenienti dall'attività venatoria:

- a) cessione diretta al consumatore finale per 2 unità/anno di "capo grosso equivalente (C.G.E.) vedi Tabella di conversione anche per capi/anno di piccola selvaggina; cessione a laboratori annessi agli esercizi al dettaglio o di somministrazione a livello locale, con l'obbligo di documentarne la provenienza e la negatività per la presenza di Trichina nelle specie sensibili;



- b) commercializzazione, senza limiti, previo invio ad un “Centro di lavorazione della selvaggina” riconosciuto, per essere sottoposto a ispezione sanitaria e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria;
- 2) carni provenienti dall’attività di controllo:  
destinate “esclusivamente” alla commercializzazione, previo invio ad un Centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto, per essere sottoposto ad ispezione sanitaria e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria; per il cinghiale, come è già stato specificato, a seguito della approvazione del PRIU, i coadiutori potranno tenere il capo e destinarlo alla commercializzazione, al consumo diretto o all’autoconsumo;
- 3) carni provenienti da selvaggina allevata per la quale l’Autorità competente abbia consentito l’abbattimento in azienda e, se riconosciute sane, sottoposte a bollatura sanitaria in un macello o Centro di lavorazione della selvaggina, possono essere cedute direttamente al consumatore finale o entrare nella filiera. Per queste carcasse è d’obbligo il controllo della presenza di eventuali “inibenti”, sostanze farmacologiche ad esempio antibiotici, così da escludere trattamenti ricevuti.

Sono ammissibili a Marchio Selvaggina Controllata tagli, carni e porzioni di carcasse che rispondono ai requisiti di qualità sopra descritte per il circuito selvaggina controllata.

L’attività di produzione come prodotto a Marchio Selvaggina Controllata può avvenire per:

- mezzena intera o sezionata in tre pezzi;
- tagli derivati del sezionamento delle stesse fino al loro disosso.

In ogni caso tutti i prodotti devono essere ottenuti da carni lavorate in macelli e laboratori di sezionatura che rispettino il presente disciplinare.

I tagli selezionati e preparati per l’avvio al consumo, dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di prodotti di selvaggina controllata ed il riferimento all’origine; ciò potrà avvenire attraverso un sistema di identificazione efficace collegato al certificato di garanzia/attestato di provenienza che accompagna sempre il prodotto.

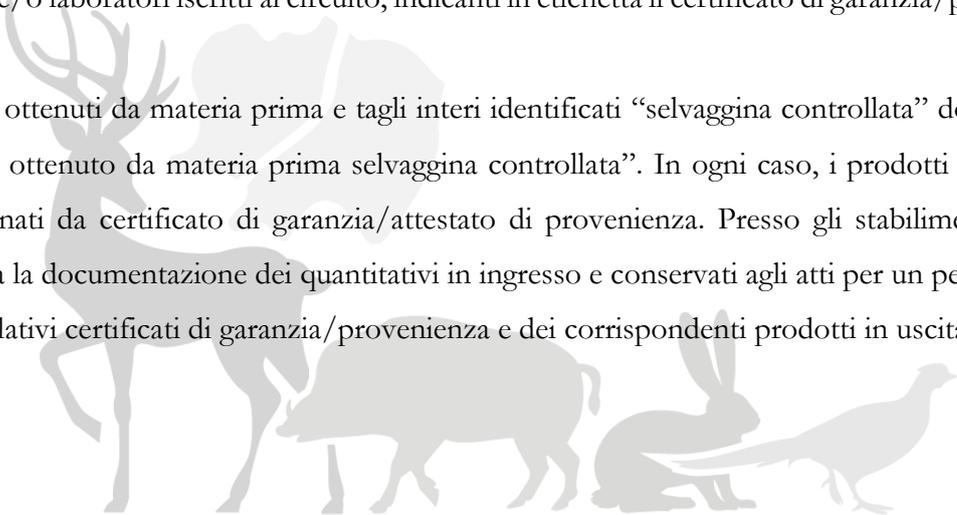


Le carni di selvaggina controllata sono commercializzabili solo in confezioni che identificano il prodotto, sempre accompagnato da certificato di garanzia/attestato di provenienza.

