

REGIONE EMILIA ROMAGNA - GIUNTA REGIONALE
DIREZIONE GENERALE SANITA' E POLITICHE SOCIALI

DETERMINAZIONE N.000133

BOLOGNA 11/01/2008

OGGETTO: PROCEDURE E INDICAZIONI OPERATIVE PER IL RICONOSCIMENTO DELL
E AZIENDE SUINE ESENTI DI TRICHINELLA AI SENSI DELLA D.G.R.
1526/2007.

Prot. n. (VET/08/6825)

Il Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli
Alimenti

Richiamata la normativa comunitaria vigente in materia di sicurezza alimentare ed in particolare:

- i Regolamenti CE n. 852/2004 e n. 853/2004 relativi alla produzione e alla commercializzazione degli alimenti;

- i Regolamenti CE n. 854/2004 e n. 882/2004 che stabiliscono specifiche norme per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali;

- il Regolamento CE n. 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni e stabilisce le modalità operative delle analisi da effettuare in laboratori designati dalla autorità competente, per individuare la presenza della trichinella nelle carni e indica le condizioni particolari applicabili alle aziende riconosciute esenti da Trichine e gli obblighi incombenti per gli operatori del settore alimentare stabilendo le modalità dei controlli ufficiali.

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 1526/2007 che recepisce le "Linee guida relative alla applicazione del Reg. n. 2075/2005/CE che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella", in particolare laddove demanda ad apposita atto del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti la definizione delle procedure e delle indicazioni operative per il riconoscimento delle aziende suine esenti da Trichinella;

Tenuto conto, nel procedere alla definizione dei controlli sui cinghiali, di quanto stabilito nella propria determinazione n. 15856/2007 relativa alle "indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione alla delibera di giunta 970/2007";

Ritenuto pertanto necessario, in ragione del rinvio operato dalla richiamata deliberazione della Giunta regionale, di dover provvedere al riguardo, fornendo - nel rispetto della normativa comunitaria summenzionata -, apposite e specifiche indicazioni tecniche e istruzioni operative necessarie alla attuazione di quanto previsto nelle "Linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 della Commissione Europea del 5 dicembre 2005 ", e definendo al

contempo apposita procedura per il riconoscimento delle aziende suine esenti da Trichinella;

Attestata la regolarità amministrativa ai sensi dell'art. 37, quarto comma, della L.R. 43/2001 e successive modificazioni e della deliberazione della Giunta regionale n. 450/2007

D E T E R M I N A

1. di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, il documento allegato suddiviso nei capitoli 1 e 2 come parti integranti e sostanziali del presente atto, e aventi come titolo rispettivamente Capitolo 1: Prime indicazioni tecniche e istruzioni operative in applicazione alle "Linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 della Commissione Europea del 5 dicembre 2005", Capitolo 2: Riconoscimento delle aziende di suini esenti da Trichinella
2. di stabilire che le indicazioni in esso contenute sono immediatamente applicabili;
3. di pubblicare il presente provvedimento ed i relativi allegati nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna.

- - - - -

Gabriele Squintani

ALLEGATO: CONTROLLO UFFICIALE TRICHINELLA.

La delibera n. 1526 del 22 ottobre 2007, recante il "Recepimento d'intesa tra governo, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano su linee guida relative all'applicazione del Reg. CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella" è stata pubblicata sul bollettino Ufficiale della Regione Emilia Romagna n. 167 del 16 novembre 2007.

Il presente allegato contiene le prime indicazioni generali ed la procedura per il riconoscimento delle aziende suine esenti da trichina cui si fa riferimento nella sopraccitata Delibera.

Capitolo 1: Prime indicazioni tecniche e istruzioni operative in applicazione alle "Linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 della Commissione Europea del 5 dicembre 2005 "
--

Le linee guida sancite con Intesa del 10 maggio 2007 tra Governo, Regioni e Province Autonome di Trento e di Bolzano definiscono norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.

Si forniscono prime indicazioni tecniche e istruzioni operative per la corretta applicazione sul territorio della Regione delle suddette linee guida in applicazione del Reg. (CE) 2075/2005 e in particolare gli adempimenti a carico degli operatori del settore alimentare (OSA), delle autorità competenti ed dei laboratori che effettuano le analisi per la ricerca della trichinella.

