

D.P.R. 17 ottobre 1996, n. 607 (1).

Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 92/45/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni (1/circ).

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 29 novembre 1996, n. 280.

(1/circ) Con riferimento al presente provvedimento sono state emanate le seguenti circolari:

- Ministero della sanità: Circ. 6 maggio 1998, n. 6; Circ. 6 maggio 1998, n. 7.

#### IL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA

Visto l'art. 87, quinto comma, della Costituzione;

Vista la legge 9 marzo 1989, n. 86, articoli 3, comma 1, lettera c), 4 e 5, comma 1;

Visto l'art. 17, comma 1, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Vista la legge 22 febbraio 1994, n. 146, art. 4, allegato C;

Vista la direttiva 92/45/CEE del Consiglio del 16 giugno 1992, relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, concernente l'attuazione delle direttive 71/118/CEE, 75/431/CEE e 78/50/CEE;

Visto il decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e successive modifiche;

Vista la legge 11 febbraio 1992, n. 157;

Udito il parere del Consiglio di Stato, espresso nell'adunanza generale del 25 luglio 1996;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri, adottata nella riunione del 3 ottobre 1996;

Sulla proposta del Presidente del Consiglio dei Ministri;

Emana il seguente regolamento:

#### Capo I - Disposizioni generali

1. 1. Il presente regolamento stabilisce i requisiti sanitari e di polizia sanitaria applicabili all'uccisione di selvaggina nonché alla preparazione e alla commercializzazione delle relative carni.

2. Fermi restando i controlli sanitari prescritti per il commercio al minuto, il presente regolamento non si applica:

a) alla cessione al consumatore o al dettagliante, da parte del cacciatore, di pochi capi interi di selvaggina uccisa a caccia non scuoiata o non spennata e, nel caso di selvaggina di piccola taglia, non eviscerata;

b) alla cessione di piccole quantità di carni di selvaggina al consumatore finale;

c) al sezionamento e magazzinaggio di carni di selvaggina in spacci per la vendita al minuto o in locali connessi a punti di vendita in cui le carni sono sezionate ed immagazzinate unicamente per esservi direttamente vendute al consumatore.

3. L'autorità regionale fissa il numero dei capi e le quantità di carni di cui al comma 2, lettere a) e b).

4. I requisiti previsti dal presente regolamento in materia di scambi o di importazione non si applicano ai trofei, né ai capi interi di selvaggina uccisa trasportati da viaggiatori nel veicolo in cui viaggiano quando si tratti di una esigua quantità di selvaggina di piccola taglia o di un solo capo intero di grossa taglia, sempre che la carne di tali capi interi non sia destinata al commercio o ad una utilizzazione a fini commerciali e fermo restando che la selvaggina in questione non provenga da un Paese terzo o da una parte di un Paese terzo dal quale in base ai risultati dei controlli sia stata evidenziata presenza di residui o di contaminanti ambientali oppure, per motivi di polizia sanitaria, sia vietato il commercio.

2. 1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) selvaggina: i mammiferi terrestri selvatici da caccia, compresi i mammiferi selvatici che vivono in territorio chiuso, con autonomia di ricovero e di approvvigionamento in condizioni di libertà analoghe a quelle della selvaggina allo stato libero, nonché i volatili selvatici da caccia che non sono compresi nell'art. 2

del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (2), e successive modifiche;

b) selvaggina di grossa taglia: i mammiferi selvatici dell'ordine degli ungulati;

c) selvaggina di piccola taglia: i mammiferi selvatici dell'ordine dei leporidi e i volatili selvatici in libertà;

d) carni di selvaggina: tutte le parti di selvaggina idonee al consumo umano;

- e) centro di lavorazione della selvaggina: ogni stabilimento riconosciuto ai sensi dell'art. 7 per la lavorazione della selvaggina, in cui le relative carni sono ottenute e sottoposte ad ispezione conformemente alle norme d'igiene del presente regolamento;
  - f) centro di raccolta: ogni sito in cui la selvaggina uccisa depositata conformemente alle norme d'igiene di cui all'allegato I, capitolo III, punto 2, in vista del trasporto verso un centro di lavorazione;
  - g) commercializzazione: la detenzione o esposizione a scopo di vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna ed ogni altra modalità di immissione sul mercato di carni di selvaggina destinate al consumo umano ad eccezione della cessione di cui all'art. 1, comma 2;
  - h) scambi: gli scambi tra Stati membri ai sensi dell'art. 9, paragrafo 2, del trattato.
2. Ai fini del presente regolamento valgono, ove occorra, le definizioni contenute nell'art. 2 del decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28 (3), e successive modifiche, nonché quelle di carni fresche e di veterinario ufficiale di cui al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (3), e successive modifiche.

(2) Riportato al n. LXVI.

(3) Riportato alla voce Zootecnia.

(3) Riportato alla voce Zootecnia.

## Capo II - Disposizioni applicabili alla produzione e agli scambi

### 3. 1. Le carni di selvaggina devono:

a) provenire da selvaggina che:

1) sia stata uccisa in un territorio di caccia e con i mezzi autorizzati dalla vigente normativa che disciplina la caccia;

2) non sia stata cacciata in una zona soggetta a restrizioni ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 557, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 558 (4), ed ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (5), e loro successive modifiche oppure da un territorio di caccia sottoposto a restrizioni in applicazione degli articoli 10 e 11 del presente regolamento;

3) sia stata preparata, appena uccisa, conformemente all'allegato I, capitolo III, e trasportata, entro un termine massimo di dodici ore, in un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) oppure in un centro di raccolta per essere portata alle temperature previste nell'allegato I, capitolo III, e poi condotta verso un centro di lavorazione quale previsto alla lettera b) entro un termine di dodici ore; il Ministero della sanità può fissare con proprio decreto un termine entro il quale deve essere effettuato il trasporto da un centro di raccolta a un centro di lavorazione situati in zone geograficamente lontane tra loro tenendo conto delle condizioni climatiche; tale termine deve comunque consentire al veterinario ufficiale del centro di lavorazione di effettuare in condizioni soddisfacenti l'ispezione post-mortem di cui all'allegato I, capitolo V;

b) essere ottenute:

1) in un centro di lavorazione della selvaggina che soddisfi le condizioni generali indicate nell'allegato I, capitoli I e II, e che sia riconosciuto conformemente all'art. 7;

2) se si tratta di selvaggina di grossa taglia, anche in uno stabilimento riconosciuto conformemente al decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (3), e successive modifiche, o, se si tratta di selvaggina di piccola taglia, anche in uno stabilimento riconosciuto conformemente al decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (6), o al decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (5), e successive modifiche, purché gli stabilimenti siano stati riconosciuti in conformità all'art. 7, comma 3; l'operazione di scuoiatura dei capi di selvaggina deve avvenire in locali separati o in tempi diversi rispetto alla macellazione delle specie di cui ai citati decreti e siano adottate misure idonee a distinguere le carni di selvaggina da quelle delle altre specie;

c) provenire da animali uccisi che il veterinario ufficiale abbia sottoposto ad esame visivo:

