

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

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di disporre l'iscrizione della associazione Etica ed Economia con sede legale in via Francalancia, 8, 06081 Assisi (PG) alla sezione b), foglio 97, numero d'ordine 97 del Registro regionale delle associazioni di promozione sociale;

2. di dare mandato al responsabile del procedimento di comunicare il presente atto all'associazione ed al Servizio Affari generali della Presidenza della Giunta regionale per il seguito di competenza;

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

4. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 30 marzo 2010

Il dirigente di servizio
ADRIANA LOMBARDI

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
- SERVIZIO PROGRAMMAZIONE SOCIO-ASSISTENZIALE, PROGETTUALITÀ DI TERRITORIO E AZIONI COORDINATE CON GLI ENTI LOCALI - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 30 marzo 2010, n. 2689.

L.R. 22/2004. Associazione culturale L'Erica Spoleto (PG). Iscrizione al Registro regionale delle associazioni di promozione sociale.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed 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 sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Vista la legge regionale 28 febbraio 2000, n. 13;

Vista la legge regionale dell'11 febbraio 2010, n. 8 recante: "Disposizioni per la formulazione del bilancio annuale di previsione 2010 e del bilancio pluriennale 2010-2012. Legge finanziaria 2010";

Vista la legge regionale 12 febbraio 2010, n. 10 recante: "Bilancio di previsione annuale per l'esercizio finanziario 2010 e del bilancio pluriennale 2010-2012";

Vista la deliberazione di Giunta regionale 23 febbraio 2010, n. 276 recante: "Approvazione bilancio di direzione per l'esercizio finanziario 2010. Art. 50, L.R. n. 13 del 28 febbraio 2000";

Vista la D.G.R. 7 dicembre 2005, n. 2109 che ha attivato la contabilità analitica ex art. 94 e 97 della L.R. n. 13/2000;

Vista la legge regionale n. 22 del 16 novembre 2004 dettante norme sull'associazionismo di promozione sociale;

Vista la D.G.R. n. 31 del 12 gennaio 2005 di attuazione della legge regionale n. 22 del 16 novembre 2004;

Vista la domanda di iscrizione al Registro regionale delle associazioni di promozione sociale dell'associazione culturale L'Erica con sede legale in località Colle San Tommaso, 59, 06049 Spoleto (PG) presentata in data 10 febbraio 2010, prot. n. 22986;

Visto il verbale dell'istruttoria della domanda medesima redatto in data 25 febbraio 2010 e verificato che l'associazione medesima è in possesso dei requisiti che, nei termini della richiamata legge regionale ne consentono l'iscrizione;

Considerato, altresì, che l'associazione culturale L'Erica di Colle San Tommaso Spoleto (PG) rientra nella tipologia delle "associazioni a carattere locale" secondo la definizione fornita dall'art. 2, comma 1, lettera b) della richiamata legge regionale;

Ritenuto, pertanto, di dover procedere alla iscrizione della associazione sopra indicata nella apposita sezione;

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

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di disporre l'iscrizione dell'associazione culturale L'Erica con sede legale in Colle San Tommaso, 59, 06049 Spoleto (PG) alla Sezione b), foglio 100, numero d'ordine 100, del Registro regionale delle associazioni di promozione sociale;

2. di dare mandato al responsabile del procedimento di comunicare il presente atto all'associazione ed al Servizio Affari generali della Presidenza della Giunta regionale per il seguito di competenza;

3. di autorizzare la pubblicazione della presente determinazione nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

4. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 30 marzo 2010

Il dirigente di servizio
ADRIANA LOMBARDI

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
- SERVIZIO PREVENZIONE, SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE - DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 30 marzo 2010, n. 2731.

