

Spedizione in abbonamento postale  
Art. 2, comma 20/c, legge 662/96 - Fil. di Potenza

**REPUBBLICA ITALIANA**

# **BOLLETTINO UFFICIALE DELLA**



## **Regione Umbria**

---

**PARTI PRIMA e SECONDA**

**PERUGIA - 2 gennaio 2008**

*Prezzo € 1,20  
(IVA compresa)*

---

**DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - PERUGIA**

---

**PARTE PRIMA**

**Sezione II**

### **DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI**

**DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI**

**SERVIZIO IV - PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI INTERVENI DI EMERGENZA SANITARIA,  
SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE**

**DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 12 dicembre 2007, n. 11784.**

**Sicurezza alimentare. Linee guida vincolanti per l'applicazione Reg. CE 2075/05 sui controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni - Aggiornamento ed integrazione DGR 937/2007.**

## PARTE PRIMA

## Sezione II

## DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO IV - PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEGLI INTERVENTI DI EMERGENZA SANITARIA, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 12 dicembre 2007, n. 11784.

**Sicurezza alimentare. Linee guida vincolanti per l'applicazione del Reg. CE 2075/05 sui controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni - Aggiornamento ed integrazione DGR 937/2007.**

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni e la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21 e successive modificazioni e integrazioni;

Visto il regolamento interno della Giunta;

Viste le direttive della Giunta regionale per l'esercizio delle funzioni della dirigenza e degli uffici;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

Visto il Reg. CE 2075/2004 del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichine nelle carni;

Vista l'Intesa Stato - Regioni e Province autonome concernente le linee guida per la corretta applicazione del regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli relativi alla presenza di trichinella nelle carni, sancita il 10 maggio 2007 con repertorio n. 94/CSR;

Vista la D.G.R. n. 937 del 7 giugno 2007 «Sicurezza alimentare Regione Umbria. Linee guida per l'applicazione del Reg. CE 2075/05 in tema di norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni» (s.o. n. 2 al *Bollettino Ufficiale* della Regione n. 34 del 1° agosto 2007);

Visto il mandato conferito dalla D.G.R. 937/2007 medesima, al Servizio IV - Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Direzione regionale sanità e servizi sociali dell'Umbria, per eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

Tenuto conto di quanto concordato nel corso delle riunioni che si sono tenute in materia di applicazione del Reg. CE 2075/2005, presso questa Direzione regionale nei mesi di luglio (5 e 16) e agosto (22) uu.ss., con la partecipazione dei responsabili dei Servizi veterinari A - B - C delle ASL umbre e dell'I.Z.S. Umbria e Marche;

Preso atto della permanente validità dell'Intesa Stato - Regioni e Province autonome concernente le linee guida per la corretta applicazione del regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli relativi alla presenza di trichinella nelle carni, sancita il 10 maggio 2007 con repertorio n. 94/CSR, già recepita con la sopracitata D.G.R. 937/2007;

Ritenuto altresì opportuno e necessario integrarla e/o adeguarla alle ulteriori necessità regionali sopravvenute, anche al fine di renderne omogenea l'applicazione in Umbria;

## IL DIRIGENTE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

## DETERMINA:

1. di integrare l'«*Allegato*» alla D.G.R. n. 937 del 7 giugno 2007 «Sicurezza alimentare Regione Umbria. Linee guida per l'applicazione del Reg. CE 2075/05 in tema di norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni», con modelli e riferimenti regionali, e, conseguentemente, di sostituirlo integralmente con l'«*Allegato* - aggiornato», alla presente determinazione dirigenziale;

2. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

3. di dichiarare che l'atto non è di maggior rilevanza ed è immediatamente efficace.

Perugia, lì 12 dicembre 2007

*Il dirigente responsabile del servizio*  
GONARIO GUAITINI

*Allegato aggiornato*

**LINEE GUIDA VINCOLANTI PER L'APPLICAZIONE DEL  
REGOLAMENTO (CE) 2075/2005 NORME SPECIFICHE  
RELATIVE ALLA PRESENZA DI *Trichinella spp.* NELLE CARNI**

**AGGIORNAMENTO DICEMBRE 2007**

COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE ONLINE - [www.regione.umbria.it](http://www.regione.umbria.it)

## INDICE

### ❑ INTRODUZIONE

### ❑ SEZIONE I - AZIONI COLLEGATE AL CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI *Trichinella spp.* AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA DELLE CARNI

#### 1. PRELIEVO E INVIO DEI CAMPIONI.

##### 1.1 *Prelievo di campioni da carcasse di suini oggetto di macellazione per uso domestico privato*

##### 1.2 *Prelievo di campioni da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia*

#### 2. LABORATORI ADDETTI AI CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI *Trichinella spp.*

#### 3. PIANO DI EMERGENZA IN CASO DI CAMPIONE POSITIVO

#### 4. FORMAZIONE DEL PERSONALE

##### 4.1 *Formazione obbligatoria per il personale laureato*

##### 4.2 *Formazione obbligatoria per il personale tecnico*

#### 5. CARCASSE IN ATTESA DELL'ESITO DELL'ESAME PER L'INDIVIDUAZIONE DI *Trichinella spp.*

#### 6. DEROGA PER CARNI DA SEZIONARE IN PIU' DI 6 PARTI, IN ATTESA DEL RISULTATO DELL'ESAME PER INDIVIDUAZIONE DI *Trichinella spp.*

#### 7. REGISTRAZIONI

#### 8. PIANO DI VERIFICA REGIONALE E FLUSSO INFORMATIVO

##### 8.1 *Obblighi per la generazione di flussi informativi e la raccolta dei dati essenziali concernenti l'applicazione del regolamento (CE) 2075/2005*

### ❑ SEZIONE II - AZIENDE ESENTI DA TRICHINE

#### 1. PROCEDURA PER L'OTTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI «AZIENDA ESENTE DA TRICHINE»

#### 2. INDIRIZZI OPERATIVI

#### 3. CAMPIONI PRELEVATI DA SUINI PROVENIENTI DA AZIENDE UFFICIALMENTE ESENTI DA *Trichinella spp.*

#### 4. PROGRAMMA DI MONITORAGGIO PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA

### ❑ SEZIONE III - PROGRAMMA REGIONALE DI MONITORAGGIO E SORVEGLIANZA SULLA FAUNA SELVATICA SENSIBILE

#### ❑ *Allegati*

*Allegato 1:* Verbale di prelevamento campioni di suini domestici

*Allegato 2:* Verbale di prelevamento campioni di selvatici

*Allegato 3:* Modulo per la comunicazione dei risultati

*Allegato 4:* Richiesta di deroga

*Allegato 5:* Prescrizioni per profilassi trichinellosi

*Allegato 6:* Richiesta per l'ottenimento della qualifica di Azienda esente da trichine

*Allegato 7:* Check list per il controllo ufficiale in allevamento suino

*Allegato 8:* Riconoscimento di azienda esente da trichine

*Allegato 9:* Elenco delle Aziende esenti da trichine

*Allegato 10:* Rapporto *Trichinella* - stabilimento

*Allegato 11:* Rapporto *Trichinella* - Azienda U.S.L.

*Allegato 12:* Rapporto *Trichinella* - Regione Umbria

## INTRODUZIONE.

Al comma 1, lettera C, capo IX, sezione IV, *allegato I* del Regolamento (CE) 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, pubblicato in versione rettificata nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 226 del 25 giugno 2004, la trichinosi viene considerata quale rischio specifico nelle carcasse di suidi (domestici, selvatici d'allevamento, selvatici in libertà), di solipedi e di altre specie esposte all'infestazione da *Trichinella spp.* Pertanto è previsto che tali carcasse debbano essere sottoposte ad un esame volto ad individuare *Trichinella spp.*, conformemente alla normativa comunitaria applicabile, a meno che tale normativa non preveda altrimenti.

Successivamente, la Commissione europea ha emanato il Regolamento (CE) 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichinella spp.* nelle carni, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea L 338 del 22 dicembre 2005, modificata dal Regolamento (CE) 1665/2006, pubblicato GuUe L320 del 18 novembre 2006.

