

**PROVINCIA AUTONOMA DI  
BOLZANO - ALTO ADIGE**

**AUTONOME PROVINZ  
BOZEN - SÜDTIROL**

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA  
14 febbraio 2008, n. 1/41.2

**Esecutività dei nuovi rilievi topografici di parte del Comune catastale di Terlan ai fini della formazione del nuovo catasto geometrico numerico**

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA

omissis

**decreta**

in conformità a quanto previsto dall'art. 6 della LR 8 marzo 1990, n. 6 è disposta l'esecutività, ai fini previsti dall'art. 1 della LR 8 marzo 1990, n. 6 dei nuovi rilievi topografici di parte del Comune catastale di Terlan nel distretto tavolare e catastale di Bolzano;

il presente decreto sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Trentino-Alto Adige.

IL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA  
L. DURNWALDER

IL SEGRETARIO GENERALE DELLA G.P.  
A. AUCKENTHALER

DEKRET DES LANDESHAUPTMANNES  
vom 14. Februar 2008, Nr. 1/41.2

**Durchführbarkeit der neuen topographischen Vermessungen eines Teiles der Katastralgemeinde Terlan zur Erstellung des neuen geometrischdigitalen Katasters**

DER LANDESHAUPTMANN

.....

**verfügt**

im Sinne des Art. 6 des RG vom 8. März 1990 Nr. 6 die Durchführbarkeit der neuen topographischen Vermessungen in einem Teil der Katastralgemeinde Terlan im Grundbuch- und Katasterbezirk Bozen für die im Art. 1 des RG vom 8. März 1990, Nr. 6 vorgesehenen Zwecke;

dieses Dekret wird im Amtsblatt der Region Trentino-Südtirol veröffentlicht.

DER LANDESHAUPTMANN  
L. DURNWALDER

DER GENERALSEKRETÄR DER LR  
A. AUCKENTHALER

DECRETO DEL DIRETTORE DI SERVIZIO  
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**

omissis

IL DIRETTORE  
DEL SERVIZIO VETERINARIO PROVINCIALE

**decreta**

*Articolo 1*

1. Tutti gli animali cacciati nel territorio della provincia di Bolzano che sono immessi in commercio devono essere sottoposti, prima della commercializ-

DEKRET DES DIREKTORS DES 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**

.....

**verfügt**

DER DIREKTOR  
DES LANDESTIERÄRZTLICHEN DIENSTES

*Artikel 1*

1. Alle in der Provinz Bozen erlegten Tiere, die auf Landesgebiet vermarktet werden, müssen vor der Vermarktung zumindest einer Kontrolle durch eine

zazione, almeno ad un controllo da parte di una “persona formata” così come definita dall'allegato III, sezione IV del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. Il cacciatore che ha proceduto all'abbattimento o il responsabile della riserva di caccia o un suo delegato può vendere, direttamente al consumatore finale o ad un esercizio di commercio al dettaglio sito a livello provinciale, per stagione venatoria, sino ad un totale di 5 capi d'ungulati selvatici di ogni classe ed età e sino a un totale di 50 capi di selvaggina di penna e/o lagomorfi. La vendita può essere fatta anche previa scuoiatura e sezionamento della selvaggina, se le operazioni sono effettuate in locali idonei così come definiti nell'articolo 4.

3. La commercializzazione da parte del cacciatore o del rettore della riserva di caccia o da parte di un suo delegato, di capi oltre il numero indicato al comma 2 del presente articolo, può avvenire solo tramite conferimento ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 e con le modalità indicate nello stesso.

4. Allo scopo di verificare il numero di capi stabilito nel comma 2 del presente articolo, fa fede quanto indicato negli 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.

5. La commercializzazione da parte del cacciatore di capi prelevati al di fuori dai territori provinciali o nazionali può avvenire solo tramite consegna ad un centro di lavorazione della selvaggina riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 e con le modalità indicate nello stesso. Tali capi non vengono conteggiati nell'ambito dei limiti previsti al comma 2 del presente articolo.

## Articolo 2

1. La “persona formata”, così come definita dall'allegato III, sezione IV del regolamento (CE) n. 853/2004, deve aver ottenuto tale qualifica dopo avere frequentato uno specifico corso di formazione e dopo aver superato un test di verifica a risposte multiple. Il corso deve prevedere anche una fase di esercitazione.