1) per rilevare eventuali anomalie; a tal fine il veterinario ufficiale può avvalersi, per la sua diagnosi, di ogni informazione fornita dal cacciatore sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento, eventualmente sulla base di un modello di dichiarazione predisposto con provvedimento del Ministero della sanità, di intesa con il Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali;

2) per verificare che la morte non sia dovuta a cause diverse dalla caccia;

d) provenire da capi interi di selvaggina:

1) che siano stati manipolati in condizioni igieniche soddisfacenti in conformità all'allegato I, capitoli III e IV;

2) che siano stati sottoposti, in conformità dell'allegato I, capitolo V, ad un'ispezione post-mortem effettuata dal veterinario ufficiale che può avvalersi di ausiliari, sotto il suo controllo e responsabilità, limitatamente alle operazioni di pura manualità;

3) che non presentino alcuna alterazione, ad eccezione di lesioni traumatiche, sopraggiunte a causa dell'abbattimento, o di malformazioni o di alterazioni localizzate, purché sia constatato, se necessario per mezzo di adeguate analisi di laboratorio, che tali lesioni, malformazioni o alterazioni non rendano le carni inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;

4) dei quali, se si tratta di capi interi di selvaggina di piccola taglia che non è stata eviscerata immediatamente dopo l'uccisione conformemente all'allegato I, capitolo V, punto 1, un campione rappresentativo della stessa provenienza sia stato sottoposto dal veterinario ufficiale ad ispezione sanitaria. Se constatata la presenza di una malattia trasmissibile all'uomo o difetti quali quelli previsti all'allegato I, capitolo V, punto 4, il veterinario ufficiale deve estendere il controllo ed, in funzione del risultato, escludere l'intero lotto dal consumo umano oppure procedere all'ispezione di ogni singola carcassa.

2. Il veterinario ufficiale provvede affinché le carni di selvaggina siano escluse dal consumo umano se:

a) constatata che presentino difetti quali quelli elencati nell'allegato I, capitolo V, punto 3, lettera e), o se si trovano nelle condizioni indicate al punto 4 dello stesso capitolo;

b) i controlli di cui al comma 1, lettera d), punti 2), 3) e 4) hanno permesso di diagnosticare la presenza di malattie trasmissibili all'uomo;

c) provengono da animali che hanno ingerito sostanze che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute dell'uomo;

d) sono state trattate con radiazioni ionizzanti, con raggi ultravioletti, con sostanze che possono influire sulle loro caratteristiche organolettiche o con coloranti.

3. Le carni di cinghiali o di altre specie sensibili all'infestazione da trichinella devono essere sottoposte ad un esame con il metodo della digestione, conformemente all'allegato E

del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1988, n. 192, e successive modifiche, o ad un esame trichinelloscopico con analisi microscopica di campioni multipli di ciascun animale prelevati almeno dai muscoli masseteri e dal diaframma, dalla muscolatura dell'avambraccio, dai muscoli intercostali e dalla lingua.

4. Le carni di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano devono:

a) essere munite del bollo sanitario in conformità all'allegato I, capitolo VII; alle carni di selvaggina di piccola taglia si applicano le norme relative alla bollatura sanitaria dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile;

b) essere conservate conformemente all'allegato I, capitolo X, dopo l'ispezione post-mortem effettuata in condizioni igieniche soddisfacenti, presso centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti ai sensi dell'art. 7, presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (7), presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 9 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (8), presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 14 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (9), o presso stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 537 (10), e loro successive modifiche;

c) essere accompagnate durante il trasporto da:

1) un documento d'accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale conformemente a quanto previsto per le carni disciplinate dal decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (7), e successive modifiche, fermo restando che tale documento dovrà contenere per le carni congelate, oltre alle indicazioni previste all'allegato I, capitolo VII, punto 2, la chiara menzione del mese e dell'anno di congelamento ed un numero di codice che permetta di individuare il veterinario ufficiale; il documento di accompagnamento commerciale deve essere conservato dal destinatario per un periodo minimo di un anno per poter essere presentato all'autorità competente su sua richiesta;

2) un certificato sanitario e di polizia sanitaria conforme al modello di cui all'allegato II, quando si tratti di carni provenienti da un centro di lavorazione della selvaggina situato in una zona soggetta a restrizioni o di carni destinate ad un altro Stato membro, con transito in mezzo sigillato, attraverso un Paese terzo;

d) essere trasportate in condizioni igieniche soddisfacenti, conformemente all'allegato I, capitolo XI;

e) ove si tratti di parti di carcasse o di carni di selvaggina di piccola taglia da penna disossate, essere inoltre ottenute, in stabilimenti all'uopo riconosciuti ai sensi dell'art. 7, in condizioni simili a quelle previste dall'art. 4, lettera b), del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (8), e successive modifiche;

f) essere etichettate, fermo restando quanto previsto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (11), e successive modifiche, indicando la denominazione della specie animale.

5. Le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere ottenute anche negli impianti di cui agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (7), e successive modifiche; in questi casi ad esse si applicano le disposizioni previste per le carni ottenute in tali impianti.

(4) Riportato al n. LXV.

(5) Riportato al n. LXVI.

(3) Riportato alla voce Zootecnia.

(6) Riportato al n. XLI.

(5) Riportato al n. LXVI.

(7) Riportato alla voce Zootecnia.

(8) Riportato al n. XLI.

(9) Riportato al n. LXVI.

(10) Riportato al n. LXIV.

(7) Riportato alla voce Zootecnia.

(8) Riportato al n. XLI.

(11) Riportato alla voce Alimenti, bevande, oggetti di uso domestico e sostanze agrarie (Igiene e repressione delle frodi in materia di).

(7) Riportato alla voce Zootecnia.

4. 1. Il veterinario ufficiale provvede affinché le carni dichiarate non idonee al consumo umano siano chiaramente identificate onde distinguerle dalle carni dichiarate idonee a tale consumo e siano soggette alle disposizioni di cui al decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508 (7), e successive modifiche.

(7) Riportato alla voce Zootecnia.

5. 1. Sono oggetto di scambi soltanto:

a) i capi di selvaggina interi scuoiati ed eviscerati che soddisfano i requisiti previsti per essi nell'art. 3 o le carni fresche di selvaggina;

b) i capi interi di selvaggina di piccola taglia non scuoiati, non spennati, non eviscerati, non congelati o surgelati e identificati, purché siano manipolati e depositati separatamente rispetto alle carni fresche, alle carni di volatili e alle carni di selvaggina scuoiata o spennata;

c) i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati che soddisfano le condizioni di cui al comma 2.