Infatti, con l'articolo 18 del Regolamento (CE) 854/2004 era stata prevista la possibilità di fissare misure di attuazione o modifiche, mediante l'attivazione della procedura del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali di cui agli articoli 58 e 59 del Regolamento (CE) 178/2002, in relazione:

— al trattamento a freddo da applicare alle carni in relazione alla cisticercosi e trichinosi;

— alle condizioni alle quali le aziende e le Regioni possono essere certificate come ufficialmente indenni da cisticercosi e trichine;

— ai metodi da seguire nell'esame relativo alle condizioni di cui all'*allegato I*, sezione IV capo IX (rischi specifici), per i suini da ingrasso;

— ai criteri per le condizioni di stabulazione controllata e sistemi di produzione integrata.

Pertanto il Regolamento (CE) 2075/2005, per potere essere emanato, ha seguito la procedura di comitato permanente ed è stato basato sulle seguenti opinioni richieste dalla Commissione europea:

1) opinione del SCVMPH (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health) su trichinellosi, epidemiologia, metodi di rilevamento e produzioni trichinella free, adottata il 22 novembre 2001;

2) opinione del gruppo sui pericoli biologici dell'EFSA su adeguatezza e dettagli dei metodi di congelamento per consentire il consumo umano di carni infettate con trichinella o cisticercosi, adottato il 1° dicembre 2004;

3) opinione del sui pericoli biologici dell'EFSA sulla possibilità di definire aree esenti da *Trichinella spp.*, e sull'eventuale possibilità di aumento di rischio per la salute pubblica nel non esaminare i suini di aree esenti da *Trichinella spp.*, adottata il 26 ottobre 2005.

Per effetto dell'entrata in applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005, dal 1° gennaio 2006 il D.P.R. 10 settembre 1982 n. 889 e sue successive modifiche, attuativo delle direttive comunitarie 72/462/CEE e 77/96/CEE, non è più applicabile in quanto in contrasto con detto Regolamento, nonché per effetto della direttiva 2004/41/CE che stabilisce che dalla data in appli-

cazione dei Regolamenti igiene è abrogata la direttiva 77/96/CEE.

La direttiva 72/462/CEE risulta abrogata, dalla data di applicazione del Regolamento (CE) 854/2004, per effetto della direttiva 2004/68/CE che stabilisce norme di polizia veterinaria per le importazioni e il transito nella Comunità di determinati ungulati vivi.

Il Regolamento (CE) 2075/2005 si applica sia alle macellazioni che avvengono in macelli in possesso di riconoscimento comunitario, sia, fino al 31 dicembre 2009, a quelle che avvengono in stabilimenti in deroga ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) 2076/2005.

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

## SEZIONE I - AZIONI COLLEGATE AL CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI *Trichinella spp.* AL FINE DI GARANTIRE LA SICUREZZA DELLE CARNI.

### 1. PRELIEVO E INVIO DEI CAMPIONI.

Al macello, nell'ambito dell'esame post mortem, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, deve essere prelevato un campione per la ricerca della presenza di *Trichinella spp.*:

- da ciascuna carcassa di suino domestico proveniente da azienda non riconosciuta ufficialmente esente da *Trichinella spp.*;

- da ciascuna carcassa di scrofa riproduttrice e di verro provenienti da aziende riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella spp.*;

- 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 all'art. 11 del Regolamento (CE) 2075/2005, come previsto alla Sezione II, paragrafo 2 del presente documento.

Il veterinario ufficiale assicura che sia adottata 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.

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 responsabile dello stabilimento di macellazione, dopo aver valutato l'adeguatezza e l'efficacia della procedura stessa, procede a verificarne la costante e corretta applicazione da parte dell'operatore.

Al macello, sulla base delle procedure adottate per la rintracciabilità delle carni e dei campioni, il veterinario ufficiale, da ogni carcassa, procede al prelevamento di un UNICO CAMPIONE, il cui *peso totale*

minimo sia tale da comprendere le quantità in grammi previste dalla Tabella 1, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo:

- per il campione da destinare all'esame di 1<sup>a</sup> istanza di campioni aggregati;
- per il campione da destinare all'esame di 2<sup>a</sup> istanza;

— per il campione da destinare all'esame che consenta l'individuazione del singolo positivo.

Nella Tabella 1 vengono riportati, per ciascuna specie animale considerata, i punti di repere per l'effettuazione del prelievo da parte del veterinario ufficiale e i relativi *quantitativi minimi* in grammi di tessuto muscolare da prelevare.

**Tabella 1:**

Specie	Sito del prelievo	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di 1° istanza	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di 2° istanza	Peso in grammi del campione per l'esame del campione singolo positivo
<b>SUINO DA INGRASSO</b>	Pilastrò del diaframma, zona di transizione tra parte muscolare e parte tendinea	> 1 gr	> 20 gr.	>20 gr.
	Massetere, lingua, mm. Addominali, porzione del diaframma prossimo alle costole o allo sterno	> 2 gr.	> 20 gr.	>20 gr.
<b>SCROFE RIPRODUTTRICI E VERRI</b>	Pilastrò 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.
<b>EQUINI</b>	Lingua, massetere	> 10 gr.	> 50 gr.	>50 gr.
<b>CINGHIALI</b>	Lingua, diaframma, arto anteriore	> 10 gr.	> 50 gr.	>50 gr.

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

*Al fine di fornire al laboratorio di analisi un quantitativo di tessuto muscolare sufficiente all'esecuzione di tutte le prove che si rendano necessarie agli accertamenti diagnostici la Regione Umbria dispone che vengano prelevati:*

- almeno 50 grammi di tessuto muscolare da carcasse di suini da ingrasso e scrofe riproduttrici;
- almeno 150 grammi di tessuto muscolare da carcasse di equini e cinghiali.

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.

Una volta effettuato il prelievo i campioni devono essere inviati quanto prima al laboratorio di analisi accompagnati dal *verbale di campionamento suini domestici/equini* - Allegato 1, correttamente compilato.

#### 1.1 Prelievo di campioni da carcasse di suini oggetto di macellazione per uso domestico privato.

La Regione Umbria, in base ad una valutazione del rischio, programma le visite ed i campionamenti per l'individuazione di *Trichinella spp.* da svolgere sulle macellazioni di suini per consumo domestico privato.

La valutazione del rischio, che deve essere svolta dalla Regione Umbria in collaborazione con l'IZS territorialmente competente, il quale agisce a sua volta in collaborazione con l'ISS, deve tenere conto:

— della situazione epidemiologica dell'area geografica considerata, sia per quanto concerne gli allevamenti che la fauna selvatica;

— dei dati relativi alle macellazioni per uso domestico privato degli anni precedenti.

Qualora dovesse mancare una programmazione regionale o nel caso in cui il Settore medicina predittiva - preventiva della Regione Umbria ritenga che i risultati relativi alla valutazione del rischio siano insoddisfacenti le visite e i campionamenti sulle macellazioni domiciliari di suini verranno svolte in maniera sistematica.



Le Aziende UU.SS.LL., sulla base della programmazione regionale, svolgono visite e campionamenti sulle macellazioni di suini per uso domestico privato, tenendo conto della qualifica dell'allevamento: infatti, vengono esclusi dal programma dei campionamenti per la ricerca di *Trichinella spp.* i suini oggetto di macellazione per uso domestico privato di allevamenti riconosciuti esenti da *Trichinella spp.*, fatta eccezione per i suini riproduttori i quali vanno campionati sistematicamente.

I campioni prelevati per la ricerca di *Trichinella spp.* nel contesto delle macellazioni per uso domestico privato vengono inviati al laboratorio accompagnati dal verbale di campionamento di cui all'*Allegato 1* e esaminati con uno dei metodi previsti all'*allegato 1*, Capitoli 1 e 2 del Regolamento (CE) n. 2075/2005.

In attesa della risposta dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* i servizi veterinari consegnano al proprietario del suino le prescrizioni, di cui all'*Allegato 5*, da seguire ai fini della profilassi.

La Regione Umbria provvede a creare un sistema per la raccolta annuale dei dati inerenti le macellazioni per uso domestico privato e gli esiti degli esami per la ricerca di *Trichinella spp.* svolti.