1. Adempimenti del macello

Il rappresentante legale del macello garantisce che siano adottate:

- 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. Una parte della procedura tratterà la verifica della qualifica sanitaria dell'allevamento di provenienza della partita dei suini nei confronti della trichinella e il comportamento conseguente.
- una procedura documentata per l'identificazione, la manipolazione e l'invio dei campioni/pool di campioni al laboratorio designato nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti. La procedura deve prevedere modalità di prelievo, identificazione dei campioni, verbalizzazione e refertazione, anche nei casi di laboratorio interno al macello.

2. Adempimenti del Veterinario ufficiale presso gli impianti di macellazione

Il Veterinario ufficiale, responsabile del macello, dopo aver valutato l'adeguatezza e l'efficacia delle procedure sopraccitate, procede a verificarne la costante e corretta applicazione da parte dell'OSA.

Il Veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione presso il quale pervengono suini provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da Trichinella è tenuto da subito a rilasciare agli stessi la certificazione, in merito agli esiti della visita ante e post mortem, sul numero e categoria di suini controllati per Trichinella spp. e sull'esito dell'esame trichinoscopico nonché della metodica di individuazione impiegata. A tal fine sarà utilizzato il modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Regolamento CE 2074/2005 o documento contenente le medesime informazioni, che dia comunicazione dei risultati delle ispezioni effettuate presso il macello all'azienda di provenienza degli animali. Sul documento sarà riportata anche la metodica utilizzata per la ricerca di Trichinella.

Le certificazioni dovranno essere conservate presso l'allevamento di provenienza a cura del responsabile dello stesso, o del detentore degli animali, per le verifiche relative al mantenimento della qualifica sanitaria.

Presso gli impianti di macellazione deve essere disponibile il provvedimento di designazione del laboratorio al quale vengono inviati i campioni, come meglio specificato nel paragrafo “ Laboratori designati”. Tale designazione è comunicata formalmente allo scrivente Servizio utilizzando l'**allegato I, tabella 1** che mette in correlazione gli stabilimenti di macellazione con il laboratorio designato ad effettuare l'esame.

3. Derghe al sezionamento delle carcasse in più di 6 parti in attesa del risultato dell'esame per l'individuazione della Trichinella

Ai fini dell' applicazione della deroga di cui all'art . 2, par. 2, lett. b) del Reg. CE 2075/2005 ,il Responsabile di Disciplina Specialistica di Igiene degli alimenti della AUSL, su richiesta dello stabilimento che intende effettuare il sezionamento delle carcasse in più di 6 parti in attesa dell'esame per Trichinella, acquisito parere favorevole da parte del Veterinario Ufficiale responsabile dell'impianto, autorizza la deroga alle condizioni previste nel capitolo III delle linee guida e ne dà formale comunicazione al Servizio Veterinario Regionale.

Per la prima comunicazione sarà utilizzata la **allegato I, tabella 1**. Eventuali aggiornamenti dovranno essere comunicati dal Responsabile di Disciplina Specialistica di Igiene degli alimenti O.A. della AUSL, al momento della concessione di nuove deroghe o della revoca di quelle in elenco.

4. Formazione del personale

Al fine di garantire il rispetto dell'art . 5 del Reg CE 2075/2005, è necessario che i Veterinari ufficiali e il personale operante presso i laboratori nonché i tecnici preposti alla raccolta e alla preparazione dei campioni siano adeguatamente formati.

Le linee guida prevedono che le necessarie competenze siano acquisite attraverso due interventi formativi distinti:

- **Personale laureato**

Corso teorico-pratico di 8 ore

parte teorica

- principali conoscenze sull'epidemiologia dei parassiti del genere Trichinella
- nuova legislazione Europea sulla trichinellosi
- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico

parte pratica

- riconoscimento larve di Trichinella sp. dopo digestione artificiale
- riconoscimento larve di Trichinella sp. in tessuto muscolare tramite trichinoscopio
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione
- prelievo del campione/i per l'analisi
- tracciabilità del campione e della carcassa

- **Personale tecnico di supporto**

Corso teorico-pratico di 8 ore

parte teorica

- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico

parte pratica

- riconoscimento larve di Trichinella sp. dopo digestione artificiale
- riconoscimento larve di Trichinella sp. in tessuto muscolare tramite trichinoscopio
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione
- prelievo del campione/i per l'analisi
- tracciabilità del campione e della carcassa

La Regione Emilia-Romagna organizza interventi formativi per il personale laureato. Il personale che partecipa con esito favorevole ai suddetti corsi, inserito in apposito elenco, viene ritenuto idoneo a garantire la successiva formazione per il personale tecnico.

