



**Linee guida per la commercializzazione e il consumo delle carni di selvaggina selvatica cacciata**

**1. Finalità**

- 1.1 Le presenti procedure si applicano a garanzia della sicurezza alimentare della selvaggina selvatica cacciata nelle seguenti fasi:
- commercializzazione;
  - fornitura diretta di piccoli quantitativi dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio;
  - consumo domestico privato.

**2. Definizioni**

- 2.1 **Selvaggina selvatica:**
- 2.1.1 Ungulati e lagomorfi selvatici, nonché altri mammiferi terrestri oggetto di attività venatorie 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.
- 2.1.2 Selvaggina di penna oggetto di attività venatoria ai fini del consumo umano.
- 2.2 **Selvaggina selvatica piccola:** selvaggina di penna e lagomorfi che vivono in libertà.
- 2.3 **Selvaggina selvatica grossa:** mammiferi terrestri selvatici diversi dai lagomorfi.
- 2.4 **Lagomorfi:** conigli, lepri e roditori.
- 2.5 **Carcassa:** il corpo di un animale dopo l'abbattimento.
- 2.6 **Carne:** tutte le parti commestibili della carcassa;
- 2.7 **Carni fresche:** carni che non hanno subito alcun trattamento salvo la refrigerazione, il congelamento o la surgelazione, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera controllata.
- 2.8 **Frattaglie:** le carni fresche diverse da quelle della carcassa, inclusi i visceri ed il sangue;
- 2.9 **Visceri:** organi delle cavità toracica, addominale e pelvica, nonché la trachea e l'esofago ed il gozzo degli uccelli;
- 2.10 **Prodotti primari:** i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
- 2.11 **Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti ed il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.
- 2.12 **Consumo domestico privato:** il consumo di carni di selvaggina selvatica cacciata per esclusivo uso privato, non destinato al circuito commerciale, neppure attraverso la cessione diretta al consumatore finale o ad un esercizio di vendita al dettaglio.
- 2.13 **Cessione diretta di piccola quantità di selvaggina selvatica:** la fornitura da un cacciatore al consumatore finale o ad un esercizio di vendita al dettaglio di un capo/cacciatore/anno di selvaggina selvatica grossa (cinghiale, capriolo, cervo, daino, muflone e altri ungulati selvatici) e non più di 50 capi/anno per la selvaggina selvatica piccola.
- 2.14 **Centro di lavorazione della selvaggina (CLS):** stabilimento riconosciuto ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, sezione III dell'allegato III, nel quale la selvaggina e le carni della selvaggina oggetto di attività venatorie sono preparate per essere immesse sul mercato.
- 2.15 **Casa di caccia (CC):** punto di raccolta dei capi abbattuti, rappresentato da un locale in prossimità delle zone di caccia, dotato o costituito da una o più celle frigo (fisse o mobili) all'interno delle quali sono stoccate le carcasse di selvaggina selvatica oggetto di attività venatoria. Nelle case di caccia, solo se dotate di un'area apposita idonea ad evitare la contaminazione delle carni, è possibile praticare oltre alla refrigerazione l'eviscerazione e, sui grossi capi di selvaggina selvatica destinati esclusivamente al consumo domestico privato, lo scuoiamento e il sezionamento delle carcasse in più parti. La casa di caccia è registrata ai sensi del Regolamento CE 852/2004.



