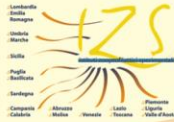




**S.I.E.F.**  
Società Italiana  
Ecopatologia  
della Fauna



III° Congresso Nazionale

# FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

**10 • 11 • 12** MAGGIO 2023

Palazzo Trinci, Piazza della Repubblica

**FOLIGNO - PERUGIA**



## Mercoledì 10 maggio 2023 - Sessione mattutina

## 1ª SESSIONE

## CONTROLLO DEI PERICOLI NUOVI E RIEMERGENTI E AUTOCONTROLLO NELLA FILIERA

## ■ Contributi su invito

<b>LA TUBERCOLOSI NEL CINGHIALE: UNA PATOLOGIA EMERGENTE</b> G.E. Magi	1
<b>PERICOLI MICROBIOLOGICI EMERGENTI NELLA SELVAGGINA</b> P. De Santis, I. Di Bartolo	1
<b>IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA, IL RUOLO DEL CACCIATORE FORMATO E DELL'OSA</b> G. Briganti	1

## Mercoledì 10 maggio 2023 - Sessione pomeridiana

## 2ª SESSIONE

## L'APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE DELLE LINEE GUIDA NAZIONALI IN MATERIA DI IGIENE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

## ■ Contributi su invito

<b>DISPOSIZIONI REGIONE LOMBARDIA IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA</b> M. Chiarì	2
<b>DISPOSIZIONI REGIONE UMBRIA IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA</b> P. Macellari	3
<b>DISPOSIZIONI REGIONE MARCHE IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA</b> G. Filippini	4
<b>DISPOSIZIONI REGIONE PIEMONTE IN MATERIA DI IGIENE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA</b> L. Orlando	5

## Giovedì 11 maggio 2023 - Sessione mattutina

## 3ª SESSIONE

## LA FILIERA DELLA CARNE DI SELVAGGINA COME ELEMENTO PER LA GESTIONE DEI RISCHI SANITARI

## ■ Contributi su invito

<b>INITIAL EXAMINATION OF WILD LARGE GAME IN THE SPOT. A TOOL FOR DISEASE SURVEILLANCE AND HEALTH MANAGEMENT UNDER ONE HEALTH APPROACH</b> M. Vieira-Pinto	6
<b>MONITORAGGIO SANITARIO DELLA FAUNA A LIVELLO INTERNAZIONALE: IL WILDLIFE HEALTH FRAMEWORK DELLA WORLD ORGANISATION FOR ANIMAL HEALTH (WOAH - FOUNDED AS OIE)</b> P. Tizzani	6
<b>IL CONTROLLO DI FILIERA A GARANZIA DELLA SALUBRITÀ DELLE CARNI DI SELVAGGINA</b> B. Morandi	7

III Congresso Nazionale

## FILIERA DELLE CARNI DI SELVAGGINA SELVATICA

10 - 11 - 12 maggio 2023



Mercoledì 10 maggio 2023

Sessione mattutina

1ª SESSIONE  
CONTROLLO DEI PERICOLI NUOVI  
E RIEMERGENTI E AUTOCONTROLLO  
NELLA FILIERA

CONTRIBUTI SU INVITO

Moderatori: E. Bonerba, A.R. Loschi, A. Valiani

### LA TUBERCOLOSI NEL CINGHIALE: UNA PATOLOGIA EMERGENTE

G.E. Magi

Scuola di Bioscienze e Medicina Veterinaria, Università degli Studi di Camerino (MC), Italy