#### 1.2 Prelievo di campioni da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia.

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella spp.*, 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 spp.*

Sulle carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, che ai sensi dell'*allegato III*, sez. IV, capitolo II del Regolamento (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 Regolamento (CE) 854/2004.

Il rappresentante legale del centro di lavorazione della selvaggina garantisce che sia adottata una procedura che assicuri l'identificazione precisa della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione. Tale procedura deve essere approvata formalmente dal veterinario ufficiale addetto al controllo e compresa all'interno del piano di autocontrollo.

Il veterinario ufficiale nominato presso lo stabilimento verifica l'osservanza da parte dell'operatore della procedura, nonché la sua adeguatezza ed efficacia.

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

Anche presso i centri di lavorazione della selvaggina deve essere disponibile il provvedimento di designazione del laboratorio al quale vengono inviati i campioni di cui sopra.

Per quanto concerne le procedure di campionamento e le carcasse in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.* si faccia riferimento a quanto già esposto nel merito relativamente ai campioni prelevati al macello.

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi

a rischio di infestazione da *Trichinella spp.*, la Regione Umbria, con la collaborazione di altre autorità competenti sulla caccia, provvede a disporre un piano di controllo anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

La Regione Umbria, in collaborazione con le autorità preposte alla vigilanza venatoria, definisce le modalità per l'esecuzione dei campionamenti da effettuarsi sulle carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

I campioni prelevati da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia e destinate sia all'immissione sul mercato che al consumo domestico privato vengono inviati quanto prima al laboratorio di analisi, accompagnati dal verbale di campionamento selvatici - *Allegato 2*.

La Regione Umbria provvede a creare un sistema per la raccolta annuale dei dati inerenti gli abbattimenti a caccia di cinghiali e gli esiti degli esami per la ricerca di *Trichinella spp.* svolti.

#### 2. LABORATORI ADDETTI AI CONTROLLI UFFICIALI PER LA RICERCA DI *Trichinella spp.*

La Regione Umbria designa i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella spp.* ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del Regolamento (CE) 2075/2005.

Al fine di esaminare i campioni prelevati al macello per la ricerca di *Trichinella spp.* può essere designato un laboratorio:

1. annesso a macello;
2. dell'Istituto zooprofilattico sperimentale o di altra struttura pubblica;
3. altro laboratorio addetto a controllo ufficiale.

I laboratori designati procedono all'effettuazione dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* con i metodi ufficiali di riferimento previsti dall'*Allegato I*, capitolo I (Metodo di riferimento del rilevamento) e capitolo II (Metodi equivalenti), del Regolamento (CE) 2075/2005.

La Regione Umbria, per la ricerca di *Trichinella spp.*, esclude in maniera definitiva l'utilizzo dell'esame trichinoscopico per compressione.

Gli esami per la ricerca di *Trichinella spp.* non sono da considerare compresi nei livelli essenziali di assistenza, pertanto i costi degli esami sono a carico degli operatori del settore alimentare.

Le tariffe sono definite da provvedimenti regionali.

Fino al 31 dicembre 2009, ai fini della designazione, è sufficiente che i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella spp.* adottino in autocontrollo un programma per il controllo della qualità delle analisi utilizzate per il rilevamento di *Trichinella spp.*

A partire dal 1° dicembre 2010 i laboratori che intendono ottenere la designazione da parte dell'autorità competente per l'effettuazione degli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella spp.*, o che intendono mantenere la designazione già concessa, dovranno essere conformi all'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento (CE) 882/2004, per la metodica utilizzata per la ricerca di *Trichinella spp.*

Dal 1° gennaio 2010 la Regione Umbria designa ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento (CE) 882/2004 i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella spp.*, provvedendo pertanto a revisionare le designazioni già concesse.

I laboratori di cui al punto 3 al fine della designazione devono essere già conformi a quanto previsto all'articolo 12 del Regolamento (CE) 882/2004 per la metodica utilizzata per la ricerca di *Trichinella spp.*, ed in accreditamento da parte del SINAL.

La Regione Umbria predispone l'elenco dei laboratori designati per la ricerca di *Trichinella spp.*, con l'indicazione della metodica utilizzata. Inoltre, deve essere possibile mettere in correlazione gli stabilimenti di macellazione presso i quali vengono prelevati campioni per la ricerca di *Trichinella spp.* con il laboratorio designato ad effettuare tale esame.

### 3. PIANO DI EMERGENZA IN CASO DI CAMPIONE POSITIVO

Nel caso in cui un campione, prelevato al macello, risulti positivo per *Trichinella spp.*, attraverso i metodi di individuazione di cui all'*Allegato I*, capitolo I e II del Regolamento (CE) 2075/2005 vengono 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 il rilievo della positività all'azienda di provenienza dell'animale risultato positivo mediante il *modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp.* - *Allegato 3*, il quale va trasmesso entro le 48 h successive all'esito positivo dell'esame. Inoltre, contestualmente, il veterinario ufficiale comunica l'esito sfavorevole al servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente che provvede all'aggiornamento della qualifica sanitaria dell'allevamento nella Banca dati dell'anagrafe suina nazionale;

c) qualora l'azienda che ha conferito al macello l'animale positivo non coincide con l'azienda presso la quale è stato allevato l'animale, il servizio veterinario territorialmente competente sull'azienda che ha conferito al macello, effettua un'indagine epidemiologica in collaborazione con l'IZS, ed identifica l'allevamento di provenienza dell'animale risultato positivo, al quale invia la comunicazione di cui alla lettera a). Inoltre vanno adottati tutti gli ulteriori provvedimenti necessari;

d) l'allevamento che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c) ha comunque l'obbligo di comunicare il rilievo, entro le 48 h successive alla ricezione della stessa, al servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente;

e) l'azienda che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c), per tutte le successive partite di animali della specie suina e delle altre specie sensibili a *Trichinella spp.*, conferite ad altra azienda o destinate alla macellazione, ha l'obbligo di indicarlo nel documento di informazione sulla catena alimentare, di cui all'*Allegato 3*;

f) il servizio veterinario competente presso l'azienda che ha conferito l'animale risultato positivo svolge un'indagine epidemiologica in collaborazione con l'IZS ed adotta tutti i provvedimenti necessari;

g) presso i macelli ai quali vengono conferiti animali della specie suina provenienti dalla stessa azienda vanno utilizzati obbligatoriamente, per l'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.*, i metodi di cui all'*Allegato I*, capitoli I e II del suddetto Regolamento;

h) tutti i campioni risultati positivi devono essere inviati, senza ritardi, all'Istituto superiore di sanità per

l'identificazione della specie di *Trichinella spp.* interessata;

i) l'operatore responsabile dello stabilimento assicura che tutte le parti contenenti tessuto muscolare facenti parte della carcassa/e infestata/e 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 6 parti, in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichinella spp.*, viene immediatamente attivata la procedura di cui all'articolo 19 del Regolamento (CE) 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 *Trichinella spp.*

Quindi, a seguito di valutazione da parte del servizio veterinario competente, a seconda dei casi, le carni dichiarate come tali non idonee al consumo umano vengono:

— dichiarate non destinabili a trattamento di risanamento per il consumo umano e pertanto destinate a trattamento conformemente al Regolamento (CE) 1774/2002;

— dichiarate destinabili al consumo umano a seguito di risanamento mediante trattamento di congelazione effettuato con uno dei metodi previsti all'*allegato II* del Regolamento (CE) 2075/2005, effettuato sotto la supervisione veterinaria;

j) il servizio veterinario competente, a seguito di apposita indagine, dichiarerà inidonee al consumo umano tutte le carcasse e loro parti, contenenti tessuto muscolare, dalle quali potrebbe essere stato prelevato il/i campione/i positivo/i, qualora al macello non si riesca ad individuare la/e carcassa/e positiva/e. In tali casi va individuata la causa che ha condotto alla carenza del sistema di rintracciabilità, e vanno prescritte le dovute misure 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 dell'autorità competente; tali misure possono consistere in adeguati interventi sulle aziende e sui mattatoi, in collaborazione con l'autorità territorialmente competente, sui piani venatori;

l) dovrà essere svolta un'accurata indagine epidemiologica al fine di individuare la fonte di infestazione;

m) l'azienda USL competente sul mattatoio è tenuta a fornire tutte le informazioni necessarie all'AUSL competente sull'azienda e/o sul territorio di provenienza dell'i animale/i risultato/i positivo/i. L'indagine epidemiologica viene svolta in collaborazione con l'IZS e con l'ISS e deve tenere conto della possibile diffusione dell'infestazione nella 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 va identificata la causa della non conformità, che va corretta prima di procedere a ricampionare tutte le carcasse; infatti risulta di cruciale importanza individuare la/le singola/e carcassa/e positiva/e al fine di procedere con il piano di emergenza, ed in particolare con l'indagine epidemiologica.