- 2.16 **Preparazione di carni:** carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di altri ingredienti, compresi gli additivi e che abbiano subito trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche.
- 2.17 **Prodotti a base di carne:** i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche delle carni fresche.
- 2.18 **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano refrigerati, congelati, surgelati o scongelati.
- 2.19 **Trichine:** qualsiasi nematode appartenente alla specie del genere *Trichinella*.
- 2.20 **Osservazione ante mortem** – osservazione della selvaggina selvatica allo scopo di rilevare atteggiamenti, posture, comportamenti anomali dell'animale immediatamente prima del suo abbattimento che inducano a sospettare uno stato di malattia.
- 2.21 **Osservazione post mortem** – osservazione della carcassa di selvaggina selvatica sul terreno di caccia allo scopo di rilevare la presenza di anomalie del sangue, organi e tessuti nella fase di eviscerazione che inducano a sospettare uno stato di malattia.
- 2.22 **Cacciatore formato:** persona che possiede sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina, produzione e trattamento della selvaggina cacciata per poter eseguire un esame preliminare della stessa sul posto.
- 2.23 **Area protetta:** area terrestre o marina dedicata specialmente alla protezione e al mantenimento della biodiversità, delle risorse naturali e di quelle culturali associate, e gestita attraverso strumenti legali o altri mezzi riconosciuti.
- 2.24 **Autorità competente:** è l'autorità incaricata ad effettuare i controlli ufficiali e corrisponde con il Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente.
- 2.25 **Centro Regionale di Riferimento per l'Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV):** Centro di riferimento regionale che attraverso l'integrazione tra l'Università Federico II di Napoli, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno ed il Servizio Sanitario regionale assicura il supporto tecnico alla regione ed alle AASSLL in materia di igiene urbana veterinaria.

### 3. Abbattimento e operazioni successive

- 3.1. L'abbattimento della selvaggina selvatica e l'asportazione dei visceri subito dopo la cattura rientrano nella produzione primaria,
- 3.2. Ogni altra successiva operazione eseguita sulla carcassa è attività post primaria ed è eseguita in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004.
- 3.3. Le operazioni di cui al precedente punto 3.2, nel caso di cessione diretta di piccole quantità di selvaggina cacciata, possono essere effettuate in stabilimenti registrati ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004.
- 3.4. Lo stomaco e l'intestino appartenenti alla selvaggina selvatica grossa abbattuta nel suo habitat naturale possono essere smaltiti sul terreno di caccia, secondo "buona pratica venatoria", avendo cura di evitare la dispersione di materiale organico in corsi d'acqua e zone umide. Nel caso in cui non ci sia la possibilità di reperire sul terreno di caccia un luogo idoneo o, nel caso di grossi quantitativi di visceri, gli stessi dovranno essere raccolti ed inviati presso stabilimenti riconosciuti per il trattamento di sottoprodotti di origine animale ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e ss.mm.ii.
- 3.5. Nell'impossibilità di un conferimento immediato presso gli stabilimenti di cui ai precedenti punti 3.2 e 3.3, lo stoccaggio temporaneo delle carcasse e dei sottoprodotti avviene presso le "case di caccia" in celle frigo o appositi contenitori ermetici, al fine di evitare la contaminazione delle carcasse.



#### 4. Destinazione delle carni

- 4.1. Le carni della selvaggina selvatica provengono da animali abbattuti nell'esercizio dell'attività venatoria o da animali abbattuti in attività di controllo faunistico.
- 4.2. Le carni di selvaggina selvatica possono essere destinate a:
  - commercializzazione;
  - fornitura diretta di piccoli quantitativi dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio;
  - consumo domestico privato.
- 4.3 I cacciatori e gli enti pubblici gestori delle aree protette che eseguono piani d'abbattimento selettivo che intendono svolgere l'attività di commercio delle carni dei capi abbattuti, in quanto produttori primari, notificano la propria attività all'ASL ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004.

