

*De Fazio*  
5/11/15

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 3 NOV. 2015
Prot. n.	443934
Indice classificazione C.101	Pratica / Fascicolo



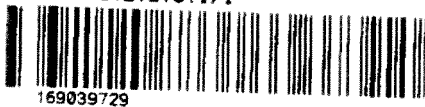
# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE  
Ufficio IX-EX DGISAN

Regioni e Province Autonome  
di Trento e Bolzano  
Servizi Veterinari  
Loro Sedi

Ministero della Salute  
DGISAN

0041441-P-02/11/2015  
I.Z.a.c.1/1



p.c. II.ZZ.SS.  
Loro Sedi

Associazioni di categoria  
Loro Sedi

Oggetto: Controllo ufficiale presso gli stabilimenti di macellazione iscritti nella lista degli impianti italiani autorizzati all'esportazione in USA - REV 1

Ad integrazione di quanto disposto in via generale con nota DGISAN 26639 del 30/06/2014, con la presente si forniscono indicazioni specifiche circa le modalità del controllo ufficiale sugli stabilimenti di macellazione abilitati all'esportazione verso gli Stati Uniti d'America (USA).

Per gli impianti di macellazione, per facilitare il reperimento delle norme disposte per l'esportazione in USA si riportano di seguito i requisiti specifici ancora vigenti.

Si ricorda che sono oggetto di equivalenza con la normativa Statunitense le seguenti Direttive comunitarie: 64/433; 96/22; 96/23; 77/99; 71/118

I Regolamenti del Pacchetto Igiene sono ancora oggetto di studio per il raggiungimento dell'equivalenza.

Nella normativa americana i requisiti previsti per le carni fresche sono presenti nel 9 CFR 301 e capitoli seguenti e nel Federal Meat Inspection Act.

## A) modalità ispettive ante e post mortem

Fermo restando quanto previsto nei regolamenti comunitari 853 e 854/2004, negli stabilimenti di macellazione abilitati export USA è necessario procedere all'ispezione ante e post mortem continuando ad applicare le modalità ispettive più dettagliate descritte nella direttiva 64/433, ancora oggi oggetto di equivalenza ancorché superata.

Pertanto, al fine di mantenere operative tali modalità ispettive le stesse sono riportate in allegato (allegato 1)

### **B) Campionamenti aggiuntivi sulle carcasse suine negli stabilimenti di macellazione**

**Carica Batterica Totale (C.B.T.) e Enterobatteriaceae:** la numerazione di *E. coli* sulle carcasse può essere sostituita con la numerazione della Carica Batterica Totale (C.B.T.) e delle Enterobatteriaceae effettuata nell'ambito dell'autocontrollo aziendale ai sensi della Decisione 471/2001.

Come prevede l'accordo di equivalenza fra l'Unione Europea e gli U.S.A (Dec. 98/258/CE modificata dalla Dec. 05/405/CE), la numerazione della C.B.T. e delle Enterobatteriaceae (ai sensi della Dec. 471/2001/CE) deve rispettare le seguenti condizioni:

- il campionamento casuale deve essere svolto nel corso dell'intera giornata di macellazione,
- non devono essere modificati i 4 punti di campionamento previsti.

Resta inteso che l'applicazione di quanto sopra indicato ottempera anche a quanto richiesto dal Regolamento CE 2073/05.

#### **Salmonella spp.**

Per quanto riguarda la ricerca di *Salmonella* spp. sulle carcasse, il campionamento condotto, come richiesto dalle Autorità sanitarie Statunitensi, sotto la supervisione dei Servizi Veterinari competenti, continua ad essere applicato secondo la seguente procedura.

