

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 8 aprile 2010, n. 604.

Linee guida per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni nonchè procedure e indicazioni operative per il riconoscimento delle aziende suine esenti di trichinella.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la L. R. n. 12 del 2.3.96 e successive modifiche ed integrazioni recante: "Riforma dell'organizzazione amministrativa regionale";

VISTA la DGR 11/98 con cui sono stati individuati gli atti rientranti in via generale nelle competenze della Giunta Regionale;

VISTE le DGR nn.1148/05, 1380/05 relative alla denominazione e configurazione dei Dipartimenti Regionali;

VISTE le DGR nn. 2017/05 e 125/06;

RICHIAMATA la L.R. n. 42 del 30.12.2009 avente per oggetto "Disposizioni per la formazione del Bilancio di previsione Annuale e Pluriennale della Regione Basilicata – Legge Finanziaria 2010";

RICHIAMATA la L.R. n. 43 del 30.12.2009 avente per oggetto "Bilancio di Previsione per l'Esercizio Finanziario 2010 e Bilancio Pluriennale 2010 - 2012";

RICHIAMATA la DGR n. 3 datata 7.01.2010, avente ad oggetto:"Approvazione della ripartizione finanziaria in capitoli delle Unità Previsionali di Base del bilancio di Previsione per l'esercizio finanziario 2010 e del Bilancio Pluriennale per il triennio 2010-2012";

VISTO il D. Lgs 30 marzo 2001, n. 165, recante: "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni";

RICHIAMATO il "Piano Sanitario Nazionale 2006-2008" approvato con D.P.R. 17 Aprile 2003, che, partendo dall'analisi del contesto italiano nei vari ambiti istituzionali, demografici ed economici, definisce gli obiettivi da raggiungere per attuare la garanzia costituzio-

nale del diritto alla salute e degli altri diritti sociali e civili in ambito sanitario e che prevede che i suddetti obiettivi s'intendono conseguibili nell'ambito dell'accordo 23 marzo 2005 fra Stato, Regioni e Province Autonome ai sensi dell'art. 1 comma 173 della L. 30 dicembre 2004 n. 131;

ATTESO che lo stesso PSN pone tra gli obiettivi da raggiungere:

- la promozione della sicurezza alimentare con l'adeguamento agli standard europei di controllo basati sull'analisi del rischio secondo principi di efficacia ed imparzialità;
- la promozione attiva di corrette abitudini alimentari;
- La protezione del consumatore nei confronti di numerose zoonosi alimentari ("dalla stalla alla tavola" con controlli lungo l'intera filiera produttiva, dall'animale vivo al prodotto alimentare venduto al dettaglio);

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano;

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile del 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO il Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti

di origine animale destinati al consumo umano;

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regg. del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regg. (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i Regg. (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004;

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

VISTO l'articolo 7 del Reg. (CE) n. 2075/2005 che stabilisce che le autorità competenti degli Stati Membri debbano definire un piano di emergenza nel quale siano indicate le misure da adottare nel caso in cui sia confermato l'esito sfavorevole dell'esame dei campioni esaminati per la ricerca di Trichine;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1665/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1245/2007 della Commissione del 24 ottobre 2007 recante

modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 2075/2005 per quanto riguarda l'uso di pepsina liquida per rilevare la presenza di Trichine nelle carni;

VISTO l'articolo 12 del decreto del Presidente della Giunta regionale n. 48/R dell'11 ottobre 2007;

VISTO il Regio Decreto n. 3298 del 20 dicembre 1928 relativo alla vigilanza sanitaria delle carni;

VISTA l'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano n. 94/CSR del 10 maggio 2007 concernente "Linee guida per la corretta applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni";

PRESO ATTO che i laboratori che intendono ottenere la designazione per l'effettuazione degli esami ufficiali per la ricerca di Trichinella, o che intendono mantenere la designazione già concessa, dovranno essere conformi all'art. 12 paragrafo 2 del Regolamento CE 882/2004 e quindi accreditati conformemente alla norma europea EN ISO/IEC 17025 per la metodica utilizzata per la ricerca di Trichinella.

CONSIDERATO che ai laboratori, annessi al macello e non ancora accreditati, ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 1162/2009, 6 è concessa una deroga a condizione che:

- dimostrino di aver avviato prima del 01.01.2010 e di avere in corso le necessarie procedure di accreditamento,
- forniscano sufficienti garanzie circa l'operatività dei sistemi di controllo della qualità per le analisi per la ricerca di Trichinella;

CONSIDERATO che il controllo delle carni derivanti da animali ritenuti a rischio di infestazione da Trichine costituisce un importante strumento di valutazione dell'evoluzione della prevalenza del contagio;

VISTO l'allegato A, "Linee di indirizzo per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai

controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle o carni", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

VISTO l'allegato B, "Procedure ed Indicazioni operative per il riconoscimento delle aziende suine esenti di trichinella", (Allegato B), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RITENUTO necessario approvare le linee di indirizzo per i controlli ufficiali sulla presenza di Trichine nelle carni e per il riconoscimento delle aziende suine esenti di trichinella;

SU proposta dell'Assessore al ramo;

AD unanimità di voti

DELIBERA

- le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- di recepire l'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano n. 94/CSR del 10 maggio 2007;
- di approvare le "Linee di indirizzo per l'applicazione del regolamento (CE) n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni", (Allegato A), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di approvare le "Procedure e Indicazioni operative per il riconoscimento delle aziende suine esenti di trichinella", (Allegato B), parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

**REGIONE BASILICATA****ALLEGATO A****LINEE GUIDA PER L'APPLICAZIONE DEL REGOLAMENTO (CE) n. 2075/2005 CHE DEFINISCE NORME SPECIFICHE APPLICABILI AI CONTROLLI UFFICIALI RELATIVI ALLA PRESENZA DI TRICHINE NELLE CARNI****INDICE****Introduzione****CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI *Trichine***

Capo 1. Prelievo di campioni al macello da carcasse di suini domestici, equidi e cinghiali d'allevamento

Capo 2. Riorganizzazione del processo di macellazione del suino a domicilio per il consumo domestico privato delle carni

Capo 3. Laboratori individuati per la ricerca di *Trichine*

Capo 4. Piani di emergenza in caso di campione positivo

4.1 Positività in carcasse di suini domestici

4.2 Positività in carcasse di equidi e cinghiali d'allevamento

4.3 Positività in carcasse di suini macellati a domicilio per il consumo domestico privato delle carni

Capo 5. Formazione del personale

5.1 Formazione obbligatoria per il personale laureato

5.2 Formazione obbligatoria per il personale tecnico

Capo 6. Carcasse di suini domestici in attesa dell'esito dell'esame per la ricerca di *Trichine*

Capo 7. Deroga per carcasse di suini domestici da sezionare in più di sei parti in attesa del risultato di analisi

Capo 8. Registrazioni

Capo 9. Piano di verifica regionale e flussi informativi

9.1 Obblighi per la generazione di flussi informativi e raccolta dati

Introduzione

Il regolamento (CE) n. 854 del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, considera (allegato I, sezione IV, capitolo IX, lettera C, comma 1) la *Trichinellosi* quale rischio specifico nelle carcasse di suidi (domestici, selvatici d'allevamento, selvatici in libertà), di solipedi e di altre specie esposte all'infestazione da *Trichine*.

