



Disciplinare della
Filiera delle Carni di
“SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”
SUSTAINABLE WILDLIFE MANAGEMENT (SWM)
AND WILD MEAT ©FAO 2014



SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

1 marzo 2024

GAL DEL DUCATO S.CON.S.R.L., Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma - P.IVA: 02765170341

Tel +39 0521 574197 – Fax +39 0521574281

info@galdelducato.it - galducato@pec.it



Cos'è il disciplinare

Il disciplinare è il regolamento che tutti i soggetti all'interno della filiera delle carni di "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA" 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 del presente disciplinare 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:

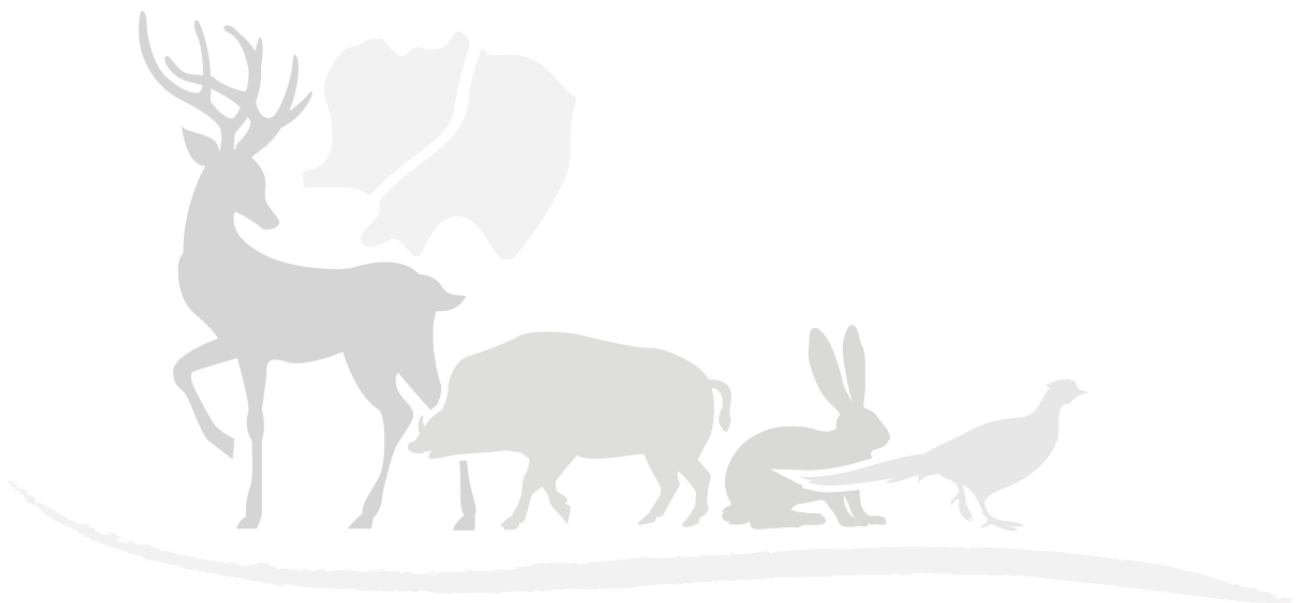


- Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato 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 (C.R.) 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.
- Macello: stabilimento adibito alla macellazione e la toelettatura degli animali le cui carni sono destinate al consumo umano; (Reg. CE 853/2004, all. I, punto 1,16).
- Centro di sezionamento C.P. (Cutting Plant), stabilimento adibito al disosso e sezionamento delle carni (Reg. CE 853/2004, all. I, punto 1,17).
- Centro di lavorazione di selvaggina (C.L.S. o G.H.E. Game Handling Establishment): ogni stabilimento in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, oggetto di attività venatoria, 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

GAL DEL DUCATO S.CON.S.R.L., Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma - P.IVA: 02765170341

Tel +39 0521 574197 – Fax +39 0521574281

info@galdelducato.it - galducato@pec.it



CAPITOLO 1

La Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”

Gli interessati

Possono aderire alla Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” ed esporre il relativo Marchio:

- Centri di raccolta C.R., Centri di lavorazione carni di selvaggina C.L.S. pubblici e privati, Centri di sezionamento C.P.;
- Ambiti Territoriali Caccia, Aziende Faunistiche Venatorie, Aziende Agri-Turistiche Venatorie;
- Allevamenti di fauna selvatica, Parchi e Aree faunistiche;
- 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 DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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 del marchio di Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”.



CAPITOLO 2

Zona di origine della filiera

L'area geografica di riferimento per la Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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 Trebbiense, 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.

SELVAGGINA DEL DUCATO

PARMA E PIACENZA



CAPITOLO 3

La figura del cacciatore

Se il cacciatore non è ancora “formato”, al Centro di Raccolta o C.R., deve essere presente una persona formata che esamina il capo intero. Il cacciatore presenterà al C.R. 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 Modello B dell'Allegato I del Reg. CE 853/2004; il cacciatore formato invece, può portare il capo intero cacciato o al C.R. o direttamente ad un C.L.S., consegnando i documenti richiesti come da Allegato I Modello B della stessa normativa sopracitata.

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, per quanto concerne il munizionamento, si precisa che 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

GAL DEL DUCATO S.CON.S.R.L., Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma - P.IVA: 02765170341

Tel +39 0521 574197 – Fax +39 0521574281

info@galdelducato.it - galducato@pec.it



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”. 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 può cedere piccoli quantitativi in ambito locale ma deve sempre consegnare presso il centro di sosta/raccolta anche la corata: 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

Con riferimento all'**Allegato I “Piano di Controllo Sanitario”**, allegato al presente Disciplinare, 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/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 ovvero il Modello B dell'Allegato I del Reg. CE 853/2004, 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.). Al riguardo si fa riferimento all'**Allegato II “Piano di Autocontrollo”**, allegato al presente Disciplinare.



Le carcasse dovranno pervenire al C.L.S. necessariamente in pelo. Il C.L.S. è ogni stabilimento (Macello) in cui la selvaggina e le carni della selvaggina, oggetto di attività venatoria, vengono Visitate Ufficialmente dal veterinario, bollate ed autorizzate per il consumo umano. Nel C.L.S. inoltre le carni vengono preparate per essere immesse sul mercato. 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 il conferimento sia effettuato da un cacciatore/persona non formata, 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 una rapida consegna al C.R. o al 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:

1ª 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^a SCELTA

animali abbattuti con più di un colpo e/o con localizzazione dei colpi con importanti soffiusioni 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^a 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.

* **IMPORTANTE:** le carcasse che per le condizioni sopra descritte rientrano nella 3^a 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.**

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.

