

Attività venatoria e commercio delle carni di cinghiale nell'ordinamento comunitario relativo alla sicurezza alimentare: la situazione in Piemonte

G. Corgiat*, C. Musella**

*Direttore regionale allo Sviluppo dell'Agricoltura

**Veterinario ispettore libero-professionista

INTRODUZIONE

I nuovi regolamenti comunitari in vigore dal 1° gennaio 2006 introducono importanti novità nell'ambito dell'attività venatoria e del commercio delle carni di cinghiale, aprendo le porte ad un mercato certamente in crescita. In particolare, nel Reg. CE 853/2004 viene sottolineato che le carni di selvaggina di grossa taglia possono essere immesse sul mercato soltanto se la carcassa è trasportata a un centro di lavorazione riconosciuto. Spicca, inoltre, un nuovo ruolo del cacciatore che, dopo aver seguito un'adeguata formazione, partecipa alla gestione sanitaria della selvaggina fornendo informazioni sullo stato "ante-mortem" che integrano le valutazioni ispettive del veterinario. Purtroppo, però, per quanto concerne la selvaggina ungueolata, il Reg. CE 853/2004 sembra interessare solo una modesta quota di cacciato, derivata per lo più da abbattimenti programmati di cinghiali e da piani di contenimento numerico. Infatti ciò che il cacciatore italiano abbatte viene consumato, nella quasi totalità dei casi, dal cacciatore stesso e dalla sua famiglia oppure può essere ceduto, nella quantità di pochi capi, a ristoranti o detaglianti. Tutte queste situazioni sono in deroga all'applicazione del Reg. CE 853/2004.

In Regione Piemonte l'attività venatoria e quella di controllo della popolazione di cinghiali e di altri selvatici produce ogni anno un numero di capi abbattuti sorprendentemente alto: sebbene la disciplina sanitaria relativa al commercio delle carni di selvaggina sia stata spesso oggetto di controversie e di interpretazioni più o meno collegate con le norme che disciplinano la caccia, risultano ad oggi ancora assenti in Piemonte centri di lavorazione riconosciuti ai sensi delle norme sanitarie in vigore.

IL QUADRO NORMATIVO

La normativa che regola la commercializzazione delle carni dei selvatici provenienti da attività venatoria presenta alcune incongruità che determinano un'interpretazione non univoca della stessa: da un lato sono attualmente in vigore leggi nazionali e regionali sulla caccia che considerano la fauna selvatica come "patrimonio indisponibile dello Stato" (**Legge 11 febbraio 1992 n.157, articolo 1 comma 1**) e pertanto non cedibile da parte del cacciatore a scopo di lucro; dall'altro a partire dal 1° gennaio 2006, con l'entrata in vigore dei nuovi regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene", la selvaggina cacciata (come per tutti

gli altri alimenti di origine animale) è compresa nell'ambito di applicazione del Reg. CE 853/2004 che integra le norme previste dal Reg. CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

La Dir. CE 92/45 "relativa ai problemi sanitari e di polizia sanitaria in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni" recepita in Italia con il DPR 607/96 rientra nell'elenco delle norme che verranno a breve abrogate dal decreto di attuazione della Dir. CE 2004/41. La produzione di carni di selvaggina abbattuta a caccia e la relativa commercializzazione è già di fatto disciplinata dal Reg. CE 853/2004 che stabilisce norme specifiche di igiene per gli alimenti di origine animale.

Tale regolamento non si applica "ai cacciatori che forniscono piccoli quantitativi di selvaggina selvatica direttamente al consumatore finale o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore finale siffatte carni" (Reg. CE 853/04, articolo 1, comma 3, lettera e).

Le linee guida applicative del Reg. CE 853/2004 approvate con Accordo in sede di Conferenza Stato-Regioni del 9 febbraio 2006 stabiliscono che per fornitura diretta a livello locale di piccoli quantitativi di selvaggina selvatica grossa (mammiferi selvatici che non appartengono alla categoria della selvaggina piccola cioè quella da penna e lagomorfi) debba intendersi la cessione diretta ed occasionale di al massimo un capo/cacciatore/anno.

Il livello locale viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui viene cacciato l'animale e nel territorio delle Province contermini.