1. Campionamento di una carcassa scelta con metodo casuale (anche la scelta della mezzena da campionare deve essere casuale) ogni giorno di macellazione per 55 giorni consecutivi. Il prelievo deve essere effettuato dopo l'ispezione post mortem.
2. Il campionamento deve avvenire mediante impiego di spugnette abrasive e deve interessare una superficie di 100 cm (10\*10) per ciascuno dei tre siti di campionamento previsti (in successione: piatto della coscia, pancia, gola/guancia). La spugna utilizzata deve essere inumidita con 10 ml di piatto della coscia prima di essere strofinata in successione sulle tre superfici da campionare. Dopo il campionamento la spugna deve essere reimmessa nel contenitore sterile ed inviata al laboratorio senza ulteriore aggiunta di terreno di trasporto.
3. Le aree di campionamento sono così definite: coscia- l'area è individuata in modo che la base della coda sia posta al centro del lato del quadrato limitatore rivolto verso il margine spinale della mezzena ; pancia- l'area è individuata in modo che il lato inferiore del quadrato limitatore sia posto orizzontalmente subito causalmente al gomito dell'animale; gola – l'area compresa tra la linea tesa dall'articolazione atlante epistrofeo alla linea mediale ventrale (allegato 2)
4. I campioni devono essere trasportati in condizioni di refrigerazione ed analizzati presso un laboratorio ufficiale entro le 24 ore dal prelievo
5. Per il periodo durante il quale sono condotti, i campionamenti sostituiscono quelli da svolgersi nell'ambito dell'autocontrollo aziendale ai sensi del Regolamento 2073/2005.
6. L'esito viene considerato non conforme quando gli esiti positivi sono superiori a 6 carcasse su 55 (pari al 8.7%) limite oltre il quale devono scattare le azioni correttive (attenzione, nel caso di 4 o più positività su 50 campioni successivi, dovranno comunque essere adottate le opportune azioni correttive ai sensi del Reg. 2073/2005).
7. Il mancato rispetto dello standard previsto per salmonella deve portare la ditta ad adottare, sotto la supervisione veterinaria, tutte le azioni correttive necessarie prima di procedere ad una seconda serie di 55 campioni. Se anche questa seconda serie desse esito non conforme lo stabilimento, oltre all'applicazione delle azioni correttive, deve procedere ad una revisione del proprio piano HACCP prima di procedere al terzo set di 55 campioni. Una terza serie di campionamenti con esito inaccettabile comporta la sospensione dell'attività di macellazione ai fini dell'esportazione verso gli

USA fintanto che lo stabilimento non sia in grado di dimostrare con soddisfazione del Servizio Veterinario la risoluzione del problema.

In caso di esiti favorevoli, i campionamenti per la ricerca di *Salmonella* spp continuano ad essere svolti dagli stabilimenti in oggetto nell'ambito del proprio autocontrollo aziendale ai sensi del Reg. 2073/2005. Per quanto riguarda le modalità di analisi, si ricorda che per l'analisi delle spugnette da carcassa è applicabile il metodo ISO 6579:2002/Cor 1:2004.

### C) SINVA

I dati relativi ai campionamenti svolti dai Servizi Veterinari competenti per *Salmonella* spp. e per C.B.T. ed Enterobacteriaceae devono essere registrati sul Sistema Informativo SINVA.

### D) Esportazione di carni e prodotti a base di carne a breve stagionatura (riferimento nota DGISAN 14917 16/04/2015)

A seguito del riconoscimento da parte delle Autorità di USDA/APHIS della macroregione del Nord Italia (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Lombardia, Emilia Romagna, Province di Trento e Bolzano, Marche, Veneto, Friuli Venezia Giulia), quale territorio indenne da malattia vescicolare del suino (MVS), il mercato statunitense è stato aperto anche alle carni suine fresche e ai prodotti a base di carne suina a breve stagionatura provenienti dalle suddette Regioni a condizione che vengano rispettato quanto sotto riportato.

Tali prodotti devono essere ottenuti a partire da carni di animali nati, allevati, macellati presso strutture localizzate nelle suddette Regioni, o in tutte le altre zone al di fuori del territorio italiano ritenute indenni da MVS ai sensi del 9 CFR 94.12 e da Peste Bovina o Afta Epizootica ai sensi del 9 CFR 94.1 e ai sensi dell'European CSF Region rif. PSC.

Per conoscere lo stato sanitario dei Paesi in riferimento alle malattie di cui sopra è possibile consultare il sito dell'USDA-APHIS: Country Animal Disease Status

Anche gli eventuali stabilimenti di trasformazione (per i prodotti a breve stagionatura), devono essere localizzati nelle medesime aree.

