



Peste Suina Africana Piano di sorveglianza e prevenzione in Regione Campania

Allegato D

CRITERI BIOSICUREZZA CACCIA

In Italia la fauna selvatica è bene indisponibile dello Stato (Legge 157/92 art.1 comma1). La fauna cacciabile è di proprietà del cacciatore dopo il legittimo abbattimento (tempi, modi e mezzi consentiti). Attualmente non esiste normativa che obblighi il cacciatore a misure di biosicurezza. Il numero di cacciatori “formati” ai sensi del Reg.(CE) 853/04 sono in costante aumento sul territorio nazionale, se pure finalizzati quasi esclusivamente alla fauna ungulata. L’organizzazione di corsi di questo tipo o seminari di approfondimento, svolti in collaborazione con gli Ambiti Territoriali di Caccia (ATC) e con le Associazioni venatorie, potrebbero essere l’occasione per far conoscere e promuovere le misure di biosicurezza.

Il piano di biosicurezza dovrebbe prendere in considerazione il tipo di caccia (braccata o di selezione), la rete stradale, l’ubicazione delle aree di caccia, la disponibilità delle case di caccia e lo stoccaggio dei residui di macellazione.

I cacciatori dovrebbero essere formati per i seguenti punti critici:

- corretto abbattimento
- trasporto del cinghiale dal punto di caccia alla struttura preposta (centro di raccolta)
- trattamento della spoglia e macellazione
- centro di raccolta/ requisiti e attrezzature
- corretto smaltimento dei rifiuti
- stoccaggio in loco sicuro dei cinghiali cacciati testati PSA-negativi
- le procedure per la pulizia e la disinfezione delle strutture

Tutti i cinghiali cacciati dovrebbero essere gestiti come potenzialmente infetti, il che significa che una serie completa di misure di biosicurezza fattibili e sostenibili devono essere applicate durante qualsiasi fase della caccia.

- **Trasporto dei cinghiali dal sito di abbattimento alla casa di caccia**

Al momento dell’abbattimento, il cacciatore dovrebbe segnalare con l’utilizzo di un’App, quali ad es.: XCACCIA e GAIA o tramite smartphone all’ATC o ai Servizi Territoriali Provinciali le coordinate geografiche per consentire di individuare, in caso di positività, il sito di abbattimento. Le aree di caccia devono essere assegnate alle singole squadre, in tal modo la squadra sarà legata al territorio ed in caso di abbattimento la carcassa non verrà trasportata su lunghe distanze. Qualsiasi parte del cinghiale non deve permanere sul terreno di caccia.

L’intero corpo del cinghiale cacciato deve essere trasportato in sicurezza nella zona o nelle strutture di eviscerazione. Il relativo trasporto in sicurezza impedirà la fuoriuscita di liquidi a rischio (in particolare sangue), in quanto potenzialmente virulenti. Si raccomanda l’utilizzo di contenitori in plastica o di metallo o meglio in telo, poiché i sacchetti di plastica sono spesso danneggiati dalla

vegetazione circostante (aree boschive, rupestri, ecc.). Si dovrebbero utilizzare veicoli dedicati per trasportare i cinghiali cacciati dal punto di abbattimento all'area di gestione delle carcasse. Tutti i mezzi di trasporto, utilizzati per la raccolta dei cinghiali cacciati, devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e dopo ogni giornata di caccia devono essere sanificati. L'uso di auto private per il trasporto di cinghiali all'interno del terreno di caccia infetto dovrebbe essere vietato, poiché potrebbero essere a rischio di contaminazione e quindi diffondere indirettamente il virus su grandi distanze. Si consiglia di parcheggiare le auto private al di fuori dell'area in cui vengono eseguite le procedure di manipolazione carcasse e preferibilmente su una strada asfaltata. In ogni area di caccia, sarebbe necessario creare almeno una zona di raccolta carcasse, autorizzata dal servizio veterinario territoriale competente. L'area può essere all'aperto o chiusa, dedicata esclusivamente alla manipolazione delle carcasse. Tale area deve essere facilmente riconoscibile e solo i responsabili dell'eviscerazione dell'animale devono utilizzarla.