2. Il corso deve essere di almeno 14 ore e trattare gli argomenti definiti nell'allegato 1 al presente decreto. Alla fine del corso deve essere previsto il rilascio di un attestato di idoneità che riporti i dati anagrafici dell'interessato.

3. L'associazione cacciatori Alto Adige e/o l'ufficio provinciale competente in materia di caccia, sono incaricati di organizzare i corsi definiti al comma 2 del presente articolo anche in collaborazione con il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige e con il Servizio veterinario provinciale, che possono avvalersi della collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico delle Venezie.

„kundige Person“ laut Anhang III, Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 unterzogen werden.

2. Der Jäger, welcher erlegt hat, oder der Jagdrevierleiter beziehungsweise dessen Stellvertreter kann, pro Jagdjahr, insgesamt bis zu 5 Schalenwildtiere jeder Kategorie und jeden Alters und bis zu 50 Stück Federwild und/oder Hasentiere direkt dem Endverbraucher oder einem Detailgeschäft auf Landesgebiet verkaufen. Dem Verkauf können auch das Enthäuten und die Zerlegung vorangehen, wenn diese Tätigkeiten in geeigneten Räumen laut Artikel 4 erfolgen.

3. Die Vermarktung durch den Jäger oder durch den Jagdrevierleiter beziehungsweise dessen Stellvertreter von mehr Tieren als in Absatz 2 dieses Artikels angeführt, kann nur über die Belieferung eines gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 anerkannten Wildverarbeitungsbetriebs und unter Einhaltung der in derselben Verordnung angeführten Vorgangsweisen erfolgen.

4. Zur Kontrolle der Anzahl der Tiere laut Absatz 2 dieses Artikels dienen die Abschusslisten, welche der Punkt 4.2 der Landesjagdordnung vorschreibt, die mit Beschluss der Landesregierung vom 10. April 2007, Nr. 1138, genehmigt wurde.

5. Die Vermarktung durch den Jäger von außerhalb des Landes- oder Staatsgebiets erlegten Tieren kann nur über die Belieferung eines gemäß Verordnung (EG) Nr. 853/2004 anerkannten Wildverarbeitungsbetriebs und unter Einhaltung der in derselben Verordnung angeführten Vorgangsweisen erfolgen. Diese Tiere werden bei der Höchstgrenze laut Absatz 2 dieses Artikels nicht berücksichtigt.

## Artikel 2

1. Die “kundige Person” laut Anhang III Abschnitt IV der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 erhält diese Bezeichnung nach dem Besuch eines eigenen Ausbildungskurses und nach Bestehen einer Prüfung in Form eines Multiple Choice Tests. Der Kurs muss auch eine praktische Übungsfase beinhalten.

2. Der Kurs muss zumindest 14 Stunden dauern und die in Anhang 1 zu diesem Dekret festgelegten Themen behandeln. Am Ende des Kurses ist das Ausstellen einer Eignungsbefähigung vorgesehen, welche die meldeamtlichen Daten des Betroffenen beinhaltet.

3. Der Südtiroler Jagdverband und/oder das für die Jagd zuständige Landesamt sind damit beauftragt, die Kurse gemäß Absatz 2 dieses Artikels zu organisieren. Erfolgen kann dies auch in Zusammenarbeit mit dem tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebs und mit dem Landestierärztlichen Dienst, welche die Mithilfe des Instituts für Tierseuchenbekämpfung der Venetien beanspruchen können.

Nell'ambito dell'organizzazione e svolgimento del corso deve comunque essere sempre coinvolto un veterinario ufficiale incaricato dal Direttore del Servizio veterinario provinciale, sentito il parere del Direttore del Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige. Il veterinario ufficiale incaricato verifica l'adeguatezza del corso ai contenuti dell'allegato 1, la corretta esecuzione del test di verifica e convalida, tramite timbro e firma, l'attestato di idoneità.

Sono considerati validi corsi frequentati anche fuori dal territorio provinciale, purché gli argomenti trattati siano sovrapponibili a quelli indicati in allegato 1 e il corso si sia concluso con una verifica dell'apprendimento e il rilascio di un attestato di idoneità che riporti i dati anagrafici dell'interessato.