Per le zone indenni da MVS, ma confinanti o con rapporti commerciali evidenti con zone non considerate tali, la normativa americana prevede alcune disposizioni particolari contenute nel 9 CFR 94.13 e di seguito specificate.

Nulla è modificato per quanto riguarda la produzione di prodotti a base di carne suina lavorati in conformità al 9 CFR 94.17 (prodotti stagionati più di 400 giorni) e al 9CFR94.12 (prodotti cotti)

- Requisiti per gli stabilimenti di macellazione nazionali che intendono produrre carni destinate all'esportazione diretta negli USA o alla trasformazione in prodotti esportati conformemente al 9CFR94.13

Lo stabilimento di macellazione non può approvvigionarsi di suini o di carni suine ottenute da animali che sono nati e/o allevati o sono stati o hanno transitato in una Regione inserita nel paragrafo 94.1 (a) che include le regioni infette da Peste Bovina o Afta Epizootica o inserita nel paragrafo 94.12 (a) che include le regioni infette da Malattia Vescicolare del suino. E' permesso il trasporto di suini vivi, carni suine e prodotti suini provenienti da una regione indenne da peste bovina, afta epizootica e MVS solo nel caso in cui questi prodotti, dovendo attraversare regioni non indenni, vengano trasportati in container sigillati mediante uso di sigilli numerati seriali del Governo di una regione considerata indenne (9 CFR 94.13 (2)).

Gli animali e le carni non devono viaggiare sullo stesso mezzo di trasporto con animali o carni che non rispondono ai criteri di cui sopra al fine di evitare la loro commistione o il contatto con carni o animali di diverso "livello" sanitario.

Inoltre è necessario considerare che gli animali non devono provenire da nessuna regione classificata nel 9 CFR 94.9 (a) e 9 CFR 94.10 (a) come regione in cui la peste suina classica esiste.

Nessun mezzo di trasporto, attrezzatura o materiale usato per il trasporto dei suini o delle carni ottenute nella macroregione o in altre zone indenni può essere usato per trasportare animali o carni che non rispettano le caratteristiche richieste a meno che non siano preventivamente lavati e disinfettati.

**Al fine di certificare l' idoneità delle carni ai requisiti del del 9 CFR 94.13**, il Veterinario Ufficiale del macello deve verificare il rispetto delle seguenti condizioni:

### 1. Provenienza/ origine degli animali da macellare (conformità al 9 CFR 94.13)

L'impianto di macellazione deve predisporre, attuare e mantenere all'interno del proprio manuale di autocontrollo una procedura che garantisca che gli animali sono nati ed allevati in allevamenti situati all'interno della macroregione o di altre zone indenni e che non sono mai venuti a contatto con animali di diverso stato sanitario. Ciò significa che tutti gli allevamenti coinvolti nella filiera di fornitura del macello non debbono introdurre animali da regioni diverse da quelle di cui al 9 CFR94.12.

Tali condizioni devono essere certificate dal Servizio Veterinario dell'allevamento fornitore del macello anche sulla base di precedenti certificazioni della medesima natura riferiti agli allevamenti a monte della filiera produttiva. (allegato 3).

Presso l'impianto di macellazione devono essere disponibili le evidenze documentali della corretta applicazione della suddetta procedura.

Il sistema di cui sopra sarà sottoposto a controllo nell'ambito delle verifiche periodiche condotte dalle ASL, Regioni e Ministero.

### 2. Modalità di trasporto degli animali vivi

I mezzi di trasporto utilizzati per il trasporto degli animali devono:

- Essere lavati e disinfettati prima del carico.

Fino a nuova disposizione, al fine di garantire l'efficacia della procedura di disinfezione e soprattutto assicurare un effettivo controllo di tale attività da parte dell'autorità competente, la disinfezione deve essere effettuata presso i macelli autorizzati export USA. Il Servizio Veterinario presso il macello effettuerà verifiche a campione su tale attività documentandole sui verbali del controllo ufficiale (almeno 1 automezzo al giorno tra quelli dedicati ai trasporti di animali conformi ai punti successivi).