Le carni da consumo fresco di selvaggina controllata potranno essere vendute al minuto e preparate in macellerie autorizzate che acquistano dal macello/sezionamento o dal laboratorio di sezionatura autorizzato tagli interi di mezzene, di quarti o di porzioni, sempre accompagnati da certificato di garanzia/provenienza.

In qualsiasi punto vendita potranno essere presenti confezioni di carni selvaggina controllata preparate in macelli e/o laboratori iscritti al circuito, indicanti in etichetta il certificato di garanzia/provenienza delle carni.

I prodotti ottenuti da materia prima e tagli interi identificati “selvaggina controllata” dovranno indicare “prodotto ottenuto da materia prima selvaggina controllata”. In ogni caso, i prodotti dovranno essere accompagnati da certificato di garanzia/attestato di provenienza. Presso gli stabilimenti, deve essere mantenuta la documentazione dei quantitativi in ingresso e conservati gli atti per un periodo di minimo 5 anni i relativi certificati di garanzia/provenienza e dei corrispondenti prodotti in uscita.



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA



## CAPITOLO 7

### *Accettazione materie prime, macellazione, lavorazione e vendita delle carni*

L'abbattimento, la preparazione, la macellazione e la lavorazione delle carni sono regolamentati dalle normative del pacchetto igiene (Reg. (CE) 853/2004 e successive modifiche e integrazioni). In questo disciplinare si fa riferimento a strutture rispondenti a tali normative.

Per essere inserite nel circuito le strutture devono garantire:

- a) macelli con annessa eventuale attività di sezionamento: possono essere esclusivisti oppure devono garantire separazione temporale tra le partite di altre specie lavorate e relativa lavorazione al circuito della selvaggina controllata;
- b) laboratori di sezionamento: possono essere esclusivisti per la lavorazione di carcasse e porzioni di carcasse del circuito selvaggina controllata oppure devono garantire la separazione spazio-temporale delle partite lavorate.

Per essere inserite nel circuito, le materie prime (carcasse) devono necessariamente non presentare criticità, che, meglio definite nell'allegato 2 (autocontrollo) prendono il nome di NON CONFORMITÀ GRAVI, come riassunte di seguito:

- dichiarazioni incomplete;
- dichiarazioni false o compilate da personale non formato;
- carcassa non identificata con marchio inamovibile (fascetta RER);
- carcassa in evidenti condizioni patologiche (aree alopeciche, aree di flogosi);
- carcassa fortemente imbrattata (feci, sangue ecc.);
- carcassa in evidente stato di decomposizione (presenza di uova, larve, parassiti);
- carcassa divisa in parti;
- carcassa privata della testa;
- carcassa privata di organi necessari ai fini diagnostici;
- mancato rispetto delle precauzioni atte a limitare il rischio di contaminazione.



## Macellazione

Le carcasse di selvaggina devono essere mantenute e lavorate con la garanzia che vi sia separazione spazio-temporale con carni di altra provenienza eventualmente presenti.

Le carcasse che rispondono ai requisiti previsti per le carcasse nella scheda di prodotto (classe 1) potranno essere sezionate e lavorate come carcasse di selvaggina. La responsabilità dell'ammissione al marchio delle carcasse è affidata a valutatori ufficialmente abilitati, o, in loro assenza, a valutatori incaricati dal concessionario del Marchio presso il macello: questi dovrà redigere un documento/scheda di macellazione per partita di carcasse macellate, che riporterà gli estremi di ingresso dei capi e i risultati della macellazione.

Le carcasse non idonee dovranno essere deviate dalla catena di lavorazione e trattate separatamente dalle idonee, potendo pur procedere comunque per la commercializzazione, ma senza il marchio di qualità della filiera delle carni. Le carcasse idonee potranno essere immediatamente smontate per produrre tagli e carni di selvaggina controllata.

Dovrà essere sempre garantita la separazione tra le carcasse in lavorazione, attraverso la composizione di carrelli di porzioni di carcassa e di tagli destinati alla lavorazione della selvaggina controllata, rigorosamente distinti per partita di provenienza.