4. Presso il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige è istituito un registro delle persone che hanno ottenuto la qualifica di "persona formata". Allo scopo di aggiornare tale registro le associazioni venatorie che hanno organizzato il corso trasmettono, entro 30 giorni dall'espletamento del corso, al Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria, i nominativi, gli indirizzi e gli indicativi fiscali delle persone che hanno superato il corso. Nel caso di corsi frequentati fuori dal territorio provinciale, ai fini della registrazione, oltre alla copia dell'attestato di frequenza e del test finale, deve essere presentata anche una copia del programma del corso.

### Articolo 3

1. La "persona formata" esegue il controllo della selvaggina secondo le modalità definite dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

2. Il controllo deve essere eseguito il più presto possibile e comunque entro 36 ore dall'abbattimento.

3. Quando previsto dalla normativa vigente, le carni devono essere sottoposte ad un controllo, con esito favorevole, per la ricerca delle trichinelle presso un laboratorio autorizzato.

4. La persona formata che esegue il controllo rilascia un attestato conforme all'allegato 2. L'attestato viene rilasciato almeno in duplice copia, di cui una accompagna la carcassa o le parti di carcassa vendute ad un esercizio di vendita al dettaglio. Una copia viene conservata dalla persona formata per almeno 2 anni. Deve essere garantita una correlazione tra la carcassa o le parti di carcassa vendute e "l'attestato d'abbattimento e di controllo". A tale scopo sulla carcassa o sulle parti di carcassa deve essere posta un'etichetta che riporta data dell'abbattimento, nome e cognome della persona formata, codice dell'animale cacciato, nonché esito e data della visita ispettiva. Nel caso in cui il giudizio d'idoneità al consumo umano sia dubbio, la persona formata deve richiedere il giudizio del veterinario ufficiale territorialmente competente.

Bei der Organisation und Abhaltung des Kurses muss stets ein Amtstierarzt einbezogen sein, der vom Landesveterinärdirektor nach Rückfrage beim Direktor des tierärztlichen Dienstes des Südtiroler Sanitätsbetriebs beauftragt wurde. Der Amtstierarzt kontrolliert die Angemessenheit des Kurses an die Inhalte der Anlage 1 zu diesem Dekret und den korrekten Ablauf der Prüfung und beglaubigt das Eignungsattest mit Stempel und Unterschrift.

Auch außerhalb des Landesgebiets besuchte Kurse sind gültig, wenn die behandelten Themen mit jenen laut Anhang 1 dieses Dekrets übereinstimmen und der Kurs mit einer Prüfung des Erlernten und dem Ausstellen eines Eignungsattests, welches die meldeamtlichen Daten des Betroffenen beinhaltet, abgeschlossen wird.

4. Beim tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebes ist ein Register der Personen eingerichtet, welche die Bezeichnung als "kundige Person" erhalten haben. Um dieses Register zu aktualisieren, übermitteln die Jagdverbände der Provinz, welche Kurse organisiert haben, innerhalb von 30 Tagen ab Abschluss des Kurses dem tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebes die Namen, Anschriften und Steuernummern der Personen, welche den Kurs bestanden haben. Zur Eintragung infolge von außerhalb des Landesgebiets besuchten Kursen muss, zusätzlich zur Kopie der Teilnahmebestätigung und des Eignungstests, auch eine Kopie des Kursprogramms vorgelegt werden.

### Artikel 3

1. Die "kundige Person" kontrolliert das Wild anhand den Vorgangsweisen gemäß Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und (EG) Nr. 854/2004.

2. Die Kontrolle muss so schnell als möglich und auf jeden Fall innerhalb von 36 Stunden ab Erlegen erfolgen.

3. Wenn von den geltenden Bestimmungen vorgesehen, muss das Fleisch bei einem zugelassenen Labor, mit günstigem Ergebnis, auf Trichine untersucht werden.