Quindi, ad eccezione dei piccoli quantitativi e quelle destinate all'autoconsumo, le carcasse, per essere commercializzate, devono essere trasferite in un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi dell'art. 4 del Reg. CE 853/2004.

Alla selvaggina cacciata, ad eccezione di quella per l'autoconsumo, si applica anche il Regolamento CE 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, tra le quali l'obbligo della rintracciabilità.

Pertanto nella commercializzazione delle carni devono essere tenute in forma scritta le informazioni sulla zona di provenienza degli animali cacciati.

In ogni caso il commerciante al dettaglio e il ristoratore hanno l'obbligo di documentare la provenienza delle carni acquistate e trasformate o poste in vendita.

La rintracciabilità di tali carni è oggetto di verifica da

parte del Servizio Veterinario/SIAN della ASL competente per territorio ai sensi delle linee guida sulla rintracciabilità (di cui all'Accordo Stato-Regioni del 28 luglio 2005), insieme agli altri aspetti pertinenti ai sensi del Regolamento CE 882/2004.

Le carni di cinghiali selvatici cacciati restano inoltre soggette ai provvedimenti sanitari relativi alla Trichinella ai fini del rispetto dei principi di sicurezza alimentare.

Il Regolamento CE 2075/2005, entrato in vigore dal 1° gennaio 2006, prevede che per l'esame delle carcasse di animali selvatici a rischio Trichinella possa essere utilizzato sia il metodo di riferimento (agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati) o altra metodica prevista equivalente descritta nell'allegato I cap. II effettuata da un laboratorio designato.

Tuttavia il Ministero della Salute, sulla base della valutazione del rischio svolta dall'ISS (Istituto Superiore di Sanità) e nell'ambito dei piani di monitoraggio previsti dal Regolamento 2075/2005, ha introdotto nuove misure di controllo sulla fauna selvatica cacciata che possono portare alla concessione di deroghe al campionamento per trichina di tutte le carcasse di determinate specie animali d'allevamento o selvatiche.

A tal fine è necessario avere a disposizione un numero sufficiente di dati riferiti ai risultati delle analisi per la ricerca di trichina effettuate con il metodo di riferimento e da laboratori designati e considerati affidabili.

LA SITUAZIONE IN PIEMONTE

Il controllo sanitario degli animali selvatici presenti sul territorio regionale è considerato un'importante attività nell'ambito dei piani sanitari di tutela del patrimonio faunistico e zootecnico e di prevenzione delle patologie zoonotiche.

Il Reg. CE 853/2004 sottolinea in più punti l'opportunità di prevedere una formazione adeguata destinata ai cacciatori che immettono sul mercato selvaggina selvatica destinata all'alimentazione umana e prevede nello specifico corsi formazione per cacciatori in materia di igiene e sanità (Allegato III, Sez. IV, Cap. I).

È in tale contesto che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Piemonte ha organizzato nel mese di giugno 2005 un corso di formazione in due giornate per i tecnici dei centri di controllo dei capi abbattuti di fauna selvatica, previsti dalla D.G.R. 53-11899 del 2/3/04 (approvazione della revisione dei piani di prelievo degli ungulati selvatici nella Regione Piemonte).

In tale corso sono stati trattati, oltre agli aspetti gestionali legati al centro di controllo e alla corretta effettuazione dei rilievi biometrici sui capi abbattuti, gli aspetti sanitari e le patologie relative alla fauna selvatica oggetto di prelievo venatorio, in sintonia con le indicazioni contenute nel Regolamento CE 853/2004.

Un altro aspetto importante che emerge più volte nel Reg. CE 853/2004 è la necessità di far transitare le carcasse di animali oggetto di attività venatoria, e i relativi visceri, in un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto, al fine di assicurare un'ispezione post-mortem ufficiale (Allegato I, Sez. I, punto 1.18): attual-

mente, in Italia, i centri di lavorazione della selvaggina riconosciuti dal Ministero della Salute (ai sensi della Direttiva 92/45/CEE, recepita con DPR 17/10/96 N.607) per la produzione di carni di selvaggina cacciata sono 16 di cui nessuno presente in Piemonte.