All'automezzo sottoposto a sanificazione deve essere rilasciato un documento riportante le seguenti informazioni: luogo, data e ora di lavaggio e sanificazione; targa dell'automezzo lavato; tipo di disinfettante utilizzato. A titolo di esempio sono considerati efficaci le soluzioni disinfettanti di cui al punto 4.

Il Servizio Veterinario competente dovrà procedere ad effettuare e documentare verifiche a campione al momento del carico degli animali verificando in particolare:

- i. pulizia dei mezzi;
- ii. presenza dell'autocertificazione di disinfezione che permetta di individuare il luogo e il giorno di disinfezione;
- iii. la veridicità dell'autocertificazione, anche contattando la stazione di disinfezione/sanificazione;
- iv. il giornale di viaggio al fine di accertare che non siano stati effettuati carichi tra la disinfezione e il carico attuale.

- Caricare solo animali provenienti da una regione di cui al 9 CFR 94.12 e 94.1

- Non transitare per una regione diversa da quelle elencate nel 9 CFR 94.12 e 94.1, fatto salvo quanto riportato sopra.

### **3. Macellazione, sezionamento, stoccaggio e trasporto delle carni nel rispetto della non commistione**

Nel caso uno stabilimento di macellazione non sia in grado di garantire l'esclusivo approvvigionamento di animali o carni di animali dalla macroregione o da altre Regioni indenni, prima di procedere alla macellazione degli animali e/o alla lavorazione delle carni destinate all'esportazione diretta negli USA o all'invio delle stesse presso impianti di trasformazione per la successiva produzione di prodotti a breve stagionatura ai sensi del 9 CFR 94.13, è necessario che:

- nello stabilimento non siano presenti animali, carni o prodotti che non rispettano i requisiti sanitari sopra riportati;
- Nel caso in cui nello stabilimento siano presenti contemporaneamente animali e/o carni che rispettano i requisiti del 9 CFR 94.13 e carni congelate di diverso status sanitario, queste ultime devono essere segregate nelle celle e non movimentate fintanto che nello stabilimento siano presenti animali e/o carni che rispettano i requisiti del 9 CFR 94.13. La spedizione del prodotto congelato e non conforme al 9 CFR 94.13 potrà avvenire solo qualora sia possibile una canalizzazione di tale prodotto in uscita completamente indipendente (struttura/attrezzature/personale) oppure quando non saranno più lavorate carni animali e/o carni che rispettano i requisiti del 9 CFR 94.13 .
- lo stabilimento abbia proceduto ad applicare un efficace ciclo di pulizia e disinfezione secondo una procedura di provata efficacia nei confronti dei virus delle malattie animali interessate.

**Si ricorda all'Autorità Competente per la conduzione di controlli ufficiali il divieto della contemporanea presenza nello stabilimento di carni destinate alla produzione di prodotti a bassa stagionatura e di animali e carni non rispondenti ai "requisiti macroregione". Tale separazione può avvenire anche all'interno della medesima giornata di lavorazione facendo precedere la lavorazione fino alla spedizione della carni conformi al 9 CFR 94.13.**

**In caso di contemporanea presenza di animali e carni conformi al 9 CFR 94.13 e di animali e carni non conformi al 9 CFR 94.13 (con esclusione delle carni congelate di cui sopra) le prime vengono assimilate alle seconde.**

### **4. Modalità di disinfezione dei mezzi di trasporto, dei locali, delle attrezzature e dei materiali**

I disinfettanti utilizzati durante le operazioni di sanificazione delle stalle di sosta, dei locali di lavorazione degli impianti e delle attrezzature, devono essere efficaci nei confronti delle malattie di cui sopra (MVS, PSC, AFTA). Si raccomanda pertanto di utilizzare:

- disinfettanti efficaci contro MVS: essendo il virus privo di envelope è insensibile ad etere e cloroformio. In presenza di materia organica, è inattivato da idrossido di sodio ed anche da idrossido di potassio alla concentrazione di riferimento del 2 % di sostanza attiva (1% in combinazione con detergenti) e comunque in grado di determinare nella soluzione finale un ph di 12. La glutaraldeide alla concentrazione di riferimento del 2 % di sostanza attiva è indicata in quanto non corrosiva, per la disinfezione degli automezzi ma non deve essere utilizzata per persone ed animali. Per la disinfezione del personale e in assenza di materia organica grossolana, risultano idonei disinfettanti come agenti ossidanti, iodofori ed acidi in combinazione con detergenti. A titolo di esempio si riportano alcune combinazioni di principi attivi efficaci nei confronti del MVS:
  1. glutaraldeide 23% e Alchilbenzilammonio cloruro 5% uso all' 1%
  2. glutaraldeide 15 % e Alchilbenzilammonio cloruro 5% : uso al 2 %