Pertanto è previsto che tali carcasse debbano essere sottoposte ad un esame per la ricerca di *Trichine*.

Successivamente, la Commissione europea ha emanato il Regolamento (CE) n. 2075/2005, modificato dal regolamento (CE) n. 1665/2006 e s.m.i. che stabilisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni.

Il presente documento intende fornire indicazioni applicative concernenti talune prescrizioni contenute nel Regolamento, con particolare riferimento agli aspetti innovativi rispetto alla precedente normativa, nonché definire le misure da adottare nell'ambito del piano di emergenza di cui all'articolo 7 del Regolamento stesso.

CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI *Trichine*

Capo 1. Prelievo e invio dei campioni

1.1 Prelievo di campioni al macello da carcasse di suini domestici, equidi e cinghiali d'allevamento

Al macello deve essere prelevato un campione per la ricerca di *Trichine*:

- da ciascuna carcassa di suino domestico proveniente da azienda non riconosciuta ufficialmente esente da *Trichine*;
- da ciascuna carcassa di scrofa riproduttrice e di verro provenienti da aziende riconosciute ufficialmente esenti da *Trichine*.
- da ciascuna carcassa di equide e di cinghiale d'allevamento.

Per i suini da produzione, ossia da ingrasso, provenienti da aziende riconosciute ufficialmente esenti, dovrà essere effettuato un campionamento secondo il piano di monitoraggio previsto nell'Allegato B, in raccordo con quanto riportato all'articolo 11 del Regolamento.

Il rappresentante legale del macello garantisce che sia adottata una procedura che assicuri, lungo tutta la linea di macellazione, l'identificazione della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione, nonché la loro rintracciabilità. Tale procedura deve essere documentata all'interno del piano di autocontrollo.

Il veterinario ufficiale, dopo aver valutato l'adeguatezza della procedura stessa, procede a verificarne la costante e corretta applicazione da parte dell'operatore.

Il veterinario ufficiale assicura che sia adottata una procedura documentata per l'identificazione, il prelievo, la manipolazione e l'invio dei campioni al laboratorio individuato, nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti.

Nel caso di riscontro di un campione positivo per *Trichinella* spp., tutte le parti dell'animale positivo sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Nel caso in cui l'operatore responsabile del macello non sia in grado di garantire e dimostrare la correlazione tra il campione positivo e la singola carcassa o gruppo di carcasse, tutte le carni degli animali macellati nel corso della medesima seduta sino al momento di comunicazione dell'esito dell'esame, per le quali non sia dimostrabile l'assenza di infestazione, sono rintracciate e dichiarate non adatte al consumo umano.

Sulla base delle procedure adottate per la rintracciabilità delle carni e del campione, possono essere applicate due distinte procedure di prelevamento del campione al macello:

1. campione unico, il cui peso totale minimo sia tale da comprendere le quantità in grammi previste, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo: - per il campione da destinare all'esame di prima istanza di campioni aggregati, - quella necessaria per consentire l'esame di seconda istanza, - nonché la quantità necessaria per l'esame che consenta l'individuazione del singolo capo positivo;
2. il campione rispetta la quantità minima prevista, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo, per l'esame di prima istanza di campioni aggregati; tuttavia, in caso di positività, va prelevato un nuovo campione per l'effettuazione dell'esame di seconda istanza, nonché quello per l'individuazione del singolo positivo.

Tabella 1.

Categoria produttiva	Sito del prelievo	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di prima ISTANZA	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di seconda ISTANZA	Peso in grammi del campione per l'esame del SINGOLO POSITIVO
SUINI DA INGRASSO	Pilastro del diaframma (zona di transizione tra parte muscolare e parte tendinea).	> 1gr	> 20 gr.	≥ 20 gr.
	Muscolo massetere, lingua, muscoli addominali, porzione del diaframma prossimo alle costole o allo sterno.	≥ 2 gr.	≥ 20 gr.	≥ 20 gr.
SCROFE RIPRODUTTRICI E VERRI	Pilastro del diaframma (zona di transizione tra parte muscolare e parte tendinea)	≥ 2 gr.	≥ 20 gr.	≥ 20 gr.
	Muscoli della mascella, lingua, muscoli addominali, porzione del diaframma prossimo alle costole o allo sterno.	≥ 4 gr.	≥ 20 gr.	≥ 20 gr.
EQUINI	Lingua, massetere	> 10 gr.	≥ 50gr.	≥ 50gr.
CINGHIALI	Lingua, diaframma, arto anteriore	>10 gr	> 50gr.	≥ 50gr.

Il peso in grammi è da riferirsi al solo muscolo striato in quanto, per la corretta esecuzione dell'esame da parte del laboratorio di analisi, il campione deve essere esente da tessuto connettivo e grasso.

Qualora si proceda al prelievo della lingua, occorre prestare particolare attenzione al fine di evitare la contaminazione del campione con la sua parte superficiale che non è digeribile e può impedire la lettura del sedimento.

Considerato che la ripulitura dei campioni da tessuto connettivo e grasso può facilmente comportare perdita di peso della matrice da destinare all'analisi, si rende obbligatorio il prelevamento, da carcasse di **suini domestici**, di almeno **50 grammi** di tessuto muscolare e da carcasse di **equidi e cinghiali d'allevamento**, di almeno **150 grammi** di tessuto muscolare, il più possibile esente da tessuto connettivo e grasso, per poter avere la garanzia che quanto prelevato possa essere sufficiente all'esecuzione di tutte le prove che si rendano necessarie agli accertamenti diagnostici.

Una volta effettuato il prelievo, i campioni devono essere inviati quanto prima al laboratorio di analisi, accompagnati dal verbale di campionamento correttamente compilato in ogni sua parte.

Capo 2. Organizzazione della macellazione del suino a domicilio per il consumo domestico privato delle carni

Il Regio Decreto n. 3298 del 20 dicembre del 1928 prevede all'art. 13 che "I privati, che in seguito a domanda abbiano ottenuto dall'autorità comunale l'autorizzazione di macellare a domicilio, debbono darne avviso il giorno innanzi al veterinario comunale, o a chi, a norma dell'articolo 6, lo sostituisce. Il detto sanitario fisserà l'ora della visita e della macellazione, allo scopo di poter compiere una completa e accurata ispezione delle carni".

Poiché la macellazione domiciliare del suino è un'abitudine che continua ad essere legata a consuetudini tradizionali, molto diffusa soprattutto nelle zone rurali e montane nei mesi autunnali ed invernali, si forniscono ulteriori indirizzi operativi da applicarsi da parte dei Comuni e delle ASL.