Piano di emergenza in caso di positività per Trichinella in applicazione dell'art. 7 del Reg. CE 2075/2005 - protocollo operativo Regione Umbria.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed 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 sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

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

Vista l'intesa Stato e 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;

Vista la D.D. n. 11784 del 12 dicembre 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 - Aggiornamento ed integrazione D.G.R. 937/2007";

Visto il Reg. CE n. 1622/2009 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 853/2004, n. 854/2004 e n. 882/2004;

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 regio-

nale, nel corso del 2009 nonché il 25 gennaio e il 1° febbraio uu.ss., con la partecipazione dei responsabili dei Servizi Veterinari A e B delle ASL umbre, dell'I.Z.S. Umbria e Marche e delle Associazioni di categoria interessate;

Ritenuto altresì opportuno definire il Piano di emergenza da attuare nel caso in cui un campione prelevato al macello, in un centro di lavorazione di selvaggina o da carcasse di suini oggetto di macellazioni per uso privato o di cinghiali abbattuti a caccia e destinati al consumo domestico privato, riveli la presenza di Trichinella secondo quanto previsto dall'art. 7 del REG. (CE) 2075/2005 anche al fine di renderne omogenea l'applicazione in Umbria;

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

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare il "Piano di emergenza in caso di positività per Trichinella in applicazione dell'art. 7 del Reg. (CE) 2075/2005 - protocollo operativo Regione Umbria", allegato al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

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 30 marzo 2010

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

ALLEGATO

**PIANO DI EMERGENZA IN CASO DI POSITIVITA' PER TRICHINELLA
IN APPLICAZIONE DELL'ART. 7 DEL REG. (CE) 2075/2005
PROTOCOLLO OPERATIVO REGIONE UMBRIA**

1. Nel caso in cui, **un campione prelevato al macello**, riveli la presenza di Trichinella attraverso i metodi di individuazione di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) 2075/2005, vengono adottate le seguenti misure minime:

L'IZSUM o altro Laboratorio accreditato designato dalla Autorità Competente	<p>➤ Comunica il rilievo della positività (Numero di diagnosi e Identificativo del campione):</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> al Veterinario Ufficiale dello stabilimento di macellazione <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente <input type="checkbox"/> al Servizio V "Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare" della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali <p>➤ Invia Il/i campione/i positivo/i senza ritardo, all'Istituto Superiore di Sanità al fine di identificare la specie di Trichinella interessata.</p>
Il Veterinario Ufficiale competente per lo stabilimento di macellazione:	<p>➤ identifica la carcassa relativa al campione positivo e risale all'azienda di conferimento dell'animale positivo;</p> <p>➤ comunica la "positività riscontrata"</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> all'azienda che ha conferito l'/gli animale/i allo stabilimento di macellazione, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007. Tale comunicazione deve essere trasmessa entro le 48 ore successive al risultato; <p align="center">contestualmente</p> <p>➤ comunica l'esito sfavorevole</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario di Sanità Animale dell'AUSL territorialmente competente sull'azienda (allevamento), che provvede all'aggiornamento della qualifica sanitaria dell'allevamento nella banca dati dell'anagrafe suina nazionale.
Il Servizio Veterinario di Sanità Animale della AUSL territorialmente competente sull'Azienda che ha conferito al macello	<p>Qualora l'Azienda che ha conferito l'animale positivo al macello non coincida con l'Azienda presso cui è stato allevato l'animale positivo,</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ effettua una <u>indagine epidemiologica</u>, in collaborazione con l'IZSUM ➤ identifica l'allevamento di provenienza dell'animale/i risultato/i positivo/i, ➤ invia la comunicazione della/e positività riscontrata/e, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007, a: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> all'allevamento di provenienza dell'animale/i risultato/i positivo/i <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario di Sanità Animale della AUSL territorialmente competente per tale allevamento di provenienza
L'Azienda risultata positiva	<p>per uno o più campioni, ha l'obbligo di <i>indicare</i>, per tutte le successive partite di animali della specie suina e delle altre specie sensibili a <i>Trichinella spp</i>, conferite ad altra Azienda o destinate alla macellazione, tale notifica nel documento di informazione sulla catena alimentare (Appendice dell'allegato I Regolamento (CE) 2074/2005).</p>
L'operatore responsabile dello stabilimento di macellazione, <u>sotto la supervisione veterinaria</u>	<p>➤ assicura che tutte le parti contenenti tessuto muscolare facenti parte della carcassa/e infestata/e vengano rintracciate, senza ritardi, e dichiarate non idonee al consumo umano;</p> <p>➤ qualora sia stata applicata la deroga per il sezionamento delle carni in più di 6 parti, in attesa del risultato dell'esame per l'individuazione di <i>Trichinella</i>, attiva immediatamente la procedura di cui all'art. 19 del Reg. 178/2002, nonché la procedura interna di rintracciabilità,</p> <p align="center">pertanto:</p> <p>a) tutte le carni per le quali non è possibile oggettivamente escludere con certezza l'infestazione con larve di <i>Trichinella</i> vengono dichiarate non idonee al consumo umano dal Servizio Veterinario competente.</p> <p>b) le carni non idonee al consumo umano, a seguito di valutazione da parte del Servizio Veterinario competente, possono essere dichiarate:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ non destinabili a trattamento di risanamento per il consumo umano e pertanto destinate a trattamento conformemente al Regolamento (CE) 1774/2002; ▪ 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, <u>effettuato sotto la supervisione veterinaria</u>
Il Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente per lo stabilimento di macellazione	<p>a seguito di apposita indagine,</p> <p>➤ dichiarerà inadeguate al consumo umano tutte le carcasse e le 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.</p> <p>In tali casi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • va individuata la causa che ha condotto alla carenza del sistema di rintracciabilità • vanno prescritte le dovute misure correttive.

