CARATTERISTICHE TECNICHE, REQUISITI IGIENICO-SANITARI E CONDIZIONI DI ESERCIZIO DEI CENTRI DI RECUPERO SELVAGGINA (CRS)

1. CARATTERISTICHE TECNICHE E OPERAZIONI CONSENTITE

1.1 Caratteristiche tecniche:

- intelaiatura in acciaio con tamponamento esterno in pannelli, dotata di porte e finestre con adeguate protezioni contro gli insetti e altri animali nocivi;
- disporre di locali/celle in cui le carcasse non scuoiate sono stoccate appese;
- disporre di locali/aree, diversi dai locali/celle, sufficientemente ampi per eseguire le operazioni autorizzate;
- disporre di attrezzatura idonea alla lavorazione delle carcasse sospese da terra (guidovia e ganci di altezza sufficiente per evitare che parti della carcassa tocchino a terra);
- disporre di strumentazione igienica ed idonea alla lavorazione delle carni (coltelleria, segaossa manuale o meccanico, acciarino, ganci, etc.);
- disporre di una struttura/attrezzatura refrigerata, diversa dalla cella di stoccaggio delle carcasse non ancora scuoiate, di ampiezza sufficiente ad ospitare le carcasse scuoiate e le mezzene, i quarti od i terzi di mezzena (si ritiene adeguato anche un frigorifero/congelatore a pozzo o ad armadio, purché di dimensioni adeguate a contenere le carni);
- disporre di acqua potabile calda e fredda per il lavaggio delle mani, delle attrezzature e dei locali;
- avere la disponibilità di un lavabo con acqua potabile calda e fredda nel locale di lavorazione delle carcasse;
- possedere un locale/armadio dedicato ai vestiti da lavoro;
- possedere un locale/armadio chiuso per il deposito dei materiali di pulizia e disinfezione;
- disporre di idonea attrezzatura per confezionare le carni scuoiate prima del trasporto all'esterno (casse, sacchi di nylon, etc.);
- disporre di strutture adeguate allo stoccaggio temporaneo degli scarti di lavorazione, che devono essere eliminati come sottoprodotti di origine animale tramite ditta autorizzata;
- disporre di adeguata dotazione di strumenti e presidi per la pulizia e di contenitori per lo stoccaggio temporaneo di rifiuti urbani (carta, plastica);
- avere la disponibilità, di un servizio igienico, annesso alla struttura o connesso (nelle vicinanze), dotato di lavabo, fornito di acqua calda e fredda, con distributore di sapone e asciugamani a perdere; se interno alla struttura, il servizio igienico non deve comunicare direttamente con i locali in cui sono manipolate le carcasse o le carni; è sufficiente un unico servizio per modulo;
- disporre di un registro in cui annotare le informazioni per la tracciabilità delle carcasse e delle carni.

1.2 Operazioni consentite

- eviscerazione se non già avvenuta in campo;
- scuoiatura della carcassa;
- toelettatura delle parti non idonee all'alimentazione umana;
- campionamento di organi e tessuti per eventuali analisi;
- divisione della carcassa in mezzene e successivamente in quarti o terzi di mezzena (totale massimo in sei parti in osso).

2. REQUISITI IGIENICO-SANITARI E CONDIZIONI DI ESERCIZIO

2.1 Requisiti igienico-sanitari

- Classificazione giuridica dei CRS:

- il CRS è qualificato come centro di raccolta di selvaggina ai sensi dell'Allegato III, sezione IV del Reg. (CE) 853/2004 e pertanto ha la funzione di raccogliere e stoccare in maniera igienica e a

temperatura controllata le carcasse degli animali selvatici abbattuti con diversi destini: autoconsumo, cessione diretta di piccoli quantitativi, invio ad un centro di raccolta riconosciuto o ad un centro di lavorazione riconosciuto. Presso il CRS è possibile eseguire campioni di tessuti e organi per le analisi.

- in una zona separata del modulo adibito a CRS, adeguatamente attrezzata, è possibile, qualora l'AULSS di competenza lo autorizzi, eseguire le seguenti attività sulle carcasse non destinate ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto: eviscerazione, scuoiamento, suddivisione in mezzene/quarti/terzi di mezzena in osso. Le carni ottenute possono essere destinate esclusivamente all'autoconsumo o alla cessione diretta a consumatori finali o a dettaglianti locali, nei limiti numerici previsti dall'Intesa CSR Rep. Atti n. 34/CSR del 25 marzo 2021, recepita con DGR 1182/2022.