A tale proposito l'Osservatorio sulla fauna selvatica della Regione Piemonte ha deciso di approfondire, tramite un progetto di ricerca svoltosi nel 2006, alcuni aspetti relativi alla macellazione e commercio delle carni di selvaggina di grossa taglia, con particolare attenzione all'abbattimento di cinghiali, che risulta essere particolarmente significativo ed in crescita nella nostra regione, e alla commercializzazione delle relative carni. Dall'analisi dei dati raccolti si evidenzia un quadro complesso che vede, da una parte una crescita significativa degli abbattimenti di cinghiali provenienti dalle stagioni venatorie e dai piani di diradamento faunistico, dall'altra un numero insufficiente di strutture deputate alla raccolta ed alla lavorazione dei suddetti capi.

Inoltre, il numero di capi macellati/lavorati presso impianti autorizzati o riconosciuti risulta essere nettamente inferiore al numero di capi abbattuti: tale dato sembra confermare il sospetto che molti capi abbattuti non transitino in macelli autorizzati o in centri di lavorazione.

Tuttavia nell'ambito della stessa indagine emerge l'interesse, da parte di diversi impianti di macellazione già operanti sul nostro territorio, ad accogliere presso la propria struttura capi di cinghiali provenienti da abbattimenti o allevamenti.

CONCLUSIONI

La commercializzazione di carni di selvaggina non sottoposte ad alcun tipo di controllo può rappresentare un rischio per la salute del consumatore non essendo possibile individuare eventuali zoonosi trasmissibili dagli animali all'uomo quali, ad esempio, la trichinellosi e la brucellosi. Inoltre l'assenza di una visita sanitaria su una gran parte del cacciato si traduce spesso in una carenza di informazioni sulla provenienza dei capi presso dettaglianti, ristoranti, mense che, oltre a riflettere sulla carenza di dati di tipo sanitario, può favorire la cessione di carcasse frutto di bracconaggio. Il problema delle infezioni alimentari legate al consumo di selvaggina cacciata è certamente ridimensionato dalle tradizionali modalità di preparazione (esse prevedono un tempo di "frollatura" piuttosto lungo e generalmente una cottura prolungata), tuttavia non viene eliminato il rischio di una possibile contaminazione crociata o di una trasmissione legata alle operazioni di dissanguamento, eviscerazione e lavorazione della carcassa.

La mancanza di una ispezione sistematica di una parte delle carcasse di selvaggina cacciata comporta, oltre che un possibile rischio sanitario per chi se ne alimenta, anche una carenza di informazioni epidemiologiche fondamentali per delineare un quadro completo dello stato sanitario del Paese. In particolare, la selvaggina ungulata, presenta notevoli affinità zoologiche con gli ungulati domestici: la possibile promiscuità tra dome-

stici e selvatici al pascolo determina imprevedibili dinamiche epidemiologiche che possono compromettere i piani di profilassi nazionale da lungo tempo intrapresi.

Da un'indagine svolta dall'Osservatorio sulla fauna selvatica della Regione Piemonte è emerso l'interesse, da parte di alcuni impianti di macellazione già operanti sul nostro territorio, ad accogliere presso la propria struttura capi di cinghiali provenienti da attività venatoria, rendendo così percorribile l'ipotesi di stipulare convenzioni per la macellazione di questi animali ed inserire la selvaggina abbattuta nel circuito commerciale alimentare, in modo legale e controllato sotto il profilo sanitario.

Tuttavia dall'analisi del quadro normativo emergono alcune difficoltà interpretative della legislazione in vigore con apparenti contrasti tra i nuovi regolamenti comunitari e le leggi nazionali sulla caccia. La Direttiva 41/2004/CE, prevede l'abrogazione di alcune direttive

comunitarie e delle norme nazionali derivate; tuttavia le leggi nazionali che disciplinano l'attività venatoria sono norme "autonome" ovvero non traggono origine da alcuna direttiva comunitaria.

Secondo orientamenti giurisprudenziali consolidati, le norme nazionali derivate da direttive comunitarie ricomprese in regolamenti organici sarebbero da ritenersi automaticamente superate dai nuovi regolamenti, mentre le norme nazionali "autonome" restano, a tutti gli effetti, in vigore, a meno che non si registrino evidenti conflitti o contraddizioni la cui risoluzione compete, nell'immediato, alla magistratura e, in prospettiva, al Legislatore che dovrà provvedere al riesame della normativa nazionale che risulta in contrasto con i nuovi orientamenti comunitari. Occorre, dunque, individuare un iter procedurale in grado di armonizzare le attuali disposizioni legislative nazionali e comunitarie.

