



RUNDSCHREIBEN NR. 18

Prot. Nr. 409333

An die Verteilerliste

Bozen, 30.7.2008

Bearbeitet von:
Dr. Alessandro Fugatti/klaha
Tel. 0471 63 51 00
vet@provinz.bz.it

Dekret des Direktors des Landestierärztlichen Dienstes vom 19. Februar 2008, Nr. 95726/31.12 "Kurs zur Ausbildung der "kundigen Person" laut Hygienepaket und Anweisungen zur Direktvermarktung von erlegtem Wild durch den Jäger".

Obiges Dekret (Anhang 1) führt auf Provinzebene, die vom Anhang III, Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgesehenen Bestimmungen durch, mit denen die Kontrollen von erlegtem Wild und die Modalitäten der Direktvermarktung durch den Jäger festgelegt wurden.

Mit diesem Dekret wird das Dekret des Direktors des Landestierärztlichen Dienstes Nr. 40/2775 vom 20. August 1998 aufgehoben, das die Vermarktungsmodalitäten von erlegtem Wild durch den Jäger gemäß jenen Bestimmungen vorsah, die mit Inkrafttreten der gemeinschaftlichen Verordnungen des so genannten „Hygienepaket (Verordnungen (EG) Nr. 852/2004, (EG) Nr. 853/2004, (EG) n. 854/2004 e (EG) n. 882/2004) und des L.D. Nr. 193/2007 abgeschafft wurden.

Das Dekret wurde auch in Anlehnung an Erfahrungen in anderen Territorien (besonders jener die Direkt an unsere Provinz angrenzen) erarbeitet.

Im Besonderen wurde mit diesem Dekret, auf Grund unseres Autonomiestatutes, dem Jäger die Möglichkeit gegeben eine größere als die von den Staat-Regionen-Abkommen vom 9. Februar 2006 Nr. 2470 und Nr. 2477 (siehe unser Rundschreiben Nr. 18/2006) vorgesehene Anzahl von Tieren direkt zu vermarkten.

In den genannten Abkommen wird für den Bereich der Direktvermarktung die Höchstzahl von einem Säugetier festgelegt. Nachdem auf Provinzebene die Kontrolle **des gesamten, seitens des Jägers, des Revierleiters oder seines Stellvertreters in den Handel gebrachten Wildes** durch die kundige Person gewährleistet wird, konnte in Abweichung zu den obgenannten Abkommen, die von den früheren Bestimmungen vorgesehene Höchstgrenze beibehalten werden.

Mit dem Dekret wurden außerdem die Bedingungen zur Abhaltung der Kurse für Erhalt der Qualifikation „kundige Person“ festgelegt.

Im Folgenden geben wir einige Erläuterungen zur Anwendung des Dekretes und verweisen für die in diesem Rundschreiben nicht erläuterten Aspekte, auf eine genaue Lektüre des Dekretes.

Artikel 1

In diesem Artikel wird die Höchstmenge des vom Jäger direkt vermarkteten erlegten Wildes festgelegt.





Die Höchstmenge der vom einzelnen Jäger erlegten und direkt vermarktbar Tiere wird auf 5 Schalenwildtiere und insgesamt 50 Stück Federwild und/oder Hasentiere pro Jagdjahr festgelegt. Unter insgesamt „5 Schalenwildtieren“ versteht man insgesamt 5 erlegte Tiere **unabhängig von ihrer Art (vorausgesetzt es handelt sich um Schalentiere), ihres Alters oder ihres Geschlechts.**

Im Absatz 2 des Artikel 1 wird festgelegt, dass der Verkauf vom Jäger oder vom Jagdrevierleiter durchgeführt werden kann. Diese Bestimmung wird, auch in Absprache mit dem Amt für Rechtsangelegenheiten der Autonomen Provinz Bozen, dahingehend interpretiert, dass der „Jagdrevierleiter“ insgesamt 10 Wildtiere verkaufen darf (5 in seiner Eigenschaft als Jäger und 5 in seiner Eigenschaft als Jagdrevierleiter). Für alle anderen gelten die Höchstmengen von insgesamt 5 Schalenwildtieren und 50 Stück Federwild und/oder Hasentiere.

Im Absatz 3 desselben Artikels wird in Übereinstimmung mit den Verordnungen (EG) 852/2004 und 853/2004 festgelegt, dass bei Überschreitung der von staatlichen, regionalen oder provinziellen Bestimmungen festgelegten Höchstgrenze die Vermarktung zwar möglich, aber **nur über die Belieferung eines Wildverarbeitungsbetriebes** erfolgen darf.

Als Wildverarbeitungsbetrieb gelten Betriebe mit spezieller gemeinschaftlicher Zulassung, die spezifische, von den obgenannten EG-Verordnungen vorgesehene, strukturelle und organisatorische Erfordernisse erfüllen müssen. Diese Erfordernisse wurden in allgemeiner Form bereits im Rundschreiben des Landestierärztlichen Dienstes Nr. 24/2007 aufgelistet.

Wir betonen, dass sowohl bei direktem Verkauf von erlegtem Wild, als auch bei Belieferung eines Wildverarbeitungsbetriebes die Tiere einer Kontrolle durch die „kundige Person“ (oder wie vorgesehen im Zweifelsfall der Amtstierarzt) unterzogen werden müssen, die dann eine „Genusstauglichkeitsbescheinigung“ oder eine „Tauglichkeitsbescheinigung zur Übermittlung an einen Wildverarbeitungsbetrieb“ ausstellen muss.

In den Wildverarbeitungszentren führt der Tierarzt eine weitere Fleischbeschau durch und stempelt das für tauglich erachtete Fleisch.

Jene erlegten Tiere die der Jäger nicht verkaufen sondern für den Eigenkonsum verwenden will, müssen nicht der Kontrolle durch die „kundige Person“ unterzogen werden.

Wir unterstreichen dass auch Tiere die an Vereine usw. verschenkt werden, der Kontrolle durch die „kundige Person“ unterzogen werden müssen. Dasselbe gilt für die Übergabe an Privatpersonen die nicht der eigenen Familie angehören.