2. Sono oggetto di scambi soltanto i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati:

a) che soddisfano i requisiti dell'art. 3, comma 1, lettera a), punti 1 e 2, lettera c) e lettera d), punto 1;

b) le cui viscere sono state sottoposte ad una ispezione post-

mortem in un centro di lavorazione della selvaggina o nello stabilimento di cui all'art. 7, comma 3;

c) che sono accompagnati da un certificato sanitario conforme ad un modello elaborato in sede comunitaria la cui pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana avviene a cura del Ministero della sanità;

d) che sono stati sottoposti ad una temperatura compresa tra:

1) tra -1 e +7 °C e mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di sette giorni a decorrere dall'ispezione post-mortem di cui alla lettera b);

2) tra -1 e +1 °C, ed essere mantenuti a tale temperatura durante il trasporto fino ad un centro di lavorazione entro un termine massimo di quindici giorni a decorrere dall'ispezione post-mortem di cui alla lettera b).

3. Le carni provenienti dai capi interi di cui al comma 1, lettera c), possono portare il bollo sanitario previsto dall'art. 3, comma 4, lettera a), solo se sono state sottoposte, dopo lo scuoiamento nel centro di lavorazione di destinazione o nello stabilimento di cui all'art. 7, comma 3, ad un'ispezione post-mortem conformemente all'allegato I, capitolo V, e dichiarate dal veterinario ufficiale idonee al consumo umano.

6. 1. I centri di lavorazione di selvaggina che non soddisfano le disposizioni contenute nell'allegato I, capitolo I, e che beneficiano delle deroghe previste all'art. 9 non possono essere riconosciuti conformemente all'art. 7; i prodotti provenienti da tali stabilimenti non possono essere provvisti del bollo sanitario di cui all'allegato I, capitolo VII, né essere oggetto di scambi.

2. I capi interi di selvaggina che non soddisfano i requisiti dell'art. 3 non possono essere oggetto di scambi, né essere importati.

3. Le frattaglie di selvaggina dichiarate idonee al consumo umano sono oggetto di scambi soltanto dopo aver subito una lavorazione appropriata, conformemente al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (12), e successive modifiche.

(12) Riportato al n. LXIV.

7. 1. Il Ministero della sanità riconosce l'idoneità dei centri di lavorazione della selvaggina in possesso dei requisiti di cui all'allegato I, capitolo I, attribuendo un numero di riconoscimento veterinario a ciascuno di essi e redige un elenco ufficiale; copia di tale elenco e di ogni modifica viene inviata agli altri Stati membri ed alla Commissione europea.

2. Ai fini del riconoscimento di cui al comma 1 si applicano le disposizioni di cui all'art. 13, commi 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 e 11 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (13), e successive modifiche.

3. Il Ministero della sanità può accordare il riconoscimento ai fini della lavorazione della selvaggina a macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti a norma del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (13), del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (14), e del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (15), e loro successive modifiche, qualora detti stabilimenti siano attrezzati per la lavorazione della carne di selvaggina e lavorino in condizioni atte a garantire l'osservanza delle norme di igiene di cui al presente regolamento.

4. Qualora vengano constatate carenze sotto il profilo igienico e le misure di cui all'allegato I, capitolo V, punto 5, secondo periodo, si siano rivelate insufficienti a porvi rimedio, il Ministero della sanità, tempestivamente informato, sospende temporaneamente il riconoscimento; se il conduttore o il gestore del centro di lavorazione non pone rimedio alle carenze constatate entro il termine fissato dal Ministero stesso, quest'ultimo revoca il riconoscimento.

5. Il Ministero della sanità tiene conto, con riguardo al comma 4, delle conclusioni di un eventuale controllo effettuato ai sensi dell'art. 12.

6. Il Ministero della sanità informa gli altri Stati membri e la Commissione europea della sospensione e della revoca del riconoscimento di cui al comma 4.

7. Le spese relative al riconoscimento degli stabilimenti non pubblici sono a carico dei titolari dei medesimi, secondo le tariffe e le modalità stabilite con decreto del Ministro della sanità, di concerto con il Ministro del tesoro (15/a).

(13) Riportato alla voce Zootecnia.

(13) Riportato alla voce Zootecnia.

(14) Riportato al n. XLI.

(15) Riportato al n. LXVI.

(15/a) Per le tariffe di cui al presente comma vedi il D.M. 27 gennaio 1999, riportato al n. LXXXIII.

8. 1. Nei centri di lavorazione della selvaggina il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve far svolgere un regolare controllo igienico delle condizioni di produzione esistenti nello stabilimento che comprende anche controlli microbiologici sugli utensili, sugli impianti e sui macchinari, in ogni fase della produzione, e sulle carni; detti controlli devono essere annotati in un registro che è messo a disposizione del veterinario ufficiale e degli esperti veterinari di cui all'art. 12; dal registro deve risultare la natura, la periodicità ed i risultati dei controlli, nonché l'indicazione del laboratorio di analisi.

2. I controlli di cui al comma 1 possono essere eseguiti presso il laboratorio di analisi interno allo stabilimento o presso altro laboratorio di analisi riconosciuto dal Ministero della sanità.

3. Il veterinario ufficiale procede a regolari analisi dei risultati dei controlli di cui al comma 1 e in funzione di essi può disporre esami microbiologici in tutte le fasi della produzione e sui prodotti; egli comunica al conduttore dello stabilimento, al proprietario o al suo rappresentante i risultati degli esami e gli eventuali accorgimenti da adottare.

4. Negli stabilimenti di cui al comma 1, il conduttore, il proprietario o il suo rappresentante deve attuare un programma di formazione del personale che consenta a quest'ultimo di osservare le condizioni di produzione igienica adattate alla struttura di produzione; il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento deve essere associato alla concezione ed alla attuazione del programma.

5. L'ispezione e la sorveglianza dei centri di lavorazione della selvaggina devono essere effettuate sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, il quale può essere assistito da personale ausiliario ai sensi dell'art.

12, commi 4 e 5 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286 (13), e successive modifiche; il veterinario ufficiale deve avere libero accesso in ogni momento a tutti i reparti dei centri di lavorazione della selvaggina per accertarsi dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento nonché, in caso di dubbi sull'origine delle carni o della selvaggina uccisa, ai documenti contabili che gli permettano di risalire al territorio di caccia originario.

(13) Riportato alla voce Zootecnia.

9. 1. I centri di lavorazione di selvaggina in attività alla data del 14 settembre 1992, non conformi alle condizioni di riconoscimento previste e che entro il 1° aprile 1993 hanno presentato al Ministero della sanità apposita istanza sono autorizzati a derogare a taluni requisiti di cui all'allegato I fino al 31 dicembre 1996.

2. Le carni prodotte negli stabilimenti di cui al comma 1 possono essere commercializzate esclusivamente all'interno del territorio nazionale, purché accompagnate durante il trasporto da un documento di accompagnamento commerciale vistato dal veterinario ufficiale recante l'indicazione di provenienza da stabilimento in deroga; tali carni devono riportare il bollo del comune o della unità sanitaria locale munito della sigla VS (visita sanitaria).