La bibliografia è disponibile presso gli autori.

La toxoplasmosi: una patologia sottostimata in Europa secondo il parere dell'EFSA

Il Panel di esperti che si occupa dei rischi microbiologici dell'EFSA ha effettuato un'attenta valutazione della toxoplasmosi, zoonosi parassitaria causata da un protozoo: *Toxoplasma gondii*, analizzando i dati presenti in letteratura relativi all'impatto della malattia nell'uomo, alla sua diffusione nell'ambiente, nelle acque, negli animali e nei prodotti di origine animale e le informazioni relative ai test diagnostici nell'uomo, negli animali e nelle relative produzioni.

Il rapporto, pubblicato su *The EFSA Journal* (2007) 583, 1-64, evidenzia che, nonostante la toxoplasmosi rappresenti nell'Unione Europea la parassitosi più diffusa nell'uomo (0,6 casi segnalati ogni 100.000 abitanti nel 2004), il sistema di sorveglianza e di segnalazione dei casi è da considerarsi inadeguato e quindi l'incidenza della malattia nella popolazione umana e la prevalenza del parassita nelle popolazioni animali e negli alimenti risultano sicuramente sottostimate.

I dati sulla frequenza, la gravità e la durata dei sintomi della toxoplasmosi umana sono fondamentali per migliorare le stime sull'impatto della malattia con conseguente adeguamento delle strategie di prevenzione. Pertanto il rapporto dell'EFSA si propone di valutare i rischi per la salute pubblica per quanto riguarda la toxoplasmosi umana e di fornire raccomandazioni per una migliore sorveglianza e di reporting nell'uomo, negli animali e sui prodotti alimentari.

Le principali considerazioni dell'EFSA sono risultate essere le seguenti:

- Dall'analisi delle indagini condotte presso gli Stati Membri si evidenzia che la diffusione e l'impatto della toxoplasmosi vengono spesso sottostimati nonostante i dati raccolti evidenzino che il peso della malattia ed il ruolo che gli alimenti e l'acqua rivestono nell'UE non è da sottovalutare ed è un punto cruciale da considerare per le decisioni da intraprendere in ambito di sicurezza alimentare.

- La toxoplasmosi acquisita è stata definita come una delle cause più importanti di uveite posteriore dell'occhio in medicina umana. Un miglior monitoraggio pre e post natale dell'infezione e un follow-up dei pazienti infetti consentirebbe di stimare, negli Stati Membri, la reale incidenza della malattia oculare.

- Relativamente alla diagnosi sierologica, i test presenti in commercio utilizzati per il monitoraggio dell'infezione nell'uomo, sono stati standardizzati e sono soggetti a controllo di qualità, tuttavia non esistono test biologici per discriminare le infezioni conseguenti all'ingestione di oocisti fecali felina da quelle legate ad ingestione di cisti tissutali presenti nella carne infetta.

- Ancora non si conosce il ruolo delle oocisti di toxoplasma nell'ambiente come una fonte diretta di esposizione e contaminazione per acqua e prodotti freschi, e le cisti tissutali in carne e prodotti carnei come fonte di infezione per l'uomo.

Per le differenti tecniche di campionamento e per le diverse metodologie utilizzate, i dati relativi alla prevalenza di toxoplasma nelle produzioni animali non sono comparabili, ma si è certi che il consumo di carne ovina o caprina cruda o poco cotta sia uno dei principali fattori di rischio. Non è ancora pienamente definito invece il ruolo del bovino e delle carni di questa specie come fonte di contagio. La possibilità di contaminazione di altri cibi di origine animale (es suino, pollo) dipende dal sistema di allevamento: si è visto che negli allevamenti in cui gli animali hanno la possibilità di accedere a spazi esterni (es. allevamenti familiari o biologici) la prevalenza subisce un incremento. La selvaggina, sia cacciata sia di allevamento, se consumata cruda o poco cotta, deve essere considerata una probabile fonte di contagio.

Per quanto riguarda le carni stagionate, che rivestono grande interesse per i prodotti di salumeria italiani, le considerazioni sono tranquillizzanti. Alcuni studi han-