## Lavorazione

La responsabilità dell'ammissione alla lavorazione delle porzioni di carcassa e dei tagli del circuito della selvaggina controllata può essere effettuata nei laboratori annessi al macello o in laboratori di sezionatura esterni. In questo secondo caso, le carni escono dal macello accompagnate dal documento/scheda di macellazione che ne attesta la derivazione da carcasse rispondenti ai requisiti della filiera della selvaggina controllata, unitamente a copia di ogni documentazione di ingresso in macello dei capi.

La lavorazione delle porzioni di carcassa e dei tagli deve avvenire in modo **separato per partita di provenienza**: ciò è indispensabile per la commercializzazione dei prodotti da selvaggina controllata descritti in scheda di prodotto.



## **Identificazione per la vendita dei tagli e delle carni di selvaggina controllata**

All'atto dell'ingresso presso il C.L.S. le carcasse verranno rinominate con apposito numero di lotto, il quale dovrà garantire la tracciabilità del prodotto all'origine. Il numero di lotto farà quindi riferimento al contrassegno posto sull'animale al momento dell'abbattimento e dovrà mantenere le informazioni relative a specie, sesso e classe di età, data e luogo di abbattimento, tipologia di munizionamento impiegato, data di lavorazione/trasformazione. Successivamente, a seconda della lavorazione/trasformazione, occorrerà indicare la data entro cui consumare preferibilmente il prodotto.

La vendita di prodotto marchiato selvaggina controllata viene effettuata dai macelli e dai laboratori di sezionatura autorizzati selvaggina controllata, iscritti al circuito, sotto forma di tagli interi o derivati.

Le carni di selvaggina controllata possono essere messe in commercio solo in confezioni chiuse da una nastratura inamovibile o sottovuoto e devono essere accompagnate da Certificato di Garanzia. In ogni caso, tutti i prodotti composti dovranno riportare il lotto di appartenenza inteso come capo e giornata di macellazione.

I tagli interi, una volta selezionati rifilati e preparati per l'avvio al consumo, dovranno riportare in modo indelebile il riconoscimento di materia prima selvaggina controllata ed un numero progressivo di riferimento alla mezzena. Ciò potrà avvenire con l'apposizione di apposita etichetta. Inoltre, ciascun taglio intero dovrà riportare il numero identificativo dell'origine e del lotto del singolo capo da cui si possono preparare tagli pregiati e carni fresche.

I tagli sezionati devono essere tenuti in carrelli e/o in contenitori che vanno individuati attraverso un sistema di identificazione visibile che riporta il riferimento all'origine con n° del Lotto, del capo lavorato e/o al documento/scheda di macellazione; le carni porzionate da consumo fresco sono avviate al commercio in confezioni, indicanti sempre nell'etichetta il Certificato di Garanzia.

Le macellerie, che per la sezione carni di suidi, bovidi e cervidi di selvaggina controllata devono essere autorizzate, acquistano dal macello o dal laboratorio di sezionatura autorizzati tagli interi o parti di esse accompagnati da Certificato di Garanzia, con indicazione delle quantità in entrata.

La vendita al minuto della carne fresca avviene con confezioni già etichettate. In ogni caso la carne fresca di selvaggina controllata dovrà essere identificabile rispetto agli altri tagli fuori dal circuito.