Oggi nei Centri di Raccolta, grazie alla presenza di celle frigorifere e congelatori, è possibile attuare la toelettatura 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” (C.L.S.) 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 e comunque entro e non oltre i 3/5 giorni ad un "Centro di Lavorazione Selvaggina" per essere sottoposto a Visita Sanitaria Ufficiale.

Dal C.L.S., per l'invio della carcassa ad un Centro di sezionamento (Cutting Plant) dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni bollate, nel rispetto dei seguenti indicatori:

- la carcassa dell'animale abbattuto deve essere scortata dalla dichiarazione del cacciatore formato /persona formata (Allegato I Modello B del Reg. CE 853/2004) 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;
- la carcassa deve essere inviata al "Centro di lavorazione della selvaggina" accompagnata 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 al C.L.S. preferiscano ricevere le carcasse dei suidi già testate dall'IZS e Negative a P.S.A. e quindi obbligatoriamente provenienti dal C.R.

In caso di eventuali focolai di P.S.A. 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 l’Allegato I Modello B Reg. CE 853/2004, 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:*

- a) per commercializzazione (per il cinghiale, a seguito della approvazione dei “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:*

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

In ogni caso colui che effettua il prelievo dell’animale deve scortare la/e carcassa/e con il Modello B dell’Allegato I Reg. CE 853/2004, per la consegna al C.L.S., mentre per la cessione dei piccoli quantitativi ai soggetti interessati deve far pervenire il Modello A dell’Allegato I Reg. CE 853/2004.

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.



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:

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

Ogni cacciatore formato o non formato, appartenente o meno a squadre di caccia, può cedere ogni anno un numero corrispondente a due unità “capo grosso equivalente” (accompagnando le carcasse con l'Allegato I Modello A o B del Reg. CE 853/2004) come da tabella qui di seguito.

NUMERO CAPI	NUMERO CAPI
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 (Allegato I Reg. CE 853/2004) 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” per cacciatore Formato o non formato (Allegato I Reg. CE 853/2004);
- per i suidi, verbale ispezione al centro di raccolta per la specifica situazione legata alla P.S.A.;
- gli esiti dell'esame trichinoscopico, 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.

Commercializzazione (definizioni):

- 1) carne 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 DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” tagli, carni e porzioni di carcasse che rispondono ai requisiti di qualità sopra descritte per il circuito Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”.

L’attività di produzione come prodotto a Marchio “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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 Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” ed il riferimento all’origine in modo da garantire sempre la rintracciabilità; ciò potrà avvenire attraverso un sistema di identificazione efficace che prevede un riconoscimento delle carni tramite un Attestato/Certificato di provenienza che accompagnino sempre il prodotto.



Le carni appartenenti alla Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” sono commercializzabili solo in confezioni che ne identificano il prodotto certificato.

Le carni da consumo fresco della Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” potranno essere vendute al minuto e preparate in macellerie autorizzate che acquistano, dal Centro Lavorazioni Selvaggina o dal laboratorio di Sezionatura autorizzato, tagli interi di mezzene, di quarti o di porzioni, sempre accompagnati da documenti che ne identificano la certificata provenienza.

In qualsiasi punto vendita potranno essere presenti confezioni di carni preparate in macelli e/o laboratori iscritti al circuito, indicanti in etichetta l'identificazione del prodotto certificato.

I prodotti ottenuti da materia prima e tagli interi identificati “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” dovranno indicare sulla confezione la seguente dicitura: ***“Prodotto ottenuto da materia prima SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”***. In ogni caso, i prodotti dovranno essere accompagnati dai relativi documenti che ne identificano la certificazione. Presso gli stabilimenti, deve essere mantenuta la documentazione dei quantitativi in ingresso e dei corrispondenti prodotti in uscita, e conservati agli atti per un periodo minimo di **cinque anni**, con i relativi documenti che ne identificano la certificazione.



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) Centri di Lavorazione Selvaggina con annessa eventuale attività di Sezionamento: possono essere esclusivisti oppure devono garantire separazione temporale tra le partite di altre specie lavorate e relativa lavorazione riferita al circuito della Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”;
- b) Laboratori di Sezionamento C.P. (Cutting Plant): possono essere esclusivisti per la lavorazione di carcasse e porzioni di carcasse del circuito della Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” oppure devono garantire la separazione spazio-temporale delle partite lavorate coerentemente a quanto detto sopra.

Per essere inserite nel circuito, le materie prime (carcasse) devono necessariamente non presentare criticità, meglio definite nell'**Allegato II “Piano di Autocontrollo”**, allegato alla presente Disciplinare.

Queste 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 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 un soggetto terzo, un Valutatore ufficialmente abilitato dal GAL, inserito in apposito elenco: 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 e potranno essere inserite nel circuito della Filiera delle Carni di "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA".

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 DEL DUCATO PARMA E PIACENZA", rigorosamente distinti per partita di provenienza.

Lavorazione

La responsabilità dell'ammissione alla lavorazione delle porzioni di carcassa e dei tagli all'interno della Filiera delle Carni di "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA" 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 delle Carni di "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA", 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 appartenenti alla Filiera delle Carni di "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA" descritti in scheda di prodotto.



Identificazione per la vendita dei tagli e delle carni appartenenti alla Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”

All'atto d'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 DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” viene effettuata dai macelli e dai laboratori di sezionatura autorizzati “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”, iscritti al circuito, sotto forma di tagli interi o derivati.

Le carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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 DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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 la provenienza che ne permette la rintracciabilità. Le macellerie, per la sezione carni di suidi, bovidi e cervidi della Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” devono essere autorizzate, devono acquistare dal macello o dal laboratorio di sezionatura autorizzati, tagli interi o parti di esse accompagnati dal Certificato/Attestato di provenienza che ne identifica la rintracciabilità, con indicazione delle quantità in entrata.



La vendita al minuto della carne fresca avviene con confezioni già etichettate. In ogni caso la carne fresca appartenente alla Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” dovrà essere identificabile rispetto agli altri tagli fuori dal circuito.

Le carni e i prodotti derivati devono riportare in etichetta il logo di appartenenza al circuito “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” e questo sistema permetterà di verificare la corrispondenza tra i quantitativi di carne “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” 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., Centri di 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 “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”.



SELVAGGINA DEL DUCATO

PARMA E PIACENZA



CAPITOLO 8

Concessione del marchio

Tutti i soggetti che intendono aderire al circuito “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” devono registrarsi presso il concessionario del marchio.

L'uso del marchio è concesso a:

- Centri di raccolta C.R., Centri di lavorazione selvaggina C.L.S. pubblici e privati, Centri di sezionamento;
- Ambiti Territoriali Caccia, Aziende Faunistiche Venatorie, Aziende Agri Turistiche Venatorie;
- Allevamenti di fauna selvatica, Parchi e Aree faunistiche;
- Aziende di trasformazione;
- Esercizi di commercializzazione;
- Ristorazione e somministrazione diretta;
- Agriturismi.