Se allocata all'aperto dovrebbe essere:

1. situata in un'area con terreno possibilmente reso impermeabile, protetta (copertura/tetto) da pioggia, neve e sole ed organizzata in modo tale da prevenire la contaminazione delle aree circostanti con sangue infetto e fluidi e recintata con cancelli chiudibili a chiave per impedire l'ingresso di cinghiali e persone non autorizzate;
2. fornita di acqua corrente;
3. dotata di una fossa di smaltimento o di un contenitore per rifiuti della macellazione, che verranno ritirati regolarmente da ditta autorizzata. Ogni squadra dovrà avere un contratto di smaltimento degli scarti di macellazione obbligatorio (anche se non previsto dal Reg. (CE) 1069/09).

Se allocata all'interno (Casa di caccia):

Requisiti minimi strutturali e gestionali

La Casa di caccia (Centro di raccolta) deve avere i requisiti previsti dal Reg. (CE) n. 852/2004 e registrata ai sensi dell'art. 6. La notifica ai fini di tale registrazione è effettuata dal caposquadra, dal concessionario di azienda faunistico-venatoria o dal conduttore della struttura. Viene tenuto un registro di carico-scarico per la gestione delle carcasse di selvaggina movimentate in cui andranno annotati i seguenti dati: numero ed indicazione della specie dei capi transitati; data e luogo di caccia dei capi; destinatari dei capi; rilievi relativi ad anomalie riscontrate sugli animali ed annotati sul documento di scorta del cacciatore formato. La Casa di Caccia (Centro di raccolta) rappresenta il punto di raccolta dei capi abbattuti, in prossimità delle zone di caccia, dotata di una o più celle frigo (fisse o mobili) all'interno delle quali vengono stoccate le carcasse di selvaggina selvatica, oggetto di attività venatoria e/o controllo. All'interno delle stesse, solo se dotate di un'area apposita idonea ad evitare la contaminazione delle carni, è possibile praticare oltre alla refrigerazione, l'eviscerazione delle carcasse. I grossi capi di selvaggina stoccati nella Casa di caccia e destinati esclusivamente al consumo domestico privato, possono essere sezionati in più parti in un'area apposita, idonea ad evitare la contaminazione delle carni. Per lo stoccaggio contestuale nella Casa di Caccia di capi interi non ancora scuoiati di selvaggina selvatica e di carcasse sezionate in pezzi, destinate al consumo domestico privato, devono essere disponibili almeno due celle frigo con adeguata separazione interna, atta ad impedirne la contaminazione.

E' vietato l'accatastamento delle carcasse. Il trasporto dei capi di selvaggina dalla Casa di Caccia al Centro di Lavorazione Selvaggina (CLS) deve essere effettuato con mezzi che garantiscano il mantenimento delle temperature di refrigerazione previste, dotati di attrezzature lavabili e disinfettabili.

Le persone incaricate a tali manualità devono:

1. indossare abiti e calzari monouso o stivali lavabili e facilmente disinfettabili;
2. utilizzare strumenti dedicati esclusivamente alla eviscerazione, lavabili e disinfettabili dopo l'uso e non portarli fuori dal terreno di caccia;
3. lavare e disinfettare ogni attrezzo, grembiule e calzature utilizzati nell'area interessata prima di uscire dall'area recintata;
4. collocare tutti i dispositivi monouso in sacchetti di plastica e smaltirli;
5. utilizzare solo disinfettanti autorizzati.

- **Smaltimento visceri**

Per quanto attiene alla gestione dei visceri, rimarcando che questi sono esclusi dal campo di applicazione del Reg.(CE)1069/09, si rappresenta che secondo la normativa comunitaria l'eviscerazione e l'interramento in loco sono previste e consentite*...

Attualmente solo in alcune realtà, soprattutto dove sono presenti le "Case di caccia", i sottoprodotti sono raccolti da ditte specializzate allo smaltimento. Bisogna incentivare l'eviscerazione in punti di raccolta e promuovere la creazione di Centri di lavorazione carne di cinghiale (anche da capi catturati in aree protette).

