



## AMBITO TERRITORIALE DI CACCIA 6 GROSSETO NORD

Via Filippo Corridoni 11 – 58024 Massa Marittima

c.f. 92090610533

telefono 0566/903441 – [info@atc6grnord.it](mailto:info@atc6grnord.it) - [info@pec.atc6grnord.it](mailto:info@pec.atc6grnord.it)

[www.atc6grnord.it](http://www.atc6grnord.it)

### **AVVISO A MANIFESTARE INTERESSE A PARTECIPARE A PROCEDURA PER LA MESSA A DISPOSIZIONE DI CENTRI DI SOSTA PER LE CARNI DI UNGULATI NEL TERRITORIO DI COMPETENZA DELL'ATC 6 GROSSETO NORD**

L'A.T.C. 6 Grosseto Nord intende acquisire manifestazioni di interesse a partecipare alla procedura finalizzata alla costituzione di Centri di Sosta (in seguito C.d.S.) per le carni di ungulati provenienti dalle attività di controllo (art. 37 L.R.3/94), come previsto dalla Deliberazione della Giunta Regionale n. 1185/2014 e dalle attività venatorie previste dal calendario venatorio. Dai centri di sosta i capi abbattuti dovranno essere ritirati dai centri di lavorazione delle carni per essere immesse sul mercato e/o per eventuale autoconsumo domestico privato secondo quanto previsto dal D.G.R. n. 1185/2014.

I Centri di Sosta (C.d.S.) dovranno essere dislocati sul territorio dell'ATC 6 Grosseto Nord in modo diffuso ed omogeneo e a disposizione dei cacciatori di ungulati per l'immediato conferimento e successivo trattamento delle carni, di cui alla D.G.R. n.1185/2014, delle carcasse di ungulati (che fa parte integrante del presente avviso (allegato 1).

Per la costituzione degli stessi, è richiesta necessariamente:

- la disponibilità di strutture o aree costituite da una o più celle frigo all'interno delle quali le carcasse degli ungulati (eviscerate e non scuoiate), oggetto di abbattimento, verranno esclusivamente refrigerate, in attesa della loro commercializzazione (allegato 1).
- l'eventuale predisposizione di uno o più locali dedicati all'eviscerazione degli animali provvisti di raccolta dei liquami e corrispondenti alle norme igienico-sanitarie, senza nessun tipo di lavorazione delle carni, né sezionamento, né scuoiatura, né divisioni in mezzene o disossature.

I soggetti interessati a partecipare alla procedura per la costituzione dei C.d.S., per il periodo dal 1/11/2021 al 31/12/2025, dovranno far pervenire alla sede dell'ATC 6 entro le ore 12,00 del 3 settembre 2021, pena la inammissibilità, la propria manifestazione di interesse redatta secondo le modalità indicate nell'allegato 2 (modello di domanda). La manifestazione di interesse dovrà essere inviata esclusivamente mediante posta certificata Pec al seguente indirizzo: [info@pec.atc6grnord.it](mailto:info@pec.atc6grnord.it). L'ATC 6 GR Nord non assume alcuna responsabilità per il mancato recapito delle manifestazioni di interesse dipendente da inesatta indicazione dell'indirizzo del destinatario, né per eventi e circostanze imputabili a fatto di terzi, a caso fortuito o a forza maggiore.

Il presente avviso, in modo non vincolante per l'ATC 6 GR Nord, è finalizzato esclusivamente a ricevere manifestazioni d'interesse per favorire la partecipazione di operatori economici, organizzazioni e chiunque altro interessato alla costituzione dei centri di cui sopra. Si tiene pertanto a sottolineare, che con il presente avviso, non risulta indetta alcuna procedura di gara, trattandosi nella fattispecie di un'indagine conoscitiva finalizzata all'individuazione di soggetti da invitare

successivamente - nel rispetto dei principi di non discriminazione, imparzialità, parità di trattamento e trasparenza – alla procedura per la costituzione dei centri stessi. Potrà essere riconosciuto con convenzione o altre procedure un contributo e/o un rimborso spese per la gestione del C.d.S.