La domanda di adesione è da inviare a GAL DEL DUCATO o suo delegato, tramite PEC.

Alla domanda vanno allegati i seguenti documenti:

1. Copia dell'atto costitutivo e del proprio statuto;
2. Se iscritti alla Camera di Commercio, visura camerale con data non antecedente a 60 giorni dalla data di presentazione della domanda;
3. Documento di identità del legale rappresentante;
4. Relazione descrittiva dell'attività svolta e delle modalità con cui si intende utilizzare il Marchio;
5. Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 relativa a:
 - regolarità contributiva;
 - di non essere stato di fallimento, liquidazione coatta, liquidazione volontaria, concordato preventivo ed ogni altra procedura concorsuale prevista dalla Legge Fallimentare e da altre leggi speciali, né avere in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni nei propri confronti.
6. Autorizzazione al trattamento dei dati ai sensi del DPGR 2016/679;
7. Dichiarazione volontaria di adesione al Network e sottoscrizione e rispetto del Regolamento d'uso del Marchio collettivo “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” e del relativo Disciplinare di Filiera.

L'uso del marchio vincola i soggetti utilizzatori a impegnarsi a rispettare quanto dichiarato nella domanda di utilizzo del marchio collettivo e comporta l'impegno unilaterale ed incondizionato verso il Concessionario a consentire i controlli per evitare situazioni di NON CONFORMITÀ GRAVI riassunte al Capitolo 7.



I soggetti a cui è stato concesso l'uso del marchio si impegnano a fornire al concessionario una relazione contenente i dati previsionali relativi alle annualità nelle quali viene attuata la valorizzazione tramite il marchio "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA".

I locali utilizzati dalla lavorazione alla commercializzazione potranno essere soggetti a sopralluogo da parte del tecnico incaricato dal concessionario.

Qualora vengano riscontrate situazioni di NON CONFORMITÀ GRAVI, saranno indicate delle azioni correttive in forma scritta che, i soggetti utilizzatori 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, commercializzazione e somministrazione;
- c) analisi di campioni prelevati.

Le non conformità rilevate devono essere comunque gestite dal concessionario e comunicate agli interessati.

I costi relativi alle verifiche sono a carico del soggetto utilizzatore.

Sanzioni relative all'uso del marchio

In caso di violazione, il concessionario comunica al soggetto interessato:

- il semplice richiamo;
- la sospensione (fino alla rimozione delle cause che l'hanno determinata, comunque non oltre i 24 mesi);
- la revoca.



Alla prima violazione compiuta verrà comunicato un semplice richiamo. Tuttavia, già alla prima violazione, sarà possibile applicare la sospensione o la revoca dell'uso del marchio sulla base della gravità riscontrata.

Le tipologie di violazione su cui verrà effettuata la valutazione di gravità sono le seguenti:

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

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

- b) la frode;
- c) la pubblicità ingannevole;
- d) il mancato rispetto della normativa sanitaria riguardante i prodotti di selvaggina;
- e) l'uso del marchio per produzioni per le quali non è stata ottenuta la concessione;
- f) l'impedire o il rendere artificialmente difficoltoso lo svolgimento dei controlli previsti.
- g) mancata eliminazione delle cause che hanno provocato la sospensione all'uso del Marchio;
- h) frequenti e reiterate non conformità;
- i) cessazione dell'attività del Soggetto utilizzatore;
- j) inadempienza agli obblighi di cui agli artt. 10 e 11 del Regolamento d'uso del marchio "SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA".

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

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

SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA



ALLEGATI AL DISCIPLINARE DELLA FILIERA DELLE CARNI

DI

“SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”

Aspetti sanitari che si applicano al disciplinare

(per i requisiti minimi richiesti sarà a cura del responsabile dello stabilimento l'aggiornamento e adeguamento alla normativa cogente ed alle nuove conoscenze scientifiche)



SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA



**Disciplinare della Filiera delle Carni di
“SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”**

ALLEGATO I

PIANO DI CONTROLLO SANITARIO

Presidente

Veterinario

Organizzatore

Responsabile qualità

C.L.S.

Sezionamento

LEGISLAZIONE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Reg. CE (UE) 852/2004 del 29/04/2004 – sull’igiene dei prodotti alimentari - e s.m.i.
- Reg. CE (UE) 853/2004 del 29/04/2004 – che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale - e s.m.i.
- Reg. CE (UE) 2073/2005 del 15/11/2005 – sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari – e s.m.i.
- Reg. CE (UE) 2015/1375 del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
- Reg. CE (UE) 2021/605 del 7 aprile 2021 che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana
- Reg. CE (UE) 2022/491 del 25 marzo 2022 recante modifica dell’allegato I del regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana

FINALITÀ

Le finalità proposte sono relative alla gestione dei pericoli derivanti dalle attività di manipolazione, trasporto, trattamento e consumo di parti di animali selvatici.



Il rispetto dei requisiti igienico sanitari volti a limitare il rischio di diffusione di malattie infettive/diffusive, tossi-infezione e/o zoonotiche si basa sulle verifiche di seguito riportate:

1 - All'atto dell'ingresso delle carcasse in Centro Raccolta Selvaggina (C.R.S. REG.CE 853/2004)

- verifica documenti che accompagnano la carcassa (mod 1-2);
- verifica pulizia esterna carcassa;
- verifica condizioni interna carcassa;
- rilievi biometrici ed eventuali prelievi ai fini del monitoraggio sanitario (su richiesta della Regione e/o dei Servizi Veterinari competenti per territorio);
- nel caso cinghiale, (per l'attuale situazione nazionale/regionale, ci si attiene alle disposizioni e normative in vigore) invio di milza per controllo PSA e diaframma per trichinella; fino ad esito di entrambi i prelievi l'animale NON PUO' ESSERE SPOSTATO dal C.R. o dal C.L.S.

2 - All'atto dell'ingresso delle carcasse in Centro Lavorazione Selvaggina (C.L.S. REG.CE 853/2004)

- verifica documenti che accompagnano la carcassa (mod 1-2);
- verifica pulizia esterna carcassa;
- verifica condizioni interna carcassa;
- effettuazione prelievi ai fini del monitoraggio sanitario (su richiesta della Regione e/o dei Servizi Veterinari competenti per territorio);
- effettuazione prelievi ai fini del monitoraggio sulla salubrità e qualità delle carni (caratteristiche nutrizionali, organolettiche, microbiologiche).
- Nel caso la carcassa del cinghiale non fosse passata dal C.R.S. applichiamo le stesse disposizioni con invio di milza per controllo P.S.A. e diaframma per trichinella all'I.Z.S. e fino ad esito di entrambi i prelievi l'animale NON PUO' ESSERE né LAVORATO né SPOSTATO.