4. Die kundige Person, welche die Kontrolle ausführt, stellt eine Bescheinigung gemäß Anhang 2 dieses Dekretes aus. Die Bescheinigung wird zumindest in zweifacher Ausführung ausgestellt, wobei eine Kopie den an ein Detailhandelsgeschäft verkauften Schlachtkörper oder Schlachtkörperteile begleitet. Eine Kopie wird für mindestens 2 Jahre von der kundigen Person aufbewahrt. Es muss eine Verbindung zwischen dem vermarkteten Schlachtkörper oder den Schlachtkörperteilen und der „Bescheinigung des Erlegens und der Kontrolle“ gewährleistet sein. Hierzu muss am Schlachtkörper oder an den Schlachtkörperteilen eine Etikette angebracht werden, welche das Datum der Erlegung, Name und Nachname der kundigen Person, Kodex des erlegten Wilds sowie Datum und Ergebnis der Kontrolle enthält. Sollte die Eignung zum menschlichen Konsum zweifelhaft sein, so muss die kundige Person die Meinung des gebietszuständigen Amtstierarztes einholen.

## Articolo 4

1. La “persona formata” può eseguire il controllo della selvaggina anche in idonei locali che devono essere registrati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, con le modalità definite dalle specifiche disposizioni provinciali.

Tali locali devono possedere, conformemente a quanto indicato nell'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, i seguenti requisiti minimi:

- la disponibilità di acqua calda e fredda idonea al consumo umano;
- un frigorifero o un locale refrigerato per la conservazione delle carcasse sotto pelo, dei visceri o parti di visceri da sottoporre a visita. Il frigorifero o il locale refrigerato deve avere le pareti e il pavimento facilmente lavabili e disinfettabili ed uno scarico adeguato per l'evacuazione delle acque di lavaggio. Il frigorifero o il locale refrigerato deve essere dotato di un termometro di minima e di massima. Nello stesso locale refrigerato possono essere depositate anche carcasse scuoiate se è garantita un'adeguata separazione, tramite parete anche mobile, tra carcasse scuoiate e carcasse non scuoiate;
- la disponibilità di servizi igienici dotati di un lavandino per il lavaggio delle mani avente una rubinetteria concepita in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazione; non sono comunque ammessi rubinetti azionabili direttamente con la mano o con il gomito ad eccezione dei rubinetti a pressione. I servizi igienici non devono essere direttamente collegati con il locale di lavorazione delle carni;
- un locale per la scuoiatura e la tolettatura delle carcasse. Il locale deve avere le pareti e il pavimento facilmente lavabili e disinfettabili ed uno scarico adeguato per l'evacuazione delle acque di lavaggio. Nel locale deve essere presente almeno un lavandino per il lavaggio delle mani avente una rubinetteria concepita in modo da ridurre al minimo il rischio di contaminazione. Nello stesso locale è ammesso il sezionamento in tempi separati dalla scuoiatura e dopo adeguata pulizia e disinfezione;
- la presenza di un'adeguata attrezzatura per il lavaggio e la disinfezione dei coltelli e dei contenitori;
- i tavoli e le altre superfici di lavoro devono essere idonee al contatto con gli alimenti e facilmente lavabili e disinfettabili.  
Il legno è ammesso solo come “ceppo di macelleria” per la spaccatura della carcassa tramite mannaia;
- la presenza di idonea attrezzatura per la conservazione delle carni sezionate se tale attività viene effettuata.

## Artikel 4

1. Ausführen kann die “kundige Person” die Kontrolle des Wildes auch in geeigneten Räumen, welche gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und anhand der von den betreffenden Landesbestimmungen festgelegten Vorgangsweisen registriert sein müssen.