Nel corso delle verifiche presso i laboratori è sempre valutata la congruità della formazione ricevuta dagli addetti ai sensi dell'art 5 del regolamento.

Un ulteriore momento formativo viene organizzato annualmente contestualmente alla comunicazione dei risultati dei Ring Test sui laboratori designati in Regione Emilia-Romagna.

5. Designazione dei laboratori

La designazione dei laboratori che effettuano gli esami ufficiali per trichinella in Regione Emilia-Romagna è demandata ai Responsabili di Disciplina Specialistica di Igiene degli alimenti di O. A. della ASL competente per territorio. Tale designazione non è da intendersi come un atto autorizzativo, ma semplicemente come la indicazione formale e vincolante, del laboratorio presso cui sono effettuate le analisi per trichinella. Il Responsabile di Disciplina Specialistica di Igiene degli alimenti di O.A., concorda con il Veterinario Ufficiale responsabile dello stabilimento di macellazione e il rappresentante legale del macello il laboratorio da designare.

I laboratori designabili sono tutti quelli che hanno partecipato al proficiency test regionale e di cui si allega elenco. (**allegato I, tabella 2**)

6. Verifiche presso i laboratori designati, ring test e audit

Il coordinatore delle sezioni dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale della Regione Emilia-Romagna, garantisce per tutte le sezioni che effettuano esami ufficiali per Trichinella, il rispetto dei requisiti previsti al Cap. V delle linee guida nazionali.

Per le altre tipologie di laboratorio, designabili ai sensi del Capitolo V soprariportato, la verifica dei requisiti è demandata al Responsabile tecnico della Area di Igiene degli alimenti di O.A. della ASL competente per territorio eventualmente coadiuvato da esperti dell'Istituto Zooprofilattico.

La Regione Emilia-Romagna, poiché i tecnici di laboratorio devono partecipare una volta all'anno a un "proficiency test" per valutare la sensibilità e specificità del metodo utilizzato all'interno del laboratorio, organizza annualmente, in collaborazione con le sezioni IZS della Regione Emilia-Romagna, un Ring test cui sono tenuti a partecipare tutti i laboratori designati.

Inoltre, utilizzando esperti tecnici, effettua Audit programmati su tali strutture.

Per consentire una ulteriore verifica interna, ai laboratori che effettuano regolarmente la attività analitica, sarà fornito con cadenza annuale, un campione positivo, con cui testare la procedura attuata.

7. Controllo dei suini macellati per uso familiare (MUF)

I dati dei controlli provenienti dalle analisi svolte su suini macellati ad uso domestico privato e sugli animali scelti come indicatore per il piano di sorveglianza sui selvatici attuati ai sensi dell'allegato IV, Cap. II, lett. A, d) delle linee guida non consentono al momento una soddisfacente valutazione del rischio.

Pertanto i campionamenti per la ricerca delle trichine sugli animali macellati ad uso privato, fino a diversa comunicazione, dovranno essere effettuati in maniera sistematica.

8. Controllo dei cinghiali

Le linee guida ribadiscono che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da Trichinella.

Dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato va prelevato sistematicamente un campione al fine di individuare la presenza di Trichinella: 50 grammi di muscolo (pilastri del diaframma) per l'esame per trichina.

Sulle carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, che ai sensi dell'allegato III, sez. IV, capitolo II del Reg. CE 853/2004 devono transitare per un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito dell'ispezione post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, sez. IV, capo VIII del Reg. CE 854/2004.

Anche presso i centri di lavorazione della selvaggina, come per gli altri impianti di macellazione di suini ed equidi, deve pertanto essere disponibile il provvedimento di designazione del laboratorio al quale vengono inviati i campioni di cui sopra.