Das außerhalb der Provinz erlegte Wild darf auf Provinzebene nur an ein Wildverarbeitungszentrum verkauft werden. Voraussetzung hierfür ist das Einhalten der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 und des beiliegenden Dekretes (z. B. die Visite der „kundigen Person“ innerhalb von 36 Stunden).

Artikel 2

Artikel 2 legt jene Modalitäten fest, die für den Erhalt der Qualifikation „kundige Person“ gelten. Diese Kontrollfigur ist vom Anhang III, Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 vorgesehen.

Artikel 3

Artikel 3 legt die Vorgangsweisen fest, die von der „kundigen Person“ bei Kontrolle jenes erlegten Wildes ergriffen werden müssen, das vom Jäger direkt verkauft werden möchte.

Die „kundige Person“ muss die Kontrolle gemäß den von den Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und EG Nr. 854/2004 festgelegten Vorgangsweisen **innerhalb von 36 Stunden ab Erlegen** durchführen. Hierbei ist es wichtig, dass der Jäger den gesamten Körper des erlegten Tieres und einige für die Kontrolle sehr wichtigen Organe zur Verfügung stellt: **die Lungen, das Herz, die**



Nieren, die Leber, die Milz.

In Zweifelsfällen muss die "kundige Person" den gebietsmäßig zuständigen Amtstierarzt informieren, der eine weitere Kontrolle durchführt.

Wir weisen darauf hin, dass das Fehlen auch nur eines für die Beschau notwendigen Organs ein **Urteil seitens der kundigen Person oder des Amtstierarztes von vorne herein ausschließt**. Das erlegte Tier darf in diesem Fall nicht verkauft werden. Trotzdem kann der Jäger das Tier zum Eigenverbrauch verwenden.

Nach erfolgter Kontrolle wird eine eignes hierfür vorgesehene Bescheinigung ausgestellt (siehe als Beispiel Anhang 2 des Dekretes).

Die Tierkörper, Teile davon und verpacktes Fleisch müssen immer von einer Kopie dieser Bescheinigung begleitet werden. Ein Zusammenhang zwischen der Bescheinigung der Erlegung und dem Tierkörper oder Teilen davon, muss immer gewährleistet bleiben. Dieser Zusammenhang wird vom Kodex des erlegten Tieres garantiert, der auf der Bescheinigung der Erlegung und auf der am Tierkörper oder Teilen befestigten Etikette aufscheint.

Der Jäger muss den ersten Teil der Bescheinigung bezüglich Verhalten des Tieres und Beschaffenheit des Magens und der Gedärme, die im Normalfall am Erlegungsort zurückgelassen werden, ausfüllen.

Der Kodex des erlegten Wilds ist ein vom Jagdverband vorgeschlagener und vom Landestierärztlichen Dienst und vom Amt für Jagd und Fischerei genehmigter alphanumerischer Kodex.

Der Kodex ist folgendermaßen aufgebaut:

- Die ersten drei Ziffern geben das Jagdrevier an (siehe Anlage 2 – Jagdreviere)

Dann muss die Tierart wie folgt angegeben werden:

- 1 = Reh, 2 = Hirsch, 3 = Gams, 4 = Steinbock, 5 = Wildschwein.

Dann muss die Klasse oder das Geschlecht angegeben werden:

- 1 = männlich, 2 = weiblich, 3 = Hirschkalb.

- Schließlich wird die progressive Nummer der Abschüsse und das Jahr angegeben (z. B. 001-08: 1. Abschuss der Liste des Jahres 2008). Die progressive Nummer des Abschusses muss der kundigen Person vom Revierleiter mitgeteilt werden.

Beispiel: der Kodex xy/ 2/2 001/08 muss folgendermaßen interpretiert werden: Revier xy; Hirsch (= 2); weiblich (= 2); progressive Nummer 1 (= 001) der Abschusslisten des Jahres 2008.

Für Federwild und Hasentiere ist kein Kodex vorgesehen da in der Provinz Bozen dieser Jagd keine große Bedeutung zugemessen wird.

Schließlich wird die kundige Person angehalten, auf der Bescheinigung der Erlegung zusätzlich zum **Datum auch die Uhrzeit der Kontrolle anzugeben**.

Die Angabe der Uhrzeit ist deshalb wichtig, damit spätere Beanstandungen vermieden werden können, z.B. weil der Jäger den Tierkörper vor dem Verkauf nicht angemessen aufbewahrt (im Kofferraum seines Fahrzeuges bei hohen Temperaturen). Auf diese Art hat man bessere Chancen zu beweisen, dass die eventuellen späteren Veränderungen auf eine unkorrekte Handhabung seitens des Jägers zurückzuführen ist.

Die Kontrolle kann auch im Freien durchgeführt werden (bei entsprechender Organisation), in privaten Strukturen (Art. 4 des Dekretes), in Metzgereien (nur Detailhandel), oder in Restaurants/Gasthöfen die Wild in der Decke direkt vom Jäger kaufen.

Die Metzgereien (Detailhandel) und die Restaurants/Gasthöfe die Wild in der Decke kaufen, müssen geeignete Strukturen zur Aufbewahrung des nicht enthäuteten Wildes und für die Tätigkeit der Enthäutung haben.

Die Mindestanforderungen für diese Strukturen sind von Art. 4 des Dekretes festgelegt. Die Tätigkeit



der "Verarbeitung von erlegtem Wild" muss dem tierärztlichen Dienst des Südtiroler Gesundheitsdienstes gemäß der unten angeführten Vorgangsweise mitgeteilt werden.

Artikel 4

Mit Art. 4 wird den Jägern die Möglichkeit geboten Räume zur Verfügung zu haben, in denen die Kontrolle des Wildes seitens der kundigen Person und die Tätigkeiten der Enthäutung und der Zerlegung durchgeführt werden können.

Diese Räume müssen die vom obigen Artikel vorgesehenen Mindestanforderungen erfüllen, die den Angaben des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 entsprechen.