Il Servizio Veterinario di Sanità animale della AUSL territorialmente competente per l'azienda (allevamento)	al fine di individuare la fonte di infestazione > svolge una accurata indagine epidemiologica , in collaborazione con l'IZSUM e l'ISS. Tale indagine epidemiologica deve tener conto della possibile diffusione dell'infestazione nella fauna selvatica (Piano Regionale di controllo sanitario dei cinghiali e di specie selvatiche - anni 2009/ 2011 e obbligatorietà della ricerca di trichinella spp. nelle carni dei cinghiali di cui alla DG.R. n. 1196 del 2 settembre 2009)
Il Servizio Veterinario della AUSL competente sull'impianto di macellazione è tenuto a fornire tutte le informazioni necessarie al Servizio Veterinario di Sanità animale della AUSL di competenza sull'azienda e/o sul territorio di provenienza dell'animale risultato positivo;	
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:	<ul style="list-style-type: none"> • sulle aziende (es. adozione necessarie misure di biosicurezza), • sui mattatoi (es. riesame procedure Qualità/Autocontrollo) • sul territorio (es. revisione dei piani venatori, in collaborazione con l'autorità territoriale competente).
L'azienda che ha conferito l'animale risultato positivo perde la qualifica di azienda esente da <i>Trichinella</i> (il servizio veterinario competente aggiorna la Banca Dati dell'Anagrafe Nazionale Suina).	

2. Nel caso in cui, **un campione (cinghiale) prelevato in un centro di lavorazione di selvaggina**, riveli la presenza di Trichinella attraverso i metodi di individuazione di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) 2075/2005, vengono adottate le seguenti misure minime:

L'IZSUM o altro Laboratorio accreditato designato dalla Autorità Competente	<ul style="list-style-type: none"> > Comunica il rilievo della positività (Numero di diagnosi e Identificativo del campione): <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> al Veterinario Ufficiale del centro di lavorazione di selvaggina <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente <input type="checkbox"/> al Servizio V "Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare" della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali > Invia il/i campione/i positivo/i senza ritardo, all'Istituto Superiore di Sanità al fine di identificare la specie di Trichinella interessata
Il Veterinario Ufficiale competente per il centro di lavorazione di selvaggina	<ul style="list-style-type: none"> > identifica la carcassa relativa al campione positivo e risale alla zona di abbattimento/allevamento di provenienza dell'animale positivo; > comunica la "positività riscontrata" al soggetto che ha conferito l'/gli animale/i del centro di lavorazione di selvaggina, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007. Tale comunicazione deve essere trasmessa entro le 48 ore successive al risultato; contestualmente > comunica l'esito sfavorevole al Servizio Veterinario di Sanità Animale dell'AUSL territorialmente competente alla zona di abbattimento/allevamento di provenienza
Il Servizio Veterinario di Sanità Animale della AUSL territorialmente competente per la zona di abbattimento/allevamento di provenienza	<ul style="list-style-type: none"> > effettua una <u>indagine epidemiologica</u>, in collaborazione con l'IZSUM > identifica la zona di abbattimento/allevamento di provenienza dell'animale/i risultato/i positivo/i, > invia la comunicazione della/e positività riscontrata/e, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007, a: <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> all'Amministrazione Provinciale territorialmente competente
L'allevamento risultato positivo	per uno o più campioni, ha l'obbligo di indicare, per tutte le successive partite di cinghiali e delle altre specie sensibili a <i>Trichinella spp</i> , conferite ad altra azienda o destinate ad un centro di lavorazione di selvaggina, tale notifica nel documento di informazione sulla catena alimentare (Appendice dell'allegato I Regolamento (CE) 2074/2005).
L'operatore responsabile del centro di lavorazione di selvaggina, <u>sotto la supervisione veterinaria</u>	<ul style="list-style-type: none"> > assicura che tutte le parti contenenti tessuto muscolare facenti parte della carcassa/e infestata/e vengano rintracciate, senza ritardi, e dichiarate non idonee al consumo umano; pertanto: c) tutte le carni per le quali non è possibile oggettivamente escludere con certezza l'infestazione con larve di <i>Trichinella</i> vengono dichiarate non idonee al consumo umano dal Servizio Veterinario competente. d) Le carni non idonee al consumo umano, a seguito di valutazione da parte dal Servizio Veterinario competente, possono essere dichiarate: <ul style="list-style-type: none"> • non destinabili a trattamento di risanamento per il consumo umano e pertanto destinate a trattamento conformemente al Regolamento (CE) 1774/2002; • 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