L'ATC 6 Grosseto Nord si riserva di sospendere, modificare e/o annullare la procedura relativa al presente avviso e di non dar seguito all'indizione della procedura in oggetto.

Il presente Avviso è pubblicato nel sito istituzionale dell'ATC n. 6 Grosseto Nord, all'indirizzo [www.atc6gnord.it](http://www.atc6gnord.it).

Ai sensi del D.Lgs. n.196/2003 e s.m.i., e del regolamento UE 2016/679, si informa che i dati personali forniti saranno trattati dagli uffici, con strumenti atti a garantirne la sicurezza e la riservatezza, esclusivamente per le finalità connesse all'espletamento delle procedure relative al presente avviso. Titolare del trattamento è il legale rappresentante pro-tempore dell'ATC n. 6 Grosseto Nord.

Massa Marittima 18/08/2021

A.T.C. 6 Grosseto Nord

Il Presidente Giancarlo Innocenti

*Firma in originale agli atti dell'A.T.C*



REGIONE TOSCANA  
GIUNTA REGIONALE

**ESTRATTO DAL VERBALE DELLA SEDUTA DEL 15-12-2014 (punto N 23 )**

Delibera N 1185 del 15-12-2014

*Proponente*

LUIGI MARRONI

DIREZIONE GENERALE DIRITTI DI CITTADINANZA E COESIONE SOCIALE

*Pubblicità/Pubblicazione Atto soggetto a pubblicazione integrale (PBURT/BD)*

*Dirigente Responsabile EMANUELA BALOCCHINI*

*Estensore EMANUELA BALOCCHINI*

*Oggetto*

Approvazione documento recante "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)"

*Presenti*

ENRICO ROSSI

GIANFRANCO SIMONCINI

LUIGI MARRONI

EMMANUELE BOBBIO

ANNARITABRAMERINI

VINCENZO CECCARELLI

VITTORIO BUGLI

ANNA MARSON

SARA NOCENTINI

STEFANIASACCARDI

*Assenti*

GIANNI SALVADORI

*ALLEGATI N°1*

*ALLEGATI*

<i>Denominazione</i>	<i>Pubblicazione</i>	<i>Tipo di trasmissione</i>	<i>Riferimento</i>
A	Si	Cartaceo+Digitale	Direttive

*STRUTTURE INTERESSATE*

*Tipo*

Direzione Generale

*Denominazione*

DIREZIONE GENERALE DIRITTI DI  
CITTADINANZA E COESIONE SOCIALE

## LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;

Visto il Regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto 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;

Visto il Regolamento (CE) n.882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Visto il Regolamento (CE) n.2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 910 del 4 novembre 2013 con la quale sono state approvate le "Direttive inerenti l'applicazione del Regolamento (CE) n.2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali di Trichine nelle carni. Revoca Delibera G.R. n. 926/2007";

Vista la deliberazione della Giunta Regionale n.17 del 11 gennaio 2010 con cui sono state approvate le "Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente al cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore. Approvazione";

Visto il Regolamento (CE) n.1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n.1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);

Vista la Legge 11 febbraio 1992, n.157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e del prelievo venatorio";

Visto il Testo Coordinato della legge regionale n.3/1994 - Recepimento della Legge 11 febbraio 1992, n.157 (Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio), in particolare l'art. 43 "Commercio di fauna selvatica";

Preso atto dell'elevato numero di ungulati selvatici presenti in Toscana e delle ricadute negative che ciò comporta in termini di danni all'ambiente, alla biodiversità, alle colture agricole e alle altre attività antropiche;