Die Arbeitsaufnahme in diesen Räumen muss dem tierärztlichen Dienst des Südtiroler Gesundheitsdienstes anhand der vom Beschluss der Landesregierung Nr. 4483 vom 17.12.2007 festgelegten Vorgangsweisen gemeldet werden.

Diese Vorgangsweisen sehen die Übermittlung der notwendigen Unterlagen an die Gemeinde in welcher sich die Räume befinden vor. Die Gemeinde übermittelt innerhalb von 5 Tagen die Dokumentation zwecks Registrierung an den tierärztlichen Dienst des Südtiroler Gesundheitsdienstes.

Die Mitteilung muss von einer für die Verwaltung der Struktur verantwortlichen Person eingereicht werden (z.B. der Revierleiter).

Das Landesgesetz vom 17.2.2000 Nr. 7 ("Neue Handelsordnung") sieht vor, dass für den Direktverkauf von Wild durch den Jäger keine Handelsermächtigung beantragt werden muss. Deshalb ist die Eintragung in die Handelskammer nicht notwendig, aber dennoch empfehlenswert. Der Verantwortliche muss auch nicht im Besitz der den allgemeinen Lebensmittelsektor erforderlichen beruflichen Voraussetzungen sein.

In diesen Räumen sind ausschließlich die Enthäutung und die Zerlegung von erlegtem Wild gestattet.

Als nicht für den menschlichen Verzehr geeignet befundene oder für den Privatkonsum bestimmte Tierkörper, dürfen normalerweise nicht in den oben genannten Räumen aufbewahrt werden, es sei denn, der Verantwortliche der Struktur kann die völlige Trennung dieser Tierkörper von den als geeignet befundenen und/oder für den direkten Verkauf bestimmten Tierkörper garantieren. Dasselbe Konzept gilt für die Verarbeitung der für den Privatkonsum bestimmten Tierkörper.

Die zeitweilige Aufbewahrung von Wild in der Decke das an ein anerkanntes Wildverarbeitungszentrum innerhalb der Provinz Bozen weitergeliefert werden soll ist in diesen Räumen erlaubt. Diese Tiere sind nämlich als Primärerzeugnisse zu betrachten.

Um den geltenden Bestimmungen zu entsprechen, muss die Übermittlung des Wildes an ein anerkanntes Wildverarbeitungszentrum genau programmiert und organisiert werden (vor allem was den Transport betrifft). Im Dekret und in den gemeinschaftlichen Bestimmungen wird nicht festgelegt innerhalb welcher Zeit das Wild nach seiner Erlegung an ein anerkanntes Wildverarbeitungszentrum geliefert werden muss. Trotzdem geht man davon aus, dass nicht mehr als 72 Stunden ab Abschuss vergehen sollen; vorausgesetzt dass der Tierkörper nach der Erlegung so schnell als möglich gekühlt werden kann.

Was die steuerrechtlichen Bestimmungen anbelangt, werden die Interessierten Personen gebeten, sich direkt an die Finanzämter zu wenden.

Was die Einhaltung der baurechtlichen Bestimmungen anbelangt (Baukonzessionen usw.) werden die Interessierten Personen gebeten, sich an die technischen Ämter der jeweiligen Gemeinden zu wenden.



Wir legen diesem Schreiben die von oben erwähnten Beschluss der Landesregierung vorgesehene Vorlage zur Meldung des Tätigkeitsbeginns bei (siehe Anlage 3). Der Verkauf von Produkten der Jagd, ist bezüglich der im Beschluss der Landesregierung festgelegten Tabellen A und B, der Tabelle B zuzuordnen: „Herstellung und Direktverkauf von Lebensmitteln – andere Tätigkeiten, bei denen Produkte verarbeitet werden und vom Verarbeiter selbst, hauptsächlich an den Endverbraucher verkauft werden (Produkte tierischer Herkunft)“.

Im Absatz 2 des Art. 4 werden die Pflichten des Jägers festgelegt, der das von ihm selbst erlegte Wild verkaufen möchte.

Diesbezüglich ist es notwendig zu unterstreichen, dass der Jäger **nicht verpflichtet ist das von ihm erlegte Wild zu verkaufen. Tatsächlich betrachten die meisten Jäger die Jagd als eine sportliche Tätigkeit. Bietet der Jäger aber das von ihm erlegte Wild zum Verkauf an, wird auch er „Lebensmittelerzeuger“ und als solcher muss er einige Regeln einhalten:**

- das Ausweiden des erlegten Tieres innerhalb von 3 Stunden ab Erlegen und unter Einhaltung der guten Hygienepaxis (saubere Messer, benutzen von Einweghandschuhen und für Lebensmittel geeignetem Wasser, Kenntnis der korrekten Ausweidungstechniken usw.);
- die „kundige Person“ muss über jedes abnormale Verhalten des erlegten Tieres oder anormalen Veränderungen an Magen oder Gedärm informiert werden;
- der Transport des Schlachtkörpers und der verschiedenen für die Kontrolle notwendigen Organe muss so hygienisch als möglich erfolgen (entsprechend gekennzeichnete Nytonsäcke, angemessene Kühlung und Konservierung des Schlachtkörpers usw.).

Es erscheint notwendig die Jäger auch hinsichtlich dieser Aspekte angemessen auszubilden. Diese Aufgabe werden der Südtiroler Jagdverband, das Amt für Jagd und Fischerei und die Amtstierärzte übernehmen.

Hinsichtlich der Metzgereien (Detailhandel) und der Restaurants die vom Jäger Wild kaufen, weisen wir darauf hin, dass diese in der Lage sein müssen die Herkunft des zugekauften Wildes zu belegen. Zu diesem Zweck ist es wichtig, die Bescheinigung der Kontrolle durch die „kundige Person“ für mindestens 2 Jahre aufzubewahren. Diese Bescheinigung muss das zugekaufte Fleisch oder den Schlachtkörper immer begleiten.