#### 4. FORMAZIONE DEL PERSONALE.

La Regione Umbria collabora insieme all'ISS e all'IZS, nonché con gli Istituti universitari, nell'organizzare corsi di formazione finalizzati ad ottenere personale adeguatamente formato ed addestrato per l'esecuzione degli esami per la ricerca di *Trichinella spp.* e per una valutazione delle procedure di registrazione e metodiche di analisi utilizzate nel laboratorio designato.

##### 4.1 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 europea sulla Trichinellosi;
- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico;

###### parte pratica

- riconoscimento larve di *Trichinella spp.* dopo digestione artificiale;
- riconoscimento larve di *Trichinella spp.* 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.

##### 4.2 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 larve di *Trichinella spp.* dopo digestione artificiale;
- riconoscimento larve di *Trichinella spp.* 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.

###### Aggiornamento:

— ogni sei mesi, il personale tecnico che svolge giornalmente o settimanalmente la digestione artificiale e/o l'esame trichinoscopico deve essere messo in grado di poter osservare le larve di *Trichinella spp.* dopo digestione e/o nel tessuto muscolare con il trichinoscopio a seconda della tecnica utilizzata. È preferibile che il campione «positivo» sia inserito tra i campioni soggetti a diagnosi all'insaputa del tecnico che effettua la diagnosi stessa in maniera tale da poter valutare anche il grado di attenzione nell'effettuare la diagnosi;

— 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.

I tecnici di laboratorio formati provvedono alla preparazione del campione, il personale laureato formato procede alla lettura del campione.

#### 5. CARCASSE IN ATTESA DELL'ESITO DELL'ESAME PER L'INDIVIDUAZIONE DI *Trichinella spp.*

Le carcasse e le loro parti non possono lasciare i locali del macello e non possono essere bollate fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* 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 lasciare i locali del macello fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* non si riveli negativo.

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento (CE) 2075/2005, presso i macelli si può procedere a sezionare le carcasse fino ad un massimo di 6 parti, ossia mezzene sezionate in non più di 3 parti, prima che il risultato dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* 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 *Trichinella spp.*, 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 va valutata da parte dell'autorità competente nell'ambito dei controlli ufficiali svolti ai sensi del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) n. 882/2004.

Le 6 parti di carcassa, possono essere bollate solo a seguito di esito favorevole dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.*

In alternativa all'adozione e applicazione di una procedura che assicuri il rintraccio di tutte le carni appartenenti alla carcassa risultata positiva alla ricerca di *Trichinella spp.*, 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 ufficiale può disporre per l'apposizione del bollo sanitario sulle carcasse, o sulle 6 parti di carcassa, prima che sia disponibile l'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.*, unicamente nel caso in cui l'operatore del mattatoio applichi una procedura, previamente valutata e formalmente approvata dall'ASL, 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 *Trichinella spp.* In tal caso il veterinario ufficiale deve verificare che detta procedura sia correttamente applicata e costantemente rispettata da parte dell'operatore.

Le carni di suini da ingrasso sottoposti a piano di monitoraggio possono essere già bollate ed esitate in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.* Comunque in caso di positività del campione si applica quanto previsto all'art. 12.

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 si applicano le

procedure del piano di emergenza, previste ai sensi dell'articolo 7 del Regolamento (CE) 2075/2005, ed indicate alla sezione I, paragrafo 3 del presente documento.

6. DEROGA PER CARNI DA SEZIONARE IN PIÙ DI 6 PARTI, IN ATTESA DEL RISULTATO DELL'ESAME PER L'INDIVIDUAZIONE DI *Trichinella spp.*

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera b), è possibile sezionare in più di 6 parti le carcasse in attesa del risultato dell'esame per *Trichinella spp.*, presso un laboratorio di sezionamento con locali annessi o distinti dal macello, soltanto qualora vengano rispettare 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 *Trichinella spp.* da parte del veterinario ufficiale del macello, il laboratorio di sezionamento garantisce che vengano immediatamente rintracciate tutte le carni interessate, le quali vanno dichiarate inadatte 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) 178/2002. Infatti in caso di risultato positivo dell'esame per *Trichinella spp.*, tutte le parti della carcassa, senza ritardi, devono essere rintracciate e dichiarate non idonee al consumo umano.

Per usufruire della deroga il legale rappresentante del laboratorio di sezionamento deve presentare richiesta di deroga di cui all'allegato 4.

In deroga all'obbligo di non bollare le carni in attesa del risultato favorevole del citato esame, 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 *Trichinella spp.*»;

c) al documento di accompagnamento commerciale venga allegato un documento per la rintracciabilità.

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

In caso di positività per *Trichinella spp.* delle carni, la procedura di rintracciabilità deve essere attivata ed attuata sotto la supervisione del veterinario ufficiale del macello e dell'autorità competente sul laboratorio di sezionamento.

Le Aziende UU.SS.LL. assicurano lo svolgimento di un'adeguata attività di supervisione ufficiale presso gli stabilimenti di sezionamento che ricevono le carni.

La Regione Umbria redige e rende disponibile l'elenco degli stabilimenti autorizzati ad applicare la deroga per carni da sezionare in più di 6 parti in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichinella spp.*, presenti sul territorio di propria competenza.

7. REGISTRAZIONI.

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

Inoltre, sia presso il macello che presso il laboratorio di esecuzione dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.*, 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 qualità 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 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.

Infatti, ad esempio, deve essere possibile verificare che il campionamento su suini provenienti da un allevamento non esente da *Trichinella spp.* o da stalla di sosta non esente da *Trichinella spp.* 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 *Trichinella spp.*, 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 produzione (da ingrasso).

8. PIANO DI VERIFICA REGIONALE E FLUSSO INFORMATIVO.

La Regione Umbria, sul territorio di propria competenza, predispone e mette in attuazione un piano per la verifica sulla corretta applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005, che preveda anche lo svolgimento di appositi audit presso i macelli e presso i centri di raccolta di selvaggina.

8.1 Obblighi per la generazione dei flussi informativi e la raccolta dei dati essenziali concernenti l'applicazione del Regolamento (CE) 2075/2005.

□ *Stabilimenti di macellazione*: gli operatori dei macelli devono mettere a disposizione del veterinario ufficiale un adeguato data base per la raccolta dei dati di cui all'Allegato 10 del presente documento.

□ *Veterinario ufficiale*: elabora e trasmette all'ASL la scheda «rapporto *Trichinella*-stabilimento» di cui all'Allegato 10 del presente documento, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

□ *ASL*: verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti con il «rapporto *Trichinella*-stabilimento» dagli stabilimenti ed elabora e trasmette alla Regione Umbria la scheda «rapporto annuale *Trichinella*-ASL» di cui all'Allegato 11 del presente documento, entro il

31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

□ *Regione Umbria*: verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti dalle Asl ed elabora e trasmette al Ministero della salute la scheda «rapporto annuale *Trichinella-Regione*» di cui all'*Allegato 12* del presente documento, entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

## SEZIONE II - AZIENDE ESENTI DA TRICHINE.

L'articolo 8 del Regolamento (CE) n. 2075/2005, offre la possibilità alle aziende di essere riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella spp.*, purché siano soddisfatti i requisiti di cui all'*allegato IV* del suddetto Regolamento.

Poiché non risulta che negli ultimi dieci anni sia stato segnalato sul territorio regionale alcun caso di *Trichinella spp.* in suini domestici (non allevati allo stato brado), i requisiti richiesti per il riconoscimento di azienda esente sono quelli di cui all'*allegato IV*, cap. I e II, lett. B.