Il Servizio Veterinario di igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente per il centro di lavorazione di selvaggina	a seguito di apposita indagine, > dichiarerà idonee al consumo umano tutte le carcasse e le loro parti, contenenti tessuto muscolare, dalle quali potrebbe essere stato prelevato il/i campione/i positivo/i, qualora nel centro di lavorazione di selvaggina non si riesca ad individuare la/e carcassa/e. In tali casi: • va individuata la causa che ha condotto alla carenza del sistema di rintracciabilità • vanno prescritte le dovute misure correttive.
Il Servizio Veterinario di Sanità animale della AUSL territorialmente competente per la zona di abbattimento/allevamento di provenienza	al fine di individuare la fonte di infestazione > svolge una accurata indagine epidemiologica , in collaborazione con l'IZSUM e l'ISS.
Il Servizio Veterinario della AUSL competente per il centro di lavorazione di selvaggina è tenuto a fornire tutte le informazioni necessarie al Servizio Veterinario di Sanità animale della AUSL di competenza sulla zona di abbattimento/allevamento di provenienza dell'animale risultato positivo.	
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 (es. adozione necessarie misure di biosicurezza), • sui centri di lavorazione di selvaggina (es. riesame procedure Qualità/Autocontrollo) • sul territorio (es. revisione dei piani venatori, in collaborazione con l'autorità territoriale competente).	

3. Nel caso in cui, **un campione prelevato da carcasse di suini oggetto di macellazione per uso privato o di cinghiali abbattuti a caccia e destinati al consumo domestico privato**, riveli la presenza di Trichinella attraverso i metodi di individuazione di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) 2075/2005, vengono adottate le seguenti misure minime:

L'IZSUM, o altro Laboratorio preposto al controllo ufficiale	> Comunica il rilievo della positività (Numero di diagnosi e Identificativo del campione): <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente <input type="checkbox"/> al Servizio V "Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare" della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali > Invia il/i campione/i positivo/i senza ritardo, all'Istituto Superiore di Sanità al fine di identificare la specie di Trichinella interessata
Il Servizio Veterinario Igiene degli alimenti di origine animale della AUSL territorialmente competente	> identifica la carcassa relativa al campione positivo dichiarandola non idonea al consumo umano e destinandola a trattamento ai sensi del reg. Ce 1774/2002 e risale all'allevamento di provenienza/zona di abbattimento dell'animale positivo; > invia la comunicazione della/e positività riscontrata/e, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007, a: <input type="checkbox"/> al Servizio Veterinario di Sanità Animale dell'AUSL territorialmente competente per l'allevamento di provenienza/zona di abbattimento
Il Servizio Veterinario di Sanità Animale della AUSL territorialmente competente per l'allevamento di provenienza/zona di abbattimento	> effettua una indagine epidemiologica , in collaborazione con l'IZSUM > identifica l'allevamento di provenienza/zona di abbattimento dell'animale/i risultato/i positivo/i > nel caso di cinghiale abbattuto a caccia, invia la comunicazione della/e positività riscontrata/e, utilizzando il "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007, a: <input type="checkbox"/> all'Amministrazione Provinciale territorialmente competente
L'allevamento risultato positivo	per uno o più campioni, ha l'obbligo di indicare, per tutte le successive partite di animali della specie suina e delle altre specie sensibili a <i>Trichinella spp</i> , conferite ad altra azienda, destinate alla macellazione o a un centro di lavorazione di selvaggina, tale notifica nel documento di informazione sulla catena alimentare (Appendice dell'allegato I Regolamento (CE) 2074/2005).