Diese Räume müssen gemäß den Angaben des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- Verfügbarkeit von zum menschlichen Konsum geeignetem warmem und kaltem Wasser,
- der Kühlschrank oder Kühlraum für die Aufbewahrung der Schlachtkörper in der Decke, der Eingeweide oder der Teile von Eingeweiden muss leicht zu reinigende Wände und Böden und einen für das Abfließen des Waschwassers geeigneten Abfluss haben. Der Kühlschrank oder Kühlraum muss mit einem Minimum- und Maximumthermometer ausgestattet sein. Im selben Kühlraum dürfen auch enthäutete Schlachtkörper gelagert werden, wenn die Trennung der enthäuteten von nicht enthäuteten Schlachtkörpern durch Trennwände gewährleistet ist; dies kann auch durch mobile Trennwände erfolgen,
- Verfügbarkeit von Toiletten mit Waschbecken zur Reinigung der Hände mit Armaturen, die so konzipiert sein müssen das Risiko einer Kontamination auf ein Minimum zu verringern; keinesfalls zulässig sind mit Hand oder Ellbogen bedienbare Armaturen mit Ausnahme von Armaturen mit Druckbetätigung. Die Toiletten dürfen nicht direkt an den Fleischverarbeitungsraum angrenzen,
- ein Raum für das Enthäuten und Zurichten der Schlachtkörper. Der Raum muss leicht zu reinigende Wände und Boden und einen für das Abfließen des Waschwassers geeigneten Abfluss haben. Im Raum vorhanden sein muss zumindest ein Waschbecken zur Reinigung der Hände mit Armaturen, die so konzipiert sein müssen das Risiko einer Kontamination auf ein Minimum zu verringern. Im selben Raum ist auch die Zerlegung gestattet, sofern das Enthäuten zeitlich getrennt erfolgt und der Raum vorher gründlich gereinigt und desinfiziert wurde,
- Vorhandensein geeigneter Ausstattung zum Reinigen und Desinfizieren der Messer und Behälter,
- Tische und andere Arbeitsflächen müssen für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und leicht zu reinigen und desinfizieren sein.  
Holz ist nur als „Hackstock“ für das Spalten der Schlachtkörper mittels Hackbeil zulässig,
- Vorhandensein geeigneter Vorrichtungen zum Aufbewahren des zerlegten Fleisches, sofern diese Tätigkeit ausgeübt wird.

2. Il trasporto della carcassa da parte del cacciatore al locale definito al comma 1 del presente articolo deve essere eseguita in modo da garantire la buona conservazione della carcassa e nel rispetto delle buone prassi igieniche. L'eviscerazione degli animali abbattuti e destinati alla commercializzazione, deve avvenire al più tardi entro 3 ore dall'abbattimento.

3. I sottoprodotti ottenuti nei locali sopra indicati devono essere smaltiti conformemente al regolamento (CE) n. 1774/2002 e successive modifiche.

4. Ad esclusione della consegna al consumatore finale, tutte le altre forme di commercializzazione devono garantire la rintracciabilità del prodotto ai sensi del regolamento (CE) n. 178/2002.

Parimenti gli esercizi di vendita al dettaglio, così come definiti dal regolamento (CE) n. 178/2002, devono garantire di poter dimostrare la provenienza della cacciagione acquistata.

Negli esercizi di vendita al dettaglio, compresi gli esercizi di ristorazione, può essere eseguita la scuoiatura dei capi di selvaggina cacciata acquistata secondo le modalità definite dall'articolo 1.

Per poter eseguire tale attività è necessario che vi sia un idoneo locale o spazio con caratteristiche sovrapponibili a quelle indicate nell'articolo 4. Tale attività deve essere notificata all'Azienda sanitaria dell'Alto Adige ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 e con le modalità definite dalle specifiche disposizioni provinciali.

#### Articolo 5

1. Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria dell'Alto Adige nell'ambito della programmazione annuale garantisce il controllo a campione dell'attività di commercializzazione indicata all'articolo 1.

#### Articolo 6

1. Salvo che il fatto non costituisca reato, le violazioni al presente decreto sono punite ai sensi dell'articolo 4, comma 6 della legge provinciale 12 gennaio 1983, n. 3, e successive modifiche, con una sanzione amministrativa pecuniaria da Euro 305,00 a Euro 3.045,00.

#### Articolo 7

1. Il decreto del Direttore del servizio veterinario provinciale n. 40/2775 del 20 agosto 1998 è abrogato.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO VETERINARIO PROVINCIALE  
P. ZAMBOTTO

2. Der Transport der Schlachtkörper durch den Jäger zum Raum laut Absatz 1 dieses Artikels muss so erfolgen, dass der Schlachtkörper gut konserviert bleibt, und unter Einhaltung der guten Hygienepraxis. Das Ausweiden der erlegten und zur Vermarktung bestimmten Tiere muss innerhalb von maximal 3 Stunden ab Erlegen erfolgen.