Possono essere riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella spp.*:

1) le aziende di riproduttori in cui tutti i soggetti, verri e scrofe, sono sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;

2) le aziende a ciclo chiuso in cui tutti i soggetti riproduttori, verri e scrofe, sono sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;

3) le aziende da ingrasso che acquistino i soggetti da una delle due categorie precedenti, nazionali o comunitarie.

Le sopraccitate aziende devono essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dall'*Allegato IV*, capitolo I.

### 1. PROCEDURA PER L'OTTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI «AZIENDA ESENTE DA TRICHINE»:

— al fine di ottenere il riconoscimento ufficiale di «Azienda esente da Trichine», il responsabile dell'azienda dovrà presentare apposita *dichiarazione* - *Allegato 6*, indirizzata al competente Servizio veterinario. Nella domanda il responsabile dell'allevamento dovrà dichiarare il rispetto degli obblighi e condizioni previste all'*Allegato IV*, capitolo I, punti A e B;

— presso gli allevamenti che hanno presentato domanda di riconoscimento, i servizi veterinari competenti devono documentare almeno 2 controlli eseguiti nei 12 mesi precedenti al riconoscimento ufficiale che possano dare riscontro della presenza dei requisiti previsti dall'*allegato IV* capitolo I. dichiarati dall'operatore economico nella domanda di riconoscimento;

— i servizi veterinari nel documentare i controlli in azienda devono utilizzare la *check list specifica* - *Allegato 7*, per verificare la sussistenza dei requisiti necessari al riconoscimento ufficiale. In carenza di tale documentazione non potrà essere rilasciato parere favorevole all'istanza. Per il rilascio del parere favorevole occorrono quindi i requisiti dell'*allegato IV*, capitolo I e capitolo II;

— i servizi veterinari delle aziende UU.SS.LL., una volta effettuato il controllo dei requisiti igienico-sanitari, sono tenuti a riportare sul registro aziendale le condizioni dell'azienda oggetto di controllo;

— in caso di parere favorevole, a seguito del controllo ufficiale, i Servizi veterinari rilasciano al responsabile dell'azienda il riconoscimento di «Azienda esente da Trichine» - *Allegato 8*, corredato alla Checklist utilizzata nel controllo (*Allegato 7*). Tale documentazione (*Allegato 7* e *Allegato 8*) dovrà essere tenuta in archivio presso l'Azienda USL;

— le aziende suinicole che hanno ottenuto il riconoscimento di «azienda esente da Trichine» devono essere inserite come aziende ufficialmente esenti da *Trichinella spp.* nel

— sito dell'anagrafe suina predisposto dal Ministero della salute (<https://suini.izs.it>), nell'apposita sezione «informazioni sanitarie». I servizi veterinari delle ASL competenti provvedono a tale registrazione. Si precisa che al fine di mantenere il riconoscimento l'azienda, oltre a possedere i requisiti igienico-sanitari, deve ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento dei dati dell'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;

— ciascuna Azienda USL provvederà, entro il 31 gennaio di ogni anno, a inviare alla Regione Umbria l'elenco delle aziende riconosciute esenti da *Trichinella spp.* presenti nel territorio di competenza;

— la Regione Umbria predisporrà un *elenco delle aziende riconosciute esenti da trichina* - *Allegato 9*, aggiornandolo ogni anno entro il 31 marzo.

Per quanto riguarda le stalle di sosta, esse potranno essere riconosciute esenti da *Trichinella spp.* alle stesse condizioni stabilite per le aziende.

In particolare dovranno:

- possedere i requisiti strutturali e funzionali di cui all'*allegato IV*, cap. I del regolamento CE 2075/2005 (*Allegato 7*);

- introdurre esclusivamente suini provenienti da allevamenti o regioni riconosciute indenni da trichinella;

- garantire il rispetto di tutti gli adempimenti previsti per le aziende rispetto alla registrazione nella banca dati dell'anagrafe nazionale suina.

### 2. INDIRIZZI OPERATIVI.

Tutti i soggetti inviati al macello provenienti da aziende non riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella spp.* devono essere sottoposti sistematicamente ad esame trichinoscopico effettuato con metodo digestivo, di cui all'*allegato I*, capitoli I e II del più volte citato Regolamento.

Le aziende ufficialmente esenti da *Trichinella spp.* possono introdurre soggetti solamente da aziende aventi la medesima qualifica. Il rispetto di tale requisito sarà verificabile da parte dei servizi veterinari competenti anche tramite la banca dati dell'anagrafe suina.

Fanno eccezione le aziende di selvaggina allevata (cinghiali) che non possono essere accreditate.

Le aziende esenti che introducono suini non provenienti da un'azienda di pari stato sanitario perdono automaticamente la qualifica ottenuta; tale evento deve essere registrato da parte del servizio veterinario nella banca dati dell'anagrafe suina.

Ai sensi dell'art. 11 del Regolamento (CE) 2075/



2005 verrà effettuato, mediante esame per digestione, secondo uno dei metodi di cui all'*Allegato I*, capitoli I e II del citato regolamento, un programma di monitoraggio al macello dei suini domestici provenienti da aziende riconosciute esenti da trichine, che preveda:

- il controllo sistematico di tutte le scrofe e i verri (art. 10, comma 3);
- il controllo a campione del 10 per cento di ogni partita di suini da ingrasso.

Il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione al quale pervengono suini provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da *Trichinella spp.* è tenuto da subito a fornire 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 viene utilizzato il modello di documento riportato all'*Allegato 3*.

Presso gli stabilimenti di macellazione e presso i laboratori designati, di cui all'art. 2 del regolamento CE 2075/2005, deve essere presente una registrazione degli esiti della ricerca per *Trichinella spp.* effettuati, che consenta di risalire all'ultimo allevamento di provenienza dei capi macellati.

Le registrazioni effettuate nell'anagrafe suina, inerenti la qualifica, consentiranno ai servizi veterinari delle ASL interessate, alla Regione Umbria ed al Ministero della salute di verificare l'attuale stato sanitario delle aziende sull'intero territorio ed il riconoscimento di idoneità dei vari ambiti territoriali.

L'accreditamento delle aziende sarà affiancato dal programma di sorveglianza della fauna selvatica di cui al cap. II, punto A, lett. d, già attuato in Umbria con D.G.R. n. 656/2000 e successive.

Tale programma di sorveglianza riguarderà gli animali indicatori rinvenuti morti, abbattuti nel corso della normale attività venatoria o nell'ambito di piani di controllo, di abbattimento selettivo etc.

### 3. CAMPIONI PRELEVATI DA CARCASSE DI SUINI PROVENIENTI DA AZIENDE UFFICIALMENTE ESENTI DA *Trichinella spp.*

Le carcasce dei riproduttori (verri e scrofe) provenienti da allevamenti esenti da *Trichinella spp.*, esaminati sistematicamente per l'individuazione di *Trichinella spp.* non possono lasciare i locali del macello e non possono essere bollate fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella spp.* non si riveli negativo.

Le carcasce dei suini da ingrasso provenienti da allevamenti ufficialmente esenti da *Trichinella spp.*, campionati all'interno del piano di monitoraggio, non sono sottoposte alle restrizioni di cui sopra, per cui possono essere bollate ed esitate anche se ancora in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.*

### 4. PROGRAMMA DI MONITORAGGIO PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA.

Le autorità competenti applicheranno un piano di monitoraggio, basato sul rischio, dei suini domestici, degli equidi, e di altre specie animali sensibili a trichine provenienti da aziende o categorie di aziende riconosciute come esenti da trichine e da regioni in cui il

rischio di contaminazione dei suini domestici sia trascurabile al fine di verificare che gli animali siano effettivamente esenti da trichine.

Nel programma di monitoraggio figureranno la frequenza dei test, il numero di animali da sottoporre a controllo e il piano di campionamento. A questo scopo saranno prelevati ed esaminati campioni di carni al fine di individuare la presenza di trichine.

Il piano di monitoraggio sulle specie sensibili potrà essere utilizzato per categorizzare le aziende presenti sul territorio al fine di programmarne le frequenze di controllo.

