



Produzione di selvaggina: modifiche dell'OMCC e dell'OlgM in riferimento al controllo e alla trasformazione della selvaggina cacciata

Nell'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (**OMCC**; RS 817.190) e in quella concernente l'igiene nella macellazione (**OlgM**; RS 817.190.1), entrambe del 23 novembre 2005, per il controllo e la trasformazione della selvaggina cacciata erano state emanate solo regolamentazioni rudimentali.

Con la revisione delle due ordinanze, entrata in vigore il 1° maggio 2017, sono aumentati la responsabilità individuale dei cacciatori e il flusso di informazioni lungo la catena alimentare. L'igiene delle derrate alimentari diventa parte integrante della formazione dei cacciatori. Lo stesso dicasi per la formazione approfondita di «persona esperta», che consente di acquisire le conoscenze specialistiche per valutare la selvaggina cacciata abbattuta (termine transitorio di quattro anni).

Le principali novità

- L'attuale distinzione nelle prescrizioni sul controllo delle carni in base alla dimensione degli stabilimenti per la lavorazione della selvaggina viene sostituita da una basata sul rischio in funzione del raggio di distribuzione:
 1. uso personale;
 2. consegna a dettaglianti svizzeri per la consegna diretta ai consumatori (incl. i ristoranti) e commercializzazione diretta;
 3. consegna a stabilimenti per la lavorazione della selvaggina (incl. esportazione).
- Viene inserita la categoria «stabilimento per la lavorazione della selvaggina». Si tratta di un macello o di un'altra azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione dall'ufficio veterinario competente, dotati di un'adeguata infrastruttura per scuoiare e spiumare la selvaggina cacciata ed eventualmente di allevamento e per sezionarla in massimo sei parti.
- Non sono considerati stabilimenti per la lavorazione della selvaggina i locali dei cacciatori, i ristoranti e le macellerie in cui la selvaggina cacciata è lavorata (fino a un massimo di sei parti) ed eventualmente trasformata esclusivamente per la consegna diretta ai consumatori. Di conseguenza non sono soggetti all'obbligo di autorizzazione ma solo a quello di notifica (la responsabilità spetta all'autorità cantonale di esecuzione in materia di derrate alimentari).
- I cacciatori mantengono la possibilità di commercializzare autonomamente la selvaggina abbattuta.
 - La condizione è che il controllo della carcassa e degli organi avvenga da parte di una persona appositamente formata («persona esperta»), che in caso di un'opportuna formazione può anche essere il cacciatore stesso.
- Se la carne viene venduta solo ai consumatori o ad aziende di vendita al dettaglio che riforniscono direttamente il consumatore, è sufficiente che sia controllata da una persona esperta, la quale può anche corrispondere al cacciatore se questi dispone della relativa formazione. In tutti gli altri casi si deve effettuare un controllo ufficiale delle carni presso uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina.
- Non è necessario alcun controllo nel caso di selvaggina cacciata per uso domestico privato, poiché non rientra nel campo di applicazione della legge sulle derrate alimentari (uso personale).

- In presenza di **anomalie** (sintomi di malattia), prima di essere immessa sul mercato la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni (presso uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina).
- Gli animali morti (**selvaggina morta**) devono essere eliminati conformemente alla legislazione sulle derrate alimentari e a quella sulle epizoozie (categoria 1 dei sottoprodotti di origine animale secondo l'ordinanza concernente l'eliminazione dei sottoprodotti di origine animale, OESA).
- Nel caso di **selvaggina infortunata** ma trovata ancora in vita, se si intende immetterla sul mercato dopo l'abbattimento, è necessario farla controllare da una persona esperta per individuare eventuali caratteristiche. In presenza di sintomi indicanti la possibilità che la carne sia pericolosa per la salute umana la carcassa deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni (presso uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina).
- Vi è l'obbligo di un controllo ufficiale delle carni anche nei casi in cui la selvaggina è rivenduta a un'azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione.
- Tale controllo deve avvenire in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina autorizzato.
- Non è invece previsto un obbligo di controllo ufficiale delle carni qualora i cacciatori facciano soltanto preparare la selvaggina cacciata a uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina per commercializzarla direttamente. Lo stabilimento svolge questa attività su incarico del cacciatore, che resta proprietario della selvaggina cacciata.
 - In questo caso il simbolo identificativo dell'azienda contenente il numero di autorizzazione non può pertanto essere utilizzato sull'etichettatura. Va inoltre garantita la possibilità di verificare in ogni momento se il controllo ufficiale delle carni è stato effettuato o meno.
- Nei **cinghiali** è sempre necessario un **esame trichinoscopico** poiché le specie di Trichinella che si riscontrano in essi sono diverse da quelle dei suini domestici. L'esame deve sempre essere svolto, anche quando i cinghiali privi di altre anomalie sono controllati dalla persona esperta, la quale preleva i campioni e li fa esaminare.
- I cacciatori che hanno completato la formazione entro il 30 aprile 2018 sono considerati **persona esperta** conformemente all'articolo 21 OMCC.

Certificato per la vendita della selvaggina cacciata quale derrata alimentare

- Nel modulo (allegato 14 OlgM) sono riportati tutti i dati sull'animale selvatico abbattuto.
- Il cacciatore fornisce **informazioni sullo svolgimento della caccia**, corrispondenti **per analogia** alle informazioni sulla catena alimentare e alla **dichiarazione sanitaria** che un detentore di animali deve fornire alla consegna per la macellazione.
- La persona esperta assume in seguito il ruolo spettante agli organi di controllo ufficiale delle carni e conferma con la sua firma l'idoneità al consumo, a meno che non sia prescritto un controllo ufficiale delle carni (v. sopra).
- In quest'ultimo caso il bollo per il controllo delle carni dello stabilimento per la lavorazione della selvaggina o del macello autorizzati vale come prova dell'idoneità al consumo.

Con le indicazioni che forniscono, tutti i soggetti coinvolti nel processo produttivo si assumono la responsabilità della fase che rientra nel loro ambito di competenza.

Selvaggina importata abbattuta personalmente

La procedura per la selvaggina abbattuta personalmente e poi importata **da UE, Norvegia e Islanda** corrisponde a quella per la selvaggina cacciata in Svizzera.

I cacciatori possono commercializzarla direttamente ai ristoranti o a dettaglianti che la consegnano direttamente ai consumatori. La condizione è che il cacciatore, in qualità di persona esperta, possa confermarne l'innocuità per la salute. Per i cinghiali si deve inoltre certificare lo svolgimento dell'esame trichinoscopico.

L'uso domestico privato è possibile senza particolari condizioni.

Qualora la selvaggina venga consegnata per la commercializzazione a un'azienda in Svizzera avente un ampio raggio di distribuzione è prima necessario effettuare un controllo ufficiale delle carni presso uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina autorizzato.

Vanno rispettate le disposizioni del diritto doganale.

Per la selvaggina proveniente dai Paesi **fuori** dall'UE si applicano le relative condizioni di importazione per **Paesi terzi**.

akm e jap, 18.7.2018