



TRICHINE NELLE CARNI: I REQUISITI DELLE “AZIENDE ESENTI”

Con una **Determinazione** dello scorso **10 maggio**, la **Conferenza Stato, Regioni e Province autonome** ha dato alcune indicazioni per l'applicazione del Regolamento 2075 del 5 dicembre 2005, relativo ai controlli ufficiali per rilevare la presenza di trichinella nelle carni.

Il Regolamento comunitario (di cui si è già parlato nella nota informativa n. 35-36 del 6 marzo 2006) è applicato dal 1° gennaio 2006 ed ha introdotto nuovi e più onerosi metodi per la ricerca delle trichine, ammettendo il ricorso al vecchio esame trichinoscopico solo fino al 31 dicembre 2009, previa autorizzazione dell'autorità competente.

Si ricorda tuttavia che l'obbligo di eseguire l'esame per la ricerca delle trichine è escluso qualora i suini provengano da un'azienda riconosciuta ufficialmente esente da trichine dall'autorità competente.

I **requisiti igienico sanitari** di cui un'azienda deve essere in possesso per ottenere e mantenere la qualifica di esente da trichine sono specificati dall'allegato IV del Regolamento comunitario e sono sintetizzati nei punti che seguono:

1. gli edifici devono essere costruiti e mantenuti per impedire l'accesso ai roditori, ad altri mammiferi o ad uccelli carnivori (come corvi e rapaci).
2. deve essere adottato un programma di lotta contro i parassiti ed i roditori e si deve conservare la documentazione relativa all'attuazione del programma.
3. tutti i mangimi devono provenire da stabilimenti che rispettano i requisiti richiesti dal Regolamento 183/2005 sull'igiene dei mangimi.
4. i mangimi devono essere conservati in sili chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori.
5. le autorità competenti devono essere informate dell'eventuale presenza di una discarica in prossimità dell'azienda.
6. i lattonzoli provenienti dall'esterno e i suini acquistati devono essere nati ed allevati “in condizioni di stabulazione controllate nell'ambito di sistemi integrati di produzione” (cioè un tipo di allevamento in cui i suini sono sottoposti permanentemente a controlli per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione).
7. i suini devono essere identificati in modo da garantirne la rintracciabilità fino all'azienda.
8. l'allevatore può introdurre nuovi animali nell'azienda solo se:
 - provengono da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine;
 - gli animali sono accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente del paese di esportazione in cui si dichiara che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta esente da Trichine;
 - gli animali sono tenuti isolati fino a quando i risultati dei test sierologici si rivelino negativi.Il campionamento sierologico deve iniziare solo dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda.
9. l'allevatore deve garantire che nessun suino destinato alla macellazione abbia avuto accesso alle strutture esterne durante il periodo di produzione.
10. l'accesso all'esterno prima dello svezzamento è ammesso solo se:
 - nel paese non risultino negli ultimi 10 anni contaminazioni da Trichine negli animali domestici;

- esista un programma annuale di controllo per la fauna selvatica;
- gli animali che si trovano all'esterno siano tenuti in zone recintate;
- venga attuato un programma di monitoraggio;
- tutte le scrofe e i verri da riproduzione presenti in azienda siano sottoposti a campionamento al momento della macellazione;
- si adottino misure per tenere lontani uccelli come corvi e rapaci.

11. l'azienda deve sottoporsi alle ispezioni da parte delle autorità veterinarie.

L'allevatore è obbligato a comunicare alle autorità competenti il venir meno o il mutamento di questi requisiti.

Nella Determinazione della Conferenza Stato-Regioni è riportato un altro inciso, anch'esso non presente nel Regolamento comunitario 2075/2005, che desta qualche perplessità. Il documento precisa infatti che per ottenere il riconoscimento di "azienda esente" **le aziende di riproduttori e le aziende a ciclo chiuso devono sottoporre con esito favorevole tutti i soggetti riproduttori (verri e scrofe) all'esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello.**

Si tratta con ogni probabilità

di una disposizione mal formulata che dovrebbe fare innanzi tutto riferimento esclusivamente ai riproduttori a fine carriera (e non a tutti i soggetti riproduttori) ed in secondo luogo ai soli riproduttori a fine carriera avviati direttamente al macello. E' evidente infatti che non possono essere sottoposte ad esame le carni di suini venduti a commercianti o inviati all'estero.

In ogni caso, **le aziende da ingrasso** che intendano ottenere il riconoscimento di "azienda esente" **devono acquistare suini solo da un'azienda da riproduzione o a ciclo chiuso che abbia già ottenuto tale riconoscimento.**

Il programma di monitoraggio al macello dei suini domestici provenienti da aziende riconosciute esenti deve prevedere il controllo sistematico di tutte le scrofe ed i verri ed il controllo a campione del 10% di ogni partita di suini da ingrasso, mediante esame per digestione.

Invece, devono essere sottoposti sistematicamente ad esame trichinoscopico con metodo digestivo tutti i suini inviati al macello che provengano da aziende non riconosciute ufficialmente esenti da trichinella.

Con la collaborazione delle APA socie

Modena, 23 luglio 2007