Affinché il privato possa macellare a domicilio il proprio suino si ritiene necessario il rispetto di quanto segue:

- a) Il privato, con almeno 72 ore di anticipo e mediante sottoscrizione dell'apposita istanza relativa alla macellazione domiciliare dei suini, comunica, alla ASL territorialmente competente, l'intenzione di macellare a domicilio il proprio suino e concorda il giorno, l'ora e il luogo della macellazione;
- b) il veterinario ufficiale effettua la visita post mortem al fine di verificare l'idoneità al consumo umano delle carni;
- c) il veterinario ufficiale, nell'ambito dell'esame post mortem, procede altresì al prelievo di un unico campione di tessuto muscolare per l'esame volto alla ricerca di *Trichine*, dalla carcassa di suino nei punti di repere e secondo i quantitativi minimi stabiliti dalla Tabella 1 del presente documento;
- d) i campioni prelevati per la ricerca di *Trichine*, nel contesto delle macellazioni per uso domestico privato, vengono inviati quanto prima al laboratorio accreditato accompagnati dal verbale di campionamento correttamente compilato in ogni sua parte;
- e) in attesa del risultato delle analisi di laboratorio, il veterinario ufficiale comunica al proprietario del suino macellato le prescrizioni informative relative alla profilassi della Trichinellosi;

- f) sarà cura del proprietario del suino macellato ritirare i risultati delle analisi di laboratorio presso il veterinario ufficiale, secondo le procedure e le modalità da questo stabilite;
- h) in caso di risultato positivo all'esame per la ricerca di *Trichine*, il veterinario ufficiale notifica subito al proprietario del suino il rilievo della positività dichiarando non idonee al consumo umano tutte le parti dell'animale risultato positivo e disponendone lo smaltimento conformemente al Reg. 1774/02;
- i) Il veterinario ufficiale dovrà compilare l'apposita certificazione sanitaria, con la data, l'ora, e il domicilio del privato cittadino.

Sono esclusi dal programma di campionamento per la ricerca di *Trichine* i suini oggetto di macellazione per uso domestico privato di allevamenti riconosciuti esenti da *Trichine*, fatta eccezione per i suini riproduttori i quali vanno campionati sistematicamente.

Inoltre, in conformità alle disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 852/2004, n. 853/2004 e n. 2074/2005 sugli obblighi di informazioni di filiera, in caso di positività alla ricerca di *Trichine* nei suini macellati a domicilio, il veterinario ufficiale effettua le dovute comunicazioni, se del caso, utilizzando anche l'appendice I del citato regolamento (CE) n. 2074/2005.

Capo 3. Laboratori individuati per la ricerca di *Trichine*

Per effettuare gli esami per la ricerca di *Trichine* può essere individuato e designato dalla Regione Basilicata:

1. un laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico
2. un laboratorio di altra struttura pubblica operante nell'ambito del controllo ufficiale;
3. un laboratorio annesso al macello;
4. un laboratorio privato.

I laboratori dovranno effettuare le analisi facendo riferimento ai metodi ufficiali previsti dall'allegato I, capitolo I (metodo di riferimento per il rilevamento) e capitolo II (metodi equivalenti), del Regolamento, comprensivi delle modifiche apportate dal regolamento (CE) n. 1245 del 24 ottobre 2007.

I laboratori di cui al punto 4, per poter svolgere le analisi, devono essere già conformi a quanto previsto dall'articolo 12 del regolamento (CE) n. 882/2004 per la metodica utilizzata per la ricerca di *Trichine* e la prova deve essere accreditata ai sensi della norma vigente.

Capo 4. Piani di emergenza in caso di campione positivo

4.1 Positività in carcasse di suini domestici

Nel caso in cui un campione, prelevato al macello, risulti positivo per *Trichine*, devono essere adottate le seguenti misure minime:

- a) il veterinario ufficiale identifica la carcassa relativa al campione risultato positivo e risale all'azienda di conferimento dell'animale positivo;
- b) il veterinario ufficiale comunica, entro le 48 ore successive all'esito positivo dell'esame, il rilievo della positività all'allevamento di origine dell'animale risultato positivo mediante il modello riportato all'appendice I del regolamento (CE) n. 2074/2005; inoltre, contestualmente, il veterinario comunica l'esito sfavorevole al servizio veterinario dell'ASL territorialmente competente che provvede al pronto aggiornamento della qualifica sanitaria dell'allevamento nella Banca Dati dell'Anagrafe suina. Nel caso in cui il campione risultato positivo provenga da "Azienda esente da *Trichine*" e sottoposta al piano di monitoraggio previsto all'art. 11 del Regolamento, il veterinario comunica immediatamente, mediante compilazione del suddetto modello, all'azienda interessata e all'Azienda USL competente per territorio il rilievo della positività, attivando contestualmente il sistema di allerta.
- c) qualora l'azienda che ha conferito al macello l'animale risultato positivo per *Trichine* non

- coincida con l'allevamento di origine dell'animale, il servizio veterinario territorialmente competente sull'azienda che ha conferito l'animale al macello, effettua un'indagine epidemiologica ed identifica l'allevamento di origine dell'animale infestato, al quale invia la comunicazione di cui alla lettera a);
- d) l'allevamento di origine dell'animale che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c) ha comunque l'obbligo di comunicare l'esito positivo dell'analisi, entro le 48 h successive alla ricezione della stessa, al servizio veterinario dell'Azienda USL territorialmente competente;
 - e) l'allevamento di origine dell'animale che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c), per tutte le successive partite di animali conferite ad altra azienda o destinate alla macellazione, ha l'obbligo di indicarlo nel documento di informazione sulla catena alimentare, di cui all'appendice I del regolamento (CE) n. 2074/2005;
 - f) il servizio veterinario competente sull'azienda che ha conferito al macello l'animale risultato positivo svolge, in collaborazione con l'IZS, un'indagine epidemiologica e adotta tutti i provvedimenti necessari;
 - g) tutti i campioni risultati positivi devono essere inviati, a cura del laboratorio che ha effettuato l'analisi, all'Istituto Superiore di Sanità per l'identificazione della specie di *Trichine* interessata;
 - h) l'operatore responsabile dello stabilimento assicura che tutte le parti della carcassa infestata vengano rintracciate senza ritardi, sotto la supervisione veterinaria, e dichiarate come tali non idonee al consumo umano. Qualora sia stata applicata la deroga per il sezionamento delle carni in più di sei parti, in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichine*, viene immediatamente attivata la procedura di cui all'articolo 19 del regolamento (CE) n. 178/2002, nonché la procedura interna di rintracciabilità; pertanto, vengono dichiarate non idonee al consumo umano tutte le carni per le quali non è possibile oggettivamente escludere con certezza l'infestazione con larve di *Trichine*.
 - i) le carni non idonee al consumo umano, sono destinate al trattamento conformemente al regolamento (CE) n. 1774/2002;
 - j) qualora al macello non si riesca ad individuare la carcassa positiva, il servizio veterinario competente, a seguito di apposita indagine, dichiarerà non idonee al consumo umano tutte le carcasse, dalle quali potrebbe essere stato prelevato il campione positivo. In tali casi è necessario identificare la causa che ha condotto alla carenza del sistema di rintracciabilità e prescrivere le dovute azioni correttive;
 - k) a seguito dell'indagine epidemiologica, nel caso in cui si dovesse sospettare che animali potenzialmente infestati possano essere ancora presenti presso l'azienda, devono essere prese ulteriori misure cautelative da parte del veterinario; tali misure possono consistere in adeguati interventi sulle aziende e sui mattatoi
 - l) dovrà essere svolta un'accurata indagine epidemiologica con l'Istituto Zooprofilattico al fine di individuare la fonte e il grado di infestazione;
 - m) l'Azienda USL competente sul mattatoio è tenuta a fornire tutte le informazioni necessarie all'Azienda USL competente sull'azienda e/o sul territorio di provenienza/origine dell'animale risultato positivo. L'indagine epidemiologica viene svolta in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico e con l'Istituto Superiore di Sanità e deve tenere conto della possibile diffusione dell'infestazione alla fauna selvatica.