- Registrazione/riconoscimento:

Prima dell'attivazione, ogni Centro di Raccolta Selvaggina (CRS) deve:

- essere registrato o riconosciuto dall'Azienda ULSS competente, in conformità all'art. 6 del Reg. (CE) 852/2004;
- qualora si intendano destinare all'autoconsumo o alla cessione diretta le carni ottenute dalla lavorazione delle carcasse degli animali abbattuti, il locale (diverso dalla cella destinata alla conservazione delle carcasse intere in pelle) in cui eseguire le operazioni di eviscerazione, scuoiamento, suddivisione in mezzene/quarti/terzi di mezzena in osso, deve essere specificatamente autorizzato dall'AULSS competente per territorio. Tale locale deve garantire l'esecuzione igienica delle operazioni.

2.2 Condizioni di esercizio

- il CRS è la cella in cui gli animali sono stoccati in pelle in attesa di essere inviati alla successiva destinazione: in relazione allo stoccaggio è necessario garantire che le carcasse siano conservate appese ad un'altezza sufficiente in modo da non toccare il pavimento, che siano sufficientemente distanziate tra loro in modo da consentire la circolazione dell'aria per il raffreddamento ed il mantenimento delle carni alla temperatura ≤ 7 °C (monitoraggio in autocontrollo della temperatura); inoltre la cella deve essere mantenuta pulita; le carcasse devono essere manipolate in modo da evitare la contaminazione delle carni; deve essere garantita la tracciabilità attraverso la registrazione dei dati di ogni carcassa sul registro e l'apposizione su ogni carcassa e relative frattaglie di fascette numerate; deve essere individuato un responsabile della gestione del CRS e una "persona formata" ai sensi del Reg. 853/2004 deve esaminare gli animali abbattuti;
- il "locale autorizzato" è quello in cui possono avvenire le operazioni di eviscerazione, scuoiamento, suddivisione in mezzene/quarti/terzi di mezzena in osso nel caso in cui le carni siano destinate esclusivamente all'autoconsumo o alla cessione diretta di piccoli quantitativi in ambito locale (a consumatori finali o a dettaglianti locali). Tale locale va gestito in maniera igienica per evitare la contaminazione delle carni. Le carni in uscita devono essere accompagnate dalla relativa documentazione di tracciabilità.

- Controlli ufficiali e campionamenti:

- ai fini del controllo della PSA, il CRS opera sotto la vigilanza dell'AULSS in applicazione del Reg. (UE) 2019/627. Presso il CRS gli animali abbattuti e i relativi visceri possono essere ispezionati da un veterinario ufficiale o esaminati da una "persona formata" e possono essere eseguiti prelievi di organi e tessuti per le analisi (es. milza per la ricerca della PSA; muscoli per la ricerca della Trichinella).

- Gestione dei sottoprodotti:

- i materiali classificati come sottoprodotti di Categoria 1, 2 o 3 sono gestiti ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009 e del Regolamento (UE) 142/2011. A tal fine, presso la struttura, devono essere disponibili contenitori e attrezzature adeguati e la gestione deve garantire che i SOA non costituiscano un pericolo per la diffusione di malattie infettive;
- dopo ogni ritiro il vano SOA dev'essere lavato e disinfettato.

- Tracciabilità digitale degli abbattimenti:

- ogni carcassa è contrassegnata in campo con fascetta numerata/QR collegata all'applicativo regionale "Gestione Fauna – Ungulati";
- i dati (ID fascetta, coordinate, sesso, classe d'età, ATC/CA) sono caricati entro 24 h e associati al CRS;
- l'esito analitico favorevole (PSA/Trichinella) consente di liberare le carni.

- Sospensione dell'attività:

L'AULSS può sospendere l'utilizzo del CRS e/o del locale in cui vengono eseguite le lavorazioni sulle carcasse non destinate all'immissione sul mercato per la commercializzazione, in caso di:

- esito positivo PSA o altra malattia;
- mancato rispetto dei requisiti o delle disposizioni impartite dall'AULSS, anche in relazione al numero massimo di capi gestibili.