3. Il titolare dello stabilimento di cui al comma 1, ove intenda proseguire l'attività oltre il 31 dicembre 1996, deve presentare istanza di riconoscimento ai sensi dell'art. 7, entro il 30 aprile 1996.

4. Il centro di raccolta, che per assicurare la soddisfazione dei requisiti prescritti debba munirsi di un deposito frigorifero, deve essere in possesso dell'autorizzazione prevista per tale deposito.

10. 1. Il Ministero della sanità raccoglie e utilizza i dati, risultanti dalle ispezioni post-mortem effettuate dal veterinario ufficiale, relativi a diagnosi di malattie trasmissibili all'uomo.

2. Qualora venga diagnosticata una malattia trasmissibile all'uomo, il veterinario ufficiale comunica immediatamente i risultati del caso specifico all'autorità veterinaria cui compete il controllo del territorio di caccia originario della selvaggina in questione e al Ministero della sanità, che li comunica alla Commissione europea secondo le modalità stabilite in sede comunitaria.

3. Le regioni e le province autonome provvedono affinché nei territori di caccia venga effettuata periodicamente un'indagine sullo stato sanitario della selvaggina.

4. I risultati delle indagini di cui al comma 3, qualora evidenzino malattie trasmissibili all'uomo o agli animali o la presenza di residui superiori ai livelli ammessi, sono comunicati al Ministero della sanità che li raccoglie per ogni eventuale utilizzazione.

5. Nelle ipotesi di cui al comma 4 i risultati sono immediatamente comunicati all'autorità cui compete la sorveglianza del territorio di caccia.

6. In base alla situazione epizootica, il servizio veterinario della unità sanitaria locale competente sottopone la selvaggina ad esami specifici per individuare la presenza delle malattie per le quali è prevista la comunicazione alla Commissione europea; l'accertamento di una di tali malattie dovrà essere notificata al Ministero della sanità che ne invierà comunicazione agli altri Stati membri e alla Commissione europea.

11. 1. Il Ministero della sanità integra i piani nazionali di ricerca di residui di cui all'art. 12 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 118 (16), e successive modifiche, al fine di sottoporre, nella misura necessaria le carni di selvaggina ai controlli di cui al citato decreto per rilevare mediante sondaggio se sono presenti agenti contaminanti nell'ambiente.

2. In base ai risultati dei controlli di cui al comma 1 e all'art. 10, comma 6, sono esclusi dagli scambi i capi di selvaggina e le relative carni provenienti da territori di caccia risultati sospetti.

(16) Riportato alla voce Zootecnia.

12. 1. Le autorità competenti assicurano l'assistenza necessaria e ogni collaborazione agli esperti veterinari incaricati dalla Commissione europea ad effettuare controlli sul posto.

13. 1. Fatte salve le disposizioni specifiche del presente regolamento il veterinario ufficiale, qualora sospetti che non siano osservate le disposizioni in materia veterinaria o non abbia la certezza che le carni di selvaggina siano idonee al consumo, procede a tutti i controlli che ritiene opportuni.

14. 1. Le carni di selvaggina che soddisfano i requisiti di cui agli articoli 3 e 5 sono utilizzabili per la preparazione dei prodotti a base di carne di cui al decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537 (17), e successive modifiche.

(17) Riportato al n. LXIV.

### Capo III - Disposizioni applicabili alle importazioni nella comunità

15. 1. Le condizioni applicabili alla commercializzazione di carni di selvaggina importate devono essere almeno equivalenti a quelle previste per la produzione e la commercializzazione delle carni di selvaggina ottenute ai sensi del capo II.

2. Le disposizioni di cui agli articoli 6 e 9 non si applicano alle importazioni.

16. 1. È consentito importare capi interi di selvaggina e relative carni, ad esclusione delle frattaglie, solo se provenienti da Paesi terzi o loro parti compresi in un elenco stabilito in sede comunitaria, nel rispetto delle seguenti ulteriori condizioni:

a) che tali Paesi o parti di essi non siano soggetti a divieti di esportazione verso il territorio comunitario per motivi di polizia sanitaria;

b) che i capi interi di selvaggina e le relative carni siano accompagnati da un certificato sanitario e di polizia sanitaria, conforme al modello stabilito in sede comunitaria, firmato dall'autorità competente, nel quale si attesti che:

1) sono soddisfatti i requisiti di cui al titolo II o le eventuali condizioni supplementari o garanzie equivalenti disposte in sede comunitaria;

2) i capi interi e le relative carni provengano da stabilimenti che offrono le garanzie di cui all'allegato I.

2. In aggiunta alle condizioni di cui al comma 1, le carni di cinghiale o di altre specie selvatiche sensibili all'infestazione di trichinelle devono essere state sottoposte, con esito negativo, ad un esame per la ricerca delle trichinelle, effettuato con uno dei metodi previsti dalle normative vigenti.

3. Il Ministero della sanità cura la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana dell'elenco dei Paesi terzi e dei certificati di cui al comma 1.

17. 1. Fino alla emanazione delle disposizioni comunitarie di cui all'art. 16, comma 1, e ferma restando l'applicazione del decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93 (18), e successive modifiche, le importazioni di capi interi di selvaggina e delle relative carni sono soggette alle norme nazionali in materia di importazione sempre che tali norme non siano più favorevoli di quelle previste al capo II.

2. Il successivo scambio di capi interi di selvaggina e delle relative carni, effettuato a seguito di importazioni avvenute in applicazione del comma 1, è consentito solo sulla base di un accordo preliminare con lo Stato membro di destinazione.

(18) Riportato alla voce Zootecnia.

18. 1. Ferme restando le disposizioni di cui agli articoli 16 e 17, i capi interi di selvaggina di grossa taglia non scuoiati devono:

a) soddisfare le condizioni di cui all'art. 5, comma 2;

b) essere inviati, dopo l'effettuazione con esito favorevole dei controlli previsti, in vincolo sanitario esclusivamente presso un centro di lavorazione o un macello riconosciuti ai sensi dell'art. 7, per il successivo scuoiamento e per il completamento dell'ispezione post-mortem comprensivo dell'esame per la ricerca delle trichinelle nelle specie soggette ad infestazione del parassita.

### Capo IV - Disposizioni finali

19. 1. Il presente regolamento lascia impregiudicate le norme vigenti in materia di protezione della fauna.