L'azienda che ha conferito l'animale risultato positivo perde la qualifica di "Azienda esente da *Trichine*"; conseguentemente deve essere anche modificato il dato presente nella banca dati dell'anagrafe nazionale suina.

Qualora non fosse possibile rintracciare la carcassa positiva, è necessario identificare la causa della non conformità, che va corretta prima di procedere a ricampionare tutte le carcasse; infatti risulta di cruciale importanza individuare la singola carcassa positiva al fine di procedere con il piano di emergenza, ed, in particolare, con l'indagine epidemiologica.

4.2 Positività in carcasse di equidi e cinghiali d'allevamento

In caso di risultato positivo all'esame per la ricerca di *Trichine* in carcasse di equidi, cinghiali d'allevamento e cinghiali abbattuti a caccia per l'immissione sul mercato delle carni, si applica il piano di emergenza previsto per i suini domestici, di cui alla Sezione I, Capo 4 del presente documento ad esclusione dei commi b) e h) in quanto non applicabili per le specie animali in questione.

4.3 Positività in carcasse di suini macellati a domicilio per il consumo domestico privato delle carni

In caso di risultato positivo all'esame per la ricerca di *Trichine* in carcasse di suini macellati a domicilio per il consumo privato delle carni, si applica il piano di emergenza previsto per i suini domestici, di cui alla Sezione I, Capo 4 del presente documento, ad esclusione dei commi b), d) e), h), j) e m) in quanto non applicabili per la categoria di animali in questione.

Capo 5. Formazione del personale

La Regione Basilicata promuove, di concerto con l'Istituto Zooprofilattico, con l'Istituto Superiore di Sanità, corsi di formazione finalizzati ad ottenere personale adeguatamente formato ed addestrato a prelievo dei campioni per l'esecuzione degli esami per la ricerca di *Trichine* e la corretta applicazione del Regolamento.

5.1 Formazione obbligatoria per il personale laureato

Corso teorico-pratico di 8 ore

Parte teorica:

- principali conoscenze sull'epidemiologia dei parassiti del genere *Trichinella* ;
- nuova legislazione dell'E.U. sulla Trichinellosi;
- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico. Parte pratica:
- riconoscimento delle larve di *Trichine* dopo digestione artificiale;
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione;
- prelievo del campione/i per l'analisi;
- tracciabilità del campione e della carcassa.

5.2 Formazione obbligatoria per il personale tecnico

Corso teorico-pratico di 8 ore

Parte teorica: conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico

Parte pratica:

- riconoscimento delle larve di *Trichine* dopo digestione artificiale;
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione;
- prelievo del campione/i per l'analisi;
- tracciabilità del campione e della carcassa.

Aggiornamento:

- ogni sei mesi, il personale tecnico che svolge giornalmente o settimanalmente la prova mediante digestione artificiale, deve essere messo in grado di poter osservare le larve di *Trichine* dopo digestione a seconda della tecnica utilizzata. E' preferibile che il campione "positivo" sia inserito tra i campioni soggetti a diagnosi all'insaputa del tecnico in maniera tale da valutare anche il suo grado di attenzione.

I tecnici di laboratorio formati provvedono alla preparazione del campione, il personale laureato è responsabile della lettura dell'analisi.

Capo 6. Carcasse di suini domestici in attesa dell'esito dell'esame per la ricerca di *Trichine*

Le carcasse di suini domestici e le loro parti non possono essere allontanate dai locali del macello e non possono essere bollate fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichine* non si riveli negativo. Analogamente, anche tutte le altre parti che contengono tessuto muscolare striato, siano esse destinate al consumo umano o che rappresentino sottoprodotti di origine animale, non possono essere allontanate dai locali del macello fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichine* non si riveli negativo, a meno che i sottoprodotti non siano in via precauzionale preventivamente declassati a Cat. 2 e, come tali, raccolti, trasportati e destinati agli appositi impianti in conformità a quanto previsto per la Cat. 2 dal regolamento (CE) n. 1774/2002.

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento, presso i macelli si può procedere a sezionare le carcasse di suini domestici fino ad un massimo di sei parti, ossia mezzene sezionate in non più di 3 parti, prima che il risultato dell'esame per la ricerca di *Trichine* sia disponibile. Tale possibilità è ammessa a condizione che, oltre alla procedura per l'identificazione della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione lungo la catena di macellazione, in caso di esito sfavorevole dell'esame per la ricerca di *Trichine*, sia garantita la possibilità di rintracciare immediatamente tutte le carni appartenenti alla stessa carcassa mediante l'applicazione di un'apposita procedura compresa all'interno del piano di autocontrollo, sottoposta a verifica da parte del veterinario ufficiale.

L'applicazione delle suddette procedure deve essere valutata da parte del veterinario nell'ambito dei controlli ufficiali svolti ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004 e del regolamento (CE) n. 882/2004.

Le sei parti di carcassa possono essere bollate solo a seguito di esito favorevole dell'esame per la ricerca di *Trichine*.

In alternativa all'adozione e all'applicazione di una procedura che assicuri il rintraccio di tutte le carni appartenenti alla carcassa risultata positiva alla ricerca di *Trichine*, ed esclusivamente nel caso che tutti i suini macellati contestualmente a quello risultato positivo provengano dallo stesso allevamento d'origine, direttamente o attraverso una stalla di sosta, l'operatore responsabile del macello può predisporre e applicare una procedura che, nel caso di riscontro di un campione positivo, assicuri il rintraccio e la distruzione di tutte le carni degli animali macellati nel corso della medesima seduta di macellazione e per le quali non sia dimostrabile l'assenza di infestazione. Comunque, in applicazione dell'articolo 4, paragrafo 3 del Regolamento, il veterinario può disporre per l'apposizione del bollo sanitario sulle carcasse, o sulle sei parti di carcassa, prima che sia disponibile l'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichine*, unicamente nel caso in cui l'operatore del mattatoio applichi una procedura, previamente valutata e formalmente approvata dall'Azienda USL., che garantisca che nessuna carcassa e nessuna parte di carcassa possa lasciare i locali del mattatoio prima che sia disponibile il referto degli esami per l'individuazione di *Trichine*. In tal caso il veterinario deve verificare che detta procedura sia correttamente applicata e costantemente rispettata da parte dell'operatore.

L'operatore è tenuto a procedere al rintraccio ed al ritiro di tutte le carni per le quali non sia oggettivamente dimostrabile l'esito favorevole dell'esame.

In caso di positività del campione alla ricerca di *Trichine* si applicano le procedure del piano di emergenza previste alla Sezione I, Capo 4, paragrafo 4.1 del presente documento.