Artikel 5

Artikel 5 sieht vor, dass der tierärztliche Dienst des Südtiroler Gesundheitsdienstes stichprobenartige Kontrollen der von den Jägern ausgeführten Vermarktung durchführt. Zu diesem Zweck muss der Dienst auch Einsicht in die von Punkt 4.2 des Jagddekretes der Provinz Bozen vorgesehenen Abschusslisten haben (genehmigt durch Beschluss der Landesregierung vom 10.04.2007, Nr. 1138).

Artikel 6

Die Übertretungen der Bestimmungen des Dekretes werden mit einer Geldbuße von € 305,00 bis € 3045,00 geahndet.

Erläuterungen zum Kauf von erlegtem Wild seitens Detailhandelsgeschäften (Metzgereien) und Wildverarbeitungszentren mit EU-Anerkennung.

Hinsichtlich der Metzgereien müssen wir unterscheiden zwischen Detailhandelsgeschäften, die an



ein Laboratorium zur Verarbeitung von Fleischwaren oder an einen Zerlegebetrieb mit EU-Anerkennung angeschlossen sind, oder Detailhandelsgeschäften, die an einen Schlachthof mit so genannter "begrenzter Kapazität" angeschlossen sind, oder einfachen Metzgereien mit angeschlossenem Verarbeitungsraum von Fleisch ohne EU-Anerkennung.

1° Fall, Detailhandelsgeschäfte, die an ein Laboratorium zur Verarbeitung von Fleischwaren oder an einen Zerlegebetrieb mit EU-Anerkennung angeschlossen sind:

Diese Art von Metzgereien darf vom Jäger ausschließlich enthäutete und bereits von der "kundigen Person" kontrollierte Wildtiere oder Teile von diesen kaufen. Das Fleisch dieser Tiere darf nur über den Geschäftsraum der Metzgerei verkauft werden. Es darf weder zur Herstellung von Wurstwaren oder verarbeitetem Fleisch verwendet, oder im Zerlegebereich verarbeitet werden. Die Schlachtkörper dieser Tiere müssen in der Kühlzelle des Geschäftslokales aufbewahrt und gemäß Dekret des Direktors des Landestierärztlichen Dienstes gekennzeichnet werden.

Falls der Verantwortliche eines solchen Betriebes das Fleisch dieser Tiere auch zur Produktion von Wurstwaren, oder im Zerlegebereich zur Herstellung von verpacktem Frischfleisch verwenden will, muss er die EU-Anerkennung als Wildverarbeitungszentrum beantragen..

2° Fall, Detailhandelsgeschäfte mit angeschlossenem Verarbeitungsraum für Wurstwaren ohne EU-Anerkennung:

Diese Art von Metzgereien darf vom Jäger die erlegten Tiere oder Teile von diesen entweder enthäutet oder auch unter Decke kaufen. Falls Tiere unter Decke gekauft werden, muss das Geschäft der Metzgerei geeignete Lokale zur Lagerung und Enthäutung der Tiere besitzen (Art. 4, Absatz 1 vom Dekret des Direktors des Landestierärztlichen Dienstes Nr. 95726/31.12 vom 19.02.2008). Diese Betriebe müssen die Meldung des Tätigkeitsbeginns (DIA) gemäß Beschluss der Landesregierung Nr. 4483 vom 17.12.2007 einreichen. In der Meldung muss die Tätigkeit der Enthäutung und des Detailverkaufs von erlegtem Wild angegeben werden. In diesen Räumen darf die Kontrolle seitens der „kundigen“ Person durchgeführt werden falls sie nicht bereits anderswo durchgeführt wurde. Das Fleisch darf über die Metzgerei verkauft und zur Produktion von Wurstwaren verwendet werden. Wir erinnern daran dass gemäß geltenden Bestimmungen diese Metzgereien nur den Detailverkauf an den Endverbraucher durchführen dürfen. In beschränktem Ausmaß dürfen sie auch Gasthöfe, Restaurants und kleine Wiederverkäufer innerhalb der Provinz und der umliegenden Provinzen beliefern.

3° Fall, Detailhandelsgeschäfte (Metzgereien) mit angeschlossenem Schlachthof beschränkter Kapazität ohne EU-Anerkennung:

In diesen Betrieben gelten die unter Fall 2 angeführten Bestimmungen; allerdings nur bis zum 1.1.2010. Nach diesem Zeitpunkt müssen alle Schlachthöfe eine EU-Anerkennung erhalten, damit ihre Tätigkeit wie unter Fall 1 besprochen weitergeführt werden darf.

4° Fall, Verarbeitung erlegter Tiere deren Fleisch ausschließlich für den Eigenkonsum des Jägers bestimmt ist:

Diese Tätigkeit wird nicht ausdrücklich verboten. Allerdings muss der Metzger beweisen können, dass das Fleisch nicht zur Herstellung von eigenen Produkten verwendet wird. Deshalb erachtet man es als notwendig, diese Tätigkeit im Eigenkontrollplan festzulegen und z.B. anzugeben, dass die Verarbeitung am Ende des Arbeitstages durchgeführt wird, die Produkte dem Jäger zurückgegeben werden. Falls die Lagerung in der Metzgerei erfolgt, müssen die Produkte entsprechend gekennzeichnet werden und mit dem Hinweis „Nicht für den Verkauf bestimmt“ sondern für den Jäger/Besitzer bereitgestellt versehen werden.



Als Anlage 4 übermitteln wir auch die Liste 2008 der "kundigen" Personen. Diese Liste wird in elektronischer Form auch an dem Tierärztlichen Dienst des Südtiroler Gesundheitsdienstes übermittelt, der diese wie vom Dekret vorgesehen adjourniert.

Für weitere Erläuterungen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Fu.A.

Le.S.