La prima segnalazione di infezione da *Mycobacterium bovis* nel cinghiale risale agli anni '30 dello scorso secolo in Germania, mentre in Italia la malattia è stata diagnosticata per la prima volta nei primi anni '90 in Liguria, in casi sporadici caratterizzati da quadri patologici di modesta entità. A partire dal 2002 fino ad oggi sono stati identificati regolarmente casi di infezione nel cinghiale nelle Marche, nel comprensorio appenninico del Monte San Vicino, caratterizzati dalla presenza di un ceppo di *M. bovis* geneticamente identico e responsabile di infezioni concomitanti nella popolazione bovina locale. Il numero dei casi positivi nel cinghiale è andato sempre aumentando dimostrando un suo ruolo attivo nel mantenimento dell'infezione nell'area sottoposta a controllo. I quadri anatomopatologici osservati negli ultimi anni mettono in evidenza un aumento di forme caratterizzate da generalizzazione della malattia rispetto alle più diffuse forme da complesso primario localizzate a livello dei linfonodi retrofaringei e sottomandibolari. Nelle ultime tre stagioni venatorie 2020-2021, 2021-2022 e 2022-2023 la percentuale di soggetti con lesioni patologiche macroscopiche e microscopiche da infezione tubercolare riferibili a quadri di generalizzazione sono state rispettivamente del 39%, 38% e 36% rispetto al totale dei casi con lesioni tubercolari, a dimostrazione che una buona parte dei soggetti infetti al momento dell'esame anatomico-patologico hanno un ridotto controllo dell'infezione fungendo da importanti diffusori del patogeno nell'ambiente silvestre. Recentemente nella stessa area territoriale è stato identificato un soggetto di istrice deceduto con forma sistemica di tubercolosi bovina, dal quale è stato isolato il medesimo ceppo del cinghiale e del bovino. L'aggravarsi della malattia nel cinghiale e l'osservazione di

una forma sistemica in un'altra specie selvatica sono segnali da non sottovalutare per il reale rischio di estensione dei focolai a territori limtrofi rappresentando un serio ostacolo all'eradicazione della malattia nella specie bovina.

### PERICOLI MICROBIOLOGICI EMERGENTI NELLA SELVAGGINA

P. De Santis<sup>1</sup>, I. Di Bartolo<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Istituto Zooprofilattico Sperimentale Regioni Lazio e Toscana "M. Aleandri", Sezione di Roma; <sup>2</sup>Istituto Superiore di Sanità, Roma, Italy

Il consumo di selvaggina rappresenta un ponte diretto tra l'ambiente e la salute dell'uomo e richiede un approccio sanitario dedicato che inizia dall'osservazione dello stato di salute dell'animale cacciato, per proseguire con cautele che riguardano la manipolazione, la preparazione a scopo alimentare e la conservazione delle carni. La contaminazione batterica o virale della carne si verifica principalmente al momento della manipolazione e dissezione della carcassa, è pertanto fortemente consigliata l'adozione di accurate misure igieniche nella preparazione dei tagli e nella cottura mediante trattamento termico che garantisca almeno 72°C in ogni parte della massa muscolare, per almeno 20 minuti. I principali agenti patogeni batterici a trasmissione alimentare legati al consumo di selvaggina sono Salmonella, Campylobacter ed *Escherichia coli* produttori di shigatossine; tra le malattie parassitarie, causate dal consumo di carne cruda o poco cotta è di rilevanza la trichinellosi causata da *Trichinella spiralis* e per contaminazione fecale delle carni, criptosporidiosi e giardiasi. Tra i virus a trasmissione alimentare il virus dell'epatite E, ha assunto nell'ultimo decennio particolare rilevanza in quanto causa di focolai di epatite nell'uomo conseguente al consumo di carni e salumi di suino cinghiale e cervo, principali ospiti animali del genotipo zoonotico. Oltre alla via di trasmissione legata al consumo di alimenti, il contatto con animali infetti nei lavoratori e nei cacciatori viene considerato un possibile ulteriore fattore di rischio. Se da un lato la carne di selvaggina fornisce vitamine, minerali e proteine di alto valore nutritivo, dall'altro, il suo consumo può essere fonte di rischio chimico e rischio biologico per la possibile presenza di parassiti, batteri o virus patogeni. Lo studio dei pericoli microbiologici legati al consumo di selvaggina merita particolare attenzione e negli ultimi anni è oggetto di una crescente ricerca volta al miglioramento della sicurezza dell'alimento.

### IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE CARNI DI SELVAGGINA CACCIATA, IL RUOLO DEL CACCIATORE FORMATO E DELL'OSA

G. Briganti

USL Sud Est Toscana, Italy