



# Igiene della carne di selvaggina e alterazioni degli organi negli ungulati

I punti principali concernenti l'igiene della carne  
di selvaggina in caso di possibili alterazioni  
degli organi negli ungulati

# Impressum

Editore:

Associazione svizzera dei veterinari cantonali ASVC  
c/o Dr. Judith Röthlisberger, direttrice amministrativa,  
Schwarzenburgstrasse 155, CH-3003 Berna

Realizzato da:

Dr. Tobias Obwegeser in collaborazione con Dr. Grégoire Seitert e  
Dr. Adrian Arquint. Traduzione da parte di Grégoire Gapany e  
Dr. Rolf Hanimann.

Con sostegno finanziario di:

Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV

In cooperazione con:

Conferenza dei servizi della caccia e della pesca svizzera CCP

Layout e realizzazione:

Scarton Stingelin AG, Liebefeld Berna

Versione 1.2 dicembre 2022

Immagini:

Tobias Obwegeser: immagine di copertina, p. 18, 19 in alto a sinistra, 21 in alto a destra, 22 sotto a sinistra, 25–26 sotto; Jagd- und Fischereiverwalterkonferenz der Schweiz JFK, libro «Cacciare in Svizzera»: p. 5–8, 17; Tobias Obwegeser in collaborazione con l'Istituto per la sicurezza delle derrate alimentari e dell'igiene ILS: p. 9, 10, 19 in alto a destra, 20 in alto e in basso a destra, 22 in basso a destra, 23–24 in basso; Gianni Parpan: p. 13; Peter Weigelt, Revierjagd St.Gallen: p. 14; Friedrich Loeffler Institut FLI: p. 21 in basso; Rolf Wildhaber: p. 23 in alto; M. Netzer, Bezirkshauptmannschaft Bludenz, Austria: p. 19 in basso, 25 in alto; fotografie di selvaggina / Ufficio federale dell'ambiente UFAM, libro «Von der Wildbahn auf den Teller»: p. 20 in basso a sinistra, 21 in alto a sinistra, 22 in alto, 24 in alto e 26 in alto.

Per facilitare la lettura del presente opuscolo si utilizza solo la forma maschile.

# **Introduzione e scopo di questo opuscolo**

L'obiettivo di ogni cacciatore deve essere quello di ottenere carne di selvaggina di elevata qualità. Per garantire la qualità di questo prodotto naturale tutte le fasi, dallo sparo alla lavorazione, devono essere eseguite secondo la buona prassi venatoria e igienica (igiene delle derrate alimentari).

Questo opuscolo è indirizzato ai cacciatori e ha lo scopo di sensibilizzare sui punti più importanti nell'ambito della legge sulle derrate alimentari, dell'igiene della selvaggina e delle alterazioni degli organi (malattie degli animali selvatici) (capitolo 7 e 10 del libro «Cacciare in Svizzera»). Durante l'esame della selvaggina il compito del cacciatore competente è di rilevare la differenza tra «normale» e «sospetto» e di reagire in modo rapido e corretto in caso di sintomi di malattie e alterazioni sospette che potrebbero rappresentare un pericolo per il consumatore (ad esempio lesioni dovute alla tubercolosi, vedi anche opuscolo tubercolosi nella fauna selvatica). Se necessario, bisogna informare immediatamente il veterinario ufficiale.

# Igiene della cacciagione – Legge sulle derrate alimentari

Solo selvaggina di qualità ineccepibile che soddisfa le prescrizioni legislative può essere messa in commercio. Questo vale sia per la vendita (ad es. a un ristorante o una macelleria) sia per la consegna gratuita di selvaggina a un consumatore privato. Anche se il cacciatore porta per l'uso personale la sua selvaggina per la lavorazione in una macelleria si applica la legge sulle derrate alimentari. Unicamente l'uso di selvaggina nella propria economia domestica privata (dal luogo di abbattimento direttamente negli spazi privati per la lavorazione e il consumo) è escluso dalle disposizioni legislative.

La selvaggina può essere messa in commercio se:

- ✓ identificata in modo chiaro
- ✓ accompagnata da un certificato per la vendita della selvaggina cacciata quale derrata alimentare (esame della carcassa da parte di una persona esperta [cacciatore]).

Quale persona esperta s'intendono le persone che entro il 30 aprile 2018 hanno terminato la formazione come cacciatore (art. 63 OMCC<sup>1</sup>). Per i futuri cacciatori la formazione per diventare persona esperta sarà integrata nella formazione degli aspiranti cacciatori.

# Identificazione e attestazione

Affinché la selvaggina possa essere messa in commercio la tracciabilità fino al cacciatore deve essere garantita in ogni momento. Il contrassegno utilizzato a tal fine (ad esempio marca, targhetta, fascetta identificativa) è fissato alla carcassa sopra il garretto. Esso può essere rimosso unicamente durante il sezionamento della carcassa. Dopodiché l'azienda operante nel settore alimentare è responsabile per la tracciabilità della selvaggina.