### SEZIONE III - PROGRAMMA REGIONALE DI MONITORAGGIO E SORVEGLIANZA SULLA FAUNA SELVATICA SENSIBILE.

L'*Allegato IV* del Regolamento (CE) n. 2075/2005, offre la possibilità a intere Regioni di ottenere la qualifica di «regione a bassa prevalenza di trichine».

Le Regioni possono richiedere l'ottenimento della suddetta qualifica se nel corso degli ultimi dieci anni nel territorio di competenza non sia stata rilevata presenza di Trichine nei suini domestici e previa presentazione alla Commissione europea di una relazione iniziale nella quale sia descritto un piano di sorveglianza della fauna selvatica basato sul rischio.

Dal momento che la Regione Umbria ha già certificato al Ministero della salute che nel territorio di competenza delle 4 Aziende UU.SS.LL. non si sono verificati casi di positività nella ricerca di *Trichinella spp.* durante le macellazioni di suini domestici nel periodo tra il 1995 e il 2005, per l'ottenimento della qualifica è necessaria la sola presentazione della relazione iniziale di cui sopra.

Una volta ottenuta la qualifica la Regione Umbria presenterà al Ministero della salute e alla Commissione europea solamente una relazione annuale.

Nel piano di sorveglianza sulla fauna selvatica, predisposto di concerto con le Aziende UU.SS.LL., il Settore caccia e con le sezioni diagnostiche dell'I.Z.S.U.M., verranno presi in considerazione:

- i dati relativi alle macellazioni domiciliari dei suini;
- i dati relativi agli «animali indicatori».

Per quanto riguarda gli «animali indicatori» la Regione Umbria ritiene indispensabile effettuare il campionamento su carcasce di cinghiali selvatici abbattuti a caccia le cui carni sono destinate al consumo domestico privato (si ribadisce altresì che ogni forma di commercializzazione, anche diretta - agriturismi, trattorie, ristoranti, etc. - comporta l'obbligo della ricerca della trichinella su ogni capo). Al fine di ottenere un numero adeguato e rappresentativo della realtà regionale, sentito anche l'I.Z.S. Umbria e Marche, si dispone di effettuare un campionamento, di norma, pari a 10 cinghiali cacciati per squadra in modo da ottenere circa 3.000 campioni/anno da sottoporre a prova per la ricerca di *Trichinella spp.*

Per la campagna venatoria in corso 2007/2008, resta operativa la normativa precedente, che prevede l'obbligatorietà della ricerca della trichinella sul 100 per cento dei cinghiali cacciati.

Per il prelievo e l'invio dei relativi campioni verranno adottate le procedure già descritte nella Sezione I, paragrafo 1 del presente documento.

## Allegato 1

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**VERBALE DI CAMPIONAMENTO SUINI DOMESTICI / EQUINI**

ASL N° \_\_\_\_\_

Oggetto: ricerca Trichinella spp., invio tessuto muscolare

- ☐ Al Laboratorio di \_\_\_\_\_
- ☐ All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Umbria e Marche

Si inviano n. \_\_\_\_\_ campioni di tessuto muscolare di suino / equino, suddivisi in n° \_\_\_\_\_ sacchetti/contenitori, per la ricerca di Trichinella spp., ai sensi del Regolamento (CE) 2075/2005, prelevati presso il Mattatoio \_\_\_\_\_:

	Numero suini /equini *	Nome proprietario	Indirizzo Località e Comune
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			

\* identificati dal veterinario in caso di macellazioni contemporanee di più suini da parte dello stesso proprietario

Il referto deve essere inviato al seguente numero di fax \_\_\_\_\_

Note \_\_\_\_\_

Il Veterinario ispettore

Data \_\_\_\_\_



## Allegato 2

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**VERBALE DI CAMPIONAMENTO SELVATICI**

ASL N° \_\_\_\_\_

**Oggetto: ricerca *Trichinella spp.*, invio tessuto      muscolare/carcassa**

- ☐ Al Laboratorio di \_\_\_\_\_
- ☐ All'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle regioni Umbria e Marche

Si inviano n. \_\_\_\_\_ campioni suddivisi in \_\_\_\_\_ sacchetti/contenitori, per la ricerca di *Trichinella spp.*, ai sensi del Regolamento (CE) 2075/2005, prelevati presso:

	Specie	Luogo di abbattimento/rinvenimento Località e Comune	Squadra o Cacciatore singolo	Coordinate geografiche
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

Il referto deve essere inviato al seguente numero di fax \_\_\_\_\_

Note (nel caso di muscolo di cinghiale indicare la destinazione delle carni, ovvero se destinate al consumo privato o all'immissione sul mercato) \_\_\_\_\_

Il Veterinario ispettore

Data \_\_\_\_\_

## Allegato 3

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**MODULO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISULTATI**  
**A SEGUITO DELLA RICERCA DI *Trichinella spp.***  
(come da modello all'appendice dell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 2074/2005)

---

**1. Elementi di identificazione**

---

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 partita di animali

1.4 Specie animale

1.5 Numero di riferimento del certificato  
sanitario

---

**2. Rilevazioni ante-mortem**

---

2.1 Benessere

numero di animali interessati

tipo/classe/età

osservazioni (per es. caudofagia)

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 (1)

---

### 3. Rilevazioni post mortem

---

3.1 Rilevazioni (macroscopiche)

numero di animali interessati

tipo/classe /età

organo o parte dell'animale o  
degli animali interessati

data di macellazione

3.2 Patologia (possono essere utilizzati codici (2))

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 di macellazione

3.3 Risultati di laboratorio (1)

3.4 Risultati relativi alla ricerca nella carni di  
*Trichinella spp.* (3)

3.5 Altri risultati (per es. parassiti, corpi estranei,  
ecc)

3.6 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 (in stampatello)**

Firma e Timbro

---

**7. Data**

---

**8. Numero di pagine allegate al presente modulo**

- 
- (1) Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati)
  - (2) Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per la patologie figuranti nell'elenco OIE; codici B100 e B200 per le questioni inerenti al benessere degli animali (allegato I, sezione I, capo II, parte C, del regolamento (CE) n. 854/2004) e da C100 a C290 per le decisioni concernenti la carne (allegato I, sezione II, capo V, punto 1), lettere da a) a u), del regolamento (CE) n. 854/2004). Il sistema di codifica può, se necessario, comprendere ulteriori suddivisioni (per es. C141 per una patologia benigna generalizzata, C142 per una patologia più grave, ecc.). Qualora siano utilizzati codici, deve esserne opportunamente precisato il significato, affinché siano facilmente comprensibili dagli operatori del settore alimentare.
  - (3) Indicare la procedura diagnostica utilizzata per la ricerca di *Trichinella spp.*

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**RICHIESTA DI DEROGA**

Al Veterinario Ufficiale del Laboratorio di Sezionamento di \_\_\_\_\_  
sede: \_\_\_\_\_

Numero di riconoscimento: \_\_\_\_\_

E p.c.

Al Veterinario Ufficiale dello stabilimento di macellazione di \_\_\_\_\_  
sede: \_\_\_\_\_

Numero di riconoscimento: \_\_\_\_\_

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

Titolare / Legale Rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_

in possesso del numero di riconoscimento CE/CL \_\_\_\_\_ per  
l'attività di sezionamento di carni fresche, con sede operativa in: \_\_\_\_\_

- visto il Regolamento (CE) 2075/2005 del 05 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni,
- considerato che l'art. 2 prevede, nei mattatoi, il prelievo sistematico di campioni da ciascuna delle carcasse di suini, equidi e cinghiali nell'ambito degli esami post-mortem, al fine di individuare la presenza di Trichine presso un laboratorio designato dall'autorità competente;

**CHIEDE**

l'applicazione della deroga di cui all'art. 2, punto (paragrafo) 2., lettera b), che consente il sezionamento in più di 6 parti delle carni macellate presso il proprio laboratorio di sezionamento sopra citato con locali annessi o distinti dal macello, in attesa dei risultati dell'esame per l'individuazione della presenza di *Trichinella spp.*

A tal fine il sottoscritto dichiara che:

- le carcasse o le parti di carcasse sono destinate unicamente al proprio laboratorio di sezionamento sopra citato, garantendone la piena tracciabilità e la separazione da altre partite di carni;
- le carcasse o le parti di carcassa non saranno sottoposte a trasformazione né commercializzate prima della comunicazione dell'esito favorevole dell'analisi da parte dell'impianto di macellazione;



- in caso di positività per *Trichinella spp.* su una o più carcasse, il laboratorio di sezionamento garantisce che vengano immediatamente rintracciate tutte le carni, le quali vengono dichiarate inadatte al consumo umano e trattate in conformità con il Regolamento 1774/2004.