3. Die in den oben angeführten Räumen anfallenden Nebenprodukte müssen gemäß Verordnung (EG) Nr. 1774/2002 in geltender Fassung entsorgt werden.

4. Mit Ausnahme der Belieferung des Endverbrauchers müssen alle Vermarktungsformen die Rückverfolgbarkeit des Produkts gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 garantieren.

Ebenso müssen die Detailgeschäfte gemäß Verordnung (EG) Nr. 178/2002 die Herkunft der erworbenen Jagdbeute vorweisen können.

In den Detailgeschäften, einschließlich gastronomischer Betriebe, kann das Enthäuten der gemäß den Vorgangsweisen in Artikel 1 erworbenen erlegten Wildtiere erfolgen.

Um diese Tätigkeit ausüben zu können, muss ein geeigneter Raum oder Bereich vorhanden sein, dessen Eigenschaften mit den Angaben in Artikel 4 übereinstimmen. Gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 muss diese Tätigkeit anhand der von den betreffenden Landesbestimmungen festgelegten Vorgangsweisen dem tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebes gemeldet werden.

#### Artikel 5

1. Der tierärztliche Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebs garantiert im Rahmen der jährlichen Tätigkeit die stichprobenartige Kontrolle der Vermarktung laut Artikel 1.

#### Artikel 6

1. Die Übertretungen dieses Dekretes werden im Sinne von Artikel 4 Absatz 6 des Landesgesetzes vom 12. Jänner 1983, Nr. 3, in geltender Fassung, mit einer Geldbuße von 305,00 Euro bis 3.045,00 Euro geahndet, es sei denn, es handelt sich um eine Straftat.

#### Artikel 7

1. Das Dekret des Landesveterinärdirektors Nr. 40/2775 vom 20. August 1998 ist aufgehoben.

DER LANDESVETERINÄRDIREKTOR  
P. ZAMBOTTO

**Allegato 1**

Argomenti per il corso di cui all'articolo 2

- Nozioni di anatomia, fisiologia, biologia e comportamento della fauna selvatica;
- nozioni in merito a comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella fauna selvatica, in particolar modo di quella cacciabile nei territori provinciali e causati da 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, la commercializzazione della selvaggina;
- disposizioni legislative concernenti le condizioni di sanità ed igiene pubblica relativi alla selvaggina cacciata da destinare alla commercializzazione;
- esercitazioni per il riconoscimento di quadri patologici.

**Anhang 1**

Inhalte des Kurses laut Artikel 2

- Kenntnisse über die Anatomie, Physiologie, Biologie und das Verhalten des Wildes.
- Kenntnisse über anormales Verhalten und pathologische Veränderungen beim Wild (insbesondere beim in der Provinz jagdbaren Wild und wenn krankheitsbedingt), über Umweltverschmutzung oder andere Faktoren, welche aufgrund des Verzehrs die menschliche Gesundheit beeinträchtigen können,
- hygienisch-sanitäre und technische Bestimmungen für die Verarbeitung, den Transport, das Aufbrechen und die Vermarktung von Wild,
- Gesetzesbestimmungen über die sanitären und hygienischen Voraussetzungen bei den zur Vermarktung bestimmten erlegten Wildtieren,
- Übungen zum Erkennen pathologischer Merkmale.

**Attestato di abbattimento e di controllo**

Attestato n. .... anno .....

Codice dell'animale cacciato ..... Data dell'abbattimento .....  
 Comprensorio di caccia/zona d'abbattimento .....

Persona formata: Nome e cognome .....  
 Indirizzo .....  
 Codice fiscale ..... telefono/fax .....

Cacciatore: Nome e cognome .....  
 Indirizzo .....  
 Codice fiscale .....

Specie animale ..... Classe d'appartenenza .....  
 Sesso: maschio O femmina O Età .....  
 Peso morto (anche stimato) (solo ungulati selvatici) kg: .....  
 Causa della morte: abbattimento O incidente O

Prima dell'abbattimento sono stati osservati comportamenti anormali del selvatico? Si O No O  
 In caso affermativo riportare una breve descrizione: .....  
 .....