Il cacciatore compila il certificato relativo alla carcassa contrassegnata (allegato 14, OlgM<sup>2</sup>). Con questa attestazione il cacciatore che ha abbattuto il capo di selvaggina conferma di non avere osservato nessuna anomalia nel comportamento della selvaggina prima dell'uccisione e che lo svolgimento della caccia non ha compromesso la sicurezza delle derrate alimentari. Inoltre la persona esperta (cacciatore) protocolla che ha controllato la carcassa compresi gli organi interni (vedi controllo pagine 11–14). Se non vi sono dei rischi per la salute del consumatore, la selvaggina può essere messa in commercio. Questa attestazione vale come modulo di accompagnamento per la selvaggina fino all'acquirente finale.

<sup>1</sup> Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (OMCC; RS 817.190)

<sup>2</sup> Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1)

# Dodici punti critici nella produzione di carne di selvaggina

I dodici punti critici in relazione alla produzione di carne di selvaggina servono al cacciatore per garantirne la qualità. Il cacciatore ottiene così una qualità ottimale della selvaggina, se si attiene agli obiettivi che può influenzare.

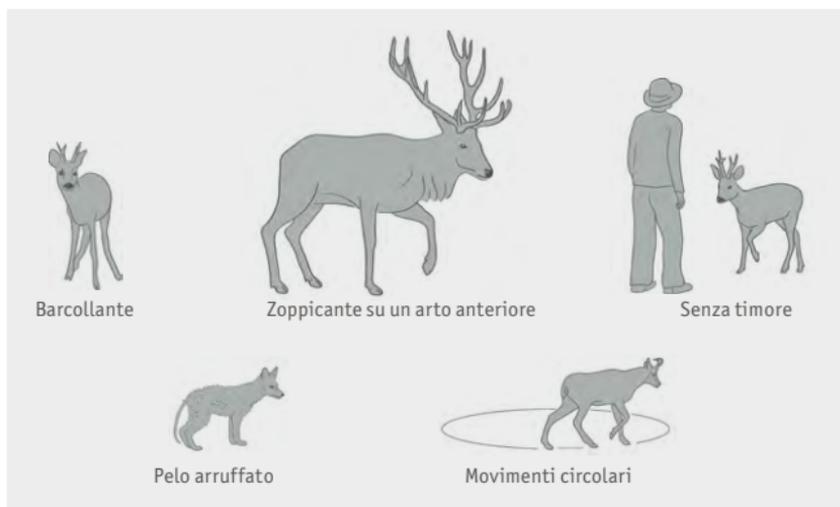


Dodici punti importanti che potrebbero influire sulla qualità della carne di selvaggina, a partire dall'abbattimento della selvaggina fino alla consegna al consumatore.

Indipendentemente dal metodo di caccia il cacciatore deve potere valutare in modo sicuro la selvaggina e abbatterla in modo conforme alla protezione degli animali. Una morte lenta e dolorosa significa stress per l'animale e compromette la qualità della carne della selvaggina.

# Valutazione

Nella valutazione della selvaggina si deve prestare attenzione all'aspetto esteriore e/o al comportamento (vedi esempi nel grafico qui sotto) del selvatico. Delle variazioni dallo stato «normale» possono indicare un problema di salute dell'animale e devono essere iscritte nell'attestazione e comunicate agli organi di vigilanza della caccia e al veterinario ufficiale.

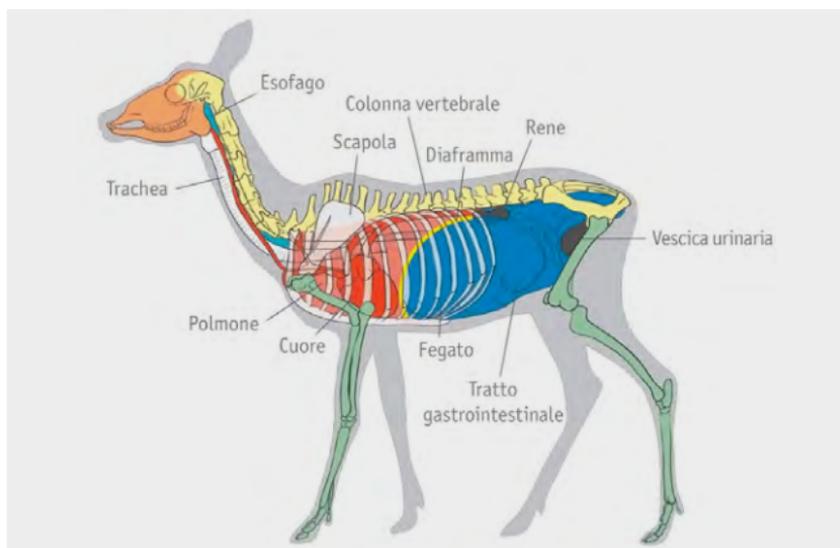


Comportamento e/o aspetto anomali indicano una possibile malattia.

# Anatomia – Prima dello sparo

Il cacciatore deve avere una conoscenza precisa dell'anatomia dell'animale per effettuare, se possibile, un colpo ben mirato senza ferire il tratto gastrointestinale (entrata e uscita davanti al diaframma, importante per una buona qualità della selvaggina). A tal fine, è necessario utilizzare una munizione letale e legalmente conforme.

Un programma di apprendimento interattivo (app) sull'anatomia della fauna selvatica è accessibile tramite il sito dell'Ufficio per la caccia e la pesca dei Grigioni o tramite questo codice QR.