CAPITOLO 1

Abbattimento e prelievo spoglie

Il cacciatore che ha effettuato l'abbattimento valuta in campo le condizioni del capo ed il relativo comportamento. Sulla scorta di ciò che viene dichiarato verrà redatto il Modello 1 che accompagnerà la carcassa al centro di raccolta. Una volta recuperato il capo, verrà identificato sul posto e contrassegnato. Il Modello 1 potrà essere redatto dal cacciatore se questo è persona formata, altrimenti verrà redatta idonea documentazione di accompagnamento all'arrivo al centro di raccolta dopo presa visione da persona formata.

N.B.: la documentazione accompagnerà il capo in tutto il suo percorso.

CAPITOLO 2

Visita e prelievo in Centro Raccolta.

È necessario seguire, per ciascuna tipologia di animale, le seguenti modalità operative:

- a) **cervidi e bovidi:** i cervidi e i bovidi saranno condotti al centro di raccolta selvaggina, dove potranno essere eviscerati e refrigerati, se non già eviscerati in campo in presenza di persona formata, fino al momento in cui potranno accedere al Macello oppure direttamente al Centro di Lavorazione
- b) **suidi:** il cinghiale abbattuto durante un intervento di contenimento numerico, dovrà necessariamente essere condotto al centro di raccolta dove sarà eviscerato e visitato dal Veterinario Ufficiale, che provvederà al prelievo di diaframma per la ricerca di trichinella e al prelievo di milza per la ricerca di Peste Suina Africana, conformemente a quanto disposto in materia dalle normative regionali. Nel caso in cui il C.L.S., accettasse i suidi selvatici solo dopo un esito negativo alla PSA, gli animali abbattuti, come sopra indicato, saranno inviati al C.R. e stabulati in celle frigo, per il tempo necessario all'IZSLER sez. di Parma o Piacenza, di stilare un preciso rapporto negativo per le prove richieste di laboratorio. Si ricorda che in virtù dell'ordinanza n° del presidente della Regione Emilia-Romagna il cacciatore che ha abbattuto il cinghiale ne diventa proprietario e dopo gli esiti ricevuti dall'IZS, può in autonomia gestire la carcassa per autoconsumo, cessione diretta, o commerciale



CAPITOLO 3

Visita e prelievo in C.L.S.

Le carcasse che non avranno sostato nel centro di raccolta, ma inviate direttamente al C.L.S., nel pieno rispetto delle buone pratiche, saranno rese disponibili per l'effettuazione dei campioni per il piano monitoraggio sanitario selvaggina (RER) oltre a quanto disposto dal servizio veterinario competente per territorio.

Dopo aver superato la fase di ingresso in C.L.S. (previa valutazione dei documenti di accompagnamento), le carcasse verranno sottoposte a visita post-mortem da parte del Veterinario Ufficiale ai fini dell'ottenimento del bollo sanitario CE e successivo passaggio al consumo umano.

Considerazioni finali

Si rimanda alle altre valutazioni in materia di monitoraggio sanitario della fauna selvatica al piano regionale di monitoraggio redatto dall'IZSLER in collaborazione con i SSVET.

Il centro di raccolta della selvaggina rappresenta un punto di conferimento delle carcasse importantissimo a livello territoriale, la sua funzione di osservatorio epidemiologico può essere ampiamente declinata ai fini del completamento dei piani di monitoraggio.



SELVAGGINA DEL DUCATO

PARMA E PIACENZA



**Disciplinare della Filiera delle Carni di
“SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”**

ALLEGATO II

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Gruppo di lavoro

presidente

veterinario

organizzatore

responsabile qualità

macello CE

LEGISLAZIONE E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Reg. CE 852/2004 del 29/04/2004 – sull’igiene dei prodotti alimentari - e s.m.i.
- Reg. CE 853/2004 del 29/04/2004 – che stabilisce norme specifiche materia di igiene per gli alimenti di origine animale - e s.m.i.
- Reg. CE 2073/2005 del 15/11/2005 – sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari – e s.m.i.
- Reg. 2075/2005 del 05/12/2005 – che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni – e s.m.i.
- Guida all’applicazione delle procedure basate sui principi del sistema HACCP e alla semplificazione dell’attuazione dei principi del sistema HACCP in talune imprese alimentari. SANCO 16 novembre 2006
- “Criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo, per l’identificazione e la gestione dei pericoli nel settore delle carni” – Recepimento Accordo Stato Regioni, Rep. N. 2182 del 13/01/2005
- REG. (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)
- Report of a WHO Consultation: “Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses – The Hague, 16-19 June 1999



- REGOLAMENTO (CE) N. 1099/2009 DEL CONSIGLIO del 24 settembre 2009 relativo alla protezione degli animali durante l'abbattimento
- Guidebook for the Preparation of HACCP Plans and Generic HACCP Models.
http://www.fsis.usda.gov/Science/Generic_HACCP_Models/index.asp
- Supporting Documentation Materials for HACCP Decisions. <http://www.ag.ohio-state.edu/~meatsci/SDupdate2-06.doc>
- Meat Manuals. <http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/index.htm>
- A Guide to HACCP* Systems In The Meat Industry - (* Hazard Analysis Critical Control Point).
<http://www.nzfsa.govt.nz/animalproducts/meat/meatman/haccp/meat/index.htm>
- Food Safety Enhancement Program Manual.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/manue/tablee.shtml>
- HACCP Generic Model: Beef Slaughter.
<http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/polstrat/haccp/beeboe/beeboe.shtml>
- HACCP in Meat Plants.
<http://www.foodstandards.gov.uk/foodindustry/meat/haccpmeatplants/>