Der Direktor des Landestierärztlichen Dienstes
Der Stellvertreter

- Dr. Ernst Stifter -

Anlagen

1. Dekret des Direktors des Landestierärztlichen Dienstes vom 19. Februar 2008, Nr. 95726/31.12
2. Kode-Nummern der Reviere
3. Vorlagen für die Meldung des Tätigkeitsbeginns (D.I.A.)
4. Liste der „kundigen Personen“

**Verteilerliste**

An den geschäftsführenden Direktor des tierärztlichen Dienstes des Südtiroler Sanitätsbetriebs
Bozen

An den geschäftsführenden Verantwortlichen des Bereiches Tiergesundheit des tierärztlichen Dienstes des
Südtiroler Sanitätsbetriebs
Bozen

An die Koordinatoren der Gesundheitsbezirke des tierärztlichen Dienstes des Südtiroler Sanitätsbetriebs
In ihren Sitzen

An die bediensteten Tierärzte des tierärztlichen Dienstes des Südtiroler Sanitätsbetriebs
In ihren Sitzen

Zur Kenntnis:

An das Ministerium für Arbeit, Gesundheit und Sozialpolitik – DG SAN – Amt III
Rom

An den Landesrat für Landwirtschaft, Informationstechnik, Grundbuch und Kataster
Im Hause

An die Abteilung 31 Landwirtschaft
Im Hause

An das Amt 32.4 für Jagd und Fischerei
Im Hause

An das Amt 23.6 für Hygiene und öffentliche Gesundheit
Im Hause

An die Abteilung 22 Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung
Im Hause

An das Amt 35.3 für Handel und Dienstleistungen
Im Hause

An den Südtiroler Jagdverband
Bozen

An die Handelskammer
Bozen

An den Landesverband der Handwerker – Berufsgemeinschaft Fleischer
Bozen

An den Verband für Kaufleute und Dienstleister – Fachgemeinschaft der Südtiroler Metzger
Bozen

An den Industriellenverband der Provinz Bozen
Bozen

An das Carabinierikommando NAS
Trient

An die Tierärztekammer der Provinz Bozen
Bozen



CIRCOLARE N 18

Prot. Nr. 409333

Alla lista di distribuzione

Bolzano, 30.7.2008

Redatto da:

Dr. Alessandro Fugatti

Tel. 0471 63 51 00

vet@provincia.bz.it

Decreto del Direttore del Servizio veterinario provinciale del 19 febbraio 2008, n 95726/31.12 "Corso di formazione per la 'persona formata' ai sensi del pacchetto igiene e disposizioni relative alla vendita diretta della selvaggina cacciata da parte del cacciatore".

Il decreto in oggetto (allegato 1) da attuazione, a livello provinciale, alle disposizioni previste dall'allegato III, sezione IV del Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce le modalità di controllo della selvaggina cacciata; il decreto definisce inoltre le modalità di vendita diretta da parte del cacciatore.

Il decreto in oggetto abroga il decreto del Direttore del Servizio veterinario provinciale n. 40/2775 del 20 agosto 1998 che stabiliva le modalità di commercializzazione della selvaggina cacciata da parte del cacciatore ai sensi della normativa ora abrogata dall'entrata in vigore dei regolamenti comunitari del cosiddetto "Pacchetto Igiene" (Regolamenti (CE) n. 852/2004, (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004) e dal D.L.vo n. 193/2007

Il decreto è stato sviluppato tenendo conto anche dell'esperienza maturata in altri territori comunitari, soprattutto di quelli confinanti con il territorio di questa Provincia Autonoma.

In particolare modo, in forza del nostro Statuto di Autonomia Speciale, con il decreto si è data la possibilità al cacciatore di vendere direttamente un numero di capi maggiore di quelli previsti dagli Accordi stato regioni del 9 febbraio 2006, n. 2470 e n. 2477, trasmessi con circolare del Servizio veterinario n 18/2006. Nei citati accordi si stabilisce che il numero di capi di mammiferi vendibili direttamente è pari a uno. A livello provinciale invece, poiché vi è la garanzia di un controllo da parte di una persona formata **di tutta la selvaggina immessa in commercio da parte del cacciatore** o dal responsabile della riserva di caccia o da un suo delegato, è stato possibile mantenere un numero massimo di capi, destinati alla vendita diretta, diverso da quello stabilito dagli accordi citati e pari a quello precedentemente in vigore.

Con il decreto sono stati inoltre stabilite le modalità di svolgimento dei corsi per l'ottenimento della qualifica di "persona formata".

Si riporta di seguito alcuni chiarimenti in merito all'applicazione del decreto mentre si rimanda ad un'attenta lettura dello stesso per le parti non trattate nella presente circolare.

Articolo 1

Con questo articolo viene stabilita la quantità massima di selvaggina cacciata che il cacciatore può vendere direttamente.





Il numero massimo di capi cacciati e vendibili direttamente dal singolo cacciatore è pari a 5 capi/per stagione venatoria di ungulati selvatici e 50 capi/per stagione venatoria di selvaggina da penna o lagomorfi (lepri).

Con il termine di "un totale di 5 capi di ungulati selvatici" si intende il totale di 5 animali abbattuti **indipendentemente dalla specie di appartenenza, purché siano ungulati selvatici, e indipendentemente dal fatto che questi siano adulti, giovani, maschi o femmine.**

Nel paragrafo 2 dell'articolo 1 si afferma che la vendita può essere fatta dal cacciatore o dal responsabile della riserva. In questo caso in via interpretativa si ritiene possibile, sentito anche l'ufficio legale della provincia, che la persona che è nominata "responsabile della riserva" possa vendere un massimo di 10 capi di selvaggina di cui 5 capi in veste di cacciatore e 5 capi in veste di responsabile della riserva di caccia. Al di fuori di questa eccezione, per tutti gli altri, il limite è di 5 capi di ungulati selvatici o di 50 capi di selvaggina da penna e/o lagomorfi.

Con il paragrafo 3 dello stesso articolo si stabilisce, come previsto dai regolamenti comunitari 852/2004 e 853/2004, che, una volta superato il numero massimo stabilito da norme nazionali o regionali o provinciali, la commercializzazione è **possibile, ma solo sotto forma di conferimento dei capi abbattuti ad un centro di lavorazione della selvaggina.**

Per centro di lavorazione della selvaggina si intende uno stabilimento al quale è stato concesso uno specifico riconoscimento comunitario che prevede dei requisiti strutturali e organizzativi specifici stabiliti dai citati regolamenti comunitari. Tali requisiti sono stati indicati, in via generale, anche con la circolare del Servizio veterinario provinciale n. 24/2007.