Posizione degli organi interni degli ungulati. I colpi alla spalla avvengono nel settore del torace (rosso), davanti del diaframma (giallo) e del tratto gastrointestinale (blu).

## Ricerca e selvaggina infortunata

La carne di selvaggina che non è morta sul colpo è classificata non rischiosa solo se l'animale è morto dopo una fuga su una corta distanza ed è stato trovato ed eviscerato in breve tempo. La carne di selvaggina ritrovata molto lontana dal luogo dello sparo, dopo essere stata ricercata a lungo o la carne di carcasse ritrovate dopo diverse ore (valore indicativo 3 ore) può essere di cattiva qualità o addirittura non commestibile, a causa dello stress subito dall'animale. Prima della messa in commercio è quindi obbligatoria un'ispezione ufficiale delle carni.



Se la selvaggina è stata eviscerata molto tempo dopo la morte (tempo di ricerca lungo, ad esempio di notte), la carne può «surriscaldarsi» a causa del mancato raffreddamento. (vedi foto accanto). A causa di processi enzimatici irreversibili si riscontrano sulle superfici della carcassa riflessi rosso-rame-marrone e un odore di marcio-acido. La carne di questi animali è spesso di colore scuro e risulta appiccicosa. Queste carcasse non sono idonee al consumo e devono essere eliminate.

La selvaggina perita per cause naturali è considerata quale cadavere e non può essere messa in commercio come derrata alimentare. Se si trova della selvaggina infortunata ancora viva, questa può essere messa in commercio unicamente se la persona esperta (cacciatore) non costata delle alterazioni per cui la carne potrebbe essere un rischio per la salute umana. Alla presenza di alterazioni, prima della messa in commercio, deve essere effettuata un'ispezione delle carni.

Un deterioramento microbico (da batteri) dopo un colpo alle interiora ha causato il colore verde nella muscolatura intorno al foro di uscita del proiettile (putrefazione, foto in basso a sinistra). Le parti di muscolo con le alterazioni devono essere eliminate con un ampio bordo di sicurezza.

In caso di contaminazione su una superficie più ampia (foto in basso a destra) un'ispezione ufficiale delle carni è obbligatoria prima della messa in commercio.



## Eviscerazione

Dopo lo sparo la selvaggina abbattuta deve essere eviscerata rapidamente e in modo pulito evitando di aprire il tratto gastrointestinale. È raccomandato l'uso di guanti monouso sia per l'aspetto igienico della produzione della carne di selvaggina, sia per la propria sicurezza (evitare il contatto con germi a potenziale zoonotico).

Se fattibile (terreno, infrastruttura, dimensioni del selvatico) è da preferire l'eviscerazione dell'animale appeso all'eviscerazione con l'animale steso al suolo. La procedura esatta delle due tecniche d'eviscerazione è visibile nel libro «Cacciare in Svizzera», sul sito

[www.cacciareinsvizzera.ch/qr01](http://www.cacciareinsvizzera.ch/qr01) oppure [/qr02](http://www.cacciareinsvizzera.ch/qr02) quale video.

## Esame

La persona esperta (cacciatore) è autorizzata a constatare malattie sull'animale vivo (comportamento, vedi «Valutazione», pagina 7) e alterazioni dallo stato «normale» della selvaggina abbattuta (alterazioni della carcassa o degli organi interni). Per la messa in commercio di selvaggina la persona esperta (cacciatore) deve esaminare la carcassa e gli organi interni.

## **Esame della carcassa (esame esterno)**

L'attenzione è rivolta alle anomalie esterne quali orifizi appiccicati, arti anomali, dimagrimento, secrezioni nasali o oculari, ferite, gonfiori, pelo imbrattato di feci, eccetera.

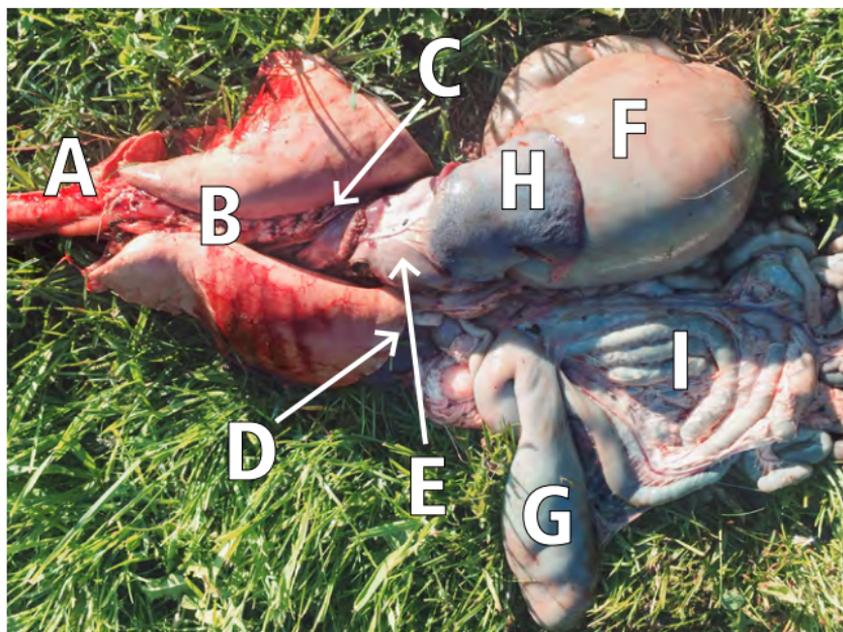
## **Esame delle cavità e degli organi (esame interno)**

Le cavità toracica e addominale devono essere ispezionate per rilevare adesioni tra gli organi o con la pleura e il peritoneo, oppure alterazioni dei singoli organi. A tale scopo si procede sempre a una valutazione della forma, del colore, della consistenza e dell'odore degli organi e delle cavità del corpo.

