

Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Il capo deve essere immediatamente dissanguato e privato al più presto di stomaco e intestino;
- trasportato in un centro di lavorazione della selvaggina cacciata accompagnato dalla testa e da tutti i visceri (ad eccezione di stomaco e intestino), ben identificabili;
- scortato da una dichiarazione del cacciatore attestante la data, l'ora e il luogo dell' abbattimento

Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- testa e visceri non devono accompagnare al Centro di lavorazione il capo abbattuto nel caso in cui questo venga esaminato, subito dopo l'abbattimento, da una "persona formata" che oltre a riportare nel Modello la data, l'ora e il luogo dell'abbattimento, attesti che l'animale è stato sottoposto ad esame a seguito del quale non sono state evidenziate caratteristiche indicanti che la carne presentava un rischio per la salute;
- nel caso del cinghiale, suidi o altre specie soggette a Trichinosi, invece, testa (eccetto le zanne) e diaframma devono sempre accompagnare la carcassa

Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Per l'invio delle carcasse ad un Centro di lavorazione della selvaggina dovranno essere garantite le norme igienico-sanitarie previste per il trasporto delle carni (le carcasse non dovranno essere ammucchiate ed i visceri, qualora presenti devono essere identificabili come appartenenti ad un dato animale)
- le carcasse, nel Centro di lavorazione, devono essere sottoposte al più presto dopo l'arrivo, a visita sanitaria da parte del Veterinario ufficiale, come da Reg. CE 853/2004 e, ad esito favorevole, sottoposte a bollatura sanitaria per essere commercializzate.

Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- La refrigerazione dei capi cacciati deve iniziare nel più breve lasso di tempo dall'abbattimento e raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore a 7°C
- se le condizioni climatiche lo consentono la refrigerazione attiva non è necessaria (Reg. CE 853/2004)
- Per facilitare le operazioni di raffreddamento, nell'impossibilità di avviare le carcasse immediatamente ad un Centro di lavorazione, queste potranno essere trasportate in un primo momento in un Centro di sosta o Centro di raccolta, ben identificato e funzionale al luogo di abbattimento

Modalità di trattamento della carcassa dopo il recupero:

- Le carni dei cinghiali (o altra selvaggina sensibile) sono soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla ricerca di *Trichinella* spp. (prelevato sistematicamente un campione di muscolo, in conformità a quanto previsto dal Reg.UE 1375/2015)
- dalle carcasse che devono transitare da un Centro di Lavorazione della selvaggina il campione viene prelevato nell'ambito della visita post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, Sez.IV Capo VIII del Reg.CE 853/2004
- si applicano inoltre le disposizioni di cui al Reg.CE 219/627 art.31.

Gestione e tecniche di campionamento:

➤ **Il prelievo del campione per la ricerca delle trichine può essere effettuato:**

- dal cacciatore formato o dal Servizio veterinario competente;
- Il campione di peso non inferiore a 35 grammi può essere prelevato da:
 - **pilastro del diaframma** (nella zona di transizione parte muscolare/parte tendinea)
 - **muscoli della mascella**
 - **muscoli della lingua**
 - **muscoli addominali**

Gestione e tecniche di campionamento:

- (prelievo dai muscoli striati nelle carcasse congelate)
- (consegna in giornata oppure refrigerazione)
- Il campione deve essere inviato all'IZS di Cosenza o al laboratorio annesso al Centro di lavorazione della selvaggina se presente.
- Al veterinario A.S.P. non è attribuibile nessuna responsabilità in merito al prelievo del campione ricevuto dal cacciatore formato.

Tracciabilità

- Alla base della condizione di sicurezza alimentare c'è la tracciabilità degli alimenti, necessaria per individuare, riconoscere e distruggere eventuali partite di alimenti non salubri potenzialmente o effettivamente dannose per la salute umana (comma 1, art. 18, Reg. CE 178/2002):

Tracciabilità

- tutti i capi di selvaggina grossa abbattuti e destinati al consumo devono essere codificati secondo metodologie indicate dagli appositi uffici caccia e pesca o faunistici, Regionali e Provinciali;
- è fatto obbligo, indipendentemente dalla destinazione al consumo, di apporre apposito codice ad ogni capo di cinghiale abbattuto ai fini del successivo esame per la Trichinellosi;

Tracciabilità

- Il cacciatore è obbligato a compilare il Modello da consegnare all'ASP di competenza ,

indicando:

- codice del capo abbattuto;
 - numero della squadra con il numero progressivo dei capi abbattuti nella stagione venatoria;
 - zona di abbattimento;
 - data, ora, nome e firma;
 - dichiarazione di prelievo di muscolo per la ricerca di **Trichinella** spp. (se effettuato)
 - destinatario
- **Per i cinghiali va dimostrato l'esito negativo dell'esame per la trichinellosi**

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