#### Allegato I

##### Capitolo I - Condizioni generali per il riconoscimento dei centri di lavorazione

I centri di lavorazione devono avere almeno:

1) i seguenti locali:

- un locale refrigerato sufficientemente vasto per la ricezione dei capi interi di selvaggina;

- un locale per l'ispezione e, se del caso, per l'eviscerazione, la scuoiatura e la spennatura;
- un locale sufficientemente vasto per il sezionamento e il confezionamento qualora lo stabilimento proceda a tali operazioni; questo locale deve essere munito di un adeguato dispositivo di raffreddamento e di un apparecchio di misura della temperatura;
- un locale per l'imballaggio e la spedizione, quando queste operazioni siano effettuate nel centro e che si adempiono le condizioni previste al capitolo VIII, punto 5, e se tali condizioni non sono soddisfatte, un locale separato per la spedizione;
- locali frigoriferi sufficientemente vasti per il deposito delle carni di selvaggina;

2) nei locali in cui le carni sono prodotte, manipolate o depositate nelle aree e nei corridoi in cui esse transitano:

a) un pavimento in materiali impermeabili, facile da pulire e disinfettare ed imputrescibile, sistemato in modo da consentire una facile evacuazione dell'acqua; le acque devono essere incanalate verso pozzetti muniti di griglia e sifone per evitare i cattivi odori.

Tuttavia:

- nei locali frigoriferi è sufficiente un dispositivo che consenta un'evacuazione facile dell'acqua;
- nei locali di deposito nonché nelle aree e nei corridoi in cui transitano le carni sono sufficienti pavimenti impermeabili ed imputrescibili;
- b) pareti lisce, in materiali solidi e impermeabili, rivestite con materiale lavabile e chiaro fino ad un'altezza di almeno due metri e almeno fino all'altezza di immagazzinamento nei locali frigoriferi e di deposito; angoli e spigoli devono essere arrotondati o comunque rifiniti in modo analogo, tranne nei locali di deposito;
- c) porte in materiali inalterabili e, se di legno, ricoperte in tutta la superficie da un rivestimento impermeabile e liscio;
- d) materiali isolanti imputrescibili ed inodori;
- e) un adeguato sistema di ventilazione e di estrazione del vapore;
- f) una sufficiente illuminazione naturale o artificiale, che non alteri i colori;
- g) un soffitto pulito e facile da mantenere pulito; laddove esso manchi, la superficie interna del tetto di copertura deve soddisfare queste condizioni;

3) a) un numero sufficiente di dispositivi, il più vicino possibile ai posti di lavoro, per la pulizia e la disinfezione delle mani e per la pulizia degli attrezzi con acqua calda; i rubinetti non devono essere del tipo azionabile a mano; per la pulizia delle mani tali impianti debbono essere provvisti di acqua corrente fredda e calda, oppure di acqua premiscelata alla temperatura opportuna, di prodotti per la pulizia e la disinfezione, nonché di dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani;

b) dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 °C;

4) adeguati dispositivi di protezione contro gli animali indesiderabili, quali insetti o roditori;

5) a) dispositivi e attrezzi, ad esempio tavoli di sezionamento, piani di sezionamento amovibili, recipienti, nastri trasportatori e seghe, in materiali resistenti alla corrosione, che non alterino le carni e siano facilmente lavabili e disinfettabili; le superfici che vengono o possono venire a contatto con le carni, incluse le saldature e le giunture, devono essere mantenute lisce; l'utilizzazione del legno è vietata, salvo nei locali dove si trovano solo carni imballate in maniera igienica;

b) utensili e attrezzature resistenti alla corrosione e rispondenti alle norme igieniche:

- per la movimentazione delle carni;

- per il deposito dei recipienti usati per le carni, in modo da impedire che le carni o i recipienti vengano a diretto contatto con il suolo o con le pareti;

c) attrezzature per movimentare in condizioni igieniche e proteggere le carni durante le operazioni di carico e scarico, inclusi spazi opportunamente predisposti ed equipaggiati per ricevere e smistare;

d) recipienti speciali a perfetta tenuta d'acqua, in materiali inalterabili, muniti di coperchio e di un sistema di chiusura che impedisca qualsiasi prelevamento non autorizzato, per collocarvi le carni non destinate al consumo umano, oppure un locale che possa essere chiuso a chiave in cui dette carni possano essere collocate se la loro quantità lo rende necessario o se esse non vengono rimosse o distrutte al termine di ogni giornata di lavoro. Allorché le carni vengono evacuate mediante condotti, questi devono essere costruiti e installati in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione delle carni;

e) attrezzature per il deposito in condizioni igieniche di materiali per il confezionamento e l'imballaggio qualora tali attività vengano svolte nello stabilimento;



- 6) impianti di refrigerazione che permettano di mantenere le carni alle temperature interne previste dal presente regolamento; tali impianti devono comprendere un sistema che permetta l'evacuazione dell'acqua di condensa in modo da evitare rischi di contaminazione delle carni;
- 7) un impianto che fornisca esclusivamente acqua potabile che rispetti i parametri di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236, sotto pressione ed in quantità sufficiente. Tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapore, per la lotta antincendio e per il raffreddamento degli impianti frigoriferi, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni; le tubature per l'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile;
- 8) un rifornimento adeguato di acqua potabile calda, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236;
- 9) un sistema di evacuazione dei rifiuti liquidi e solidi rispondente ai requisiti igienici;
- 10) un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio veterinario, oppure attrezzature adeguate nei locali di deposito;
- 11) attrezzature che permettano in qualsiasi momento l'adeguata esecuzione degli esami veterinari;
- 12) un numero adeguato di spogliatoi, con pareti e pavimenti lisci, impermeabili e lavabili, provvisti di lavabi, docce e latrine a sciacquone, attrezzati in modo da proteggere da contaminazione le parti pulite dell'edificio.  
Le latrine devono essere sistemate in modo da non immettere direttamente nei locali di lavoro. La presenza di docce non è necessaria nei magazzini frigoriferi destinati unicamente a ricevere e immagazzinare carni imballate igienicamente. I lavabi devono essere forniti d'acqua corrente calda e fredda, oppure premiscelata all'opportuna temperatura, nonché di prodotti per la pulizia e la disinfezione delle mani e i dispositivi igienici per l'asciugatura delle mani; i rubinetti dei lavabi non devono essere del tipo azionabile a mano o a braccio. Presso le latrine deve essere disponibile un numero sufficiente di lavabi;
- 13) un posto e attrezzature adeguati per la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto, tranne per quanto riguarda i magazzini frigoriferi unicamente destinati alla ricezione e al deposito, in vista della spedizione, di carni imballate igienicamente. Tuttavia tali posti e attrezzature non sono obbligatori qualora esistano disposizioni che impongano la pulizia e la disinfezione dei mezzi di trasporto in locali ufficialmente autorizzati;
- 14) un locale o un dispositivo per riporvi i detersivi, i disinfettanti e sostanze analoghe.