**Valutazione della carcassa e degli organi sulla base di: forma, colore, consistenza, odore**

Se vengono constatate delle alterazioni che potrebbero indicare un rischio per la salute del consumatore la selvaggina abbattuta deve obbligatoriamente essere portata all'ispezione ufficiale delle carni prima di essere messa in commercio. Ad esempio in presenza di:

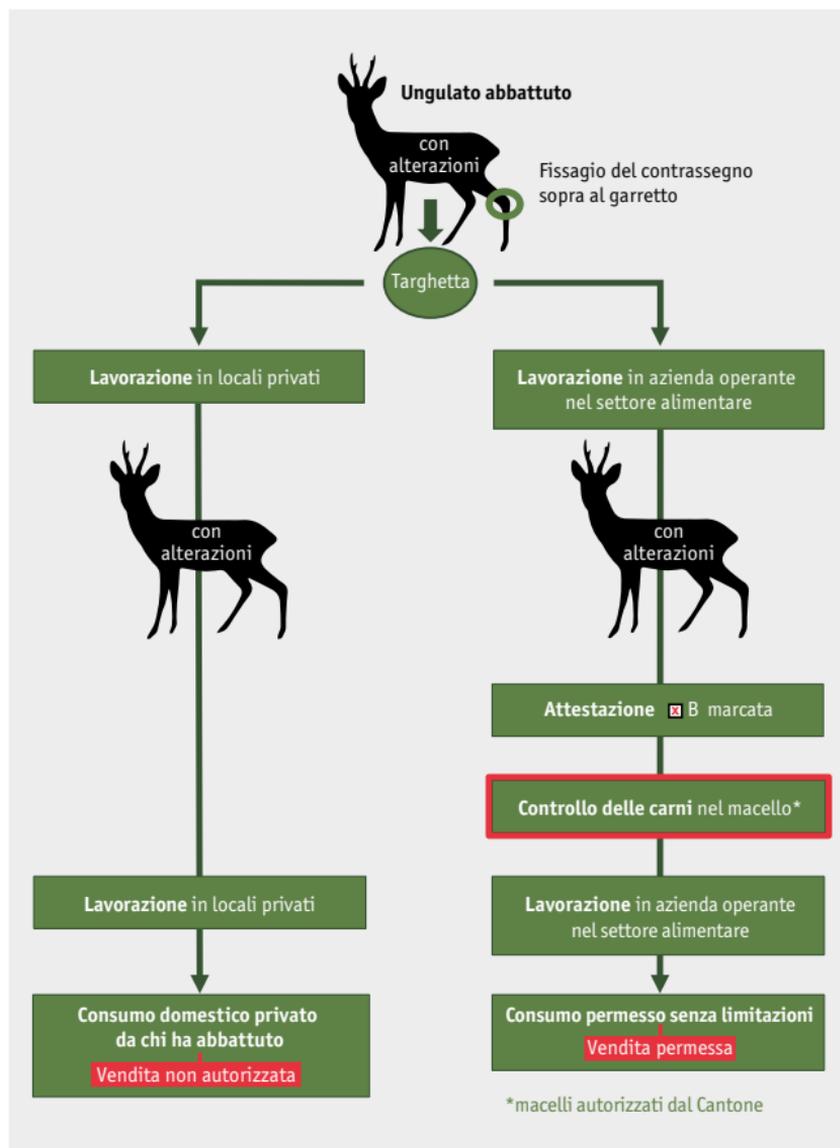
- a) comportamento anomalo dell'animale prima dello sparo;
- b) alterazioni della carcassa o di singoli organi;
- c) un colpo alle interiora ha contaminato seriamente l'addome con il contenuto del ruminale e dell'intestino;
- d) la ricerca dell'animale colpito ha richiesto più ore (valore indicativo 3 ore).



**Panoramica degli organi interni** di un ruminante selvatico che il cacciatore deve esaminare: A = trachea e esofago, B= polmoni con cuore (non visibile), C= diaframma, D= fegato e reni (sotto i polmoni/prestomaci), E = reticolo/omaso, F= rumine, G= cieco, H= milza, I= intestino tenue

Gli organi che presentano delle alterazioni devono essere presentati insieme alla carcassa per l'ispezione delle carni effettuata da un veterinario ufficiale. In caso di alterazioni nel tratto gastrointestinale possono essere presentate anche delle fotografie. Il veterinario ufficiale decide in modo definitivo in merito all'ulteriore utilizzo della selvaggina.