Data, \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

Il sottoscritto Dr \_\_\_\_\_ Veterinario Ufficiale dello  
Laboratorio di Sezionamento in indirizzo, approva la presente richiesta di deroga, dandone  
comunicazione al Servizio Veterinario territorialmente competente per lo stabilimento di macellazione.

Data, \_\_\_\_\_

Timbro e firma

COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE ONLINE

www.regione.umbria.it

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**PROFILASSI DELLA TRICHINELLOSI ANIMALE**

*(Prescrizioni da consegnare al proprietario in attesa della risposta dell'esame per ricerca di Trichinella spp. da parte dal laboratorio di analisi)*

- ❑ **IN ATTESA DEL RISULTATO DELLE ANALISI DI LABORATORIO EVITARE IL CONSUMO DI CARNE DI SUINO CRUDA O POCO COTTA.**
- ❑ **LA TEMPERATURA INTERNA CHE DEVE ESSERE RAGGIUNTA CON LA COTTURA DEVE ESSERE DI 71°C.**
- ❑ **NON SONO DA CONSIDERARSI SICURI PER LA PREPARAZIONE DELLE CARNI I SEGUENTI METODI:**
  - **COTTURA MEDIANTE FORNO A MICROONDE;**
  - **PROCESSI DI AFFUMICATURA, SALATURA E ESSICCAMENTO.**

PROPRIETARIO DEL SUINO \_\_\_\_\_

MEDICO VETERINARIO \_\_\_\_\_

Luogo \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

## Allegato 6

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

<b>DICHIARAZIONE NECESSARIA ALL'OTTENIMENTO DELLA QUALIFICA DI "AZIENDA ESENTE DA TRICHINE"</b>
---

**AL RESPONSABILE DEL SERVIZIO VETERINARIO**

**DELL'AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. \_\_\_\_\_ DI \_\_\_\_\_**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

residente a \_\_\_\_\_ in via/loc. \_\_\_\_\_

proprietario/titolare dell'azienda cod. \_\_\_\_\_ sita in \_\_\_\_\_

indirizzo produttivo \_\_\_\_\_

**DICHIARA CHE:**

- 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 provengono 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 i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento;

- f) sono/non sono presenti discariche in prossimità dell'azienda;
- g) tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che ne 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 autenticato 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 ha inizio soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda;
- i) 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);
- j) lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato e se posto all'esterno, gli animali sono in zone adeguatamente recintate e si adottano misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci).

Il sottoscritto si impegna ad informare il Servizio Veterinario competente 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.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE

## Allegato 7

Regione Umbria  
Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali  
Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria, sanità veterinaria e sicurezza alimentare

**Az. U.S.L. N°.....**  
**Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari**

<b>CHECK LIST 001</b>	<b>CONTROLLO UFFICIALE IN ALLEVAMENTO SUINO</b>
-----------------------	---

MOTIVO DELLA COMPILAZIONE:

- ☐ Controllo ufficiale per il rilascio della qualifica di  
 “Azienda esente da Trichine”  
☐ Supervisione (Audit interni)  
☐ Controlli ufficiali

Data della visita: \_\_\_\_\_

Compilatore della lista: \_\_\_\_\_

**DATI DI ALLEVAMENTO**

Azienda		Codice							
Comune		Via					n°		
Proprietario									
Detentore									
Responsabile									
CATEGORIE E NUMERO DEI SUINI ALLEVATI									
LATTONZOLI (7-25 KG)	MAGRONCELLI (25-50 KG)	MAGRONI (50-90 KG)	GRASSI (>90)	SCROFE (> 1 PARTO)	SCROFETTE (COPERTE)	VERRI	TOTALE		
Tipo d'allevamento	Riproduzione <input type="checkbox"/> Ciclo Aperto <input type="checkbox"/> Ciclo chiuso <input type="checkbox"/> Misto <input type="checkbox"/> Vendita riproduttori <input type="checkbox"/>				Produzione <input type="checkbox"/> Tutto pieno-Tutto vuoto per i reparti SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>				

Pos.	Riferimento:	ACCERTAMENTO DEI REQUISITI IGIENICO-SANITARI: STRUTTURE	SI	NO	N.A. <sup>1</sup>	N.V. <sup>2</sup>
1	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma a)	L'operatore del settore alimentare ha adottato 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 ?				
2	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma b)	L'operatore del settore alimentare applica un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini?				

<sup>1</sup> N.A.: non applicabile<sup>2</sup> N.V.: non verificato



3	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma b)	Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma di lotta contro i parassiti e roditori per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente?				
4	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma c)	L'operatore del settore alimentare garantisce che tutti i mangimi utilizzati provengono 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?				
5	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma d)	L'operatore del settore alimentare conserva i mangimi destinati a specie a rischio di Trichine in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori?				
6	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma d)	Tutti gli altri mangimi sono sottoposti a trattamento termico o prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente?				
7	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma e)	L'operatore del settore alimentare garantisce che le carcasse degli animali morti sono rimosse ed eliminate, conformemente alle disposizioni sanitarie, entro 24 ore da decesso? Le carcasse dei lattonzoli possono essere rimosse e immagazzinate nell'azienda, in contenitori adeguatamente sigillati, in attesa dello smaltimento.				
8	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma f)	L'allevamento è situato nelle vicinanze di una discarica in prossimità dell'azienda?				
9	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma f)	In caso di presenza di discarica in prossimità dell'azienda sono adottate misure per contenere il rischio connesso?				
10	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma g)	L'operatore del settore alimentare garantisce che i lattonzoli provenienti dall'esterno e i suini acquistati sono nati e allevati in condizioni di stabulazione controllate nell'ambito di sistemi integrati di produzione?				
11	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma h)	Tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità fino all'azienda?				
12	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma i)	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				
13	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma j)	L'operatore del settore alimentare garantisce che nessun suino destinato alla macellazione ha accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione?				
14	Reg. 2075/2005, All IV, Cap I, P.to A, comma k)	Lo svezzamento dei suinetti avviene in ambiente controllato? Se lo svezzamento è posto all'esterno, gli animali sono collocati in zone adeguatamente recintate e si adottano misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci)?				

## Legenda:

la costruzione e la manutenzione degli edifici deve essere tale da impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e ai grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali, per assicurare il rispetto di queste prescrizioni, tutte le aperture verso l'esterno devono essere protette da idonee barriere (reti, griglie...) le corsie di defecazione devono essere dotate di copertura e le aperture verso l'esterno devono essere protette da reti e/o griglie, i pavimenti e le pareti non devono presentare soluzioni di continuo tali da consentire

1. l'accesso a roditori o ad altri animali indesiderati, le condutture alimentazione, acqua, ventilazione, scarichi devono essere protette con griglie in maniera tale da impedire l'ingresso ai roditori;
2. l'azienda ha predisposto ed applica un a procedura di controllo e lotta ai roditori e agli altri animali infestanti che comprenda almeno: la programmazione degli interventi, la disposizione delle esche e/o delle trappole, i prodotti utilizzati, la documentazione degli interventi di monitoraggio con i relativi esiti, la programmazione delle azioni correttive a fronte di riscontro di infestazione. Le aree circostanti sono mantenute in maniera tale da prevenire l'annidamento degli animali infestanti (assenza di accumulo di materiali vari, sfalcio dell'erba, ecc);
3. gli alimenti di provenienza aziendale ed extraaziendale devono essere ottenuti, conservati e distribuiti nel rispetto dei requisiti previsti dal R.183/2005;
4. tutti i mangimi devono essere conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori a meno che il responsabile dell'allevamento possa dimostrare al veterinario ufficiale che le altre misure adottate prevengono efficacemente il rischio di contaminazione dei mangimi;
5. Qualora non sia possibile l'allontanamento dall'allevamento delle carcasse entro le 24 ore le stesse possono essere immagazzinate in idonei i congelatori o i cassoni frigoriferi posizionati al di fuori degli edifici utilizzati per il ricovero degli animali, purché siano adeguatamente gestiti (chiusi e inaccessibili ad estranei ed animali).