A completamento del protocollo su esposto si allegano:

1. Allegato n. 1 : "Modulo per la comunicazione dei risultati a seguito della ricerca di trichinella spp" - Allegato 3 alla D.D. 11784 del 12.12.2007.
2. Allegato n. 2 : Appendice dell'allegato I del Regolamento (CE) 2074/2005;
3. Allegato n. 3 : Procedura di cui all'art. 19 del Reg. 178/2002
4. Allegato n. 4 : metodi congelazione previsti all'allegato II del Regolamento (CE) 2075/2005

Allegato n. 1

Regione Umbria
Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali
Servizio V – Prevenzione, 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 le 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.

Allegato n. 2**ALLEGATO I al Regolamento CE 2074/2005
INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE****SEZIONE I****OBBLIGHI DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Gli operatori del settore alimentare che allevano animali destinati a essere inviati al macello provvedono a che le informazioni sulla catena alimentare di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 figurino, nei modi appropriati, nella documentazione relativa agli animali inviati, in modo da essere accessibile all'operatore del macello interessato.

Appendice dell'allegato I del Regolamento (CE) 2074/2005;

MODELLO DI DOCUMENTO

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 mandria/del gregge/della gabbia (se del caso)

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) Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati)

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 della macellazione

3.2. Patologia (possono essere utilizzati codici (1))

Numero di animali interessati

Tipo/classe/età

Organo o parte dell'animale o degli animali interessati

Carcassa dichiarata in parte o in tutto non idonea al consumo umano (indicare la ragione)

Data della macellazione

3.3. Risultati di laboratorio (2)

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

3.5. Rilevazioni relative al benessere (per es. zampe rotte)

4. Altre informazioni

5. Coordinate

5.1. Macello (numero di autorizzazione)

Nome

Indirizzo completo

Numero di telefono

1.2 Indirizzo e-mail (se disponibile)

1.3

6. Veterinario ufficiale (a stampatello)

Firma e timbro

7. Data

8. Numero di pagine allegate al presente modulo:

(1) Le autorità competenti possono introdurre i seguenti codici: codice A per le 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.

(2) Microbiologici, chimici, sierologici, ecc. (allegare i risultati).

Allegato n. 3**Articolo 19 Reg. (CE) n. 178/2002****Obblighi relativi agli alimenti: operatori del settore alimentare**

1. Se un operatore del settore alimentare ritiene o ha motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti, e l'alimento non si trova più sotto il controllo immediato di tale operatore del settore alimentare, esso deve avviare immediatamente procedure per ritirarlo e informarne le autorità competenti. Se il prodotto può essere arrivato al consumatore, l'operatore informa i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, richiama i prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure siano insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.
2. Gli operatori del settore alimentare responsabili di attività di vendita al dettaglio o distribuzione che non incidono sul confezionamento, sull'etichettatura, sulla sicurezza o sull'integrità dell'alimento devono, entro i limiti delle rispettive attività, avviare procedure per ritirare dal mercato i prodotti non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e contribuire a garantire la sicurezza degli alimenti trasmettendo al riguardo le informazioni necessarie ai fini della loro rintracciabilità, collaborando agli interventi dei responsabili della produzione, della trasformazione e della lavorazione e/o delle autorità competenti.
3. Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Essi informano le autorità competenti degli interventi adottati per evitare rischi al consumatore finale e non impediscono né scoraggiano la cooperazione di chiunque con le autorità competenti, in base alla legislazione nazionale e alla prassi legale, nel caso in cui tale cooperazione possa prevenire, ridurre o eliminare un rischio derivante da un prodotto alimentare.
4. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti riguardo ai provvedimenti volti ad evitare o ridurre i rischi provocati da un alimento che forniscono o hanno fornito.