## Possibili canali di distribuzione e procedimento corretto in caso di **ungulati con alterazioni**:



## **Esame delle trichine**

Per la carne di cinghiale è obbligatorio l'esame delle trichine (trichinella). A questo scopo occorre inviare un campione di 10 g di muscolo diaframmatico ad un laboratorio riconosciuto. L'esito negativo dell'analisi (rapporto) deve essere consegnato assieme alla carne di selvaggina all'acquirente.

## **Recupero / raffreddamento / conservazione / lavorazione**

La carcassa deve essere portata il più presto possibile, con riguardo e in modo pulito in un cella frigorifera adatta allo scopo. Occorre evitare di contaminare la carcassa della selvaggina durante il trasporto. Con temperature miti si dovrebbe rinunciare all'esposizione delle prede alla fine della giornata di caccia.

Il raffreddamento delle carcasse degli ungulati a non più di 7° C, delle lepri e selvaggina da piuma a non più di 4° C, nonché una conservazione della carne a regola d'arte è possibile unicamente in un locale frigorifero pulito e sufficientemente ampio. Occorre evitare che le carcasse siano appese le une a contatto con le altre. Le carcasse in pelle e quelle scuoiate devono essere conservate separatamente in locali frigoriferi distinti.

Per la lavorazione corretta e pulita e per la valorizzazione occorrono infrastrutture e conoscenze adeguate.

Nel luogo di lavorazione devono essere disponibili superfici lisce e facili da pulire, un dispositivo per lavarsi le mani con acqua potabile calda, sapone, disinfettante e asciugamani di carta. I cacciatori e i macellai devono inoltre osservare la buona prassi igienica:

- lavare regolarmente e accuratamente le mani con sapone e acqua calda e in seguito disinfettare le mani;
- non è permessa la presenza di alimenti, bevande, sigarette o animali domestici nello stesso locale dove è presente la selvaggina;
- utilizzo di guanti monouso per l'igiene della carne di selvaggina (ad esempio in presenza di ferite alla pelle dell'operatore) e per l'autoprotezione;
- persone che soffrono di una malattia contagiosa non devono lavorare con le derrate alimentari.

## **Malattie della selvaggina**

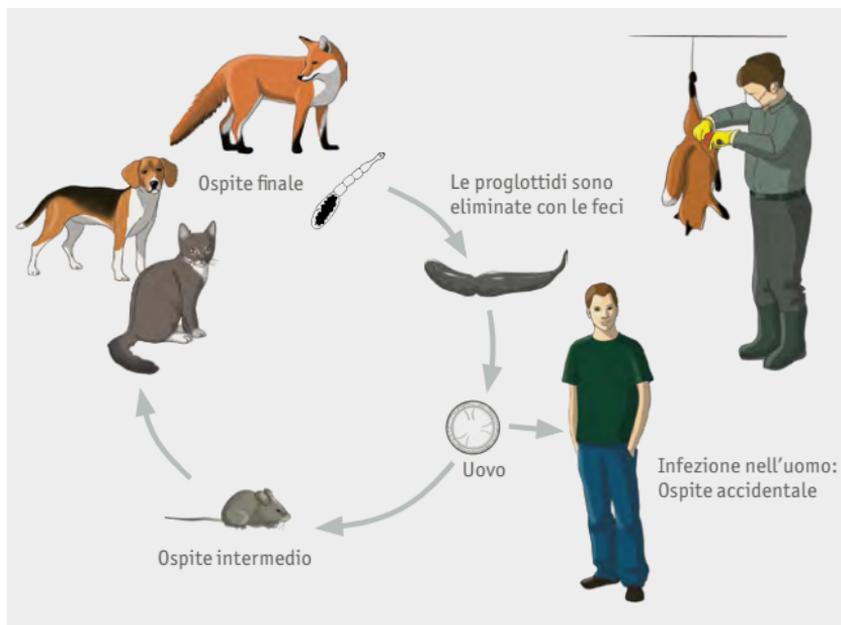
Il cacciatore deve avere delle conoscenze di base in merito alle malattie della selvaggina e riconoscere i comportamenti anomali della selvaggina e le alterazioni alle carcasse e agli organi. Il cacciatore è tenuto a notificare gli animali malati e feriti al guardacaccia e in caso di sospetto di un'epizoozia annunciarlo immediatamente al veterinario ufficiale.

Le **epizoozie** sono malattie trasmesse da un animale all'altro. Vi sono delle epizoozie altamente contagiose che minacciano seriamente gli effettivi di selvaggina e/o di animali domestici e possono causare gravi danni economici (ad esempio l'influenza aviaria o la peste suina).

**Le epizoozie sono soggette all'obbligo di notifica** ⚠

Le **zoonosi** sono malattie infettive trasmissibili dall'animale all'uomo (ad esempio la rabbia, la tubercolosi, la tularemia e l'echinococcosi).