Ai sensi del Reg. CE 2075/2005 è attuato un programma di monitoraggio della fauna selvatica che prevede il campionamento di un ampio numero di cinghiali e pertanto le AUSL della Regione Emilia-Romagna dovranno redigere una procedura in accordo con i competenti Uffici Faunistici e i Corpi di Polizia provinciali, affinché siano predisposte le modalità per consentire la effettuazione dei controlli anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

La procedura individuata dovrà prevedere le modalità di campionamento e invio dei campioni come già attuato per il piano regionale di monitoraggio della selvaggina, ed una opportuna informazione ai cacciatori.

Per la consegna dei campioni di carni per la ricerca di trichinella sarà utilizzato il verbale di accompagnamento predisposto per il piano di regionale di monitoraggio per la fauna selvatica. Il referto di analisi del laboratorio sarà allegato all'apposito modulo utilizzato, per la rintracciabilità delle carni.

Tutti dati analitici raccolti sui cinghiali confluiscono nei piani annuali di monitoraggio per la fauna selvatica e saranno comunicati dal Servizio Veterinario Regionale al Ministero della Salute.

Si ribadisce che, come previsto dalle linee guida in applicazione al paragrafo 3 dell'articolo 2 del Reg.(CE) 2075/2005, il Ministero della Salute rappresenta l'unica autorità sulla base della valutazione del rischio svolta dall'Istituto Superiore di Sanità, sentiti il CERMAS e l'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica, competente a stabilire se il rischio di contaminazione di una determinata specie è trascurabile e di conseguenza è la sola che può concedere una deroga al campionamento sistematico di tutte le carcasse dei cinghiali o altre specie animali d'allevamento o selvatiche.

Tabella 1: STABILIMENTI DI MACELLAZIONE

Num. Ricon Regionale / Num. Approv	Ragione Sociale	Sede Operativa	laboratorio designato	Deroga articolo 2 comma 2 Reg. 2075/05/CE (SI/NO)
R - 375M	Azienda Agricola Gallosi di Carini Irene	Loc. Gallosi - Vernasca (PC)		
R - 328M	Bergonzi Dino	Via Bertollo 4 - Vernasca (PC)		
R - 88M	Macello Pubblico di Bettola Marchesini Sandro	Strada Loghetto 19 - Bettola (PC)		
R - 121M	Solenghi Paolo Trasporti e Macellazione	Via Morselli 16/A-B - Castel San Giovanni Piacenza		
R - 311M	Oddi Vittorio	Via Tripoli 54 - Morfasso (PC)		
1476M	Salumificio Val D'ongina di Burgazzi Furio e c. Snc	Via Po 1 - Monticelli d'Ongina (PC)		
2727M	Savi Salumi SRL	Via per turro 13 - Podenzano (PC)		
218M	Macello di Parma srl	Via del Taglio, 6 (PR)		
R - 218M	Macello Pubblico di Bardi	Traversa Don Giuseppe beotti 10 - Bardi (PR)		
R - 368M	Savani Flavio	Loc. Case Palazzina - Albareto (PR)		
R - 305M	Macello Comunale di Borgo val di Taro	Loc. Torresana - Borgo val di taro (PR)		
404M	Annoni Spa	Loc. madonna dei Prati - Busseto (PR)		
723M	Fereoli Mario e figlio snc	Strada per Parma 15 - Langhirano (PR)		
190M	Sassi F.Ili Spa	Via della selva 96 - Colorno (PR)		
1371M	Salumificio Nuovo Bibbianese srl	Via sacco e vanzetti 11/a - Bibbiano (RE)		
1328M	Salumificio Marazzi Snc di Marazzi Tommaso e c.	Via F.Ili cervi 1 - San Polo D'Enza (RE)		
R - 231M	Salumificio Boni e Figli	Via Croce 2/A - Castelnuovo nei Monti (RE)		
R - 324M	Grasselli Mauro e Marzio	Via del Poggio 5 - Villa Minozzo (RE)		
R - 205M	Salumificio Bonini Snc di Bonini Giorgio e c.	Via Canala 7 - Casina (RE)		
R - 204M	Santini Pietro	Via vaglie 24 - Collagna (RE)		
798M	Zerbini e Ragazzi Snc	Via Fosfondo 36 - Correggio (RE)		
9-867-L	salumificio Morini	Via Varisco n. 10Albinea (RE) –		
R - 234M	Ugoletti Oscar	Via valestra 5 - Carpineti (RE)		
R - 243M	Eredi Corneti Lorisdi degli esposti viterba e c. Snc	Via Porrettana 1738 - Zocca (MO)		
R - 242M	Ferri Giuseppe snc di Ferri Giuseppe e c.	Via Mazzoni 764 - Zocca (MO)		