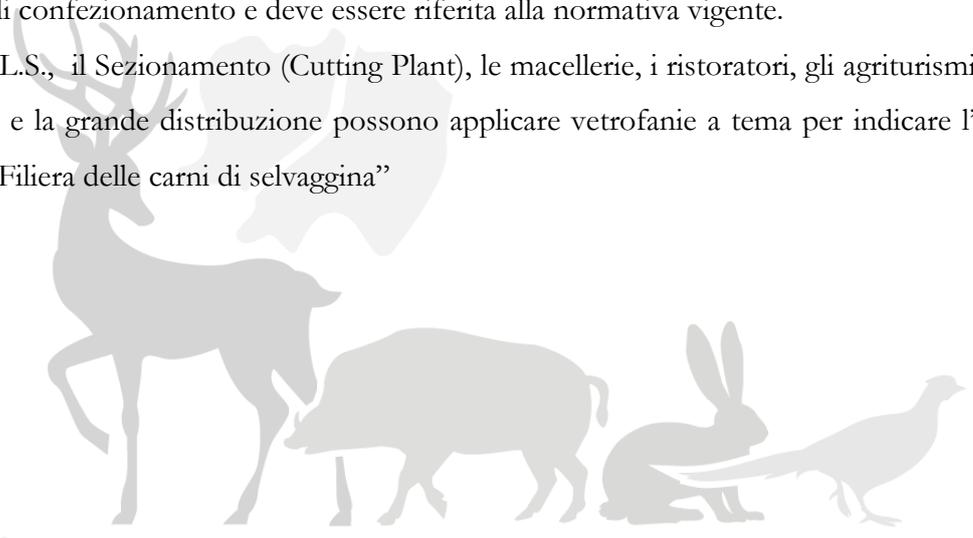


All'atto della vendita, sullo scontrino fiscale deve essere indicato che la carne venduta è selvaggina controllata (ove possibile, vi sarà anche l'emissione di copia del Certificato di Garanzia da tessera magnetica.)

I prodotti lavorati devono riportare in etichetta il logo di appartenenza al circuito “selvaggina controllata” e questo sistema permetterà di verificare la corrispondenza tra i quantitativi di carne selvaggina controllata in ingresso e quella venduta.

Nell'etichetta è obbligatoria l'indicazione della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento e deve essere riferita alla normativa vigente.

I C.R., C.L.S., il Sezionamento (Cutting Plant), le macellerie, i ristoratori, gli agriturismi, gli street food, la piccola e la grande distribuzione possono applicare vetrofanie a tema per indicare l'appartenenza al circuito “Filiera delle carni di selvaggina”



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA



## CAPITOLO 8

### *Concessione del marchio*

Tutte le aziende di trasformazione e cacciatori che intendono aderire al circuito “selvaggina controllata” devono registrarsi presso il concessionario del marchio.

L'uso del marchio è concesso:

- a) imprese singole o associate che producono alimenti di selvaggina destinati al consumo umano;
- b) aziende di trasformazione o commercializzazione che trasformano o commercializzano alimenti di selvaggina destinati al consumo umano;
- c) Ristoratori, attività di somministrazione diretta, agriturismi, street-food, gastronomie, piccola e grande distribuzione.

L'uso del marchio comprende l'impegno, da parte di ciascun produttore, alla fornitura dei prodotti cui si riferisce il marchio, nonché il loro impegno unilaterale ed incondizionato verso il Concessionario a consentire i controlli previsti dal cap. 7.

L'uso del marchio è concesso alle imprese che ne fanno richiesta sulla base delle procedure definite dal presente disciplinare.

Tutti i soggetti interessati devono impegnarsi, all'atto della richiesta di concessione d'uso del marchio, a rispettare il presente disciplinare nonché a consentire lo svolgimento dei controlli previsti.

I soggetti a cui è stato concesso l'uso del marchio, devono inoltre impegnarsi, all'atto della richiesta di concessione d'uso del marchio, a fornire al Concessionario, entro il termine indicato nell'atto di concessione d'uso del marchio, una relazione contenente i dati consuntivi relativi alle annualità nelle quali viene attuata la valorizzazione tramite il marchio “selvaggina controllata”.

Tutti i soggetti interessati, come più sopra identificati, potranno fare richiesta di concessione del marchio, cui dovrà essere allegata una dichiarazione riguardante le strutture di macellazione/sezionamento e di trasformazione/produzione atta a soddisfare i requisiti del presente disciplinare, a firma del tecnico incaricato dal concessionario.



Qualora vengano riscontrate situazioni di non conformità, saranno indicate, in forma scritta, proposte di modifica che le aziende/cacciatori dovranno mettere in atto, qualora intendano aderire al circuito, nei tempi e nei modi previsti dai tecnici stessi.