**La maggior parte delle zoonosi sono soggette all'obbligo di notifica** ⚠

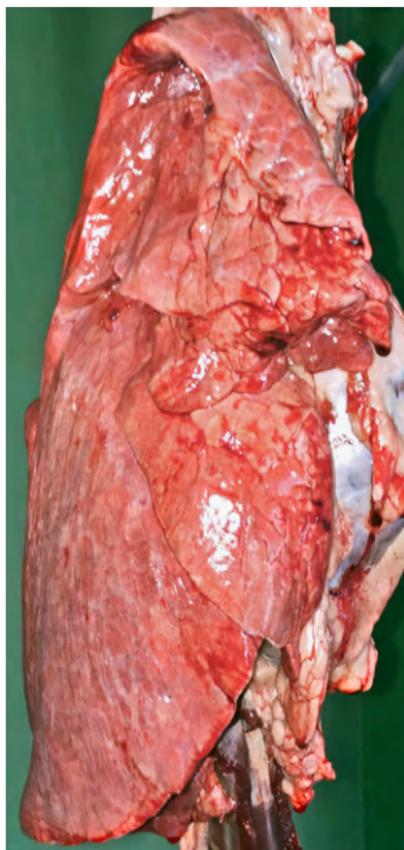


Il ciclo dell'*Echinococcus multilocularis*. Guanti monouso e mascherina protettiva (naso-bocca) impediscono la trasmissione all'essere umano.

# Alterazioni degli organi

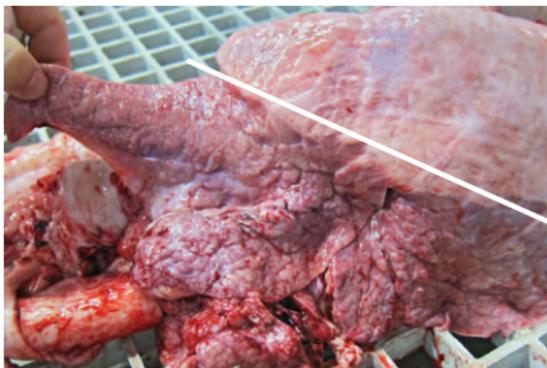
Al fine di potere constatare la presenza di alterazioni e quindi di possibili malattie il cacciatore deve conoscere la forma, il colore e la consistenza degli organi sani.

A **tito di confronto**, sulle pagine seguenti si possono vedere organi **normali** (sani) e **con alterazioni** (non sani).



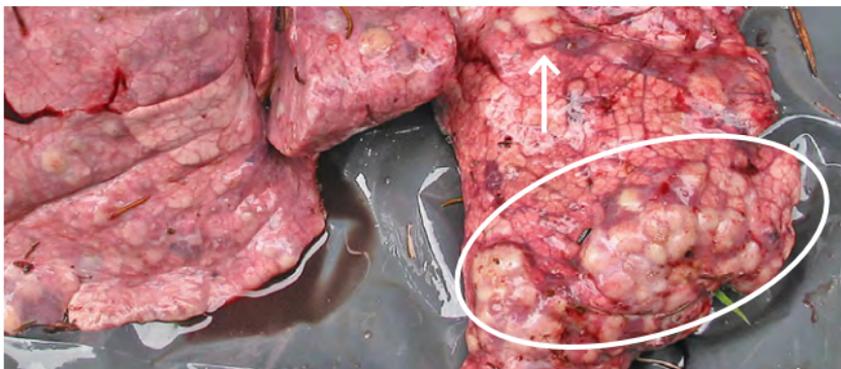
**Polmone normale:** uniformità della superficie in termine di forma (superficie liscia), di colore (rosa senza macchie) e di consistenza (morbida-elastica-spugnosa).

**Polmone con alterazioni (polmonite):** foto a sinistra: superficie irregolare, colore rosso scuro (infiammato) e consistenza aumentata nella parte bassa del polmone, chiaramente da distinguere dal tessuto sano (parte alta). Comprimendo il tessuto altamente infiammato fuoriesce del pus (la foto a sinistra mostra il polmone tagliato).

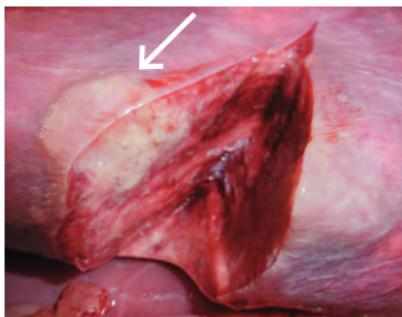
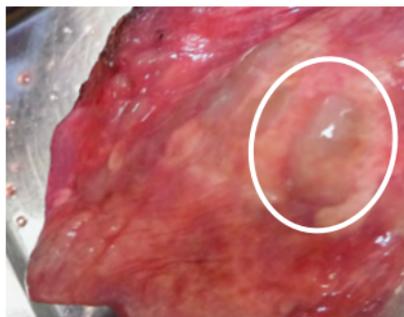


**Polmone con alterazioni:** numerosi noduli bianco-giallastri, duri e sporgenti dalla superficie. La forma, il colore e la consistenza sono nettamente divergenti dal tessuto sano.