SELVAGGINA DEL DUCATO

PARMA E PIACENZA

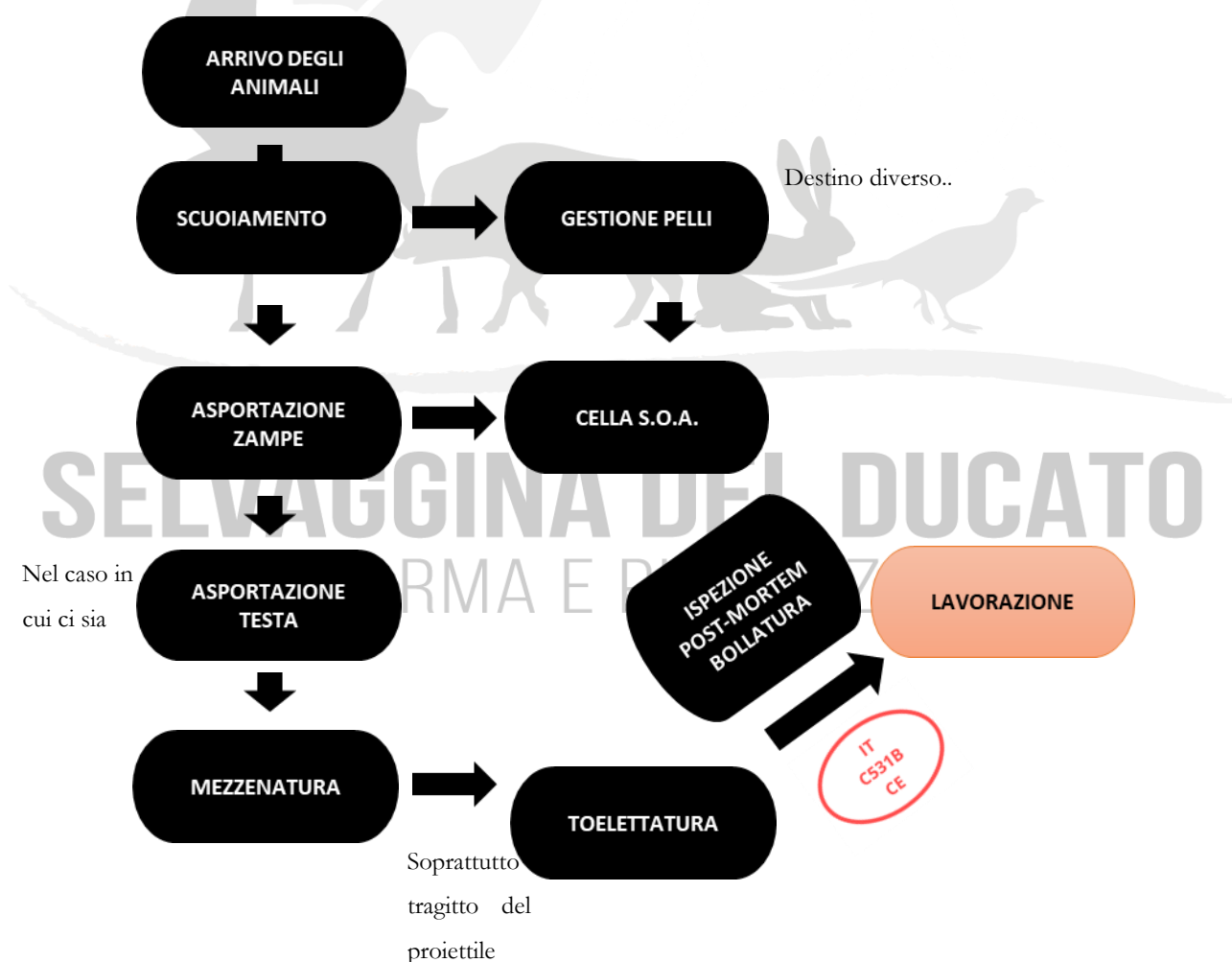
FINALITA'

Le finalità proposte sono la gestione dei pericoli derivanti da tali attività ed in particolare:

- pericoli biologici: presenza di germi da inquinamento fecale/patogeni (es. E. coli, Salmonella spp.), e parassiti (es. trichinella)
- pericoli chimici (Diossine, PCB, Radionuclidi, Pb)
- pericoli fisici: materiale estraneo

DIAGRAMMA DI FLUSSO C.L.S.

Centro di raccolta o direttamente C.L.S. tutti gli ungulati, ad eccezione del cinghiale, nel caso sia espressamente richiesto che vada prima al centro di raccolta, per esami necessari ad escludere presenza di PSA





Definizioni

- 1) *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, b);
- 2) *Acqua pulita*: l'acqua di mare pulita o acqua dolce di qualità analoga (Reg. (CE) 852/2004 articolo 2, i);
- 3) *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.
- 4) *Selvaggina selvatica*:
 - *Ungulati e lagomorfi selvatici*, non ch  altri mammiferi terrestri oggetto di attivit  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 a).
 - *Selvaggina da penna* oggetto di attivit  venatoria ai fini del consumo umano (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.5 b).
 - *Selvaggina d'allevamento*: ratiti e mammiferi terrestri d'allevamento diversi domestici (Reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.6).
- 5) *Selvaggina selvatica piccola*: selvaggina da penna e lagomorfi che vivono in libert  (Reg. 853/2004 allegato I, punto 1.7).
- 6) *Selvaggina selvatica grossa*: mammiferi terrestri selvatici che vivono in libert  i quali non appartengono alla selvaggina selvatica piccola (reg. (CE) 853/2004 allegato I, punto 1.8).
- 7) *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).
- 8) *Centro di raccolta selvaggina cacciata*: (C.R.S.) stabilimento registrato ai sensi dell'art. 6 del regolamento (CE) 852/2004 destinato al deposito temporaneo, refrigerato o non refrigerato, della selvaggina abbattuta.
- 9) *Centro di lavorazione della selvaggina* (C.L.S.) o G.H.E. (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 (regolamento CE n.853/2004, allegato I, punto 1.18).

10) *Laboratorio di sezionamento (Cutting Plant C. P.)* stabilimento adibito al disosso ed al sezionamento delle carni;

11) *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";

12) *Livello locale*: definito, in coerenza con l'Accordo recante "Linee guida applicative del regolamento n. 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".

13) *Carcassa*: il corpo di un animale abbattuto, dopo la macellazione e la tolettatura;

- *in pelo*: carcassa eviscerata ma non scuoiata;

14) *Visceri*: organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago, e il gozzo degli uccelli; *corata*: cuore, polmoni e fegato;

15) *Carni fresche*: carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata;

- *frattaglie*: le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri ed il sangue;

- *carni macinate*: carni disossate che sono state sottoposte ad un'operazione di macinazione in frammenti e contengono meno dell'1% di sale;

- *carni separate meccanicamente o "CSM"*: prodotto ottenuto mediante rimozione della carne da ossa carnose dopo il disosso o da carcasse di pollame, utilizzando mezzi meccanici che conducono alla perdita o modificazione della struttura muscolo-fibrosa;

- *preparazione di carni*: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare, quindi, le caratteristiche delle carni fresche;



16) *Macello*: stabilimento adibito alla macellazione e alla tolettatura degli animali, le cui carni sono destinate al consumo umano.

PRINCIPI PER L'AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA HACCP

Gli operatori del settore alimentare predispongono, attuano e mantengono almeno una procedura permanente basata sui seguenti principi del sistema HACCP:

- 1) identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;
- 2) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso si rivela essenziale per prevenire o eliminare un rischio o per ridurlo a livelli accettabili;
- 3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità e l'inaccettabilità ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei rischi identificati;
- 4) fissare ed applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
- 5) determinare le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui dalla sorveglianza risulti che un determinato punto critico non è più sotto controllo;
- 6) prescrivere le procedure, da applicare regolarmente, per verificare l'effettivo funzionamento delle misure sinora enunciate;
- 7) predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare, al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure poste in essere. Qualora intervenga un qualsiasi cambiamento nel prodotto, nel processo o in qualsivoglia altra fase dell'attività, gli operatori del settore alimentare riesaminano la procedura e vi apportano le necessarie modifiche.