* **Reg. (CE) 1069/09:**

Considerando quanto segue:..... (13)

*Inoltre, al fine di prevenire rischi derivanti da animali selvatici, ai corpi o parti di corpi di tali animali, dei quali si sospetta che siano stati contaminati da malattie trasmissibili, dovrebbero applicarsi le norme del presente regolamento. Questo non dovrebbe implicare l'obbligo di raccogliere e smaltire i corpi degli animali selvatici che sono morti o sono stati cacciati nel loro habitat naturale. **Se si osservano le buone prassi venatorie, gli intestini e le altre parti della selvaggina possono essere smaltite in loco in modo sicuro.** Tali prassi per l'attenuazione dei rischi sono ben consolidate negli Stati membri e si basano, in taluni casi, su tradizioni culturali o su normative nazionali che disciplinano le attività dei cacciatori. La normativa comunitaria, in particolare il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (2), fissa norme per la manipolazione della carne e dei sottoprodotti di origine animale ottenuti dalla selvaggina. Tali norme imputano inoltre la responsabilità per la prevenzione dei rischi a persone formate, quali i cacciatori. In considerazione dei rischi potenziali per la catena alimentare, ai sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina abbattuta si dovrebbe applicare il presente regolamento solo nella misura in cui la legislazione sull'igiene alimentare si applica all'immissione sul mercato di tale selvaggina e alle operazioni effettuate negli stabilimenti di lavorazione della stessa. Inoltre, il presente regolamento dovrebbe applicarsi ai sottoprodotti di origine animale per la preparazione di trofei di caccia al fine di evitare rischi per la salute degli animali derivanti da tali sottoprodotti*

Art.2 Ambito di applicazione - Comma 2

Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale:

- a) corpi interi o parti di animali selvatici, diversi dalla selvaggina, non sospettati di essere infetti o affetti da malattie trasmissibili all'uomo o agli animali, ad eccezione degli animali acquatici catturati a scopi commerciali;
- b) corpi interi o parti di selvaggina non raccolti dopo l'uccisione, **nel rispetto delle buone prassi venatorie**, fatto salvo il regolamento (CE) n. 853/2004;
- c) **sottoprodotti di origine animale derivati da selvaggina e carni di selvaggina di cui all'articolo 1, paragrafo 3, lettera e), del regolamento (CE) n. 853/2004**

L'Accordo Stato Regioni e PA - All. A p.to a) prevede che “*le Regioni e PA stabiliscano con gli IZS competenti per territorio le modalità di raccolta e gestione, diagnosi e distruzione in sicurezza delle carcasse o loro parti (..)*”.

- **Stoccaggio in sicurezza dei cinghiali**

Nelle aree infette da PSA tutti i cinghiali cacciati non possono lasciare la Casa di caccia senza essere testati PSA-negativi. Il test deve essere eseguito dal laboratorio ufficiale. Ogni Casa di caccia dovrebbe essere dotata di frigoriferi in cui, dopo la raccolta e il campionamento, l'intero cinghiale viene stoccato ed identificato singolarmente. Sebbene non sia raccomandato, se la carcassa è divisa in più pezzi, ogni pezzo deve essere chiaramente identificato e il numero di pezzi ottenuti da un singolo cinghiale deve essere registrato. Nessuna parte dell'animale (incluso il trofeo) può lasciare il terreno di caccia prima che il cinghiale cacciato sia testato come PSA-negativo.

Le celle frigo adibite allo stoccaggio del cacciato devono essere pulite ogni volta dopo la rimozione delle carcasse. Le frattaglie di cinghiali infetti da PSA, se non gestite in condizioni di biosicurezza, possono rappresentare fonte di diffusione del virus. Nel caso di un risultato positivo da PSA, tutte le carcasse (o visceri) immagazzinate devono essere smaltite secondo normativa vigente dal servizio veterinario territorialmente competente.

- **Procedure per le operazioni di pulizia e disinfezione dei materiali ed attrezzature**

La zona di raccolta, le celle frigo e tutte le attrezzature devono essere pulite e disinfettate. L'inattivazione del virus nell'area della gestione dei visceri, nei frigoriferi, sugli indumenti, nei veicoli, sugli strumenti si basa sulla pulizia e la disinfezione. Ne consegue che i cacciatori dovrebbero essere addestrati e dotati di precise istruzioni scritte. È importante sottolineare che è necessaria una pulizia preliminare prima dell'uso di qualsiasi disinfettante. La spazzolatura meccanica con una soluzione detergente è altamente efficace nella pulizia di superfici e oggetti contaminati ed è importante per ottenere una disinfezione efficace. Devono essere utilizzate solo soluzioni disinfettanti appena preparate e per il tempo necessario per essere efficaci (ovvero fino a 60 minuti di contatto).