Capo 7. Deroga per carcasse di suini domestici da sezionare in più di sei parti in attesa del risultato di analisi

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera b) del Regolamento, è possibile sezionare in più di sei parti le carcasse di suini domestici in attesa del risultato dell'esame per la ricerca di *Trichine*,

presso un laboratorio di sezionamento con locali annessi o distinti dal macello, soltanto qualora vengano rispettate le seguenti condizioni:

- a) la carcassa o le parti della carcassa sono inviate ad un unico laboratorio di sezionamento;
- b) il laboratorio di sezionamento destinatario deve essere ubicato sul territorio nazionale;
- c) in caso di comunicazione di positività per *Trichine* da parte del veterinario del macello, il laboratorio di sezionamento garantisce che vengano immediatamente rintracciate tutte le carni interessate, le quali vanno dichiarate non idonee al consumo umano;
- d) sia il macello che il laboratorio di sezionamento devono essere in possesso di una procedura di rintracciabilità, che deve comprendere una procedura di "rintracciabilità interna" e, nel caso di invio a laboratorio di sezionamento esterno, anche una procedura di "rintracciabilità ad interfaccia" di cui all'art. 18 del regolamento (CE) n. 178/2002. Infatti, in caso di risultato positivo dell'esame per la ricerca di *Trichine*, tutte le parti della carcassa devono essere immediatamente rintracciate, dichiarate non idonee al consumo umano e come tali, a seguito di valutazione da parte del veterinario, destinate a trattamento conformemente al regolamento (CE) n. 1774/2002, oppure dichiarate destinabili al consumo umano a seguito di risanamento mediante trattamento di congelazione effettuato con uno dei metodi previsti all'allegato II del Regolamento, effettuato sotto la supervisione veterinaria.

Per la concessione della deroga in disamina, dovrà essere presentata specifica richiesta.

In deroga all'obbligo di non bollare le carni in attesa del risultato favorevole alla ricerca di *Trichine*, le carni destinate ad un laboratorio di sezionamento possono essere bollate in attesa del risultato delle analisi, a condizione che:

- a) l'operatore del macello invii le carni di cui sopra solamente a stabilimento di sezionamento dotato delle specifiche procedure per l'individuazione e la rintracciabilità delle carni, formalmente approvate dal veterinario ufficiale;
- b) sul documento di accompagnamento commerciale sia riportata la dicitura "*carne in attesa del risultato dell'esame per l'individuazione di Trichine*";
- c) al documento di accompagnamento commerciale venga allegato un documento per la rintracciabilità.

Ai soli fini dell'applicazione della deroga di cui al presente Capo, e a condizione che lo stesso assicuri il rispetto delle medesime condizioni previste per i laboratori di sezionamento di cui al presente paragrafo, il laboratorio di prodotti a base di carne che riceve direttamente dal macello le carni e che procede al loro sezionamento, al fine delle successive trasformazioni, è assimilato a un laboratorio di sezionamento.

In caso di positività per *Trichine* nelle carni, la procedura di rintracciabilità deve essere attivata ed attuata sotto la supervisione del veterinario.

Le Aziende USL assicurano lo svolgimento di un'adeguata attività di supervisione veterinaria presso gli stabilimenti di sezionamento che ricevono le carni.

La Regione Basilicata predispone e rende disponibile l'elenco regionale degli stabilimenti autorizzati ad applicare la deroga per carni da sezionare in più di sei parti in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichine*.

Capo 8. RegISTRAZIONI

Nel registro ufficiale di macellazione deve essere mantenuta la registrazione dell'esito dell'esame per la ricerca di *Trichine*.

Inoltre, sia presso il macello che presso il laboratorio di esecuzione dell'esame per la ricerca di *Trichine*, deve essere mantenuta adeguata registrazione al fine di poter consentire la rintracciabilità del campione.

In particolare, deve essere adottato un sistema di registrazioni che consenta di mantenere la correlazione tra l'azienda di provenienza dell'animale e la qualifica della stessa, l'identificazione degli animali vivi, il sistema di identificazione delle carcasse, l'identificazione del campione e l'esito dell'esame.

Il sistema di registrazione, che può essere integrato con quello di cui all'art. 17 del regio decreto n. 3298 del 20 dicembre 1928, deve essere concepito in modo da poter consentire agevolmente una fruibilità dei dati archiviati al fine di permettere un'adeguata attività di verifica, anche mediante l'incrocio dei singoli dati archiviati. Per esempio, deve essere possibile verificare che il campionamento su suini provenienti da un allevamento non esente da *Trichine* o da stalla di sosta non esente da *Trichine* sia stato effettuato in maniera sistematica sulla totalità dei suini inviati al macello; al contrario, in caso di provenienza da un allevamento ufficialmente esente da *Trichine*, deve essere possibile verificare che il campionamento sia stato effettuato in maniera sistematica per i soli riproduttori (scrofe e verri), e sulla base di un programma di monitoraggio per i suini da ingrasso.

Capo 9. Piano di verifica regionale e flussi informativi

La Regione Basilicata predispone e mette in attuazione un piano per la verifica della corretta applicazione del Regolamento, che prevede anche lo svolgimento di appositi audit presso i macelli e presso i centri di raccolta di selvaggina.

9.1 Obblighi per la generazione dei flussi informativi e raccolta dati

Stabilimenti di macellazione: gli operatori dei macelli devono mettere a disposizione del veterinario ufficiale un adeguato data base per la raccolta dei dati utilizzando la scheda "Rapporto *Trichine* - stabilimento".

Il Veterinario Ufficiale: elabora e trasmette all' Azienda USL la scheda "Rapporto *Trichine* - stabilimento" entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

Azienda USL.: verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti con il "Rapporto *Trichine* - stabilimento" dagli stabilimenti ed elabora e trasmette alla Regione Basilicata la scheda "Rapporto annuale *Trichine* - Azienda USL." entro il 30 aprile dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

Regione Basilicata: verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti dalle Aziende USL ed elabora e trasmette al Ministero della Salute la scheda "Rapporto annuale *Trichine* - Regione" entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.



REGIONE BASILICATA

ALLEGATO B

PROCEDURE E INDICAZIONI OPERATIVE PER IL RICONOSCIMENTO DELLE AZIENDE SUINE ESENTI DI TRICHINELLA**1. Premessa**

La Commissione Europea, con il Regolamento (CE) 2075/2005, ha posto l'obbligo della ricerca sistematica della Trichina nei suini che vengono normalmente macellati, mediante un esame di laboratorio.

L'Intesa Stato-Regioni del 10 maggio 2007 ha definito le linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005.

Nelle suddette disposizioni è previsto che determinate aziende di suini che possono dimostrare una favorevole situazione epidemiologica perché negli animali il parassita è assente, possono essere riconosciute come **"ufficialmente esenti da trichine"**, derogando al controllo sistematico di laboratorio al macello.

La presente linea guida definisce la procedura per l'acquisizione da parte degli **allevamenti suinicoli** del riconoscimento di **"aziende ufficialmente esente da trichine"**.

Tale procedura, sotto alcuni aspetti molto innovativa, rappresenta un procedimento moderno, basato sulla valutazione del rischio, che permette di incrementare il profilo di efficienza (a parità, o probabilmente con un aumento dell'efficacia) di questa importante attività preventiva nei confronti della salute pubblica.

L'accreditamento delle aziende sarà affiancato dall'attuazione di un programma di sorveglianza della fauna selvatica (allegato IV, cap. II, punto A, lettera d, Reg CE 2075/2005) che la Regione, di concerto con le AA.SS.LL., predisporrà in tempi brevi.