R - 134M	Salumificio Val Dragone Snc di rioli e c.	Via Provinciale sud 27 - Palagano (MO)		
Num. Ricon Regionale / Num. Approv	Ragione Sociale	Sede Operativa	laboratorio designato	Deroga articolo 2 comma 2 Reg. 2075/05/CE (SI/NO)
932M	macellazione e trasformazione carni Valpa di Tassi D. e C. Snc	Via Grande 470 - San Felice sul Panaro (MO)		
173M	Salumificio Goldoni Domenico e C. Spa	Via Caduti 17 - Medolla (MO)		
207M	Agricola Tre Valli Soc. Coop. A.R.L.	Via Mazzacavallo 47 - Formiggine (MO)		
791M	Italcarni Società Cooperativa Agricola	Via per Guastalla 21/A - Carpi (MO)		
9-741-L	Gazzotti	Via Don Rasetti 10 – Pavullo (MO)		
1664M	Industria Macellazione Valle del Leo SPA	Via Porrettana 3714 - Fanano (MO)		
1600M	Nuovo Salumificio Vitali SRL	Via Paolo Fabbri 7 - Gaggio Montano (BO)		
R - 349M	Tosi Gianni	Via Don Minzoni 679/B - Medicina (BO) AUSL Imola		
378M	CLAI - Coop. Lavoratori Agricoli Imolesi Soc. Coop.	Via San Silvestro 178 - Faenza (RA)		
660M	MA.GE.MA. Soc. Coop. Agricola	Via Bevano 3 - Ravenna (RA)		
R - 25M	Benatti Enzo & C. s.n.c.	Via Provinciale 132 – Bondeno (FE)		
1112-M	Bertinoro Carni S.R.L.	Via Nuova 300 – Bertinoro (FC)		
2195 M	Campocarni S.R.L.	Via Agostani 16 – Forlinpopoli (FC)		
1236 L	Mordenti Soc. Coop. ARL	Via Provinciale 127 – Predappio (FC)		
R - 347 M	Cons. Intercomunale per il Pubblico Macello	Via Bastia 32 – S. Mauro Pascoli (FC)		
R - 344M	Macello Pubblico di Riccione	Via Bergamo 7 – Riccione (RN)		
785 M	Mac. TITBIT	Via Spallanzani 4 Bagnolo in Piano (RE)		