## Capitolo II - Igiene del personale, dei locali e delle attrezzature negli stabilimenti

1. Il personale, i locali e le attrezzature devono trovarsi sempre nelle migliori condizioni di pulizia:
  - a) il personale che manipola carni o che lavora in locali e aree in cui le carni sono manipolate, imballate o trasportate deve, in particolare, indossare copricapi e calzature puliti e facilmente lavabili, abiti da lavoro di colore chiaro e, se necessario, coprinuca puliti o altri indumenti protettivi. Il personale addetto alla lavorazione o manipolazione delle carni deve indossare abiti da lavoro puliti all'inizio di ogni giorno lavorativo e, se necessario, cambiare tali indumenti durante il giorno e deve lavarsi e disinfettarsi le mani più volte durante la giornata di lavoro, oltre che ad ogni ripresa del lavoro. Le persone che siano state in contatto con capi di selvaggina malata o con carne infetta devono lavarsi immediatamente e accuratamente mani e braccia con acqua calda, poi disinfettarle. È vietato fumare nei locali di lavoro e di deposito, nelle aree di carico, di ricevimento, di smistamento, di scarico e nelle altre aree e nei corridoi in cui transitano carni di selvaggina;
  - b) negli stabilimenti non sono ammessi animali. I roditori, gli insetti ed altri parassiti devono essere sistematicamente distrutti;
  - c) le attrezzature e gli utensili per la lavorazione delle carni fresche devono essere sempre in ottimo stato di manutenzione e di pulizia. Essi devono essere puliti e disinfettati con cura più volte nel corso della giornata di lavoro, nonché al termine delle operazioni della giornata e prima di essere riutilizzati, ogni qualvolta siano stati insudiciati.
2. I locali, le attrezzature e gli utensili di lavoro non debbono essere adibiti ad usi diversi dalla lavorazione delle carni fresche, delle carni di volatile o delle carni di selvaggina. La selvaggina di pelo e la selvaggina di penna devono essere sezionate in tempi diversi e il locale di sezionamento deve essere interamente pulito e disinfettato prima di essere nuovamente adibito al sezionamento di carni di un'altra categoria. Gli attrezzi usati per il sezionamento delle carni possono essere utilizzati soltanto a tal fine.

3. È vietato piantare coltelli nelle carni, utilizzare panni o altri materiali per la loro ripulitura o procedere alla loro insufflazione.
4. Le carni e i recipienti che le contengono non devono entrare in contatto diretto col suolo.
5. L'utilizzazione dell'acqua potabile è prescritta per tutti gli usi; tuttavia, a titolo eccezionale, è autorizzato l'uso di acqua non potabile per la produzione di vapori, purché le condutture installate a tal fine non permettano di usare tale acqua per altri scopi e non presentino alcun pericolo di contaminazione per le carni. Inoltre può essere autorizzato, in casi eccezionali, l'impiego di acqua non potabile per il raffreddamento degli impianti frigoriferi. Le tubature dell'acqua non potabile devono essere chiaramente distinguibili da quelle per l'acqua potabile.
6. È vietato spargere segatura o materiale analogo sul pavimento dei locali di lavoro e di deposito delle carni.
7. I detersivi, disinfettanti e altri prodotti simili devono essere utilizzati in modo da non contaminare le attrezzature, gli strumenti di lavoro e le carni. Successivamente le attrezzature e gli strumenti di lavoro devono essere risciacquati a fondo con acqua potabile.
8. La lavorazione e la manipolazione delle carni devono essere vietate alle persone che possono contaminarle.

### Capitolo III - Igiene in materia di preparazione della selvaggina, sezionamento e manipolazione delle carni di selvaggina

1. I capi interi di selvaggina devono essere sottoposti, immediatamente dopo l'uccisione, alle seguenti operazioni:
  - la selvaggina grossa deve essere sventrata ed eviscerata;
  - le viscere-toraciche, se sono staccate dalla carcassa, nonché il fegato e la milza devono accompagnare il capo intero di selvaggina fino al centro di lavorazione ed essere identificate in modo che il veterinario ufficiale possa farne l'ispezione post-mortem in relazione al resto della carcassa; le altre viscere addominali devono essere tolte ed ispezionate in loco. La testa può essere tolta per i trofei;
  - per la piccola selvaggina, l'eviscerazione totale o parziale può, fatto salvo il caso di cui all'art. 3, comma 1, lettera a), punto 3), essere effettuata sul posto o nel centro di lavorazione quando i capi di selvaggina vi sono trasportati entro dodici ore dall'abbattimento ad una temperatura ambiente non superiore a 4 ° C.
2. La selvaggina deve essere raffreddata immediatamente dopo l'uccisione in modo che la temperatura interna sia inferiore o pari a 7 °C se si tratta di selvaggina grossa e a 4 °C in caso di selvaggina piccola. Se la temperatura esterna non è sufficientemente bassa, la selvaggina abbattuta deve essere trasportata quanto prima, e al più tardi entro dodici ore dal momento dell'abbattimento, o nel centro di lavorazione o in un centro di raccolta, fermo restando che:
  - i capi interi di selvaggina grossa devono essere trasportati in un centro di lavorazione della selvaggina il più rapidamente possibile dopo le operazioni di cui al paragrafo 1 in condizioni igieniche soddisfacenti, evitando in particolare di ammucchiarli e di impilarli;
  - durante il trasporto al centro di lavorazione, i capi interi di selvaggina le cui viscere sono state sottoposte ad ispezione veterinaria devono essere accompagnati da un attestato del veterinario indicante il risultato favorevole dell'ispezione e l'ora presunta dell'abbattimento.
3. L'eviscerazione deve essere effettuata senza indebito ritardo, all'arrivo nel centro di lavorazione della selvaggina, salvo nel caso autorizzato dall'art. 3, comma 1, lettera d), qualora non sia stata effettuata sul posto. Il polmone, il cuore, il fegato, i reni, la milza e il mediastino possono essere asportati o lasciati aderenti alla carcassa mediante le loro connessioni anatomiche.
4. Fino alla fine dell'ispezione, le carcasse e le frattaglie non ispezionate non devono poter entrare in contatto con le carcasse e le frattaglie già ispezionate ed è vietato procedere all'asportazione, al sezionamento o all'ulteriore trattamento della carcassa.
5. Le carni trattenute in osservazione o dichiarate non idonee al consumo umano, gli stomaci, gli intestini e i sottoprodotti non commestibili non devono poter entrare in contatto con carni dichiarate idonee al consumo umano e devono essere depositate appena possibile in locali o recipienti speciali situati e disposti in modo da evitare possibili contaminazioni di altre carni.
6. La preparazione, la manipolazione, l'ulteriore trattamento e il trasporto delle carni e frattaglie devono avvenire in osservanza di tutte le prescrizioni in materia di igiene. Quando le carni sono imballate, devono

essere osservate le condizioni previste al capitolo VIII. Le carni imballate devono essere immagazzinate in un locale diverso da quello in cui si trovano carni non protette.

7. Le autorità competenti fissano le norme specifiche applicabili all'ispezione dei trofei destinati ad essere conservati dal cacciatore.

#### Capitolo IV - Norme relative alle carni di selvaggina destinate al sezionamento

1. Il sezionamento in pezzi più piccoli delle carcasse, o delle mezzane ove si tratti di selvaggina grossa, nonché il disossamento sono autorizzati soltanto nei centri di lavorazione riconosciuti ai sensi dell'art. 7 del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, e del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503, e dotati di locali di scuoiamento e sezionamento.