Si ribadisce che, sia nel caso di vendita diretta che nel caso di conferimento ad un centro di lavorazione della selvaggina, i capi abbattuti destinati alla vendita devono essere sottoposti ad una visita da parte della "persona formata" (o in caso dubbio del veterinario ufficiale) che ne attesti "l'idoneità al consumo" o "l'idoneità al conferimento ad un centro di lavorazione della selvaggina". Nei centri di lavorazione della selvaggina il veterinario ufficiale territorialmente competente esegue un'ulteriore ispezione delle carni con la successiva timbratura delle carni dichiarate idonee.

Gli animali cacciati che il cacciatore non vuole vendere e che vuole utilizzare per il proprio consumo privato, non devono essere sottoposti obbligatoriamente al controllo della "persona formata".

Si precisa che anche i capi regalati ad associazioni ecc devono essere sottoposti a controllo da parte della persona formata, lo stesso vale per la consegna a privati che non fanno parte del proprio nucleo familiare.

La selvaggina cacciata fuori dai territori provinciali può essere venduta a livello provinciale solo ad un centro di lavorazione della selvaggina, sempre se vengono rispettate le condizioni previste dal Regolamento (CE) n. 853/2004 e dal decreto in oggetto, per quanto applicabili (ad es. visita da parte della "persona formata" entro 36 ore dall'abbattimento).

Articolo 2

Con l'articolo 2 sono stabilite le modalità per ottenere la qualifica di "persona formata".

Tale figura di controllore è prevista dall'allegato III, sezione IV del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Articolo 3

Con l'articolo 3 viene indicata la procedura che deve essere adottata dalla "persona formata" all'atto del controllo della selvaggina cacciata che il cacciatore vuole destinare alla vendita diretta. La persona formata deve eseguire il controllo secondo le modalità definite dai Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, **entro 36 ore dall'abbattimento.** In particolare per il controllo è necessario che il cacciatore metta a disposizione la carcassa intera dell'animale abbattuto e alcuni



organi molto importanti per il controllo: **i polmoni, il cuore, i reni, il fegato, la milza.**

Nel caso di dubbio la persona formata deve richiedere il parere del veterinario ufficiale territorialmente competente che esegue un'ulteriore controllo.

Si precisa comunque che la mancanza di un qualsiasi organo necessario alla visita **esclude a priori qualsiasi possibilità di esprimere un giudizio, sia da parte della persona formata che da parte del veterinario ufficiale**, per cui il capo non può essere destinato alla vendita; il capo cacciato può comunque essere utilizzato dal cacciatore per il proprio consumo privato.

Alla fine del controllo viene rilasciato un apposito attestato (vedi modello allegato al decreto).

Le carcasse, le loro parti, le carni confezionate devono essere sempre accompagnate da copie di tale attestato. Deve essere garantita una correlazione tra l'attestato di abbattimento e la carcassa o parti di esse. Tale correlazione è garantita dal codice dell'animale abbattuto che deve essere riportato sull'attestato di abbattimento e su un'etichetta apposta sulla carcassa o parti di carcassa.

Si precisa che il cacciatore deve compilare la prima parte dell'attestato relativo alle informazioni sul comportamento dell'animale prima dell'abbattimento e sull'aspetto degli stomaci e degli intestini che in genere vengono lasciati sul luogo di caccia.

Per quanto riguarda "il codice dell'animale cacciato" questo deve essere costituito da un codice alfanumerico proposto dall'associazione cacciatori e approvato dal servizio veterinario provinciale nonché dall'ufficio caccia e pesca.

Il codice risulta così formato:

- le prime tre cifre stanno ad indicare la riserva (vedi allegato 2 codici delle riserve).
va poi indicata la specie nel modo seguente:

- 1 = capriolo, 2 = cervo, 3 = camoscio, 4 = stambecco, 5 = cinghiale.

Successivamente viene indicata la classe o il sesso nel modo seguente: 1 = maschio, 2 = femmina, 3 = piccolo di cervo.

- viene poi indicato l'effettivo numero progressivo degli abbattimenti e l'anno. Ad esempio il numero 001-08 vuol dire registrato al numero 1 nella lista degli abbattimenti dell'anno 2008 (Il numero progressivo della lista degli abbattimenti deve essere comunicato dal rettore alla persona formata).

Esempio: il codice xy/ 2/2 001/08 va così interpretato: riserva di xy; un capo di cervo (= 2); di sesso femminile (= 2); numero progressivo 1 (= 001) della lista degli abbattimenti dell'anno 2008.

Per la selvaggina di penna e i lagomorfi non è previsto un codice perché in provincia di Bolzano questa caccia non ha grande importanza.

Da ultimo si invita la persona formata ad indicare sull'attestato di abbattimento oltre alla **data del controllo anche l'ora del controllo**.

Questo è importante per evitare contestazioni successive al controllo qualora il cacciatore non conservi adeguatamente l'animale prima della vendita e magari lo lasci nel cofano della macchina per diverse ore a temperature elevate. In questo modo si ha maggiore possibilità di dimostrare che, al momento della visita, le carni erano idonee e che le eventuali alterazioni successive sono da imputare ad un comportamento scorretto del cacciatore.

Il controllo può essere fatto anche all'aperto, se idoneamente organizzato, o presso strutture private indicate nell'articolo 4 del decreto o presso macellerie per la vendita al dettaglio o ristoranti/alberghi che acquistano direttamente dal cacciatore la selvaggina sotto pelle.

In questo caso le macellerie per la vendita al dettaglio e i ristoranti/alberghi devono avere delle strutture adeguate per conservare la selvaggina sotto pelle e per eseguire l'attività di scuoiatura.

I requisiti minimi di tali strutture sono indicati nell'articolo 4 del decreto. Tale attività "di lavorazione della selvaggina cacciata" deve essere notificata al servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige secondo la procedura definita dalla delibera della Giunta Provinciale sotto indicata.