Tabella 2: LABORATORI DESIGNATI

Provincia	Tipo Lab	Ragione Sociale	indirizzo	CAP	comune
PC	2	IZSLER	Strada della Faggiola, 1 - Gariga	29027	Podenzano
PR	1	Sassi F.lli spa	Via della Selva, 96	43052	Colorno
PR	1	Macello di Parma srl	Via del Taglio, 6	43100	Parma
PR	1	Macello "Annoni spa"	Loc. Madonna dei Prati 100		Busseto
PR	1	Fereoli Mario e Figlio snc	Strada Parma, 15 - Pilastro		Langhirano
PR	2	IZSLER	Via dei Mercati	43100	Parma
RE	1	Salumificio Marazzi snc	Via F.lli Cervi, 1	42020	S.Polo d'Enza
RE	1	Salumificio Nuovo Bibbianese	Via Sacco e Vanzetti, 11a	42021	Bibbiano
RE	1	TIT-BIT srl	Via Spallanzani, 4	42011	Bagnolo in Piano
RE	1	Zerbini e Ragazzi snc	Via Fosfondo, 36		Correggio
RE	2	IZSLER	Via Pitagora, 2	42100	Reggio Emilia
MO	1	Salumificio Valpa di Tassi Dario	Via Grande 470		S.Felice S/P
MO	1	Salumificio Domenico Goldoni e C. snc	Via Caduti, 17		Medolla
MO	1	Industria Macellazione Valle del Leo	Via Porrettana, 3714		Fanano
MO	1	Az.Agr. Tre Valli scarl	Via Mazzacavallo, 47		Modena
MO	1	Italcarni soc.coop. Agr.	Via per Guastalla, 21/A		Carpi
MO	2	IZSLER	Via E. Diena, 16	41100	Modena
MO	2	Lab. Serv.Vet AUSL Modena - Mirandola	Via Ascari		S.Felice S/P
FE	2	IZSLER	Via Modena, 483 - Cassana	44044	Ferrara
RA	1	Consorzio COPAF		48013	Brisighella
RA	1	Macello CLAI	Via S.Silvestro, 178	48018	Faenza
RA	1	MA.GE.MA. Soc.Agr.Coop.	Via Bevano, 3 - Castiglione di Ravenna	48010	Ravenna
RA	2	IZSLER	Via del Limite, 2	48022	Lugo
FO	2	IZSLER	Via Marchini, 1	47100	Forlì
FC	1	Consorzio Intercomunale per il Pubblico Macello	Via Bastia, 32		S.Mauro Pascoli
BO	1	Soc.Agr. "Il Canè"	Via Canè, 1		Loiano
BO	1	Az.Agr. Renoffi Luciano	Via Lumaca, 24 - S.Martino in Argine		Molinella
BO	1	Macello Pubblico Castiglione dei Pepoli	Via Lagora di sotto, 3		Castiglione dei Pepoli
BO	1	Tinti Raffaele	Via Provinciale Sup., 210		Molinella
BO	1	Nuovo Salumificio Vitali	Via P. Fabbi, 1 - Pietracolora		Gaggio Montano
BO	2	IZSLER	Via Fiorini, 5	40127	Bologna

CAPITOLO 1: ALLEGATO II

REGIONE EMILIA-ROMAGNA
Piano regionale di monitoraggio nella fauna selvatica

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI

Data di prelievo: _____

Soggetti: ☐ abbattuti ☐ rinvenuti morti

Località del prelievo:

Comune: _____ Prov.: ____

Specie animale¹:

N. camp.	Tipo campione prelevato			Identificazione campione Sesso / età (anni)
1	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
2	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
3	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
4	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
5	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
6	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
7	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
8	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
9	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	
10	☐ Muscolo	☐ Sangue	☐ Carcassa	

Nome e cognome di chi ha effettuato il prelievo:

Ente di appartenenza:

Si richiedono le seguenti analisi:

☐ esame parassitologico per trichina sul muscolo

☐ esame sierologico per PSC, MVS e Mal.di Aujeszky sul sangue

☐ _____

Data di invio: _____

Firma _____

¹ Utilizzare una scheda per ogni specie animale

Capitolo 2: Riconoscimento delle aziende di suini esenti da Trichinella

L'intesa concernente le "Linee 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, comprende le modalità di Riconoscimento ufficiale delle aziende di suini esenti da Trichinella.

Le carcasse di suini domestici destinati all'ingrasso, che provengono da aziende riconosciute ufficialmente esenti da trichine possono derogare dal prelievo sistematico dei campioni per l'esame destinato ad individuare la presenza di trichine al mattatoio, e dagli altri obblighi previsti all'art. 2 del Regolamento, fatto salvo il programma di monitoraggio da attuarsi ai sensi dell'art 11, nonché il controllo sistematico di tutte le scrofe e i verri.

L'azienda esente da *trichine* sarà un allevamento con **"condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata", e pertanto il responsabile dell'allevamento tiene sotto controllo permanente le condizioni di stabulazione e l'alimentazione.**

I dati provenienti dal programma di sorveglianza sulla fauna selvatica effettuato dalla Regione Emilia Romagna e dal programma di monitoraggio "*trichine*", possono fornire garanzie ulteriori per poter accreditare in futuro allevamenti non stabulati.

Nelle linee guida per la corretta applicazione del Regolamento 2075/2005, si precisa che i requisiti di tali aziende di cui all'allegato IV, cap I e II del Regolamento, corrispondono in parte a quelli igienico sanitari di cui un'azienda deve essere in possesso per ottenere/mantenere una qualifica sanitaria ed evitare così l'introduzione e la propagazione di malattie infettive, es. malattia vescicolare del suino o malattia di Aujeszky.