2. Il conduttore o il gerente dello stabilimento è tenuto ad agevolare le operazioni di controllo dell'impresa, in particolare ad effettuare qualsiasi manipolazione ritenuta e a mettere a disposizione del servizio di controllo le attrezzature necessarie. Deve in particolare essere in grado, ad ogni richiesta, di indicare al veterinario ufficiale incaricato del controllo la provenienza delle carni introdotte nel proprio stabilimento e l'origine dei capi di selvaggina abbattuta.

3. a) Le carni di selvaggina devono essere trasferite progressivamente, secondo necessità, nei locali di lavorazione. Subito dopo il sezionamento e, se del caso, l'imballaggio, le carni devono essere trasportate in un locale frigorifero appropriato;

b) Le carni introdotte nei locali di sezionamento debbono essere controllate e, se necessario, ripulite. Il luogo in cui si effettua tale operazione deve essere munito dell'attrezzatura necessaria e dell'illuminazione adeguata;

c) durante il lavoro di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio, le carni devono essere mantenute costantemente ad una temperatura interna pari o inferiore a +7 °C in caso di selvaggina grossa o, in caso di selvaggina piccola, a +

4 °C. Durante il sezionamento la temperatura del locale deve essere pari o inferiore a +12 °C;

d) il sezionamento deve essere eseguito in modo da evitare qualsiasi contaminazione delle carni. Le schegge d'osso e i grumi di sangue devono essere eliminati. Le carni provenienti dal sezionamento e non destinate al consumo umano devono essere raccolte via via nelle attrezzature, nei recipienti o locali di cui al capitolo 1, paragrafo 5, lettera d).

#### Capitolo V - Ispezione sanitaria post-mortem

1. Tutti i capi di selvaggina devono essere sottoposti, entro 18 ore dall'ammissione nel centro di lavorazione conformemente ai

requisiti di cui all'art. 3, comma 1, lettera a), n. 3, all'ispezione per permettere di verificare se la carne di selvaggina è idonea al consumo umano; in particolare il celoma deve essere aperto per permettere un'ispezione visiva.

2. Su richiesta del veterinario ufficiale, la colonna vertebrale e la testa devono essere divise a metà longitudinalmente.

3. Nell'ispezione post-mortem il veterinario ufficiale deve procedere:

a) ad un esame visivo del capo di selvaggina e dei relativi organi.

Qualora i risultati dell'esame visivo non permettano una valutazione, deve essere effettuato un esame più accurato in laboratorio. Tale ulteriore esame può limitarsi ad un numero di sondaggi sufficiente per valutare l'insieme dei capi abbattuti in una determinata battuta di caccia;

b) alla ricerca delle anomalie di consistenza, colore e odore;

c) alla palpazione degli organi, se la ritiene necessaria;

d) ad un'analisi dei residui per sondaggio, segnatamente in caso di fondato sospetto.

Qualora, a causa di un fondato sospetto, venga effettuato un ulteriore esame, la valutazione di tutti i capi abbattuti in una determinata battuta di caccia o di parte di essi che, date le circostanze, si può presumere presentino le stesse anomalie, deve essere rinviata fino alla conclusione dell'ulteriore esame di cui sopra;

e) all'individuazione di caratteristiche dalle quali possa essere desunta una pericolosità delle carni per la salute. Si tratta in particolare dei seguenti casi:

i) segnalazione, da parte del cacciatore, di alterazioni del comportamento e perturbazioni nello stato generale dell'animale vivo;

ii) tumori o ascessi che si presentino numerosi o sparsi in organi interni o nella muscolatura;

- iii) artrite, orchite, alterazione del fegato o della milza, infiammazione dell'intestino o della regione ombelicale;
- iv) presenza di corpi estranei, nel celoma, in particolare nello stomaco e nell'intestino o nell'urina, con alterazioni del colore della pleura o del peritoneo;
- v) formazione di gas in notevole quantità nel tubo gastroenterico con alterazione del colore degli organi interni;
- vi) notevoli alterazioni del colore, della consistenza o dell'odore della muscolatura o degli organi;
- vii) fratture aperte, qualora non sono direttamente connesse con la caccia;
- viii) cachessia e/o idremia generalizzata o localizzata;
- ix) conglutinazioni o concrescenze recenti di organi con la pleura o il peritoneo;
- x) altre alterazioni notevoli ed evidenti, come per esempio putrefazione.

4. Il veterinario ufficiale deve mettere sotto sequestro tutte le carni di selvaggina:

- che presentino lesioni, ad eccezione di lesioni recenti dovute all'abbattimento, oppure malformazioni o alterazioni localizzate, qualora dette lesioni, malformazioni o alterazioni rendano le carni di selvaggina inadatte al consumo umano o pericolose per la salute dell'uomo;
- che provengono da animali la cui uccisione non è avvenuta conformemente alle normative nazionali che disciplinano la caccia;
- sulle quali siano state fatte, nel corso dell'ispezione post-mortem, le constatazioni di cui al paragrafo 3, lettera e);
- che provengono da capi interi di selvaggina piccola che è stata sequestrata ai sensi dell'art. 3, comma 1, lettera d), numero 4;
- nelle quali si sia rilevata la presenza di trichine.

5. In caso di dubbio, il veterinario ufficiale può procedere, sulle parti degli animali esaminate, ad altri sezionamenti e ad altre ispezioni, necessari per una diagnosi definitiva.

Il veterinario ufficiale, quando constati una violazione manifesta delle norme d'igiene stabilite dal presente capitolo o un ostacolo ad un'adeguata ispezione sanitaria, è abilitato ad intervenire quanto all'uso delle attrezzature o dei locali e ad adottare tutte le misure necessarie, fino a sospendere momentaneamente il processo produttivo.

6. I risultati delle ispezioni sanitarie ante-mortem o post-mortem sono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di malattia trasmissibile all'uomo di cui all'art. 3, comma 2, lettera b), numero 3, all'art. 10 sono comunicati alle autorità veterinarie competenti per la sorveglianza del territorio di caccia della selvaggina nonché al responsabile di detto territorio.

## Capitolo VI - Controllo sanitario delle carni di selvaggina in pezzi e delle carni immagazzinate

Il controllo del veterinario ufficiale comprende i seguenti compiti:

- controllo delle entrate e delle uscite delle carni;
- ispezione sanitaria delle carni presenti nei centri di lavorazione;
- ispezione sanitaria delle carni prima delle operazioni di sezionamento e al momento della loro uscita dai centri di lavorazione;
- controllo della pulizia dei locali, degli impianti e degli utensili, di cui al capitolo I, nonché dell'igiene del personale, compresi gli abiti;
- qualsiasi altro controllo che il veterinario ufficiale ritenga utile per verificare l'osservanza delle disposizioni della presente direttiva.

