

**Focus**

# Indicazioni sanitarie per la gestione dei cinghiali abbattuti o catturati

Con la Delibera della Giunta regionale di Basilicata n.797/2018 ora è più facile pensare a una filiera



Cinghiali abbattuti con la caccia .

Data: 20 mar 2020

La popolazione di cinghiali negli ultimi decenni ha fatto registrare in tutta Italia un forte aumento delle consistenze numeriche ed anche in Basilicata tale specie ha raggiunto densità elevate in quasi tutto il territorio. Tale incremento, pur determinando impatti negativi sugli ecosistemi naturali e sulle coltivazioni rendendo necessaria l'adozione di piani selettivi di abbattimento, ha suscitato un particolare interesse alla lavorazione delle carni dei cinghiali abbattuti, che potrebbe costituire un prodotto di nicchia che va garantito e preservato da rischi sanitari.

A tal fine, la Regione Basilicata, con la Deliberazione di Giunta del 10 agosto 2018, n. 797, ha emanato apposite linee guida concernenti gli adempimenti a cui gli Enti Parco, gli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC) ed i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. devono attenersi sia per monitorare lo stato sanitario della popolazione animale che per assicurare la salubrità delle carni e dei salumi.

### **Cattura ed abbattimento cinghiali**

Le carcasse dei cinghiali derivano o dall'attività venatoria o dalla cattura con apposite strutture (dette chiusini),

I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL., gli Enti Parco nonché i responsabili dei chiusini devono assicurare che gli animali catturati non presentino sintomi clinici di malattia trasmissibile all'uomo o agli altri animali e che la macellazione degli stessi avvenga nel rispetto della legislazione prevista dal "Pacchetto Igiene".

A seguito dell'emanazione del Piano Nazionale di lotta alla Peste Suina Africana non è più consentito l'invio di animali vivi verso allevamenti o verso Aziende agri-turistico-venatorie; pertanto una volta catturati i cinghiali possono esser trasferiti, mediante automezzi debitamente attrezzati e nel rispetto del Reg. CE n. 1/2005, ai macelli autorizzati a tal fine o abbattuti all'interno del chiusino o nei pressi di questo all'interno di casse da trasporto in cui i capi vengono fatti entrare a mezzo appositi corridoi, indirizzandoli direttamente dall'unità di cattura.

Gli abbattimenti dovranno essere eseguiti mediante l'uso di diverse metodiche:

1. colpo di arma da fuoco al capo (Reg. CE 1099/2009);
2. proiettile captivo (Reg. CE 1099/2009);
3. impiego della pistola d'ordinanza o altri calibri adeguati alla necessità, inclusa la pistola a proiettile captivo (Reg. CE 1099/2009) da parte degli Agenti dei Carabinieri Forestali, della Polizia Provinciale, di altri Corpi di Polizia e vigilanza o operatori autorizzati dall'Ente.

L'abbattimento dei cinghiali dovrà essere eseguito sempre evitando qualsiasi forma di sofferenza agli animali ed in situazioni di assoluta sicurezza sia per gli operatori che per altre persone che potrebbero trovarsi nel raggio di azione delle armi impiegate.

I cinghiali catturati, se feriti (zoppie, fratture etc.), affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli altri animali o che comunque non sono ritenuti idonei alla macellazione ed al consumo (umano e/o animale), devono esser abbattuti sul posto e le carcasse distrutte in apposito centro di incenerimento.

Subito dopo l'abbattimento la carcassa deve essere identificata con apposito sigillo di plastica autobloccante (fascetta di plastica inamovibile), apposta a livello dello spazio tendineo del garretto, riportante le seguenti informazioni: Sigla dell'Ente Parco/ATC e numero progressivo ed avviata ad una delle strutture deputate alla raccolta e lavorazione carcasse.

Nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un centro di lavorazione della selvaggina, queste dovranno essere refrigerate, tenuto conto della temperatura ambientale e del periodo di caccia, presso idonei centri di raccolta. Le carcasse dovranno poi essere avviate nel più breve tempo possibile

ai centri di lavorazione per essere sottoposte ad ispezione veterinaria secondo quanto previsto dal Reg. CE 853/04.

Il trasporto delle carcasse deve avvenire nel rispetto delle previste norme igienico-sanitarie e, in particolare, devono essere evitati accatastamenti delle carcasse ed i (stomaco ed intestino) devono essere ben identificabili e riferibili a ciascun animale abbattuto.

Le strutture destinate ad accogliere le carcasse sono distinte in tre tipologie:

### **1. Punto di raccolta**

Il punto di raccolta può essere rappresentato anche da una semplice tettoia con possibilità di appendere gli animali e poter procedere alla rimozione dello stomaco e dell'intestino. Deve essere dotato di contenitori per i visceri e non necessita di alcuna autorizzazione ma deve solo riportare le coordinate geografiche. Gli Enti Parco e gli ATC conservano ed aggiornano l'elenco dei Punti di raccolta.