Rilevato opportuno favorire ogni iniziativa volta a ottimizzare la gestione degli ungulati selvatici abbattuti a caccia e in controllo (e contemporaneamente anche di altri animali che costituiscono la

selvaggina selvatica) per favorire l'inserimento delle carni della selvaggina selvatica abbattuta nel circuito commerciale attraverso le strutture registrate e riconosciute presenti sul territorio regionale; Dato atto che le condizioni climatiche, morfologiche e territoriali della Toscana non sono ottimali per garantire il conferimento delle carni di selvatici abbattuti ai centri di lavorazione e che l'insediamento di Centri di Sosta (CdS) in prossimità dei luoghi di abbattimento, ovvero celle frigo destinate alla sola refrigerazione delle carcasse abbattute in attesa della loro commercializzazione, potrebbe rappresentare una possibile soluzione al problema e, contemporaneamente, limitare il rischio di distribuzioni clandestine, o comunque non controllate, di tali carni;

Considerato che l'abbattimento di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria e di controllo faunistico rientra nella definizione di produzione primaria la quale si riferisce a tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002, art. 3, punto 17);

Preso atto che le persone che cacciano la selvaggina selvatica, al fine di commercializzarla per il consumo umano, devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina e di produzione e trattamento della selvaggina e delle carni di selvaggina dopo la caccia per poter eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto;

Considerato che con la sopracitata deliberazione della Giunta Regionale n.910 del 4.11.2013 sono già stati forniti dalla Regione Toscana indirizzi specifici relativi all'organizzazione didattica dei corsi di formazione per "Cacciatore formato in materia di igiene sanità" in conformità ai requisiti richiesti dal Regolamento (CE) n.853/2004;

Vista la nota regionale prot. AOO-GRT/235608/P-070.030.010 del 14 settembre 2009 emanata dal Settore Rifiuti e Bonifiche della Direzione generale delle politiche territoriali e ambientali relativa alla gestione dei rifiuti derivanti dalla selvaggina selvatica cacciata ad opera delle squadre di caccia;

Vista la nota prot. AOO-GRT/226535/Q.110.040 del 31 agosto 2009 emanata dal competente Settore della D.G. Diritto alla Salute e Politiche di Solidarietà relativa alla gestione dei rifiuti derivanti dai cinghiali abbattuti a caccia;

Dato atto che sono state elaborate in collaborazione con la D.G. Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle Competenze – Area di Coordinamento Sviluppo Rurale – Settore Attività faunistico-venatorie, pesca dilettantistica, politiche ambientali - documento recante "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)";

Ritenuto pertanto di approvare il documento recante "Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)" di cui all'Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Dato atto del parere favorevole del CTD espresso nella seduta del 4.12.2014; A

VOTI UNANIMI

DELIBERA

1. di approvare il documento recante “Direttive per la commercializzazione delle carni di selvaggina selvatica attraverso la presenza di Centri di Sosta (CdS)” elaborate dal Settore Prevenzione e

Sicurezza in ambienti di vita e di lavoro, alimenti e veterinaria, elaborato d'intesa

con la D.G. Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle Competenze – Area di Coordinamento Sviluppo Rurale – Settore Attività faunistico-venatorie, pesca dilettantistica, politiche ambientali, di cui all'Allegato A, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di rinviare a successivo atto del Settore Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita e di lavoro, alimenti e veterinaria, d'intesa con la D.G. Competitività del Sistema Regionale e Sviluppo delle Competenze – Area Coordinamento Sviluppo Rurale – Settore Attività faunistico-venatorie, pesca dilettantistica, politiche ambientali - l'approvazione della relativa modulistica.

Il presente atto è pubblicato sul BURT ai sensi degli articoli 4, 5 e 5 bis della L.R. 23/2007 e sulla banca dati degli atti amministrativi della Giunta regionale ai sensi dell'articolo 18 della L.R. 23/2007.