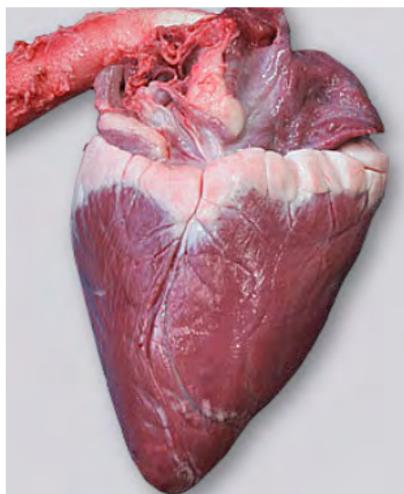
**Sospetto di tubercolosi – obbligo di notifica** ⚠



**Polmone con alterazioni:** noduli grigio-biancastri, solidi sulla superficie del polmone, dovuti alla presenza di piccoli vermi polmonari (foto a sinistra). La foto a destra mostra la superficie di taglio attraverso uno di questi noduli.



**Cuore normale e con alterazioni:** Cuore di grandezza e colore normale, con il grasso coronarico (foto a sinistra). Cuore più grande del normale in un animale dimagrito senza grasso coronarico e piccole emorragie petecchiali (foto a destra).



**Reni normali:** dopo aver rimosso il grasso e la capsula renale (liscio, marrone chiaro, elastico-solido); foto a destra: taglio longitudinale – visibili la zona corticale e midollare del rene.



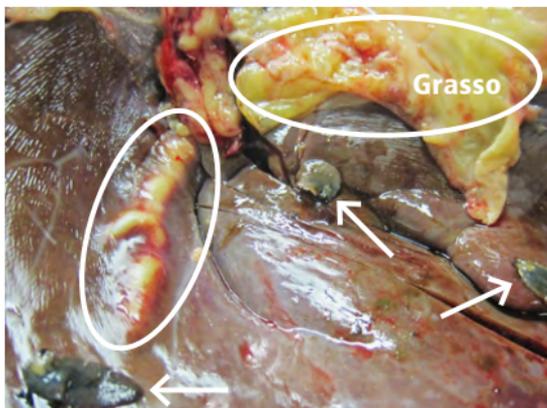
**Rene con alterazioni:** numerose emorragie puntiformi sulla superficie indicano una malattia acuta. Se nei cinghiali si presentano altri organi con emorragie puntiformi (ad esempio sulla laringe, milza, mesentere) vi è il **sospetto di peste suina – obbligo di notifica** ⚠



**Fegato normale:** superficie liscia e colorazione uniforme bruno scuro con i bordi affusolati. Cervi e caprioli non hanno la cistifellea.



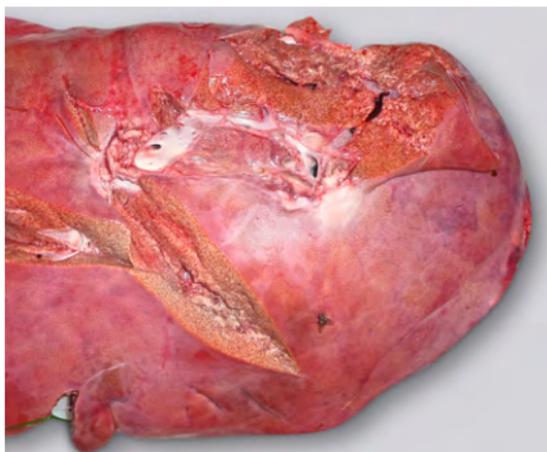
**Fegato con alterazioni:** sulla superficie del fegato sono visibili dotti biliari ispessiti e calcificati (cerchio nella foto a sinistra) nonché delle alterazioni parassitarie (foto a destra). Tagliando e comprimendo i dotti biliari fuoriescono le fasciole epatiche (le frecce indicano questi parassiti).



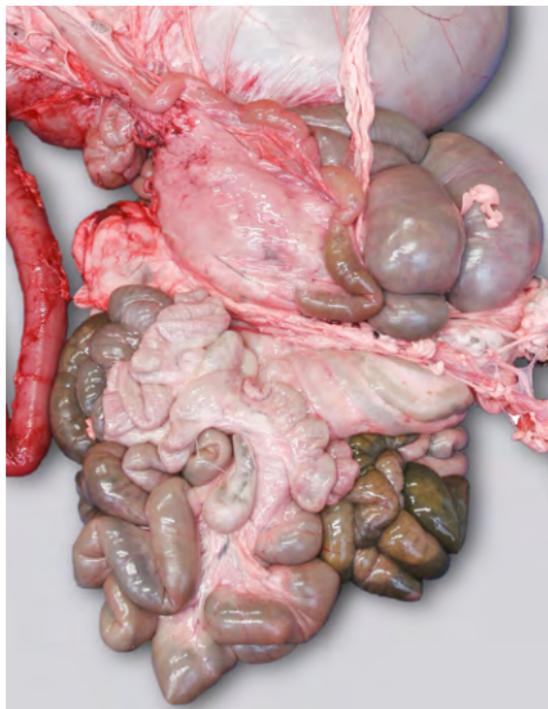
**Fegato con alterazioni:** fegato ingrossato (bordi arrotondati) con i linfonodi pure ingrossati (sul fegato cerchio a destra e sul polmone a sinistra).



**Fegato con alterazioni:** ingrossato con deposito di grasso (influsso ormonale nel fegato di cervo in calore, superficie di taglio nel fegato sulla destra).



**Tratto gastrointestinale normale:** la colorazione biancastra del mesentere intestinale è dovuta al grasso e ai linfonodi.