Articolo 4

Con l'articolo 4 viene data la possibilità ai cacciatori di avere a disposizione dei locali ove fare eseguire la visita da parte della persona formata e dove eseguire le attività preliminari alla vendita diretta quali la scuoiatura e il sezionamento.

Questi locali devono avere delle caratteristiche strutturali che sono definite nel sopra citato articolo e che sono conformi ai requisiti minimi indicati nell'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004.

La attivazione di questi locali deve essere notificata al Servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige secondo la procedura stabilita dalla delibera della Giunta Provinciale n. 4483 del 17.12.2007.

La procedura di notifica prevede la consegna della documentazione necessaria al comune ove ha sede la struttura, il comune, entro 5 giorni, trasmette il tutto al Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige per la registrazione.

Per poter eseguire la notifica è necessario individuare un responsabile che gestisce la struttura che potrebbe essere ad es. il responsabile della riserva.

Ai sensi della Legge Provinciale del 17 febbraio 2000, n. 7 "Nuovo ordinamento del commercio", l'attività di vendita diretta da parte del cacciatore non rientra tra le attività per le quali deve essere richiesta un'autorizzazione al commercio, per cui non risulta obbligatorio, ma comunque consigliata, l'iscrizione alla camera di commercio, come non è necessario che il responsabile possieda i requisiti professionali richiesti invece per chi commercia prodotti alimentari in genere.

In questi locali non è ammessa alcun'altra lavorazione se non la scuoiatura e il sezionamento delle carni provenienti dalla selvaggina cacciata.

Carcasse dichiarate non idonee o utilizzate per il consumo privato e non sottoposte al controllo di regola non devono permanere nei locali sopra citati almeno che il responsabile della struttura non possa garantire una netta separazione di queste carcasse da quelle dichiarate idonee e/o destinate alla vendita diretta. Lo stesso concetto vale per la lavorazione di carcasse ad esclusivo uso privato.

In questi locali è ammesso il deposito temporaneo dei capi sotto pelle destinati ad essere conferiti ad un centro riconosciuto di lavorazione della selvaggina situato nel territorio provinciale. Questi capi sono, infatti, da considerare come prodotti primari.

Si precisa che la consegna ad un centro riconosciuto di lavorazione della selvaggina, per essere eseguita secondo quanto richiesto dalla normativa in vigore, deve essere ben programmata ed organizzata, soprattutto per quanto riguarda il trasporto. Nel decreto e nella normativa comunitaria non è indicato entro quanto tempo dopo l'abbattimento le carcasse devono essere consegnate ad un centro riconosciuto di lavorazione della selvaggina, tuttavia si ritiene che non devono passare più di 72 ore dall'abbattimento, sempre che la carcassa possa essere refrigerata nel più breve tempo possibile dopo l'abbattimento.

In merito al regime fiscale si invita gli interessati a rivolgersi direttamente agli uffici della finanza.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme edilizie (concessioni edilizie ecc) si invita gli interessati a rivolgersi agli uffici tecnici dei rispettivi comuni.

Si allega la modulistica necessaria per la notifica di inizio attività prevista dalla citata delibera provinciale (allegato 3); al riguardo l'attività di vendita dei prodotti della caccia è da classificare, nell'ambito delle tabelle A-B annesse alla citata delibera provinciale, come appartenente alla



categoria B: "Produzione con vendita diretta - altre attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (prodotti di origine animale)".

Con il paragrafo 2 dell'articolo 4 viene responsabilizzato il cacciatore che ha intenzione di vendere la selvaggina cacciata.

Al riguardo è necessario sottolineare che Il cacciatore **non è obbligato a porre in vendita la selvaggina cacciata, infatti per la maggior parte dei cacciatori l'attività di caccia è una attività sportiva, di divertimento. Tuttavia, qualora il cacciatore pone in vendita la selvaggina cacciata, diventa anche "produttore di alimenti" e come tale deve rispettare alcune regole:**

- obbligo di eviscerare la selvaggina entro 3 ore dell'abbattimento utilizzando una metodica che permetta di rispettare le buone prassi igieniche (coltelli puliti, utilizzo di guanti monouso, utilizzo di acqua idonea per alimenti, conoscenza delle corrette tecniche di eviscerazione ecc);
- obbligo di informare la persona formata di ogni comportamento anomalo dell'animale cacciato o della presenza di aspetti non normali dello stomaco e degli intestini;
- obbligo di trasportare la carcassa ed i vari organi necessari al controllo nel modo più igienico possibile (utilizzo di sacchetti di nailon adeguatamente identificati, adeguato raffreddamento e conservazione della carcassa, ecc.).

Si evidenzia quindi la necessità che i cacciatori vengano adeguatamente formati anche per questi aspetti; questo sarà un compito dell'Associazione Cacciatori dell'Alto Adige, nonché dell'ufficio provinciale competente in materia di caccia e dei veterinari ufficiali.

In merito alle macellerie di vendita al dettaglio o ai ristoranti che acquistano dal cacciatore si precisa che gli stessi devono essere in grado di dimostrare la provenienza della cacciagione acquistata. Per tale scopo è importante la conservazione per almeno 2 anni del documento che attesta la visita da parte della persona formata che deve sempre accompagnare la carne o la carcassa acquistata.

Articolo 5

L'articolo 5 prevede che il servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige deve eseguire dei controlli a campione dell'attività di commercializzazione operata dai cacciatori. A tale scopo il servizio dovrà avere accesso anche agli elenchi della selvaggina abbattuta previsti al punto 4.2 del regolamento provinciale sulla caccia, approvato con delibera della giunta provinciale 10 aprile 2007, n 1138.

Articolo 6

Le violazioni alle disposizioni previste dal decreto in oggetto sono punite con una sanzione amministrativa pecuniaria da € 305,00 a € 3045,00.

Alcuni chiarimenti in merito all'acquisto di selvaggina cacciata da parte di spacci di vendita al dettaglio (macellerie) e da parte di strutture con riconoscimento comunitario.