#### 5. Cacciatore formato

- 5.1. I cacciatori che intendono svolgere attività di commercio delle carni di selvaggina selvatica per il consumo umano notificano all'ASL la propria attività ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 comunicando, in autocertificazione, il possesso della qualifica di "cacciatore formato" ovvero la partecipazione ad un gruppo di caccia di cui fa parte un "cacciatore formato" in grado di eseguire un esame preliminare della selvaggina stessa sul posto attraverso "l'osservazione ante mortem" e "l'osservazione post mortem".
- 5.2. La qualifica di "cacciatore formato" è attribuita dal Centro Regionale di Riferimento per l'Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV) ai cacciatori in possesso di sufficienti nozioni su rilievi clinici ed anatomopatologici della selvaggina selvatica, riferiti a patologie di interesse per la sanità pubblica, acquisite attraverso specifici corsi di formazione, con superamento dell'esame finale, sui seguenti argomenti:
  - quadro anatomico, fisiologico e comportamentale della selvaggina selvatica;
  - comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;
  - norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione della selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;
  - disposizioni legislative ed amministrative in materia di sanità e igiene pubblica ai fini della commercializzazione della selvaggina selvatica.
- 5.3. I corsi di formazione per l'attribuzione della qualifica di "cacciatore formato" sono realizzati dagli uffici regionali territorialmente competenti attraverso il CRIUV ed hanno una durata di almeno 20 ore, di cui il 50% costituito da lezioni pratiche per il riconoscimento delle principali zoonosi e di buone pratiche di lavorazione delle carcasse.
- 5.4. Il CRIUV inserisce i "cacciatori formati" nell'apposito registro regionale del sistema informatico regionale GISA che assegna loro un codice progressivo.

Nel registro regionale dei "cacciatori formati" sono iscritti anche coloro che sono già in possesso dell'attestato di superamento di un corso equipollente a quello di cui al punto 5.2, coloro che lo acquisiscono presso altre Regioni, ovvero coloro che sono in possesso di laurea in Medicina Veterinaria.



- 5.5. Il “cacciatore formato” che rilevi anomalie del sangue, organi e/o tessuti tali da indurre il sospetto di patologie gravi per la salute pubblica, informa l’autorità competente per gli eventuali accertamenti sulla carcassa dell’animale.
- 5.6. Gli abbattimenti selettivi nelle aree protette della selvaggina selvatica le cui carni sono destinate al consumo umano attraverso la commercializzazione o la cessione diretta sono effettuati da squadre con almeno un componente in possesso della qualifica di “cacciatore formato”, iscritto nel registro regionale.

#### **6. Casa di caccia (CC)**

- 6.1. Le CC devono possedere i requisiti di igiene previsti dal Regolamento CE 852/2004. La notifica ai fini della registrazione ai sensi del predetto Regolamento è effettuata dal capo squadra, dal concessionario di azienda faunistico venatoria o agrituristico venatoria ovvero da altra persona avente titolo che ne assume la responsabilità della gestione.
- 6.2. Nelle CC è tenuto un registro di carico-scarico per la gestione delle carcasse di selvaggina movimentate, nel quale sono indicati:
  - numero di capi transitati con indicazione della specie;
  - data e luogo di caccia dei capi;
  - destinatari dei capi;
  - rilievi relativi ad eventuali anomalie riscontrate sugli animali ed annotati sul documento di scorta dal cacciatore formato.
- 6.3. Nelle CC non è consentito alcun tipo di lavorazione, ad eccezione dell’eviscerazione delle carcasse in un locale dotato delle caratteristiche atte ad evitare la contaminazione delle carni.
- 6.4. I grossi capi di selvaggina selvatica stoccati nella CC e destinati esclusivamente al consumo domestico privato, possono essere scuoiati e sezionati in più parti in un’area apposita idonea ad evitare la contaminazione delle carni.
- 6.5. Nelle CC non deve essere consentito l’accatastamento delle carcasse.
- 6.6. Per lo stoccaggio contestuale nella CC di capi di selvaggina selvatica interi non ancora scuoiati e di carcasse sezionate in pezzi destinate al consumo domestico privato, devono essere disponibili almeno due celle frigo oppure una cella frigo con adeguata separazione interna per impedire la contaminazione delle carni esposte.
- 6.7. Il trasporto dalle CC al centro di lavorazione della selvaggina (CLS) è effettuato con mezzi che garantiscono il mantenimento delle temperature di refrigerazione previste.