Il cacciatore ha osservato alterazioni a livello di stomaco o intestino? Si O No O  
 In caso affermativo riportare una breve descrizione: .....  
 .....

Il sottoscritto dichiara DI NON AVER EVIDENZIATO nella carcassa e negli organi alterazioni tali da rendere le carni non idonee al consumo umano. O

Il sottoscritto dichiara DI AVER EVIDENZIATO nella carcassa e negli organi alterazioni tali da rendere le carni non idonee al consumo umano. O

Il sottoscritto dichiara DI AVER EVIDENZIATO nella carcassa e negli organi alterazioni tali da richiedere un ulteriore controllo da parte di un veterinario ufficiale. O

(solo quando previsto) Il sottoscritto dichiara che le carni sono state sottoposte al controllo per la trichinosi con esito favorevole in data ..... presso .....

La carcassa viene inviata ad un centro riconosciuto di lavorazione della selvaggina Si O No O

Indirizzo del centro di lavorazione della selvaggina .....  
 Numero di riconoscimento: .....

La carcassa è destinata alla vendita diretta Si O No O

.....  
 Località ..... Data ..... Firma della persona formata .....

**Controllo del veterinario ufficiale (se richiesto)**

Esito: Carni Idonee al consumo umano Si O No O  
 Motivo dell'esclusione dal consumo umano .....  
 Il veterinario ufficiale dott. (nome e cognome) .....

.....  
 Località ..... Data ..... Timbro e firma .....

## Anhang 2

**Bescheinigung der Erlegung und der Kontrolle**

Bescheinigung Nr. .... Jahr .....

Kodex des erlegten Wilds ..... Datum des Erlegens .....

Wildbezirk/Gebiet der Erlegung .....

Kundige Person: Name und Nachname .....  
 Anschrift .....  
 Steuernummer ..... Telefon/Fax .....

Jäger: Name und Nachname .....  
 Anschrift .....  
 Steuernummer .....

Tierart ..... Gattung .....  
 Geschlecht: männlich ☐ weiblich ☐ Alter .....  
 Totgewicht (auch geschätzt) (nur von Schalenwildtieren) kg: .....  
 Todesursache: Erlegen ☐ Unfall ☐

Wurde vor dem Erlegen abnormales Verhalten beim Wild beobachtet? Ja ☐ Nein ☐

Im Falle einer Bestätigung folgend kurz beschreiben: .....

Wurden vom Jäger Veränderungen an Magen oder Gedärm bemerkt? Ja ☐ Nein ☐

Im Falle einer Bestätigung folgend kurz beschreiben: .....

Der Unterfertigte erklärt, an Schlachtkörper und Organen KEINE VERÄNDERUNGEN Vorgefunden zu haben, welche das Fleisch für den menschlichen Verzehr untauglich machen. ☐Unterfertiger erklärt, an Schlachtkörper und Organen VERÄNDERUNGEN Vorgefunden zu haben, welche das Fleisch für den menschlichen Verzehr untauglich machen. ☐Unterfertiger erklärt, an Schlachtkörper und Organen VERÄNDERUNGEN Vorgefunden zu haben, die eine weitere Kontrolle durch den Amtstierarzt nötig erscheinen ließen. ☐

(nur wenn vorgesehen) Unterfertiger erklärt, dass das Fleisch am ..... beim ..... einer Kontrolle auf Trichine mit günstigem Ergebnis unterzogen wurde.

Wird der Schlachtkörper an einen zugelassenen Wildverarbeitungsbetrieb übermittelt? Ja ☐ Nein ☐

Anschrift des Wildverarbeitungsbetriebs .....

Zulassungsnummer: .....

Der Schlachtkörper ist zur Direktvermarktung bestimmt Ja ☐ Nein ☐

.....  
 Ort ..... Datum ..... Unterschrift der kundigen Person .....

**Kontrolle durch den Amtstierarzt (sofern angefordert)**Ergebnis: zum menschlichen Verzehr geeignetes Fleisch Ja ☐ Nein ☐

Grund des Ausschlusses vom menschlichen Verzehr .....

Der Amtstierarzt Dr. (Name und Nachname) .....

.....  
 Ort ..... Datum ..... Stempel und Unterschrift .....