**Tratto gastrointestinale con alterazioni:** cisti parassitaria della grandezza di una noce, può aderire allo stomaco, al fegato e al peritoneo. Per interrompere il ciclo attraverso i carnivori (vedi echinococcosi) eliminare le interiora!

**Tratto gastrointestinale con alterazioni:** numerosi noduli (linfonodi ingrossati, ascessi) nel mesentere intestinale.

**Sospetto di tubercolosi – obbligo di notifica** ⚠



**Tratto gastrointestinale con alterazioni:** numerosi noduli (un tumore o tubercolosi) sul rumine e sull'omento.

**Obbligo di notifica** ⚠



**Milza normale:** l'organo si presenta con dei bordi affusolati, una capsula soda e grigiastra; il tessuto della milza (vedi taglio della foto a destra) è di colore rosso scuro e di consistenza granulosa e carnosa.



**Milza con alterazioni (con legamento posteriore visibile):** Milza ingrossata con bordi arrotondati (colore rosso scuro) con diversi ascessi (frecche), al taglio fuoriesce molto sangue. Cinghiale: **sospetto di peste suina – obbligo di notifica** ⚠



# Tavola riassuntiva di alcune malattie della fauna selvatica

(Estratto dal libro «Cacciare in Svizzera»)

|   | Virus | Batteri | Parasiti | Situazione in Svizzera   | Gestione della carne di selvaggina<br>In caso di dubbi, controllo ufficiale  |
|---|-------|---------|----------|--|--|
| Malattia di Aujeszky (pseudorabbia)!                            | x     |         |          | +  | Cinghiali: importazione di testa solo se cotta. Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Influenza aviaria (peste aviaria classica, Influenza aviaria)*! | x     |         |          | +  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Peste suina classica (PSC) e Peste suina africana (PSA)!        | x     |         |          | -<br> | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse. Se caccia effettuata in paesi con PSA: pulizia dell'abbigliamento e degli utensili da caccia, rinuncia ai trofei oppure importazione solo se cotti. |
| Dermatite pustolosa contagiosa (ectima contagioso)*             | x     |         |          | ++   | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.  |
| Rabbia*!  | x     |         |          | -  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Actinomicosi  |       | x       |          | +  | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.  |
| Brucellosi*!  |       | x       |          | +  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Cecità dei camosci (cheratoconjuntivite infettiva)              |       | x       |          | ++   | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.  |
| Zoppina!  |       | x       |          | ++   | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasse, il resto della carne è atto al consumo.  |
| Paratubercolosi*  |       | x       |          | +  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Pseudotubercolosi*  |       | x       |          | +  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Tubercolosi*!   |       | x       |          | -  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |
| Tularemia (febbre dei conigli)*!                                |       | x       |          | +  | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasse.   |

| (continuazione)               | Virus Batteri Parasiti | Situazione in Svizzera | Gestione della carne di selvaggina<br>In caso di dubbi, controllo ufficiale   |
|-------------------------------|------------------------|------------------------|---|
| Echinococchi*!                | x                      | +++                    | Guanti e mascherina di protezione al momento della scuoiatura delle volpi, il resto del corpo dell'animale deve essere smaltito al centro di raccolta delle carcasce. |
| Ipodermosi                    | x                      | +                      | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasce, il resto della carne è atto al consumo.                                     |
| Distoma epatico               | x                      | +++                    | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasce, il resto della carne è atto al consumo.                                     |
| Vermi polmonari               | x                      | +++                    | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasce, il resto della carne è atto al consumo.                                     |
| Parassitosi gastrointestinale | x                      | +++                    | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasce, il resto della carne è atto al consumo.                                     |
| Miasi nasofaringea            | x                      | ++                     | Organi interni con anomalie sono da smaltire presso il centro di raccolta delle carcasce, il resto della carne è atto al consumo.                                     |
| Rogna                         | x                      | ++                     | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento presso il centro di raccolta delle carcasce.   |
| Trichinellosi*!               | x                      | +                      | Cacciagione non atta al consumo, smaltimento al centro di raccolta delle carcasce.  |

- La Svizzera è considerata esente da questo agente patogeno o comunque esso non è più stato rilevato negli ultimi tempi.

+ Gli agenti patogeni sono sporadicamente presenti.

++ Gli agenti patogeni sono presenti.

+++ Gli agenti patogeni sono spesso presenti.

\* Zoonosi

! Dichiarazione obbligatoria dell'epizoozia a un veterinario ufficiale

Il rapporto annuale sulle zoonosi e le epizoozie dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) informa sul loro stato attuale ([www.blv.admin.ch](http://www.blv.admin.ch)).

Ulteriori informazioni e fotografie sulle malattie della selvaggina e sugli organi si trovano nel libro «Cacciare in Svizzera» [www.cacciareinsvizzera.ch](http://www.cacciareinsvizzera.ch) oppure via codice QR.



Trova ulteriori informazioni concernenti lo stato attuale delle epizoozie in Svizzera sul sito web [www.blv.admin.ch/blv/it/home.html](http://www.blv.admin.ch/blv/it/home.html) cliccando animali → salute degli animali → riconoscimento precoce (monitoraggio della salute della selvaggina, peste suina africana nei cinghiali, bollettino radar) oppure sotto animali → epizoozie → panoramica delle epizoozie.