#### **7. Selvaggina selvatica grossa destinata alla commercializzazione**

- 7.1. Dopo l’abbattimento, la selvaggina selvatica grossa è privata dello stomaco e dell’intestino il più rapidamente possibile, dissanguata e adeguatamente identificata, ai fini della rintracciabilità, con marca auricolare o con altro contrassegno inamovibile e non riutilizzabile, recante un numero progressivo e il codice del “cacciatore formato” che effettua la verifica sul campo
- 7.2. Il “cacciatore formato” dopo l’abbattimento effettua al più presto l’esame della carcassa e dei visceri asportati, cui appone un contrassegno di connessione alla carcassa.



- 7.3. Se non è stato possibile effettuare lo smaltimento di stomaco ed intestino sul campo di caccia oppure nella CC, gli stessi sono consegnati al CLS unitamente alla carcassa.
- 7.4. Nel caso di specie animali soggetti a trichinosi la testa, anche privata di zanne, ed il diaframma seguono la carcassa fino al CLS e le carni sono soggette agli adempimenti per le trichine stabiliti dal Regolamento (UE) n. 1375/2015.
- 7.5. Il cacciatore formato compila il documento di scorta delle carni conforme al modello 276, allegato alle presenti procedure, con numerazione progressiva e codice del cacciatore formato, data, ora e luogo dell'abbattimento, che scorta le carni fino al CLS dove resta agli atti dell'autorità competente sullo stabilimento.
- 7.6. Il modello 276 può riguardare più carcasse, a condizione che ciascuna di esse sia adeguatamente identificata e che sia specificato nel modello il numero di identificazione delle carcasse, la data, l'ora e il luogo di abbattimento di ciascuna carcassa. Tutte le carcasse per le quali viene redatto il modello 276 sono inviate ad un unico CLS.
- 7.7. Solo nei casi in cui il controllo effettuato dal "cacciatore formato" non abbia rilevato anomalie nel comportamento dell'animale, rilievi patologici particolari o sospetto di contaminazione delle carni, la testa e i visceri degli animali delle specie non soggette a trichinosi possono non seguire la carcassa fino al CLS.
- 7.8. Le anomalie rilevate dal cacciatore formato sono annotate sul modello 276.
- 7.9. Il cacciatore conserva per almeno 1 anno copia del modello 276.
- 7.10. Le carni di selvaggina selvatica grossa sono immesse sul mercato solo se la carcassa dell'animale è stata trasportata al più presto possibile ad un CLS.
- 7.11. Le carcasse della selvaggina selvatica grossa possono essere temporaneamente stoccate presso una CC in attesa di essere conferite al CLS.
- 7.12. Il trasporto delle carcasse dal luogo di abbattimento alla CC o al CLS è effettuato anche con i comuni automezzi, con o senza cassone, comunque atti ad evitare la dispersione di materiale organico.
- 7.13. Entro due ore dall'abbattimento le carcasse della selvaggina selvatica grossa vanno refrigerate a temperatura non superiore a +7°C, tranne nei casi in cui le condizioni climatiche garantiscono il mantenimento di tale temperatura.
- 7.14. I CLS sono dotati di celle frigo dedicate allo stoccaggio esclusivo delle carcasse di selvaggina non scuoiata, la cui movimentazione non deve provocare contaminazioni delle altre carni eventualmente prodotte nello stabilimento.

#### **8. Selvaggina selvatica piccola destinata alla commercializzazione**

- 8.1. Subito dopo l'abbattimento della selvaggina selvatica piccola, il cacciatore formato effettua l'esame preliminare atto ad escludere rischi per la salute pubblica.
- 8.2. L'eviscerazione può essere effettuata sul campo con le modalità stabilite all'art. 3.
- 8.3. Nel caso in cui non sia stata effettuata sul campo, l'eviscerazione deve essere eseguita senza indugio all'arrivo nel CLS.