#### **1. Centro di raccolta selvaggina cacciata: locale/stabilimento registrato**

Il Centro di raccolta della selvaggina è un locale dotato di almeno una cella frigorifera la cui dimensione è adeguata al numero massimo di carcasse che si ipotizza di abbattere in una singola battuta di caccia; è adibito al deposito temporaneo delle carcasse degli animali abbattuti in attesa della loro successiva destinazione. Può essere collocato in aree strategiche del territorio, soprattutto in aree di supporto ai territori di montagna particolarmente impervi, in modo da garantire una celere ed efficace gestione delle carcasse.

Nel centro di raccolta devono essere rispettati i requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004, allegato I e dovrà essere tenuto un registro di carico e scarico dei capi conferiti, ai fini della tracciabilità ai sensi del reg. (CE) n. 178/2002. Deve essere evitato l'accatastamento delle carcasse e devono essere presenti appositi contenitori per i visceri degli animali e degli altri sottoprodotti non destinati al consumo umano.

Qualora siano dotati esclusivamente di pareti e pavimenti facilmente lavabili ed acqua potabile, ma non di celle frigorifere, questi possono essere utilizzati alla stregua dei Punti di raccolta.

Le carcasse possono essere stoccate, in cella frigo, per un tempo non superiore alle 72 ore.

Nel centro di raccolta possono effettuarsi diverse operazioni: rimozione dello stomaco e dell'intestino, prelievo del diaframma per l'esame trichinoscopico, scuoiatura e riduzione in parti, per quei capi destinati da parte del singolo cacciatore a macellerie o ristoranti nell'ambito della provincia e province contermini. In alternativa, le carcasse, dopo la rimozione dello stomaco e dell'intestino, possono essere esitate ad un centro di lavorazione della selvaggina.

Nel caso in cui le condizioni di temperatura lo consentono, lo stoccaggio può avvenire anche a temperatura ambiente ma per brevissimi periodi di tempo, dopodiché le carcasse devono essere inviate ad un Centro lavorazione della selvaggina riconosciuto.

I centri di raccolta devono essere registrati ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004 con le modalità descritte nella DGR 299/18 e *smi*.

### 1. Centri di lavorazione della selvaggina: stabilimento riconosciuto

I “Centri di lavorazione della selvaggina” devono essere riconosciuti ai sensi del reg. (CE) n. 853/2004 con le modalità di cui alla DGR n. 800/18. Presso i centri di lavorazione avviene la scuoiatura e la divisione delle carcasse in mezzene suddivise in non più di tre parti nonché la visita da parte del Veterinario ufficiale.

Tali strutture devono avere i seguenti requisiti minimi:

- stoccaggio refrigerato separato delle carcasse sottopelo (non scuoiate) e scuoiate; tale separazione può essere assicurata anche nel ;
- un locale dove effettuare le operazioni di:
  1. eviscerazione completa,
  2. scuoiatura,
  3. eventuale taglio in mezzene.

Tutte le operazioni devono essere condotte sulla carcassa sospesa. Deve essere inoltre disponibile acqua potabile corrente, calda e fredda.

Gli stabilimenti riconosciuti come **macelli** per la lavorazione della selvaggina devono:

- avere locali distinti per lo stoccaggio delle carcasse di selvaggina non ;
- avere un adeguato piano di autocontrollo che preveda la gestione della lavorazione della selvaggina;
- differire nel tempo e nello spazio le lavorazioni degli animali selvatici rispetto alle specie domestiche.

L'Ufficio Veterinario della regione Basilicata, previa istruttoria dei Servizi Veterinari delle ASL, può riconoscere come *Centri di lavorazione selvaggina* anche strutture di piccole dimensioni, con una sola cella di stoccaggio, a condizioni che vengano rispettati i requisiti di cui sopra.

### Autoconsumo

Il cacciatore può utilizzare le carcasse degli animali dallo stesso abbattuti nell'ambito dell'attività venatoria per la preparazione, manipolazione e la conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato. Può procedere alla lavorazione delle carni in propri locali ma deve, preliminarmente, sottoporre i capi abbattuti al controllo per la ricerca delle trichine.

Il cacciatore può, in alternativa, trasportare la carcassa del cinghiale in un centro di raccolta della selvaggina accompagnato da tutti i visceri, ivi compresi stomaco ed intestino, e scortato dalla prevista scheda segnaletica compilata dal cacciatore abilitato.

Non è considerato *consumo domestico privato* la cessione, a qualsiasi titolo e per qualsiasi fine, a soggetti diversi da parte di chi ha effettuato l'abbattimento. È consentito, in deroga a quanto sopra, che un esercizio di ristorazione prepari e somministri tali carni nell'ambito di specifici momenti conviviali (pranzi/cene) per conto dei medesimi cacciatori che hanno abbattuto gli animali, purché in giornate all'uopo riservate.

### **Destinazione delle carni**

Le carni dei cinghiali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria possono avere diverse destinazioni:

- autoconsumo da parte del cacciatore;
- cessione diretta di 1 capo per ogni cacciatore per anno al consumatore finale o a macellerie o a ristoranti a livello locale (provincia e province contermini);
- commercializzazione previo invio ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto.