## **Controlli**

Il controllo delle regole stabilite dal presente disciplinare e della normativa di riferimento è affidato al concessionario del marchio, che può affidare il compito ad organismi di certificazione accreditati secondo le norme applicabili della serie EN 45000.

I controlli consistono in:

- a) verifiche della documentazione fornita;
- b) ispezioni nei luoghi di produzione, trasformazione, conservazione e commercializzazione;
- c) analisi di campioni prelevati.

Le non conformità rilevate devono essere comunque gestite dal concessionario e comunicate agli interessati entro quarantotto ore dall'accertamento.

I costi relativi alle verifiche sono a carico dei concessionari.

## **Sanzioni relative all'uso del marchio**

Il Concessionario comunica al soggetto interessato, a seconda della gravità della violazione ed avuto riguardo a quanto stabilito nel provvedimento di concessione, il semplice richiamo o la sospensione dall'uso del marchio per un periodo compreso tra i sei e i ventiquattro mesi, ovvero la decadenza dalla concessione, in caso di violazione:

- a) delle modalità d'uso del marchio;
- b) delle regole stabilite dal presente disciplinare;
- c) delle norme regionali, nazionali e comunitarie relative ai prodotti destinati al consumo umano.

A tal fine, la violazione viene contestata agli interessati assegnando ad essi un termine, non inferiore a dieci giorni dal ricevimento della comunicazione, per formulare le loro osservazioni.

Alla prima violazione compiuta corrisponde il semplice richiamo; tuttavia, in caso di violazioni di particolare gravità previste nel provvedimento di concessione dell'uso del marchio, può essere comminata

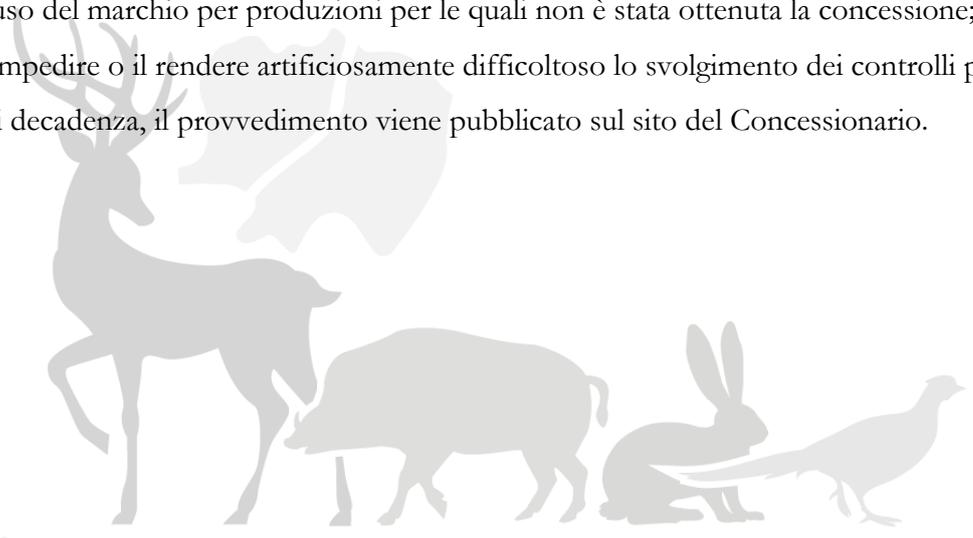


la sospensione o la decadenza. In ogni caso, la sanzione proposta viene comunicata agli interessati con la contestazione della violazione.

Costituiscono comunque violazioni di estrema gravità, che al momento dell'accertamento rendono immediata la decadenza dall'uso del marchio:

- a) la frode;
- b) la pubblicità ingannevole;
- c) il mancato rispetto della normativa sanitaria riguardante i prodotti di selvaggina;
- d) l'uso del marchio per produzioni per le quali non è stata ottenuta la concessione;
- e) l'impedire o il rendere artificialmente difficoltoso lo svolgimento dei controlli previsti.

In caso di decadenza, il provvedimento viene pubblicato sul sito del Concessionario.



# SELVAGGINA DEL DUCATO

## PARMA E PIACENZA