Oltre a possedere i requisiti igienico-sanitari l'azienda per ottenere e mantenere il riconoscimento di ufficialmente esente da Trichinella, deve ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento dei dati della anagrafe suina, in particolare: garantire l'inserimento di tutte le informazioni relative al censimento aziendale, che devono essere aggiornate annualmente, e le informazioni relative a tutte le movimentazioni con le modalità previste dalla normativa vigente.

Presso l'azienda dovranno essere conservati i modelli di documento in appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005, per la comunicazione delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato, da cui risulti che i suini della azienda sono controllati in modo sistematico. Per le aziende accreditate il controllo in ottemperanza al programma di monitoraggio prevede il prelievo di tutte le scrofe ed i verri, nonché il controllo del 10% dei suini da produzione di ogni partita avviata al macello.

Pertanto le aziende suinicole che si trovino nelle sopracitate condizioni e che ne abbiano fatto domanda, dopo la verifica da parte dei Servizi Veterinari delle ASL competenti per territorio, potranno ottenere la qualifica che sarà inserita nell'apposita sezione "informazioni sanitarie" nel sito anagrafe suina predisposto dal Ministero della Salute: (<https://suini.izs.it>).

Per il riconoscimento degli allevamenti è stata predisposta la seguente procedura:

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

- Istanza del proprietario dell'allevamento

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.

Nella domanda il proprietario dell'allevamento dovrà dichiarare di ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento della anagrafe dei suini, di conservare i documenti relativi ai risultati delle analisi per la trichinella svolta sui suini macellati ed il rispetto degli obblighi e condizioni previste all'allegato IV, capitolo 1 lettere A e B, secondo il fac simile in allegato 1.

Gli operatori del settore alimentare delle aziende riconosciute come esenti da Trichine informano le autorità competenti nel caso in cui le condizioni di cui al punto A non siano più rispettate o qualora siano intervenuti cambiamenti che possono compromettere la qualifica di azienda esente da Trichine.

- Ispezione delle aziende esenti da trichine

I servizi veterinari effettuano controlli in azienda secondo la check list allegata per verificare la sussistenza dei requisiti necessari al riconoscimento ufficiale. Poiché gli allevamenti riconosciuti possono introdurre solamente animali da allevamenti esenti, i servizi veterinari nella programmazione della attività considereranno prioritari gli allevamenti da riproduzione.

Le ispezioni per verificare la sussistenza dei requisiti dovranno essere effettuate con cadenza almeno annuale.

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

- Riconoscimento della azienda

I veterinari che effettuano i sopralluoghi rilevano, la situazione strutturale e gestionale degli allevamenti che hanno richiesto la qualifica, utilizzando apposita check list elaborata secondo il modello allegato.

Il Responsabile di Disciplina Specialistica di Sanità Animale della Az. USL, in caso di rilevazione non conforme di alcuni aspetti della check list effettua una valutazione del rischio tenendo in considerazione le seguenti indicazioni:

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

- continuità degli impianti di raccolta delle deiezioni: tombini e tubature fuori dai reparti ove albergano i suini dovranno essere chiusi o protetti.
- assenza di materiali di deposito a ridosso dei ricoveri di animali - Si considera fondamentale mantenere libera da impedimenti, pulita e coperta da ghiaia o con l'erba sfalcata, una area larga 2 metri tutt'intorno ai reparti dove albergano i suini.
- Chiusura dei "buchi" od altre aperture ove non passa personale o suini (escluse finestre o aperture per aerazione)
- Protezione contro grandi uccelli carnivori: sul territorio regionale, si considera congrua, come barriera architettonica per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori, una idonea copertura dei parchetti esterni (per es. tettoia).

2) igiene della conservazione e somministrazione dei mangimi

3) idoneità delle procedura di derattizzazione e lotta agli insetti

4) presenza di recinzione continua e congrua: tale requisito è fondamentale ai fini della biosicurezza dell'allevamento. La recinzione congrua dovrà prevedere almeno tutta l'area in cui si svolgono operazioni con gli animali e garantire che sia impedito ad altri animali l'accesso dall'esterno all'area di allevamento.