Allegato n. 4**Metodi congelazione previsti all'allegato II del Reg. (CE) 075/2005**

ALLEGATO II

Trattamento mediante congelazione**A. Metodo di congelazione 1**

- a) Le carni pervenute già congelate devono essere mantenute in questo stato.
- b) L'attrezzatura tecnica e l'alimentazione in energia della cella frigorifera devono essere tali da garantire che la temperatura necessaria sia raggiunta molto rapidamente e mantenuta in tutte le parti della cella frigorifera e all'interno delle carni.
- c) L'imballaggio isolante deve essere rimosso prima della congelazione, salvo il caso in cui le carni siano già alla temperatura richiesta quando vengono introdotte nella cella frigorifera, ovvero nel caso in cui l'imballaggio sia tale da non impedire il raggiungimento della temperatura desiderata entro i termini specificati.
- d) Le partite nella cella frigorifera devono essere tenute separate e sotto chiave.
- e) Occorre registrare la data e l'ora di arrivo di ciascuna partita destinata alla cella frigorifera.
- f) La temperatura nella cella frigorifera non può superare i -25 °C. Essa deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e deve essere registrata costantemente. La temperatura non deve essere misurata direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione e la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelamento, conservando il tutto per un anno.
- g) Le carni con diametro o spessore inferiore a 25 cm devono essere congelate per un periodo minimo di 240 ore consecutive, mentre le carni con diametro o spessore superiore a 25 cm e 50 cm devono essere congelate per un periodo minimo di 480 ore consecutive. La durata della congelazione viene calcolata dal momento in cui nella cella frigorifera si raggiunge la temperatura specificata al punto f).

B. Metodo di congelazione 2

Si osservano le disposizioni generali dei punti da a) ad e) del metodo 1 e si applicano le seguenti combinazioni durata/temperatura.

- a) Le carni con diametro o spessore inferiore a 15 cm devono essere congelate secondo le seguenti combinazioni durata/temperatura:
 - 20 giorni a -15 °C,
 - 10 giorni a -23 °C,
 - 6 giorni a -29 °C.
- b) Le carni con diametro o spessore tra 15 e 50 cm devono essere congelate secondo le seguenti combinazioni durata/temperatura:
 - 30 giorni a -15 °C,
 - 20 giorni a -25 °C,
 - 12 giorni a -29 °C.

La temperatura nella cella frigorifera non deve superare il livello di temperatura d'inattivazione prescelto. Essa deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e deve essere registrata costantemente. La temperatura non deve essere misurata direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione e la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelamento, conservando il tutto per un anno. Nel caso si ricorra a gallerie di congelazione e la procedura indicata prima non venga seguita alla lettera, l'operatore alimentare deve essere in grado di dimostrare alle competenti autorità che il metodo alternativo è in grado di eliminare le Trichine dalle carni di suino in modo efficace.

C. Metodo di congelazione 3

Il trattamento consiste nella crioessiccazione commerciale o nella congelazione di carni per combinazioni specifiche di durata/temperatura con monitoraggio della temperatura all'interno di ciascun taglio.

a) Le disposizioni generali dei punti da a) ad e) del metodo 1 vengono osservate con le seguenti combinazioni durata/temperatura:

- 106 ore a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 82 ore a $-21\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 63 ore a $-23,5\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 48 ore a $-26\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 35 ore a $-29\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 22 ore a $-32\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 8 ore a $-35\text{ }^{\circ}\text{C}$,
- 1/2 ora a $-37\text{ }^{\circ}\text{C}$.

b) La temperatura deve essere misurata mediante apparecchi termoelettrici calibrati e deve essere registrata costantemente. La sonda del termometro va inserita al centro di un pezzo di carne di dimensioni non inferiori al pezzo di carne più spesso da congelare. Il pezzo in questione deve essere collocato nel punto meno favorevole della cella frigorifera, né a prossimità immediata dell'impianto di raffreddamento, né direttamente nella corrente di aria fredda. Gli strumenti devono essere tenuti sotto chiave. I grafici della temperatura devono comprendere i dati del registro d'ispezione delle carni all'importazione e la data e l'ora dell'inizio e della fine del processo di congelamento, conservando il tutto per un anno.