SEGRETERIA DELLA GIUNTA  
IL DIRETTORE GENERALE  
ANTONIO DAVIDE BARRETTA

Il Dirigente Responsabile  
EMANUELA BALOCCHINI

Il Direttore Generale  
VALTERE GIOVANNINI

**DIRETTIVE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE  
DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA  
ATTRAVERSO LA PRESENZA DI CENTRI DI SOSTA (C.d.S.)**

**Definizioni**

Nel presente testo si adottano le seguenti definizioni:

1) **Centro di Sosta (CdS):** si intende l'area, posta in prossimità dei luoghi di abbattimento, costituita da una o più celle frigo all'interno delle quali le carcasse di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria vengono esclusivamente refrigerate.

2) **Selvaggina selvatica:**

- a) ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano considerati selvaggina selvatica ai sensi della legislazione vigente negli Stati membri interessati, compresi i mammiferi che vivono in territori chiusi in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
- b) selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.

Le specie animali di selvaggina selvatica oggetto di commercializzazione possono essere solo quelle elencate all'art 43 della LRT n°3/94.

3) **Prodotti Primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.

4) **“Trichine”:** si intende qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere Trichinella.

5) **Cacciatore Formato:** il cacciatore o il capo caccia che ha acquisito la specifica formazione in materia di igiene sanità delle carni di selvaggina selvatica di cui al Capo 6 della Delibera di Giunta regionale n. 910/2013.

6) **Centro di lavorazione selvaggina (CLS):** ogni stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 in cui la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.

**Premessa**

La situazione relativa alla presenza degli ungulati in Toscana risulta peculiare in quanto la Regione Toscana è la Regione d'Italia e d'Europa che possiede il maggior numero di ungulati sul territorio (cinghiali, daini, caprioli e altre specie). La numerosità di questi animali in Toscana è attualmente considerata simile a quella dell'Austria.

L'elevato numero di questi animali selvatici sta attualmente diventando un problema sia perché il numero di cacciatori è tendenzialmente in diminuzione e sia perché i danni all'agricoltura causati da questi animali sono ogni anno maggiori.

È opportuno quindi favorire iniziative volte a ottimizzare la gestione degli ungulati selvatici abbattuti a caccia (e contemporaneamente anche di altri animali che costituiscono la selvaggina selvatica) cercando di mantenere costante l'attività venatoria svolta dai cacciatori e favorire l'inserimento delle carni della selvaggina selvatica abbattuta nel circuito commerciale (strutture registrate e riconosciute).

In tal modo potrebbe essere creata un'opportunità per il territorio e, contemporaneamente, potrebbe essere limitato il rischio di distribuzioni clandestine, o comunque non controllate, di tali carni.

Una possibile soluzione è data dall'insediamento di Centri di Sosta (CdS) in prossimità dei luoghi di abbattimento, destinati alla sola refrigerazione delle carcasse abbattute, in attesa della loro commercializzazione.

Il presupposto per poter intraprendere iniziative in tal senso è aver stabilito precedentemente degli indirizzi regionali per la figura del "Cacciatore Formato" come stabilito dai regolamenti comunitari.

La Regione Toscana ha infatti emanato, con la DGR 910/2013, apposite indicazioni sui corsi che devono essere erogati a quei cacciatori (capi caccia o cacciatori individuati dai capi caccia tra coloro che sono più esperti e che quindi hanno già acquisito, con l'esperienza, conoscenze sul campo), che intendono, dopo l'abbattimento a caccia di selvaggina selvatica, immettere tali carni nel circuito commerciale (strutture registrate e riconosciute).

## **1. Centri di Sosta (CdS)**

Il Centro di Sosta (CdS), facente parte della produzione primaria, è costituito da una o più celle frigo destinate esclusivamente all'immediato raffreddamento delle carcasse di selvaggina dopo l'abbattimento (carcasse eviscerate e non scuoiate) e, eventualmente, in relazione al numero di abbattimenti, da un locale dedicato all'eviscerazione degli animali.