AUTOCONTROLLO - DEFINIZIONI proprie in AUTOCONTROLLO

Si ritiene utile riportare di seguito talune definizioni:

- 1) "autocontrollo": l'insieme delle procedure e degli accorgimenti posti in essere dall'operatore per assicurare l'igiene in una attività di produzione, trasformazione e distribuzione di beni alimentari;
- 2) "piano di autocontrollo": la definizione di una strategia per l'attuazione dell'autocontrollo in una impresa alimentare e le pertinenti procedure;
- 3) "HACCP": metodo sistematico di autocontrollo che permette di individuare i rischi specifici correlati agli alimenti, di valutarli e di stabilire le misure preventive per tenerli sotto controllo;



- 4) “rischio”: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- 5) “analisi del rischio”: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio;
- 6) “valutazione del rischio”: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell’esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio;
- 7) “gestione del rischio”: processo distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell’esaminare alternative d’intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se ritenuto necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo;
- 8) “comunicazioni del rischio”: lo scambio interattivo, nell’intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo nonché i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra i responsabili della valutazione del rischio, i responsabili della gestione del rischio, i consumatori, le imprese alimentari, la comunità accademica ed altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio ed il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;
- 9) “pericolo” o “elemento di pericolo”: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- 10) “rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- 11) “fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”: qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale;
- 12) “autovalutazione”: la valutazione da parte dell’esercente della corrispondenza tra la propria attività ed i requisiti stabiliti per legge o per corretta prassi igienica operativa;
- 13) “documentazione”: l’insieme dei documenti relativi alla definizione del piano di autocontrollo, procedure, cartelli, registri, schede e moduli redatti e compilati nell’ambito del piano di autocontrollo;



- 14) “laboratorio (per lavorazioni alimentari)” : i locali non destinati alla vendita diretta, annessi all’esercizio commerciale, in cui si svolgono operazioni di manipolazione, preparazione, trasformazione ed eventuale cottura degli alimenti destinati alla vendita al consumatore finale;
- 15) “manipolazione” : tutte le operazioni durante le quali i prodotti alimentari, privati, se confezionati, in tutto o in parte del loro involucro, vengono esposti al contatto con utensili, attrezzature, mani di operatori, superfici di lavoro, per essere mescolati, tagliati, impastati, cotti, raffreddati e conservati;
- 16) “confezione” : l’involucro che racchiude un prodotto alimentare destinato alla vendita, a contatto con il prodotto;
- 17) “imballaggio” : l’involucro che racchiude una o più confezioni;
- 18) “bollo CE” e “marchio d’identificazione CE” : costituiscono il simbolo che figura sui prodotti alimentari di origine animale e non, ottenuti in uno stabilimento di produzione riconosciuto in conformità alle norme dell’Unione Europea, dotato di requisiti tecnico-strutturali ed igienico-sanitari specifici e che opera in regime di autocontrollo ed è sottoposto a sorveglianza veterinaria ufficiale;
- 19) “consumatore finale” : il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell’ambito di un’operazione o attività di un’impresa del settore alimentare.

Nota di esclusione

Risulta tuttavia fondamentale ricordare che il disciplinare non intende modificare i principi di autocontrollo propri di ogni stabilimento aderente ma di fornire una traccia sulla quale identificare i principi fondamentali di gestione dell’analisi dei rischi e di prevenzione degli stessi nell’ambito della filiera della carne di selvaggina, dal territorio ove questa è prelevata al consumatore al quale questa è destinata.

SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

Provenienza materia prima

Possono rientrare nella “filiera delle carni del Gal del Ducato” tutti gli animali abbattuti nelle province di Parma e Piacenza.

Modalità di approvvigionamento

- caccia di selezione (Cervidi, Bovidi, Suidi);
- piani di controllo numerico (per tutte le specie interessate a questo tipo di intervento);



- animali provenienti da piani di controllo straordinari disposti dall'autorità competente (catture in aree urbane, catture in chiusini, ordinanze per risoluzione emergenze volte a tutelare la pubblica incolumità) per tutte le specie interessate a questo tipo di intervento;
- caccia in braccata, per la specie suide, cinghiale, se rispettate le attuali normative in vigore, dissanguamento immediato, eviscerazione entro le due ore dallo sparo;
- le carcasse eviscerate, devono pervenire al Centro di Raccolta Selvaggina entro 4 h/estivo e 8h/invernale dall'abbattimento, devono rispondere ai minimi requisiti igienico sanitari, in termini di pulizia, stato di conservazione e della collocazione del colpo, in modo tale da rispettare i dettami di cui all'art. 5 della Legge n. 283/62:
 - a) è vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo sostanze alimentari:*
 - b) in cattivo stato di conservazione;*
 - c) con cariche microbiche superiori ai limiti che saranno stabiliti dal regolamento di esecuzione o da ordinanze ministeriali;*
 - d) insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione;*
- abbattimenti selettivi in allevamenti semibradi di fauna selvatica (definito da REG CE 853/2004 All. I “Selvaggina di allevamento”);
- incidenti stradali con animali: possibilità di destinare le carcasse oggetto di abbattimento in seguito a trauma stradale, tenuto conto che le carcasse degli animali selvatici morti non possono mai essere immesse sul mercato e gli animali abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero presso un centro per il recupero della fauna selvatica, ad oggi non possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione; qualora la Regione adotti procedure specifiche affinché l'animale venga sottoposto ad una visita ante mortem da parte di un veterinario ufficiale o di una persona formata, le carcasse degli animali selvatici abbattuti perché feriti in modo tale da non permetterne il recupero, possono essere destinate all'immissione sul mercato ai fini della commercializzazione, previo transito da un C.L.S. in cui un veterinario ufficiale esegue la visita post mortem.



Attività di autocontrollo

L'attività di autocontrollo si basa sulla verifica della seguente documentazione all'atto dell'ingresso delle carcasse in CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA (C.L.S. REG.CE 853/2004):

- Verifica della presenza della dichiarazione da parte del cacciatore formato, con numero di serie, che attesti l'assenza di anomalie e/o comportamenti anomali prima dell'abbattimento;
- Verifica che la dichiarazione riporti data, ora e luogo dell'abbattimento dell'animale;
- Verifica della corretta asportazione dei visceri addominali e toracici;
- Verifica della corretta tracciabilità dei visceri attraverso codice univoco corrispondente alla carcassa;
- Verifica della parte interessata dal colpo ed eventuale valutazione delle corrette prassi di abbattimento, successiva valutazione delle migliori condizioni di toelettatura e curetage dell'area interessata;
- Verifica delle masse muscolari e valutazione in termini di colore odore e consistenza;
- Effettuate le considerazioni e valutazioni di cui ai punti precedenti, apposizione del BOLLO CE per Fauna selvatica ai sensi del Regolamento CE 853/2004;
- Registrazione della carcassa così bollata nel quaderno di buone pratiche dopo aver assegnato il seriale proprio del protocollo con inserimento a pieno titolo nella "filiera GAL del DUCATO".

