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

Stato: 17 giugno 2021

Al momento dell'emanazione, nel novembre 2015, l'ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni (**OMCC**; RS 817.190) e l'ordinanza concernente l'igiene nella macellazione (**OIgM**; RS 817.190.1) contenevano solo regolamentazioni rudimentali per il controllo e la lavorazione della selvaggina cacciata.
La revisione delle due ordinanze, entrata in vigore il 1° maggio 2017, ha rafforzato la responsabilità personale dei cacciatori e accresciuto il flusso di informazioni lungo la catena alimentare. L'igiene delle derrate alimentari è diventata parte integrante della formazione dei cacciatori.
Lo stesso vale per la formazione approfondita della "persona esperta", che trasmette le conoscenze specialistiche per la valutazione della selvaggina cacciata (vedi in seguito).

Le principali novità

- La precedente distinzione nelle prescrizioni sul controllo delle carni in base alla dimensione delle aziende di trasformazione della selvaggina è stata sostituita da una distinzione basata sul rischio in funzione del raggio di distribuzione:
    1. uso personale;
    2. vendita a dettaglianti svizzeri per la vendita diretta a consumatori (incl. i ristoranti) e commercializzazione diretta;
    3. vendita a stabilimenti per la lavorazione della selvaggina (incl. esportazione).
- È stata inserita la categoria "stabilimento per la lavorazione della selvaggina". Si tratta di un macello o di un'altra azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione da parte dell'ufficio veterinario competente, dotati di un'adeguata infrastruttura per scuoiare o spiumare la selvaggina cacciata ed eventualmente quella di allevamento e per sezionarla in massimo sei parti. In tali stabilimenti non sono consentiti un ulteriore sezionamento e un'ulteriore lavorazione della selvaggina.
- Non sono considerati stabilimenti per la lavorazione della selvaggina i locali dei cacciatori in cui la selvaggina cacciata è lavorata (fino a un massimo di sei parti) ed eventualmente trasformata esclusivamente per la vendita diretta ai consumatori. Di conseguenza, neanche questi sono soggetti all'obbligo di autorizzazione, ma soltanto all'obbligo di notifica, se vi si svolge un'ulteriore lavorazione oltre al sezionamento in un massimo di sei parti: (responsabilità: autorità cantonale di esecuzione in materia di derrate alimentari).
- Non sono considerati stabilimenti per la lavorazione della selvaggina neanche le macellerie o i ristoranti locali che acquistano la selvaggina cacciata direttamente dai cacciatori, già scuoiata e sezionata in massimo sei parti e la lavorano nella loro azienda.
- I cacciatori mantengono il diritto di commercializzare autonomamente nella regione la selvaggina cacciata personalmente. La condizione è che il controllo delle carcasse e degli organi avvenga da parte di una persona appositamente formata ("persona esperta"). Con un'opportuna formazione anche il cacciatore stesso può essere una persona esperta.
- Se la carne deve essere soltanto venduta direttamente ai consumatori o a esercizi di vendita al dettaglio che riforniscono direttamente i consumatori, è sufficiente che sia controllata da una persona esperta. Con un'opportuna formazione anche il cacciatore stesso può essere una persona esperta. In tutti gli altri casi si deve effettuare un controllo ufficiale delle carni che deve avvenire in 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 legislazione sulle derrate alimentari (uso personale).
- In presenza di **anomalie** (segnali di malattia o alterazioni della carne / degli organi), 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).
- Secondo la legislazione sulle derrate alimentari e sulle epizoozie, gli animali morti (**selvaggina morta**) devono essere eliminati come carcasse (sottoprodotti di origine animale di categoria 1 secondo l'ordinanza concernente i sottoprodotti di origine animale, OSOAn; RS 916.441.22).
- Selvaggina infortunata e trovata ancora in vita (**selvaggina infortunata**): se si intende immetterla sul mercato dopo averla cacciata, è necessario farla controllare da una persona esperta per individuare eventuali alterazioni. Se ci sono caratteristiche indicanti che la carne può presentare un rischio per la salute umana, la carcassa della selvaggina deve essere sottoposta a un controllo ufficiale delle carni (in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina).
- L'obbligo di un controllo ufficiale delle carni sussiste anche nei casi in cui la selvaggina è rivenduta a un'azienda soggetta all'obbligo di autorizzazione. In questi casi 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 carne cacciata in 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 marchio di identificazione dell'azienda contenente il numero di autorizzazione non può pertanto essere utilizzato sull'etichetta. Va inoltre garantita la possibilità di verificare in ogni momento se il controllo ufficiale delle carni è stato effettuato o meno.

- Per i **cinghiali la cui carne è commercializzata** è sempre necessario un **esame trichinoscopico,** dato che in questa specie sono presenti altre specie di Trichinella rispetto ai suini domestici. L'esame trichinoscopico deve essere fatto in ogni caso, anche se non sono state trovate altre alterazioni nel cinghiale durante il controllo dell'esperto. In questi casi, i campioni di Trichinella devono essere prelevati dall'esperto e portati al controllo.
  Per l'uso domestico privato della carne di selvaggina, questo esame non è obbligatorio per legge, ma è tuttavia raccomandato. Se non viene effettuato l'esame trichinoscopico, la carne di selvaggina non può lasciare il dominio privato dei cacciatori, nemmeno per il taglio in macelleria.

- I cacciatori che hanno completato la formazione entro il 30 aprile 2018 sono considerati **persone esperte** ai sensi dell'articolo 21 OMCC (RS 817.190).

Certificato per la vendita della selvaggina cacciata come derrata alimentare

- Nel modulo (allegato 14 OIgM, SR 817.190) sono riportati tutti i dati sull'animale selvatico abbattuto.
- Il cacciatore **fornisce informazioni sullo svolgimento della caccia,** corrispondenti **per analogia** alle informazioni sulla filiera agroalimentare e alla **dichiarazione sanitaria** che un detentore di animali deve fornire al momento della consegna dell'animale per la macellazione.
- La persona esperta assume in un certo senso il ruolo spettante agli organi di controllo ufficiale delle carni e con la sua firma conferma, secondo l'articolo 20 capoverso 3 OMCC, 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 loro dichiarazioni, tutti i soggetti coinvolti nel processo produttivo si assumono la responsabilità della fase che rientra nel loro ambito di competenza.

Selvaggina cacciata e importata personalmente (vedere anche le informazioni nell'opuscolo)

Nel caso di carcasse di selvaggina cacciata e non scuoiata importata personalmente dall'**UE, Norvegia e Islanda**, la procedura per quanto riguarda gli aspetti della **legislazione alimentare** è in linea di principio la stessa della selvaggina cacciata in Svizzera.
I cacciatori possono venderla direttamente ai ristoranti o a dettaglianti che la consegnano direttamente ai consumatori (commercializzazione regionale).
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 l'avvenuto 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 (commercio professionale) è prima necessario effettuare un controllo ufficiale delle carni presso uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina autorizzato.

Si prega di notare anche le attuali restrizioni all'importazione per **ragioni di polizia sanitaria** su: www.usav.admin.ch > Importazione ed esportazione> Misure di protezione vigenti.

È necessario rispettare anche le disposizioni **del diritto doganale**. Vedi ulteriori informazioni sul sito web dell'USAV.

Per la selvaggina proveniente da Paesi **al di fuori** dell'UE, si applicano le condizioni di importazione corrispondenti per i **Paesi terzi**.

zwc/jap, 16.06.2021