Le indicazioni sopra riportate sono desunte dalla definizione di allevamento ufficialmente esente del Regolamento 2075/2005, cui si deve sempre fare riferimento:

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

Qualora siano garantiti i requisiti sufficienti, il Responsabile di Disciplina Specialistica di Sanità Animale della Az. USL assegna all'allevamento la qualifica richiesta.

In ogni momento la rilevazione di una non conformità può comportare la sospensione della qualifica ed il conseguente ritorno al controllo sistematico di tutti i capi macellati. In tali casi il Servizio Veterinario effettua formale comunicazione al detentore e aggiorna la qualifica nella BDN 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.

- Inserimento della qualifica nella BDN suina

La registrazione delle qualifiche sanitarie in BDN deve essere svolta secondo le procedure indicate dalla BDN suina e tenendo conto delle indicazioni riportate nella nota del Ministero della Salute del 17 ottobre 2007 "Qualifiche sanitarie: Rettifiche".

CAPITOLO 2: ALLEGATO I

Modulo di richiesta per RICONOSCIMENTO di Azienda suinicola ESENTE DA TRICHINELLA

All'Azienda Unità Sanitaria Locale di – Servizio Veterinario

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

Cognome Nome

.....

nato a il

residente in / sede legale Via 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

☐

**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 1 lettere A e B, secondo il seguente elenco

- 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. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, 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:
- 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 risulti 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.
- j) 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.

Firma del detentore

.....

Firma del proprietario

.....

Protocollo _____

data _____

Codice azienda |_|_|_| |_|_| |_|_|_|

RAGIONE SOCIALE (timbro)

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 |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| / Partita IVA _____

SEDE PRODUTTIVA

Via _____ C.A.P. _____ Località _____ Comune _____

Telefono _____ Fax _____

DETENTORE ANIMALI _____ Codice fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

VETERINARIO AZIENDALE (nome, cognome, residenza) _____

RAPPRESENTANTE DELL'AZIENDA PRESENTE AL SOPRALLUOGO Cognome e nome _____ Qualifica _____

RICONOSCIMENTO DI AZIENDA ESENTE DA TRICHINE	Evidenze raccolte	Giudizio di conformità
BDN ANAGRAFE SUINA E RISPETTO PROGRAMMA DI MONITORAGGIO		
L'orientamento produttivo dell'allevamento è congruente rispetto all'indicazione presente in BDN (produzione/ ingrasso; riproduzione ciclo chiuso; riproduzione ciclo aperto)		SI sì NO ☐ no ☐ NA NV
La registrazione delle movimentazioni in BDN suina e' effettuata entro sette giorni dall'evento.		SI sì 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 sì 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 della azienda sono soggetti ai controlli previsti.		SI sì 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 carnivori 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 sì 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 sì 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 NO ☐ NA	si no ☐ 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 sfalcata	SI NO ☐ NA	si no ☐ NV
	- Le barriere architettoniche per impedire l'accesso a grandi uccelli carnivori od onnivori potranno basarsi su tettoie, reti od altro, in funzione della collocazione geografica dell'allevamento e la presenza di selvatici.	SI NO ☐ NA	si no ☐ 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 NO ☐ NA	si no ☐ 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 NO ☐ NA	si no ☐ 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 NO ☐ NA	si no ☐ 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 NO ☐ NA	si no ☐ 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	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	SI NO ☐ NA	si no ☐ NV

allevamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento	contenitori sarà idonea alla loro pulizia e disinfezione, mediante idonea attrezzatura.	
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 autenticato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti 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 si NO ☐ no ☐ NA 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 si NO ☐ no ☐ NA NV
lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato.		SI si NO ☐ no ☐ NA 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

.....

VERBALIZZANTI

Localitàdata |_|/|_|/|_|_|_|

Sig./Dr qualifica Firma.....

Sig./Dr qualifica Firma.....

Sig./Dr qualifica Firma.....

LEGALE RAPPRESENTANTE (o figura di cui al punto 1.3)

eventuali dichiarazioni

.....

.....

Localitàdata |_|/|_|/|_|_|_|

Sig./Dr qualifica Firma.....

Legenda:

NA (Non applicabile): il requisito non è applicabile a quello specifico operatore 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.