Le celle frigo devono essere posizionate nelle vicinanze dei luoghi di abbattimento in numero e capienza adeguati al numero di abbattimenti stimati/giornate di caccia in modo tale che sia evitato l'ammassamento delle carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo.

All'interno delle celle frigo le carcasse della selvaggina selvatica non devono toccare né terra, né il soffitto e non si devono toccare tra sé.

All'interno delle celle frigo deve essere garantita la refrigerazione idonea delle carni contenute: non superiore a 7°C per gli ungulati selvatici e non superiore a 4°C per la selvaggina di penna e lagomorfi selvatici.

I CdS possono essere dotati di locali di eviscerazione degli animali provvisti di un sistema di raccolta dei liquami ai sensi della normativa vigente.

Gli eventuali locali di eviscerazione possono essere realizzati prendendo a riferimento i requisiti dei locali definiti dalla DGRT n. 17/2010 in modo tale che sia consentito, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, esclusivamente l'eviscerazione delle carcasse (compresa l'eventuale ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile) senza nessun tipo di lavorazione delle carni, né sezionamento, né scuoiatura, né divisione in mezzene e disosso. Le operazioni di ripulitura della carcassa nella zona di attraversamento del proiettile devono essere effettuate nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e in modo tale da evitare l'eventuale contaminazione delle carni con materiale fecale.

Gli eventuali scarti delle carcasse della selvaggina selvatica abbattuta, comprese le parti delle carcasse derivanti dalla ripulitura della zona di attraversamento del proiettile, in assenza di sospetta o accertata malattia trasmissibile all'uomo e agli animali, devono essere considerati come rifiuti urbani e pertanto devono essere riposti negli appositi cassonetti dislocati dai Comuni all'interno di sacchetti chiusi insieme a segatura.

Dopo l'abbattimento gli ungulati devono essere privati dello stomaco e dell'intestino il più rapidamente possibile e, se necessario, dissanguati. Queste operazioni possono essere svolte in loco, secondo le buone prassi

venatorie, oppure, in relazione al numero degli animali abbattuti, presso l'eventuale locale di eviscerazione posto in prossimità del CdS.

Nel caso in cui intercorra troppo tempo dall'abbattimento all'arrivo delle carcasse al CdS è necessario valutare di eviscerare in loco e trasportare stomaco e intestino al locale di eviscerazione, separatamente alle carcasse con sistema di identificazione, in modo che sia garantita la corrispondenza alla singola carcassa di appartenenza.

Le carcasse di selvaggina selvatica, dopo l'abbattimento, devono essere portate velocemente al CdS e da questo al CLS nel più breve tempo possibile e, comunque, nell'ambito dello svolgimento temporale di ciascun abbattimento. Tuttavia, in casi eccezionali, è consentito, tenere le carcasse di selvaggina selvatica all'interno delle celle frigo per un tempo non superiore a 72 ore in attesa della consegna al un CLS. Viene fatta salva la possibilità di destinare le carcasse della selvaggina selvatica, subito dopo l'abbattimento, direttamente ai privati (per l'autoconsumo domestico privato delle carni), ai CLS e agli esercizi di commercio al dettaglio registrati (DGRT n. 17/2010), anche se non refrigerate preventivamente all'interno delle celle frigo dei CdS.

Nel caso in cui le carni siano destinate al un CLS, le condizioni di refrigerazione e igienico- sanitarie delle carcasse provenienti dalle celle frigo dei CdS, saranno comunque verificate dal Veterinario ufficiale del CLS al momento dell'arrivo delle carcasse stesse.

Le carcasse, se non esaminate da parte di un Cacciatore Formato, devono essere trasportate al CLS accompagnate dai visceri toracici, fegato e milza e, se rimossi, devono accompagnare la carcassa e devono essere identificabili come appartenenti a un determinato animale.

Anche lo stomaco, l'intestino, se non smaltiti in loco, possono essere trasportati al CLS e devono, comunque, essere identificabili come appartenenti a un determinato animale.