2. Riferimenti normativi e disposizioni

- Regolamento CE 854/2004 della Commissione del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (Allegato I, Capo IX, Lettera C);
- Regolamento CE 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Intesa Stato-Regioni n. repertorio 94/CSR dd. 10 maggio 2007, concernente linea guida per la corretta applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni;

3. Definizioni

Azienda: qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o altro luogo, anche all'aria aperta, in cui i suini, anche da ingrasso destinati alla macellazione, sono tenuti anche temporaneamente, allevati o commercializzati.

Azienda esente da *Trichinella*: azienda suinicola in possesso dei requisiti di cui all'Allegato IV, Capitolo I, e del Regolamento (CE) 2075/2005

Condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata: allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione (Reg. CE 2075/2005).

Trichina: qualsiasi nematode appartenente alle specie del genere *Trichinella* (Reg. CE 2075/2005).

Trichinellosi: una zoonosi elmintica cosmopolita, non contagiosa, dovuta alla penetrazione e allo sviluppo nei mammiferi e negli uccelli di piccoli nematodi appartenenti a varie specie e tipi del genere *Trichinella*.

4. **Riconoscimento delle aziende suinicole ufficialmente esenti da *Trichinella***:

Le modalità di riconoscimento delle **aziende suinicole ufficialmente esenti da trichine** sono definite nell'intesa Stato-Regioni sulle linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005, citata al punto 2.

Le carcasse dei suini da ingrasso che provengono da **aziende ufficialmente esenti da trichine** possono derogare dal prelievo sistematico al macello di campioni di tessuto muscolare striato per l'esame di laboratorio per la ricerca di *Trichinella*. Al macello è comunque previsto un monitoraggio sul 10% di ogni partita di suini all'ingrasso e il controllo di tutte le scrofe e i verri.

L'**azienda ufficialmente esente da trichine** è, in buona sostanza, un allevamento con "condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata", dove il suo responsabile è in grado di tenere permanentemente sotto controllo buone condizioni di stabulazione e di alimentazione. In parte i requisiti sono quelli richiesti per l'ottenimento della qualifica sanitaria per la malattia vescicolare dei suini e per la malattia di Aujeszky. In più, l'**azienda ufficialmente esente da trichine** deve ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento della banca dati nazionale dell'anagrafe suina e garantire l'inserimento di tutte le informazioni relative al censimento aziendale, aggiornate annualmente, e delle informazioni relative alle movimentazioni, secondo la vigente normativa.

Inoltre, per conservare lo status di "**ufficialmente esente da trichine**", il responsabile dell'azienda deve dimostrare all'Autorità veterinaria che:

- tutte le scrofe e i verri inviati al macello, nel caso di aziende da riproduzione, sono stati sottoposti con esito favorevole all'esame di laboratorio per la ricerca della *Trichinella*;
- almeno il 10% di ogni partita di suini da ingrasso inviati al macello sono stati sottoposti con esito favorevole all'esame di laboratorio per la ricerca della *Trichinella*.

Per ottemperare a questi adempimenti, il responsabile dell'azienda deve richiedere al veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione il documento riprodotto in appendice all'Allegato I del Regolamento CE 2074/2005 (**allegato 1**) per la comunicazione dell'esito delle analisi.

Le stalle di sosta possono essere riconosciute esenti da *Trichinella* alle stesse condizioni stabilite per le aziende:

- possedere requisiti strutturali e funzionali (allegato IV, cap. 1, reg CE 2075/2005)
- introdurre esclusivamente suini provenienti da allevamenti riconosciuti Indenni

– garantire il rispetto di tutti gli adempimenti previsti (per es., registrazione nella banca dati anagrafe suina)

Non possono essere accreditate le aziende suine allevate allo stato semibrado e brado nonché quelle di selvaggina allevata (cinghiali)

Le aziende accreditate come esenti da *Trichinella* possono introdurre animali solo da aziende accreditate, altrimenti perdono lo status.

5. Procedura per il riconoscimento della qualifica ufficiale di Azienda Esente da Trichine per gli allevamenti di suini.

Compiti del responsabile dell'azienda suinicola

Un'azienda suinicola deve possedere i requisiti di cui all'Allegato IV, Capitolo I, del Regolamento (CE) 2075/2005.

Le aziende candidate alla qualifica devono allevare i suini in "condizioni di stabulazione controllata" intendendo con ciò un controllo sistematico delle condizioni di stabulazione e di alimentazione da parte dell'allevatore.

Al fine di ottenere il riconoscimento ufficiale di azienda esente da trichine il proprietario della azienda dovrà presentare apposita domanda scritta indirizzata al Servizio Veterinario della ASL in cui si trova l'allevamento, utilizzando l'apposito modello (**allegato 2**).

Nella domanda il responsabile dell'allevamento deve dichiarare di ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento dell'anagrafe, di conservare i documenti relativi alle analisi svolte sui suini macellati e il rispetto delle condizioni e degli obblighi previsti all'Allegato IV, Capitolo I, del Regolamento (CE) 2075/2005.

I responsabili delle aziende riconosciute "**ufficialmente esenti da trichinella**" sono tenuti a informare il servizio veterinario (A e C) nel caso in cui le condizioni previste all'Allegato IV, Capitolo I, del Regolamento (CE) 2075/2005 non siano più rispettate o qualora siano intervenute variazioni che possono compromettere la qualifica in argomento.

Compiti del servizio veterinario ufficiale

Ricevuta la domanda, il Servizio Veterinario effettua un controllo ufficiale per verificare la sussistenza dei requisiti necessari, utilizzando un'apposita check list (**allegato 3**)

Poiché le aziende suinicole riconosciute "**ufficialmente esenti da trichine**" possono introdurre solamente animali provenienti da aziende di pari status sanitario, nella programmazione dei controlli ufficiali per la verifica del possesso dei requisiti saranno considerati prioritari gli interventi presso le aziende da riproduzione.

I risultati del piano di monitoraggio dei selvatici forniscono il supporto per le valutazioni del rischio a livello locale.

In caso di rilievo di carenze strutturali o gestionali, il personale veterinario addetto al controllo ufficiale prescriverà le misure necessarie perché l'azienda ponga rimedio alla situazione, secondo una valutazione di rischio che considera, in particolare, i seguenti fattori:

a) manutenzione delle strutture di allevamento, con particolare riguardo a:

- continuità degli impianti di raccolta delle deiezioni: tombini e tubature all'esterno dei locali di allevamento devono essere chiusi e protetti;
- assenza di materiali di deposito a ridosso dei ricoveri degli animali. Al riguardo si considera fondamentale mantenere libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con erba sfalciata una fascia larga 2 metri circostante tali strutture;
- chiusura di fori e/o altre aperture (escluse finestre e/o aperture per l'aerazione dotate comunque di reti anti insetti) non utilizzate per il passaggio del personale, dei materiali e degli animali;
- protezione contro grandi uccelli carnivori: a tale riferimento, può essere considerata congrua, come barriera architettonica per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori, un'ideale copertura dei parchetti esterni (es. tettoia).

b) igiene della conservazione e somministrazione dei mangimi;

c) idoneità della procedura di derattizzazione e lotta contro gli insetti;

d) presenza di recinzione continua ed integra:

Tale requisito è ritenuto fondamentale ai fini della biosicurezza dell'allevamento. La recinzione idonea dovrà:

- comprendere almeno tutta l'area in cui si svolgono operazioni con gli animali;
- garantire che sia impedito ad altri animali l'accesso dall'esterno all'area di allevamento.