Per quanto riguarda le macellerie bisogna distinguere le strutture di vendita al dettaglio che sono annesse ad un laboratorio di lavorazione delle carni dotato di riconoscimento comunitario o ad un laboratorio di sezionamento delle carni dotato di riconoscimento comunitario o ad un macello



attualmente definito come a "capacità ridotta", dalle semplici macellerie di vendita al dettaglio con annesso un laboratorio di lavorazione delle carni privo di riconoscimento comunitario.

1° caso, strutture di vendita al dettaglio che sono annesse ad un laboratorio di lavorazione delle carni dotato di riconoscimento comunitario o ad un laboratorio di sezionamento delle carni dotato di riconoscimento comunitario:

Questa tipologia di macelleria può acquistare dal cacciatore gli animali abbattuti o parti di detti animali esclusivamente senza pelle e già sottoposti a visita da parte della persona formata. Le carni ottenute da questi animali devono essere esclusivamente riservate alla vendita diretta delle stesse tramite il negozio di macelleria. In questo caso non è possibile l'utilizzo delle carni per la produzione di carni insaccate o comunque lavorate o per la produzione di carni fresche a livello del reparto di sezionamento. Le carcasse della selvaggina devono essere conservate nella cella del locale di vendita al dettaglio, adeguatamente identificate come prevede il decreto del Direttore del Servizio veterinario provinciale.

Nel caso il responsabili di tali strutture abbia interesse a utilizzare tali capi cacciati anche per la produzione di insaccati o per la produzione di carni fresche confezionate a livello del reparto di sezionamento deve richiedere il riconoscimento comunitario come centro di lavorazione della selvaggina.

2° caso, strutture di vendita al dettaglio con annesso laboratorio di salumeria non dotato di riconoscimento comunitario:

Questa tipologia di macelleria può acquistare dal cacciatore gli animali abbattuti o parti di detti animali sia senza pelle che anche con la pelle. Nel caso di acquisto di animali sotto pelle il negozio di macelleria deve essere dotato di locali idonei per la conservazione e la scuoiatura così come indicato nell'articolo 4 capitolo 1° del Decreto del direttore del Servizio veterinario provinciale del 19 febbraio 2008, n. 95726/31.12. Queste strutture, dovranno fare una DIA secondo la procedura stabilita dalla delibera della Giunta Provinciale n. 4483 del 17.12.2007; nella notifica deve essere indicata l'attività di scuoiatura e vendita al dettaglio di selvaggina cacciata. In questi locali può essere fatta la visita da parte della persona formata se non già eseguita altrove. Le carni possono essere utilizzate per la vendita tramite la macelleria e per la produzione di salumi. Si ricorda che ai sensi delle norme vigenti tali tipologie di macellerie possono eseguire solo la vendita al dettaglio al consumatore finale. In forma limitata possono tuttavia fornire alberghi e ristoranti o altri piccoli dettaglianti, ma solo nell'ambito della provincia e delle province contermini.

3° caso, strutture di vendita al dettaglio con annesso macello a capacità ridotta non dotato di riconoscimento comunitario:

In questo caso valgono le indicazioni del punto 2, ma solo sino al 1.1.2010. Successivamente, poiché dopo tale data tutti i macelli devono ottenere il riconoscimento comunitario per poter continuare ad operare, vale quanto detto al punto 1.

4° caso, lavorazione per conto del cacciatore di carni di animali cacciati che il cacciatore utilizza poi esclusivamente per autoconsumo:

Non esiste un esplicito divieto a questa attività, ma è indispensabile che il macellaio dimostri di non utilizzare tali carni all'interno delle proprie lavorazioni. Per questo si ritiene necessario che tale attività venga indicata nelle procedure di autocontrollo dove deve essere precisato ad esempio che queste lavorazioni vengono eseguite alla fine della giornata e che i prodotti ottenuti vengono riconsegnati al cacciatore e, se conservati nei locali di lavorazione, vengono adeguatamente identificati come "Non utilizzati per la vendita", ma messi a disposizione del cacciatore che ne è il legittimo proprietario.



Si invia inoltre come allegato 4 la lista 2008 delle persone formate. Tale elenco viene fornito in formato informatico al Servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria che ne dovrà curare l'aggiornamento così come indicato nel decreto in oggetto.

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Fu.A.

Le.S.

Il Direttore del Servizio veterinario provinciale
Il Sostituto

- Dr. Ernst Stifter -

Allegati

1. Decreto del direttore del Servizio veterinario provinciale del 19 febbraio 2008, n 95726/31.12
2. Elenco codici delle riserve
3. Modulistica necessaria per la notifica di inizio attività (D.I.A.)
4. Elenco delle "persone formate"

**Lista di distribuzione**

Al Direttore facente funzione del Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Bolzano

Al Responsabile facente funzione dell'area Sanità animale del Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria
dell'Alto Adige
Bolzano

Ai veterinari coordinatori degli Compensatori sanitari del Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto
Adige
Loro sedi

Ai veterinari dipendenti dal Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Loro sedi

Per conoscenza:

Al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali – DGSAN – Ufficio III
Roma

All'Assessore provinciale all'Agricoltura, Informatica, Libro fondiario e Catasto
Sede

Alla Ripartizione 31 Agricoltura
Sede

All'Ufficio 32.4 Caccia e pesca
Sede

All'Ufficio 23.6 Igiene e Salute pubblica
Sede

Alla Ripartizione 22 Formazione professionale agricola, forestale e di Economia domestica
Sede

All'Ufficio 35.3 Commercio e servizi
Sede

All'Associazione Cacciatori Alto Adige
Bolzano

Alla Camera di Commercio
Bolzano

All'Associazione provinciale dell'Artigianato – Associazione Macellai
Bolzano

All'Unione Commercio Turismo Servizi – Associazione Macellai
Bolzano

All'Associazione degli Industriali della Provincia di Bolzano
Bolzano

Al Comando Carabinieri NAS
Trento

All'Ordine dei medici veterinari della provincia di Bolzano
Bolzano