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

- animali abbattuti dal cacciatore nel regolare esercizio dell'attività venatoria, e quindi essere nella piena disponibilità del cacciatore;
- animali abbattuti nel corso di attività di controllo (piani di abbattimento), gestiti da Enti (Parchi, Province) che prevedono specifiche disposizioni sul destino dei capi abbattuti. Nel caso in cui tali Enti prevedano di assegnare i capi abbattuti al personale che ha collaborato all'abbattimento (Selecontrollori, cacciatori, guardie, agricoltori o allevatori ecc.) tale personale, ai fini delle presenti linee guida, viene considerato "produttore primario" come è il caso del cacciatore e i capi abbattuti sono considerati "selvaggina selvatica";
- animali abbattuti con sistemi anche diversi da quelli previsti per il prelievo venatorio (es. cattura in chiusino e abbattimento).

Si precisa che le carcasse di animali che hanno subito incidenti, o che comunque non sono state abbattute a caccia (o nell'ambito di attività assimilabili), non possono essere destinate alla produzione di carni ai sensi del regolamento (CE) 853/2004.

La carcassa può essere ceduta:

- intera, non eviscerata e non scuoiata, se la cessione avviene subito dopo l'abbattimento (max entro 2 ore);
- preventivamente eviscerata in campo (cioè privata di stomaco e intestino, operazione da fare il prima possibile, secondo buone prassi venatorie) e i visceri devono essere smaltiti nel rispetto di quanto previsto dal Reg CE 1069/09, 13° considerando;
- preventivamente eviscerata e scuoiata, purché tale operazione sia avvenuta in locali (di raccolta della selvaggina registrati) aventi le caratteristiche previste dall'Allegato Capitolo II o III del reg. (CE) n. 852/2004 e la carcassa sia stata conservata e trasportata nel rispetto della temperatura ed evitando contaminazioni.

Le carni possono essere fornite:

- non confezionate, purché il sezionamento sia avvenuto in maniera igienica in locali aventi le caratteristiche previste dal Reg. (CE) n. 852/2004 e siano state conservate e trasportate nel rispetto della temperatura e protette dalla contaminazione (casse chiuse, di materiale idoneo al contatto con alimenti);
- confezionate purché il sezionamento ed il confezionamento sia avvenuto in maniera igienica in locali aventi le caratteristiche previste dal reg. (CE) n. 852/2004 e siano state conservate e trasportate nel rispetto della temperatura.

### **Smaltimento visceri e scarti della carcassa di un animale abbattuto a caccia**

1. In assenza di punti di raccolta ed in caso di autoconsumo - considerata la scarsa quantità dei materiali da eliminare, è consentito lo smaltimento dei visceri mediante sotterramento ad adeguata profondità (art. 11 comma 3 dell'Accordo Stato Regioni e Province Autonome n. 20/CU del 07/02/2013) e gli scarti della carcassa possono esser conferiti nei raccoglitori di rifiuti urbani;

1. Nei punti di raccolta della selvaggina ed in caso di autoconsumo – considerata la scarsa quantità dei materiali da eliminare si può operare come al punto 1;
2. Nei centri di raccolta o di lavorazione della selvaggina o in alternativa al punto 1 e 2 i visceri e gli scarti devono essere smaltiti in stabilimenti autorizzati secondo la normativa vigente (art. 23 e 24 del Reg. 1069/09).

### **Campionamento per la ricerca della trichina**

Il prelievo del campione per la ricerca delle trichine è effettuato:

- dal “cacciatore formato”;
- dal servizio veterinario competente sul “Centro di lavorazione selvaggina riconosciuto”.

Il campione di peso non inferiore a 50 grammi deve essere prelevato dal pilastro del diaframma, nella zona di transizione della parte muscolare e la parte tendinea ovvero dai muscoli della mascella, della lingua o dai muscoli addominali. Laddove il campione non dovesse essere consegnato nel corso della stessa giornata di abbattimento, deve essere conservato a temperatura di refrigerazione.

### **Conclusioni**

La Deliberazione di Giunta 10 agosto 2018, n.797, *Linee guida per lo spostamento dei cinghiali catturati e per la gestione delle carni dei cinghiali abbattuti* ha suscitato l'interesse sia delle istituzioni (Dipartimenti Ambiente ed Agricoltura) che degli Enti Parco e degli ATC perché fornisce in modo chiaro adeguate indicazioni per la gestione del cinghiale vivo e delle carni da esso ottenute

Pertanto, dopo aver dettato le indicazioni di tipo sanitario sulla gestione delle carni, sarebbe una grande opportunità per i cacciatori, gli operatori degli impianti di macellazione e dei salumifici creare la filiera delle carni e dei prodotti del cinghiale, promuovendo l'incontro tra il mondo della caccia ed i consumatori al fine di favorire il consumo delle carni di cinghiale.



*Gerardo Salvatore*

Medico Veterinario, Dip. Politiche della Persona Ufficio Veterinario ed Igiene Alimenti

AGRIFOGLIO  
Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:  
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004  
ISSN 2421- 3268  
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera  
[www.alsia.it](http://www.alsia.it) - [urp@alsia.it](mailto:urp@alsia.it)