**ESITO DEL SOPRALLUOGO**FAVOREVOLE ☐

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 ☐

adeguamenti strutturali

.....  
 .....

adeguamenti funzionali

.....  
 .....

SFAVOREVOLE ☐

Data .....

Il Veterinario Ufficiale

.....

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**SERVIZIO VETERINARIO**

**DELL'AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. \_\_\_\_\_ DI \_\_\_\_\_**

- visto il Regolamento (CE) n. 2075/2005 del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- viste le linee guida regionali per l'accreditamento delle aziende di suini;
- vista la domanda presentata dal Sig. \_\_\_\_\_ proprietario/titolare dell'Azienda Cod. \_\_\_\_\_ sita in \_\_\_\_\_ Comune di \_\_\_\_\_;
- visti gli esiti dei due accertamenti ufficiali eseguiti in data \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_, di cui si acquisiscono agli atti le relative check list;
- tenuto conto che è stato rispettato quanto richiesto dall'allegato IV, capitolo II, punto b) del Regolamento (CE) n. 2075/2005;

**si rilascia il riconoscimento di Azienda con condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata, esente da Trichine.**

Data \_\_\_\_\_

Servizio \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Servizio

\_\_\_\_\_

## Allegato 9

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**ELENCO AZIENDE DELLA REGIONE UMBRIA ESENTI DA TRICHINOSI**

Pos.	Codice aziendale	Titolare/Proprietario	Data riconoscimento	Note

Il Dirigente Responsabile  
Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,  
sanità veterinaria e sicurezza alimentare  
(firma)

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**Az. U. S. L. N°.....**  
**Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari**

**RAPPORTO TRICHINELLA- STABILIMENTO**

ANNO .....

<b>STABILIMENTO DI MACELLAZIONE</b> n° di riconoscimento CE/approvazione regionale* <sup>a</sup> ..... ragione sociale..... sede stabilimento.....		A.S.L.    	
<b>LABORATORIO DESIGNATO.....</b> Sede laboratorio .....  Ragione sociale .....  Metodica utilizzata .....		annesso allo stabilimento di macellazione <input type="checkbox"/> annesso ad altro macello <input type="checkbox"/> I.Z.S. <input type="checkbox"/> Altro laboratorio designato <input type="checkbox"/>	
N° totale <b>suini macellati</b> :  Lattonzoli n° ..... Da ingrasso n°..... Scrofe n°..... Verri n°.....	N° totale <b>suini esaminati</b> per Trichinella:  Lattonzoli n° ..... Da ingrasso n°..... Scrofe n°..... Verri n°.....	N° suini di provenienza nazionale .....  N° suini di provenienza comunitaria .....  N° suini provenienti da Paesi Terzi.....	
N° totale <b>Cinghiali macellati ed esaminati</b> per la ricerca di <i>Trichinella</i>  .....	N° totale <b>Equini macellati ed esaminati</b> per la ricerca di <i>Trichinella</i>  .....	N° Equini di provenienza nazionale .....  N° Equini di provenienza comunitaria .....  N° equini provenienti da Paesi Terzi .....	
Tipologia e numero totale delle aziende di conferimento degli animali: Allevamenti ufficialmente esenti da Trichinella <input type="checkbox"/> n°..... Allevamenti non ufficialmente esenti da Trichinella <input type="checkbox"/> n°..... Allevamenti positivi <input type="checkbox"/> n°..... Stalle di sosta <input type="checkbox"/> n°.....			
<b>ESITI</b> N. animali negativi:... N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma) Specie:...../...../..... Provenienza degli animali:.....			
Commenti e note:..... .....			

\*<sup>a</sup>: approvazione regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31.12.2009.



## Allegato 11

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

**Az. U. S. L. N°.....**  
**Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari**

<b>RAPPORTO TRICHINELLA (A.S.L.)</b>		
ANNO .....		
N° totale stabilimenti che macellano suini .....	N° tot. Macelli in possesso di laboratorio annesso .....	
Riconosciuti CE n°..... Capacità limitata n°.....		
N° totale <b>suini</b> <u>macellati</u> : .....	N° totale <b>suini</b> <u>esaminati</u> per Trichinella:  .....	N° suini di provenienza nazionale .....  N° suini di provenienza comunitaria .....
N° totale <b>Cinghiali</b> <u>macellati ed</u> <u>esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° totale <b>Equini</b> <u>macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° Equini di provenienza nazionale ....  N° Equini di provenienza comunitaria ....  N° equini provenienti da Paesi Terzi ....
Cinghiali abbattuti a caccia per l'immissione in commercio.... Esaminati.... Cinghiali abbattuti a caccia per consumo domestico privato .... Esaminati....	Campionamenti ridotti sulla base della valutazione del rischio SI <input type="checkbox"/> *2 NO <input type="checkbox"/>  Suini macellati per consumo domestico privato... Esaminati...	
ESITI N. animali negativi:... N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma) Specie:..... /...../..... Provenienza degli animali:.....		
ESITO INDAGINE EPIDEMIOLOGICA ED AZIONI INTRAPRESE (allegare relazione)		
Commenti e note:..... ..... .....		
Attività di supervisione condotta dall'ASL per la verifica della corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	N° sopralluoghi svolti .....	
	N° macelli supervisionati.....	

\*a: approvazione regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31.12.2009.

**Regione Umbria**  
**Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali**  
**Servizio IV – Programmazione e gestione degli interventi di emergenza sanitaria,**  
**sanità veterinaria e sicurezza alimentare**

<b>RAPPORTO TRICHINELLA (REGIONE)</b>			
ANNO .....			
N° totale stabilimenti che macellano suini .....		N° tot. Macelli in possesso di laboratorio annesso .....	
Riconosciuti CE n°....      Capacità limitata n°.....		N° tot. Laboratori designati.... (allegare elenco)	
N° totale <b>suini</b> <u>macellati</u> : .....	N° totale <b>suini</b> <u>esaminati</u> per Trichinella:	N° suini di provenienza nazionale .....  N° suini di provenienza comunitaria .....	
N° totale <b>Cinghiali</b> <u>macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....		N° totale <b>Equini</b> <u>macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....  N° Equini di provenienza nazionale ....  N° Equini di provenienza comunitaria ....  N° equini provenienti da Paesi Terzi ....	
Cinghiali abbattuti a caccia per l'immissione in commercio....  Esaminati....  Cinghiali abbattuti a caccia per consumo domestico privato ....  Esaminati....		Campionamenti ridotti sulla base della valutazione del rischio SI <input type="checkbox"/> *2      NO <input type="checkbox"/> Suini macellati per consumo domestico privato... Esaminati... (*2: allegare relazione sulla valutazione del rischio condotta e programma dei campionamenti)	
ESITI N. animali negativi:...			
N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma)			
Specie:...../...../.....      Provenienza degli animali:.....			
ESITO INDAGINE EPIDEMIOLOGICA ED AZIONI INTRAPRESE (allegare relazione)			
Commenti e note:..... ..... .....			
Attività di supervisione della Regione/Provincia autonoma sulla corretta applicazione del Reg CE 2075/2005 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		N° sopralluoghi svolti .....	
		N° macelli supervisionati....	
		N° laboratori auditati....	

\*a: approvazione regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31.12.2009.

COPIA TRATTA DA BOLLETTINO UFFICIALE ONLINE - [www.regione.umbria.it](http://www.regione.umbria.it)

---

SALVATORE FRANCESCO D'AGOSTINO - *Direttore responsabile*

---

Registrazione presso il Tribunale di Perugia del 15 novembre 2007, n. 46/2007 - Stampa S.T.E.S. s.r.l. - 85100 - Potenza

---