La testa appartenente alla sola specie *Sus scrofa* (cinghiale) (eccetto la mandibola e zanne) deve accompagnare la carcassa a meno che non sia trattenuta intera come trofeo di caccia o dalle autorità competenti per esigenze di controllo.

I locali del CdS devono essere periodicamente lavati e disinfettati al termine delle operazioni.

Il trasporto delle carcasse dai CdS verso i CLS deve avvenire con modalità tali da garantire il mantenimento della catena del freddo. Le carcasse devono essere accompagnate da documento di trasporto DDT e dal "Documento di accompagnamento per la cessione di capi di selvaggina selvatica cacciata". Le carcasse durante il trasporto devono essere munite di contrassegni inamovibili, corrispondenti a quelli dei visceri toracici di cui sopra eventualmente presenti. I visceri addominali vengono trasportati purché chiusi ermeticamente in contenitori recanti il contrassegno della carcassa di appartenenza.

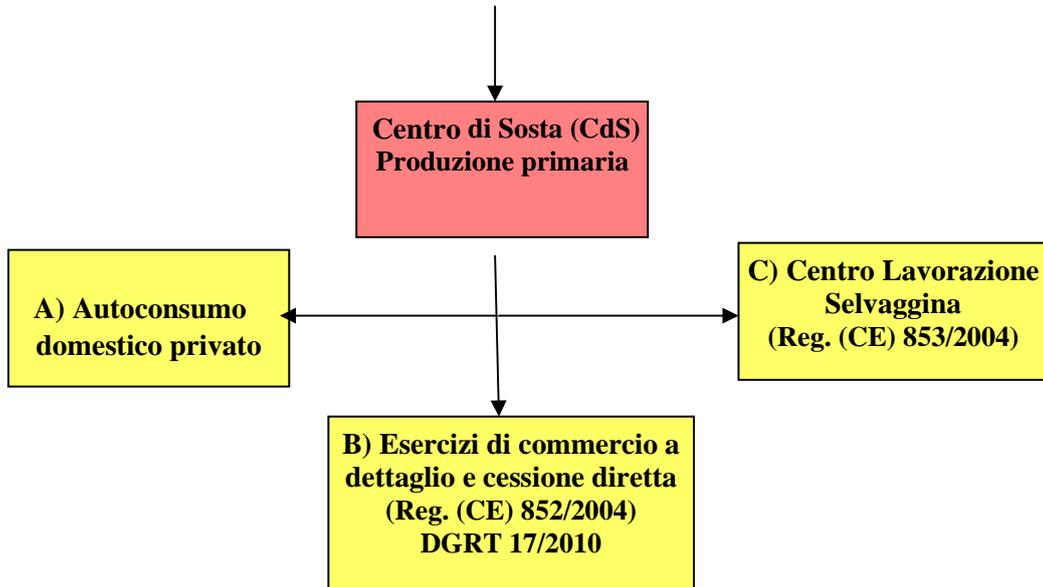
## **2. Destino delle carni conferite al CdS**

Le carcasse di selvaggina selvatica refrigerate nei CdS, possono essere destinate (Schema 1):

- A) direttamente a privati per l'autoconsumo domestico privato delle carni;
- B) alla cessione diretta di piccoli quantitativi o a esercizi di somministrazione al dettaglio registrati ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 (campo di applicazione della DGRT n. 17/2010);
- C) direttamente al CLS riconosciuto ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Schema 1:

Selvaggina selvatica      abbattuta a caccia



Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate all'autoconsumo domestico privato delle carni, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.910/2013 per il controllo delle Trichine (paragrafo 1.3.3).

Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate al CLS, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.910/2013 per il controllo delle Trichine (paragrafo 1.3.2).

Le carcasse appartenenti alla specie *Sus Scrofa* (cinghiale), se sono destinate alla cessione diretta o a esercizi di commercio registrati, seguono le indicazioni previste dalla DGR n.17/2010 per il controllo delle Trichine.