Queste indicazioni sono desunte dalla definizione di allevamento ufficialmente esente del Regolamento 2075/2005, con particolare riferimento ai seguenti criteri, che devono essere costantemente rispettati:

- condizioni di stabulazione controllata;
- il responsabile dell'allevamento tiene sotto controllo permanente le condizioni di stabulazione e l'alimentazione.

Qualora il controllo ufficiale abbia esito favorevole, il Servizio Veterinario della ASL rilascia all'azienda l'attestato di **"ufficialmente esente da trichinella"** (**allegato 4**) facendo inserire l'informazione in Banca Dati Nazionale, nella sezione dedicata alle informazioni sanitarie, accessibile alla BDR.

6. Vigilanza

Il Servizio veterinario effettuerà controlli ufficiali, di norma ogni anno, per verificare i requisiti di ogni **"azienda ufficialmente esente da trichine"**.

La non conformità può comportare la sospensione o la revoca dello status di **"azienda suinicola ufficialmente esente da Trichinella"** con il ripristino dell'esame sistematico per la ricerca della Trichinella su tutti i suini macellati.

In tal caso, il Servizio Veterinario ASL notifica il provvedimento adottato al responsabile dell'azienda e fa aggiornare la qualifica nella Banca Dati Regionale dell'anagrafe suina.

Attraverso la comunicazione dei risultati del piano di sorveglianza dei selvatici la regione fornisce dati utili alla valutazione del rischio e qualora si riscontrino positività negli animali indicatori la qualifica è mantenuta solo dagli allevamenti che garantiscono il massimo rispetto dei requisiti.

Allegato 1**Modello di documento****(Appendice dell'Allegato I Regolamento (CE) 5 dicembre 2005 n. 2074/2005)**

1. Elementi di identificazione		Informazione pertinente
1.1	Azienda di provenienza (per es. proprietario o gestore)	
	nome/numero	
	indirizzo completo	
	numero di telefono	
1.2	Numeri di identificazione (allegare un elenco separato)	
	numero totale di animali (per specie)	
	eventuali problemi di identificazione	
1.3	Identificazione della mandria/del gregge/della gabbia (se del caso)	
1.4	Specie animale	
1.5	Numero di riferimento del certificato sanitario	
2. Rilevazioni ante mortem		Informazione pertinente
2.1	Benessere	
	numero di animali interessati	
	tipo/classe/età	
	osservazioni (per es. caudofaglia)	
2.2	Gli animali sono stati consegnati sporchi	
2.3	Rilevazioni cliniche (patologia)	
	numero di animali interessati	
	tipo/classe/età	
	osservazioni	
	data dell'ispezione	
2.4	Risultati di laboratorio (microbiologici, chimici, sierologici, ecc. - allegare i referti)	
	organo o parte dell'animale o degli animali interessati	
	data della macellazione	
3. Rilevazioni post mortem		Informazione pertinente
3.1	Rilevazioni (macroscopiche)	
	numero di animali interessati	
	tipo/classe/età	
3.2	Patologia (possono essere utilizzati codici)¹	
	numero di animali interessati	
	tipo/classe/età	
	organo o parte dell'animale o degli animali interessati	
	Carcassa dichiarata in parte o in tutto non idonea al consumo umano (indicare la ragione)	
	data della macellazione	
3.3	Risultati di laboratorio (microbiologici, chimici, sierologici, ecc. - allegare i referti)	
3.4	Altri risultati (per es. parassiti, corpi estranei, ecc.)	
3.5	Rilevazioni relative al benessere (per es. zampe rotte)	
4. Altre informazioni		
5. Coordinate		
5.1	Macello (numero di autorizzazione)	
	Nome	
	indirizzo completo	
	numero di telefono	
5.2	Indirizzo e-mail (se disponibile)	
6.	Veterinario ufficiale (a stampatello)	
	firma e timbro	
7	Data	
8	Numero di pagine allegate al presente modulo:	

Allegato 2**RICONOSCIMENTO DI AZIENDA SUINICOLA ESENTE DA TRICHINELLA**

All' Azienda Sanitaria Locale di

Dipartimento di Prevenzione Veterinaria
Ambito territoriale ex ASL _____

Il sottoscritto responsabile / legale rappresentante (art. 2, paragrafo 1, lettera e) del D.P.R. 317/96)

Cognome Nome.....

nato a il residente in

Via/C.da n.

Codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | |

CHIEDE

che l'Azienda denominata

.....
sita in Via n.

Codice azienda | | | | | | | | | |

con le seguenti caratteristiche:

tipologia animali detenuti:

scrofe verri lattonzoli magroncelli magroni grassi

tipologia di allevamento:

ingrasso : sito 2 - sito 3 - autoconsumo fam. riproduzione riproduzione a ciclo aperto riproduzione a ciclo chiuso **VENGA RICONOSCIUTA COME AZIENDA ESENTE DA TRICHINELLA
AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 2075/2005**

A tal fine dichiara che

- sono ottemperati tutti gli adempimenti previsti per l'aggiornamento della anagrafe dei suini,
 sono conservati presso l'azienda i documenti relativi ai risultati delle analisi per la trichinella svolta sui suini macellati
 sono rispettati gli obblighi e condizioni previste all'allegato IV, capitolo lettere A e B, così espresse :

- a) sono adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali.;
- b) esiste una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente;
- c) tutti i mangimi utilizzati provengano da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 12 gennaio 2005, che stabilisce prescrizioni relative all'igiene dei mangimi;
- d) i mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. Tutti gli altri prodotti

utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente;

- e) le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse siano immagazzinate nell'azienda contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento;
- f) in prossimità dell'azienda è presente/non è presente una discarica (cancellare la voce che non corrisponde); (L' Autorità competente valuta quindi il rischio connesso alla presenza della discarica e decide se l'azienda può essere classificata come esente da Trichine ed eventuali condizioni strutturali necessarie)
- g) tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità;
- h) sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui:
- provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine, ovvero
 - siano accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichina; ovvero
 - siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda.
 - nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione. Entro tale perimetro sono adottate misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci).
- k) nel caso in cui le condizioni di cui ai punti sopraelencati non siano più rispettate o qualora siano intervenuti cambiamenti che possono compromettere la qualifica di azienda esente da Trichine, sarà data immediata informazione a codesto Servizio Veterinario.

Data,

Firma

.....