- 8.4. Il cacciatore formato compila il modello 276, con numerazione progressiva, dove specifica data, ora e luogo dell'abbattimento, che scorta le carni fino al CLS, dove resta agli atti dell'autorità competente sullo stabilimento.
- 8.5. Nel caso di esito non favorevole o dubbio del controllo il cacciatore formato annota sul modello 276 le caratteristiche anomale, il comportamento anomalo e/o il sospetto di contaminazione ambientale riscontrati.
- 8.6. Il cacciatore conserva per almeno 1 anno copia del modello 276.
- 8.7. Le carcasse di selvaggina selvatica piccola sono immesse sul mercato se trasportate, accompagnate dal modello 276, ad un CLS per l'ispezione post mortem a cura del veterinario ufficiale.
- 8.8. Il trasporto delle carcasse dal luogo di abbattimento al CLS o alla CC è effettuato anche con i comuni automezzi, con o senza cassone, comunque atti ad evitare la dispersione di materiale organico.
- 8.9. Dopo l'abbattimento, le carcasse sono refrigerate ad una temperatura non superiore a +4°C nel più breve tempo possibile, se le condizioni climatiche non consentono di mantenere la carcassa a tale temperatura.
- 8.10. L'operatore del settore alimentare che commercializza e/o somministra carni di piccola selvaggina selvatica informa il consumatore del rischio connesso alla presenza nelle carni di pallini/proiettili utilizzati a fini venatori.

**9. Commercializzazione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica grossa dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di vendita al dettaglio**

- 9.1 La cessione diretta dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio è consentita per un capo/cacciatore/anno di selvaggina selvatica grossa.
- 9.2 La cessione del piccolo quantitativo è consentita solo se la selvaggina è stata controllata dal cacciatore formato, se è accompagnato dal documento di scorta in duplice copia conforme al modello 27, allegato alle presenti procedure, e comunque nell'ambito del territorio della provincia ove insiste la zona di caccia o nel territorio delle province contermini.
- 9.3 Le carni di specie animali soggette a trichinosi sono commercializzate solo dopo aver acquisito l'esito favorevole delle analisi per la ricerca delle trichine eseguite presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico (IZS).
- 9.4 Per le specie soggette a trichinosi il cacciatore formato preleva un campione di muscolo dai pilastri del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, e lo consegna, unitamente al modello 27, all'autorità competente, per l'inoltro ai laboratori dell'IZS, oppure direttamente all'IZS.
- 9.5 Sulla copia del modello 27 rilasciata al consumatore o all'esercizio di vendita al dettaglio, per le specie soggette a trichinosi, è specificato che le carni possono essere consumate o commercializzate per il consumo solo a seguito dell'esito favorevole dell'esame per la ricerca delle trichine.
- 9.6 La refrigerazione della selvaggina selvatica grossa deve iniziare entro due ore dall'abbattimento a temperatura non superiore a +7°C, tranne nei casi in cui le condizioni climatiche garantiscono il mantenimento di tale temperatura
- 9.7 Il cacciatore conserva per almeno 1 anno copia del modello 27.



- 9.8 Negli esercizi di vendita al dettaglio le operazioni di scuoiatura della selvaggina selvatica cacciata sono effettuate, per evitare le contaminazioni crociate con le carni di altre specie commercializzate, in apposito locale, anche funzionalmente annesso all'esercizio, diverso dal locale destinato alla preparazione/trasformazione degli altri alimenti e dotato dei requisiti generali di igiene stabiliti dal Regolamento (CE) n. 852/2004.
- 9.9 Negli esercizi di vendita al dettaglio la lavorazione della selvaggina selvatica cacciata è immediatamente seguita dalla refrigerazione che assicuri una temperatura nella carne inferiore a +3°C per le frattaglie e a +7°C per le altre carni.
- 9.10 La selvaggina non ancora scuoiata e non lavorata immediatamente all'arrivo è stoccata in apposito frigorifero destinato esclusivamente a tali carcasse.
- 9.11 I sottoprodotti della lavorazione sono gestiti in conformità ai Regolamenti CE n. 1069/2009 e n. 142/2011.