CAPITOLO 1

Lavorazione e Sezionamento

Le carcasse dovranno pervenire al C.L.S. 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.S. 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 nell'immediato post abbattimento, con le modalità richieste;



- eviscerate (private di organi toracici e addominali) nel più breve tempo possibile;
- rapidamente trasportate al C.R.S./C.L.S. consentendone un idoneo raffreddamento;
- conferite non eviscerate, dopo rapido dissanguamento, entro le due ore dall'abbattimento;
- conferite eviscerate entro 4 ore dall'abbattimento nel periodo estivo;
- conferite eviscerate 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);
- da valutare tutte le carcasse che pervenissero nelle 12 ore successive lo sparo;

CLASSIFICAZIONE E CATEGORIA PRODOTTO:

1^A SCELTA (Classe 1)

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 4/8 ore dall'abbattimento in relazione alla stagione, modalità di trasporto che ne abbia permesso idoneo raffreddamento, condizioni di pulizia di mantello e delle cavità toracico addominali.

2^A SCELTA (Classe 2)

Animali abbattuti con più di un colpo e/o con localizzazione dei colpi con importanti soffiusioni 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, tempo di arrivo entro le 4/8 ore dall'abbattimento in relazione alla stagione: sono consentite le carcasse abbattute ed eviscerate entro le due ore dal decesso ma sempre e solo se dissanguate rapidamente.

3^A SCELTA (Classe 3)*

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), le carcasse abbattute ed eviscerate oltre le due ore dal decesso pur se sempre dissanguate rapidamente, le carcasse la cui cavità toraco-addominale siano state lavate con acqua.



* **IMPORTANTE:** Le carcasse trasportate in sacchi di cellophane o materiale plastico non traspirante, non sufficientemente dissanguate (solo recisione dei grossi vasi che scorrono nelle regioni laterali del collo), lavate con acqua all'interno del sacco toraco-lombare e tutte le carcasse che non rispondono ai requisiti minimi di igiene ecc., verrà negato il marchio di filiera.

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.S.

Le carcasse che per le condizioni sopra descritte rientrano nella 3^A 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 marchio della filiera.

Rappresenteranno **NON CONFORMITA' GRAVE**, con conseguente diniego all'accesso in filiera le seguenti situazioni:

- 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

Prima di ogni lavorazione le carcasse dovranno essere visitate da un Veterinario Ufficiale che, una volta valutate le condizioni, apporrà bollo CE ai sensi del Regolamento CE 853/2004.

All'interno dei Centri di Lavorazione della Selvaggina, possono insistere i Laboratori di Sezionamento (C.P.) riconosciuti della selvaggina, che sono le strutture deputate a svolgere attività di sezionamento e disosso delle carcasse di selvaggina, che 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 2

Confezionamento



Verifica dell'“*Approval number*” dello stabilimento di produzione che dovrà essere riportato nel bollo sanitario o marchio d'identificazione da apporre sui prodotti e sui documenti commerciali.

All'atto dell'immissione nel circuito confezionamento verrà applicato il Marchio scelto con le quali riconoscere e identificare queste carni poste sottovuoto fresche o congelate.

Il confezionamento singolo riporterà:

- rintracciabilità del capo:
 - zona di prelievo
 - data abbattimento
 - data macellazione e stabilimento di lavorazione (C.L.S.)
 - stabilimento di sezionamento (C.P.)
 - il lotto di produzione
- l'indicazione della modalità di approvvigionamento:
 - i capi provenienti da attività venatoria saranno contrassegnati con SELVAGGINA CACCIATA
 - i capi provenienti da attività di controllo saranno contrassegnati con SELVAGGINA CACCIATA
 - i capi provenienti da attività di selezione in allevamento fauna selvatica saranno contrassegnati con SELVAGGINA ALLEVATA
- il marchio della Filiera delle Carni di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA”.

CAPITOLO 3

Distribuzione

- Grande distribuzione.
- Piccola distribuzione, realtà locali, negozi/botteghe spaccio diretto in AATV, AFV, agriturismi, street food:
- Macellerie: obbligo di commercializzare carne di suidi, bovini, cervidi di “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” nelle modalità facilmente identificabili rispetto ad altre



tipologie di carni. Controllo delle quantità di carne “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” acquistate e vendute.

- Punti vendita: controllo delle quantità di carne “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” poste in confezioni già etichettate acquistate e vendute.

In ogni sede per la distribuzione di carni appartenenti alla filiera della “SELVAGGINA DEL DUCATO PARMA E PIACENZA” dovrà essere in ogni momento accessibile la documentazione riferita alla provenienza dei capi, delle carcasse, dei tagli e delle carni.

Inoltre, presso i centri di lavorazione e i laboratori di sezionamento dovranno essere disponibili tutte le documentazioni riferite ad ogni singolo capo previste dal presente disciplinare, per almeno 5 anni.

Questa documentazione, insieme a quanto altro già tenuto per legge utile alla ricostruzione delle attività del centro, sarà a disposizione del personale di controllo che, comunque, potrà decidere di effettuare verifiche ulteriori.

CAPITOLO 4

Tracciabilità e Rintracciabilità

Gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare sempre chi abbia fornito loro una materia prima, un alimento oppure qualsiasi sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento.

Per finalizzare tale obiettivo è disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione, la rintracciabilità degli alimenti e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento. A tale scopo detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentono di mettere a disposizione delle Autorità competenti, ove le richiedano, le informazioni al riguardo.

Gli operatori del settore alimentare devono infine disporre di sistemi e procedure per individuare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle Autorità competenti, ove lo richiedano.



CAPITOLO 5

Il Personale

Formazione del personale coinvolto

L'adesione al disciplinare sarà subordinata al possesso dei requisiti base di formazione prescritti dalla normativa vigente in termini di OSA che operano nel Centro di Lavorazione e nel Laboratorio di Sezionamento, è già stata ampiamente descritta nel disciplinare la formazione del personale che opera al prelievo degli animali sul territorio, che, si ricorda, deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE 853/2004 Allegato 3 capitolo 1 sezione 4.