## Capitolo VII - Bollatura sanitaria

1. La bollatura sanitaria deve essere effettuata sotto la responsabilità del veterinario ufficiale; a tal fine egli detiene:

- a) gli strumenti per la bollatura sanitaria delle carni, che può consegnare al personale ausiliario soltanto al momento effettivo della bollatura e per il tempo necessario a tale operazione;
- b) le etichette e il materiale per il condizionamento se vi è già stato apposto uno dei bolli o dei sigilli menzionati al paragrafo 2. Le etichette, il materiale per il condizionamento ed i sigilli vengono consegnati al personale ausiliario al momento dell'utilizzazione in quantità corrispondente alle necessità.

2. a) Il bollo sanitario deve consistere:

- i) in un bollo di forma pentagonale recante, in caratteri perfettamente leggibili, le seguenti indicazioni:

- nella parte superiore, il nome per esteso o l'iniziale o le iniziali del paese speditore, apposte in lettere maiuscole: per la Comunità le lettere B, DK, D, EL, E, F, IRL, I, L, NL, P, UK;
- al centro, il numero di riconoscimento veterinario del centro di lavorazione o, se del caso, del laboratorio di sezionamento della selvaggina;
- nella parte inferiore, una delle seguenti sigle: CEE, EYF, EWG, EOK, EEC, EEG, o la sigla che permette di identificare il paese terzo originario.

Le lettere e le cifre devono avere un'altezza conforme a quanto previsto rispettivamente all'allegato I, capitolo XI, del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286, per la grossa selvaggina e all'allegato I, capitolo 3 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559, per la piccola selvaggina;

ii) un timbro di forma pentagonale bastevole a contenere le indicazioni di cui alla lettera a);  
 b) il materiale per la bollatura deve rispondere a tutti i requisiti d'igiene e su di esso devono essere perfettamente leggibili le indicazioni di cui al paragrafo 1;

c) i) la bollatura sanitaria di cui alla lettera a) deve essere eseguita:

- sulle carcasse nude per mezzo di un sigillo recante le indicazioni di cui alla lettera a);
- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di carcasse imballate;
- sopra oppure, in modo visibile, sotto gli involucri o altri imballaggi di parti di carcasse confezionate in piccole quantità;

ii) la bollatura sanitaria di cui alla lettera a), punto ii) deve essere eseguita sui grandi imballaggi.

#### Capitolo VIII - Confezionamento e imballaggio delle carni di selvaggina

1. a) Gli imballaggi (ad esempio casse, cartoni) devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare devono essere:

- tali da non alterare le caratteristiche organolettiche delle carni;
- tali da non trasmettere alle carni sostanze nocive per la salute umana;
- sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

b) Gli imballaggi non devono essere riutilizzati per imballare carni, salvo se sono fabbricati in materiali resistenti alla corrosione, di facile pulizia e se sono stati previamente puliti e disinfettati.

2. Quando le carni in pezzi o le frattaglie sono confezionate, questa operazione deve essere effettuata subito dopo il sezionamento in maniera conforme alle norme di igiene.

Gli involucri devono essere trasparenti e incolori e rispondere inoltre alle condizioni di cui al paragrafo 1, lettera a), primo e secondo trattino; essi non possono essere riutilizzati per avvolgere carni.

3. Le carni confezionate devono essere imballate.

4. Tuttavia, quando l'involucro corrisponde a tutte le condizioni protettive dell'imballaggio, non è necessario che esso sia trasparente ed incolore e non è obbligatorio porlo in un secondo contenitore, purché siano rispettate le condizioni del paragrafo 1.

5. Le operazioni di sezionamento, disossamento, confezionamento ed imballaggio possono aver luogo nello stesso locale, alle seguenti condizioni:

- a) il locale deve essere sufficientemente ampio e disposto in modo da assicurare l'igiene delle operazioni;
- b) immediatamente dopo la fabbricazione, l'involucro e l'imballaggio devono essere racchiusi in un contenitore protettivo sigillato che deve rimanere protetto da eventuali danni durante il trasporto allo stabilimento e devono essere immagazzinati in condizioni igieniche in un locale separato dallo stabilimento;
- c) i locali di deposito per i materiali da imballaggio devono essere protetti dalla polvere e dai parassiti e non comunicare, attraverso l'atmosfera, con i locali contenenti sostanze che possano contaminare le carni; gli imballaggi non devono essere appoggiati sul pavimento;
- d) l'allestimento degli imballaggi deve essere effettuato in condizioni igieniche, prima dell'introduzione nel locale;
- e) gli imballaggi devono essere introdotti nel locale nel rispetto delle norme d'igiene ed essere impiegati immediatamente; essi non devono essere manipolati dal personale addetto alla lavorazione delle carni;
- f) immediatamente dopo il condizionamento, le carni devono essere trasferite negli apposti locali di deposito.

6. Gli imballaggi e involucri di cui al presente capitolo possono contenere soltanto carni in pezzi appartenenti ad una stessa specie animale.

#### Capitolo IX - Certificato sanitario

L'esemplare originale del certificato sanitario che deve accompagnare le carni durante il trasporto verso il luogo di destinazione deve essere rilasciato da un veterinario ufficiale al momento del carico.

Il certificato deve corrispondere nella presentazione e nel contenuto al modello che figura nell'allegato II; essere redatto perlomeno nella lingua o nelle lingue ufficiali del luogo di destinazione. Esso deve essere costituito in un unico foglio.

#### Capitolo X - Deposito

Dopo l'ispezione post-mortem, le carni di selvaggina devono essere refrigerate o congelate e mantenute ad una temperatura che non deve mai superare 4 °C per la selvaggina piccola e 7 °C per la selvaggina grossa se sono refrigerate e -12 °C se sono congelate.

#### Capitolo XI - Trasporto

1. Le carni di selvaggina devono essere spedite in modo che siano protette durante il trasporto da qualsiasi elemento che possa contaminarle o alterarle, tenuto conto della durata e delle condizioni di trasporto nonché dei mezzi a tale scopo utilizzati. In particolare, i veicoli adibiti al trasporto di queste carni devono essere attrezzati in modo da garantire che le temperature di cui al capitolo X non vengano superate.

2. Le carni non possono essere trasportate in un mezzo di trasporto che non sia stato ripulito e disinfettato.

3. Le carcasse, le mezzene, eccetto le carni congelate e imballate in condizioni conformi alle norme d'igiene, devono essere sempre trasportate appese, salvo in caso di trasporto per via aerea.

Le altre parti, ove non siano imballate o contenute in recipienti resistenti alla corrosione, devono essere trasportate appese o collocate su supporti. I suddetti supporti, imballaggi e recipienti devono soddisfare le norme d'igiene e, in particolare per quanto riguarda gli imballaggi, le disposizioni del presente regolamento imballaggi non possono essere riutilizzati se non previa pulizia e disinfezione.

4. Il veterinario ufficiale deve assicurarsi della spedizione che i mezzi adibiti al trasporto nonché le condizioni di carico corrispondano alle prescrizioni di igiene stabilite nel presente capitolo.

#### Allegato II

##### MODELLO

Certificato sanitario e di polizia sanitaria

Omissis