Allegato 3SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI _____

Dipartimento di Sanità e benessere animale

Unità Operative A e C

RICONOSCIMENTO DI AZIENDA SUINICOLA ESENTE DA TRICHINELLA**CHECK LIST PER VERIFICA SUSSISTENZA REQUISITI DELL'AZIENDA**

Data sopralluogo _____

Dati aziendali

Codice aziendale	<input type="text"/>
SEDE LEGALE O AMMINISTRATIVA	
Via _____	C.A.P. _____ Comune _____ Località _____
Telefono _____	Fax _____
Legale rappresentante Sig. _____	nato a _____
il _____	e residente a _____ Prov. _____ in Via _____
Codice fiscale <input type="text"/>	/Partita IVA <input type="text"/>
SEDE PRODUTTIVA	
Via _____	C.A.P. _____ Località _____ Comune _____
Telefono _____	Fax _____
DETENTORE ANIMALI	
Nome _____	Cognome _____ C. F. <input type="text"/>
VETERINARIO	AZIENDALE (nome, cognome, residenza)
RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO	
Cognome e nome _____	Qualifica _____

Dati relativi al sopralluogo

BDN ANAGRAFE SUINA E RISPETTO PROGRAMMA DI MONITORAGGIO	Evidenze raccolte	Giudizio di conformità (barrare la voce che interessa)
L'orientamento produttivo dell'allevamento è congruo rispetto all'indicazione presente in BDN (produzione/ ingrasso; riproduzione ciclo chiuso; riproduzione ciclo aperto)		SI si NO no NA NV
La registrazione delle movimentazioni in BDN suina è effettuata entro sette giorni dall'evento.		SI si NO no NA NV
La comunicazione del censimento effettuata nel mese di marzo di ogni anno corrisponde ai dati registrati sul registro di carico e scarico. Censimento: animali detenuti al 31 marzo, suddivisi per categoria.		SI si NO no NA NV
Presso l'azienda sono conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini dell'azienda sono soggetti ai controlli previsti.		SI si NO no NA NV

REQUISITI ALLEGATO IV, CAP I E II DEL REGOLAMENTO 2075/05		
Sono adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli camivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali	Le precauzioni pratiche, sono : - corretta costruzione e manutenzione dei sistemi di raccolta ed allontanamento delle deiezioni.	SI si NO no NA NV
	eliminazione di soluzioni di continuità nelle pareti e nelle condutture. Le necessarie aperture per il passaggio dei tubi o per la aerazione saranno opportunamente protette.	SI si NO no NA NV
	corretta costruzione e manutenzione di recinzione Si considera ottimale la recinzione metallica di altezza minima di 180 cm, interrata ad una profondità di 30 cm. L'area di allevamento da recintare, di norma, comprende una zona larga almeno 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini. Sono tuttavia da ritenersi idonee altre forme approvate dal Servizio Veterinario, che impediscono agli animali l'accesso esterno all'area di allevamento, individuate sulla base dell'analisi del rischio locale.	SI si NO no NA NV
	area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalciata Le barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli camivori od onnivori potranno basarsi su tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza di selvatici	SI si NO no NA NV SI si NO no NA NV
Esiste una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente	La procedura ed il programma di lotta contro i roditori prevederà l'utilizzo di tutti i possibili mezzi ed una costante ricognizione della integrità degli edifici	SI si NO no NA NV
Tutti i mangimi utilizzati provengono da stabilimenti di produzione registrati/riconosciuti ai sensi regolamento n. 183/2005/CE.	Verifica dei requisiti indicati nel Regolamento 183, riguardo la somministrazione e detenzione in allevamento dei mangimi.	SI si NO no NA NV
I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori.	Oltre alle modalità di conservazione si verificheranno le modalità di distribuzione dell'alimento. Le mangiatoie saranno collocate in luoghi non facilmente accessibili ai roditori, ad uccelli od altri animali. Importante è anche la costante e frequente pulizia degli impianti per la distribuzione dei mangimi e di tutte le attrezzature o automezzi utilizzati a questo scopo.	SI si NO no NA NV
Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente		SI si NO no NA NV
Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora le carcasse dei lattinzoli siano immagazzinate nei locali di allevamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento	I contenitori in cui conservare, preferibilmente tramite il freddo, le carcasse di animali morti in attesa del loro allontanamento, troveranno la loro collocazione in prossimità dell'accesso, in una area dell'allevamento lontana da dove albergano gli animali, (se possibile all'esterno del perimetro recintato). L'area limitrofa ai contenitori sarà idonea alla loro pulizia e disinfezione, mediante idonea attrezzatura.	SI si NO no NA NV
Se l'allevamento è situato nelle vicinanze di una discarica, sono adottate misure per contenere il rischio connesso alla presenza della discarica.		SI si NO no NA NV
Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità.		SI si NO no NA NV

sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui: i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine, ovvero ii) siano accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulta che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichina; ovvero iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda		SI NO NA	si no NV
nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione.	La presenza di parchetti all'aperto non preclude l'accreditamento della azienda.	SI NO NA	si no NV
lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato.		SI NO NA	si no NV

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE	SI	NO	
FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti (descritti di seguito) strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente	SI	NO	
adeguamenti strutturali	SI	NO	
adeguamenti funzionali	SI	NO	
SFAVOREVOLE	SI	NO	

eventuale documentazione acquisita

.....

eventuali

annotazioni

.....

eventuali dichiarazioni

.....

Il Legale rappresentante/detentore animali**I Verballzanti**

Legenda:

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore/struttura sui cui si esegue il controllo;**NV (Non Valutabile):** il requisito non è applicabile a quello specifico operatore/struttura sui cui si esegue il controllo**SI (maiuscolo):** nel caso in cui un requisito sia completamente rispettato;**si (minuscolo):** nel caso in cui un requisito sia sostanzialmente rispettato, ma sia possibile ancora un miglioramento da parte dell'operatore;**no (minuscolo):** requisito non conforme anche se parzialmente soddisfatto;**NO (maiuscolo):** requisito completamente non rispettato.

Allegato 4SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
BASILICATA

AZIENDA SANITARIA LOCALE DI _____

Dipartimento di Sanità e benessere animale
Unità Operative A e C

Prot. _____

luogo e data _____

ATTESTATO DI AZIENDA UFFICIALMENTE ESENTE DA TRICHINA

N° _____

I DIRETTORI DELLE AREE FUNZIONALI A e C

VISTA l'istanza del sig. _____, proprietario/detentore dell'azienda suinicola _____, sita in loc. _____ del Comune di _____, codice aziendale _____, intesa ad ottenere il riconoscimento della propria azienda "ufficialmente esente da Trichinella";

VISTI :

- Regolamento CE 854/2004 della Commissione del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (Allegato I, Capo IX, Lettera C);
- Regolamento CE 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Intesa Stato-Regioni n. repertorio 94/CSR dd. 10 maggio 2007, concernente linea guida per la corretta applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni;
- linee guida regionali relative alle procedure di riconoscimento delle aziende suinicole esenti da trichinella;

VISTO l'esito favorevole dei previsti controlli sanitari effettuati dai preposti Servizi Veterinari Ufficiali;

DICHIARANO

l'azienda suinicola denominata _____

sita in loc. _____ del Comune di _____

Codice aziendale _____, indirizzo produttivo _____

UFFICIALMENTE ESENTE DA TRICHINA

Il mantenimento della qualifica attribuita è subordinata al possesso dei requisiti igienico-sanitari ed alla ottemperanza di tutti gli adempimenti previsti delle disposizioni vigenti.

In caso contrario, la presente attestazione è revocata d'ufficio con annotazione di tale situazione in banca dati dell'anagrafe suina.

Il Direttore della U.O. " A "

Il Direttore della U.O. " C "