Igiene del personale

Per ciò che concerne le buone pratiche operative, e l'igiene del personale degli OSA che operano nel Centro di Lavorazione e Laboratorio di Sezionamento, si rimanda alla **Nota di esclusione** di cui a pag. 40 del presente Disciplinare, intendendo come cogenti per ogni stabilimento i propri manuali; per ciò che concerne al comportamento in campo degli operatori che effettuano prelievo, prime manipolazioni, trattamento della spoglia e conferimento si riassume:

1. **tiro** con carabina “accorto”, gabbia toracica-cuore, sistema nervoso centrale;
2. **dissanguamento** rapido con incisione profonda nel solco pettorale mediano della regione presternale;
3. **eviscerazione** con coltello pulito, senza intaccare gli organi, asportando i pre-stomaci, lo stomaco e l'intestino, legando i monconi con lacci di spago, per evitare dispersione in cavità addominale di materiale alimentare e scarti del metabolismo. Pur stando attenti è importante lavare bene il coltello durante le diverse fasi dell'eviscerazione così da non inquinare con la lama sporca, la massa muscolare. La corata può o meno essere asportata, con la stessa accortezza di legare trachea ed esofago con uno spago.

Al Centro di Raccolta si provvederà ad un'ultima toelettatura della carcassa a pelo, con uso di coltelli puliti ed in ultimo appeso in una cella frigo per il raffreddamento dai 2 ai ≤ 5 °centigradi



CAPITOLO 6

Controlli Ufficiali

Fermo restando che l'esecuzione dei controlli ufficiali lascia impregiudicata la responsabilità legale, in via principale, degli operatori del settore per la sicurezza dei prodotti alimentari e la responsabilità civile o penale risultante dalla violazione dei loro obblighi, è necessario sottolineare che i controlli ufficiali hanno come fine primario la sorveglianza della salute pubblica, ovvero assicurare la conformità degli alimenti alle disposizioni regolamentari che sono dirette a prevenire i rischi per la salute dei consumatori, ad assicurare la lealtà delle transazioni commerciali ed a consentire a questi di scegliere consapevolmente circa gli alimenti da assumere.

È altresì intenzione prevenire pratiche fraudolente e ingannevoli, l'adulterazione degli alimenti ed ogni tipo di pratica che sia in grado di indurre in errore il consumatore di carne di selvaggina.

I Servizi sanitari addetti ai controlli ufficiali negli stabilimenti aderenti dovranno essere in grado di garantire la debita qualità tecnico-professionale per erogare prestazioni ispettive mirate e secondo le frequenze necessarie per “conoscere”, “valutare” ed “attestare” l'idoneità dei processi produttivi ed operativi posti in essere dall'operatore alimentare.

Le persone fisiche e giuridiche, soggette a controllo ufficiale, sono tenute a sottoporsi alle verifiche esercitate e ad assicurare agli incaricati dello stesso la necessaria assistenza nell'esercizio delle loro funzioni, sia garantendo l'accesso ai locali che quello alla documentazione ed ai registri richiesti e/o ritenuti necessari.

Quanto ai controlli ufficiali veri e propri, essi si sostanziano sugli audit, sulle buone prassi igieniche (GHP) e sulle procedure del Sistema HACCP, facendo ricorso a metodi e tecniche appropriati quali monitoraggio, sorveglianza, verifica e sulle ispezioni, campionamenti ed analisi.



**Allegato I del Reg. CE853/2004
MODELLO A**

**Dichiarazione di provenienza delle carcasse o delle carni
di selvaggina ai fini della cessione diretta di piccoli quantitativi**

Data _____ Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto _____ CF _____

residente nel Comune di _____ Provincia _____

via _____ n. _____

Dichiara che le carcasse / mezzene / quarti / terzi di mezzena, di seguito elencate/i provengono da animale/i:

- specie _____ categoria _____

no fascetta (se dovuto) _____

abbattuto/i in data _____ alle ore _____ in comune di

località _____ eventuale passaggio al

centro di raccolta _____ sito in _____ dal

_____ al _____

Carabina cal _____ Munizionamento: _____ palla monolitica _____ palla di Pb

di gr _____

Le carni di cinghiale sono state sottoposte all'esame per la ricerca delle trichinelle in

data _____ con esito favorevole come da rapporto di prova n. _____ del

_____ del laboratorio _____

Il/i suddetto/i capo/i le carni vengono ceduti a:

Ragione Sociale o generalità _____

Comune _____ Via _____

Data _____

Firma del dichiarante

Modulo da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per ogni destinatario della carcassa/delle carni. Una terza copia deve essere inviata, se stabilito dalla disciplina della regione IPA di destinazione, in forma cartacea o per via informatica, al Servizio Igiene Alimenti di origine Animale dell'ASL competente sul territorio del dettagliante che riceve la carcassa/carni.



Allegato I del Reg. CE853/2004

**MODELLO B
Dichiarazione di provenienza delle carcasse e
degli eventuali visceri destinate a un C.L.S.**

Data _____ Dichiarazione n° _____

Il sottoscritto _____ CF _____

residente nel Comune di _____ Provincia _____

via _____ n. _____

Dichiara che le carcasse e i relativi visceri di seguito elencate appartengono a animale/i:

- specie _____ categoria _____ n°

fascetta (se dovuto) _____

abbattuto/i in data _____ alle ore _____ in comune di località

_____ eventuale passaggio al centro di

raccolta _____ sito in _____ dal

_____ al _____

Eviscerato alle ore _____

Carabina cal.: _____

Munizione: _____ palla monolitica: _____ Palla di Pb Peso della palla gr. _____

Il/i capo/i abbattuto/i sono avviato/i al Centro di lavorazione della selvaggina (C.L.S.)

Ragione Sociale _____ Comune _____

Via _____

Data _____

Firma del cacciatore

Pagina 1 di 2

Da compilare in duplice copia: una per il cacciatore e una per il C.L.S. destinatario della carcassa.

49

GAL DEL DUCATO S.CON.S.R.L., Via Verdi, n° 2 - 43121 Parma - P.IVA: 02765170341

Tel +39 0521 574197 – Fax +39 0521574281

info@galdelducato.it - galducato@pec.it



Allegato I del Reg. CE853/2004

MODELLO B
Parte da compilare a cura della "Persona formata"

Il sottoscritto _____ "persona formata" CF: _____
con attestato rilasciato da _____

dichiara che prima dell'abbattimento l'animale:

- NON MOSTRAVA anomalie o modificazioni comportamentali
- MOSTRAVA le seguenti anomalie o modificazioni comportamentali:
-
-
- che durante l'esame dei visceri NON HA riscontrato anomalie o modificazioni patologiche.
- che durante l'esame dei visceri HA riscontrato le seguenti anomalie o modificazioni patologiche:
-
-

Alla luce di quanto sopra, il capo abbattuto viene avviato

- con
- senza

visceri al Centro di lavorazione della selvaggina denominato

SELVAGGINA DEL DUCATO
PARMA E PIACENZA

Data _____

Firma della persona formata