#### **10. Commercializzazione di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica piccola direttamente dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di vendita al dettaglio**

- 10.1. La cessione diretta dal cacciatore al consumatore finale o agli esercizi di commercio al dettaglio è consentita per non più di 50 capi/anno di selvaggina selvatica piccola.
- 10.2. La cessione del piccolo quantitativo è consentita solo se la selvaggina è stata controllata dal cacciatore formato e se è accompagnato dal modello 27.
- 10.3. La cessione di piccola selvaggina selvatica appartenente alle specie consentite dalla normativa venatoria è ammessa esclusivamente in capi interi.
- 10.4. Il piccolo quantitativo di carni di selvaggina selvatica può essere ceduto solo se la carcassa ed i visceri sono stati sottoposti a controllo dell'autorità competente presso un CLS oppure dal cacciatore formato presso una CC. In quest'ultimo caso il cacciatore formato deve specificare sul modello 27 che è stato effettuato l'esame della carcassa con esito favorevole.
- 10.5. La refrigerazione dei capi di selvaggina piccola deve iniziare entro un ragionevole lasso di tempo dall'abbattimento per raggiungere una temperatura in tutta la carne non superiore ed a +4°C. Se le condizioni climatiche sono tali da garantire che la carcassa mantenga tale temperatura nei limiti su menzionati, la refrigerazione attiva non è necessaria.
- 10.6. L'operatore del settore alimentare che commercializza e/o somministra carni di piccola selvaggina selvatica informa il consumatore del rischio connesso alla presenza nelle carni di pallini/proiettili utilizzati a fini venatori.

#### **11. Adempimenti dell'operatore che commercializza carni di selvaggina cacciata**

- 11.1. Il titolare del CLS detiene un registro nel quale sono riportati:
- la specie e il numero dei capi commercializzati;
  - la data e la zona abbattimento dei capi;
  - riferimento del modello 276 redatto dal "cacciatore formato";
  - esito delle analisi per la ricerca di trichine nelle carni delle specie sensibili.



Giunta Regionale della Campania

- 11.2. I titolari degli esercizi di vendita al dettaglio, ai fini della tracciabilità delle carni, conservano copia dei modelli 1 e 2, con indicazione del CLS di provenienza.
- 11.3. Per assicurare la tracciabilità delle carni, ogni capo di grossa selvaggina o la carcassa lavorata reca il contrassegno di cui all'articolo 7.1.

## **12. Controllo delle carni di selvaggina selvatica grossa cacciata e destinata al consumo domestico privato**

- 12.1 L'autorità competente, al fine di acquisire dati epidemiologici sulle patologie della selvaggina cacciata, attraverso le associazioni di cacciatori, ne incentiva il controllo sanitario, con modalità stabilite localmente, che resta gratuito e facoltativo.
- 12.2 Tutti cinghiali selvatici e le altre specie sensibili alla trichinosi prima di essere destinati al consumo, anche per uso domestico privato, sono sottoposti a controllo per la ricerca delle trichine.
- 12.3 Il cacciatore formato preleva un campione di muscolo dai pilastri del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea, e lo consegna, unitamente a copia del **modello 13**, allegato alle presenti procedure, all'autorità competente, per il successivo inoltro ai laboratori dell'IZS, oppure direttamente all'IZS.
- 12.4 Al fine di valutare la prevalenza della diffusione delle trichine negli animali, il controllo di cui al punto 12.3 viene effettuato senza oneri a carico del cacciatore.
- 12.5 Il CRIUV promuove campagne per sensibilizzare dei cacciatori sui rischi derivanti dal consumo delle carni di selvaggina selvatica grossa