Le attrezzature per la movimentazione della carni che rientrano al macello vanno lavate e disinfettate prima di accedere all'interno dell'edificio dello stabilimento.

Le attrezzature in attesa di lavaggio possono essere ricoverate nell'apposito locale, a condizione che procedano verso gli altri reparti solo dopo essere state accuratamente lavate e disinfettate.

### 3. Tracciabilità delle carni dall'allevamento

Per le carni ottenute nel rispetto di quanto previsto nei punti da 1 a 4 il VU del macello sottoscriverà il documento di tracciabilità previsto in allegato.

#### Azioni in caso di mancato rispetto delle condizioni di cui ai punti da 1 a 4

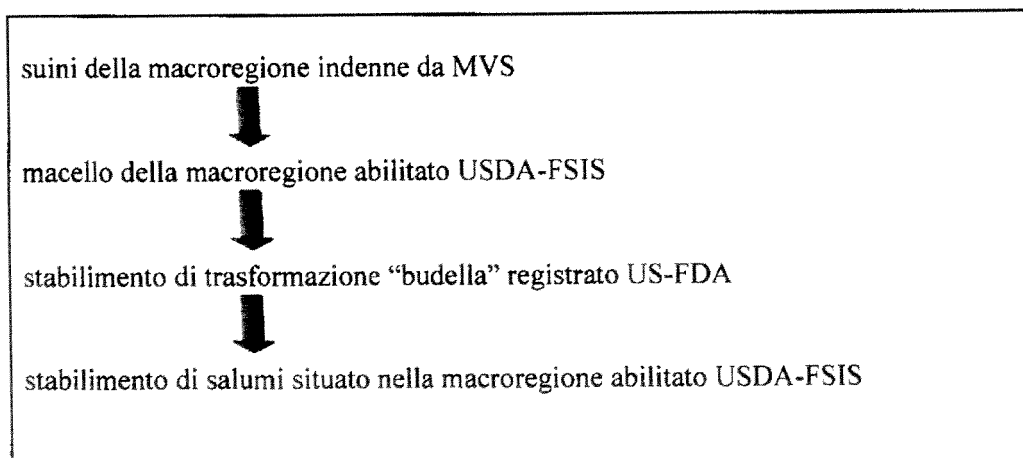
Nel caso in cui all'ispezione ante o post-mortem il VU rilevasse carenze nella documentazione di accompagnamento degli animali, incongruenza delle stesse, presenza di animali o carni il cui sistema di identificazione denuncia una provenienza non idonea, tutti gli animali, le carni e i prodotti presenti nello stabilimento nonché quelli ottenuti successivamente sino al completamente delle procedure di pulizia e disinfezione di cui ai punti 3 e 4 non possono essere certificate ai sensi del 9 CFR 94.13.

In ogni caso, quando il VU rilevasse il mancato rispetto delle condizioni di segregazione in ogni fase della produzione, stoccaggio e trasporto delle carni, tutti gli animali, le carni e i prodotti presenti nello stabilimento nonché quelli ottenuti successivamente sino al completamente delle procedure di disinfezione di cui ai punti 3 e 4 non possono essere certificate ai sensi del 9 CFR 94.13.

#### E) Requisiti impianti di budella/involuceri naturali per forniture a salumifici italiani

Appare inoltre opportuno chiarire i requisiti sanitari richiesti per la fornitura di budella/involuceri naturali da utilizzare ai fini della lavorazione dei prodotti di salumeria. Le budella/involuceri naturali devono provenire da uno stabilimento di macellazione abilitato USA e devono rispettare le condizioni di sanità animale previste dal certificato concordato con le Autorità Americane per la produzione di prodotti di cui al CFR 94.13. Sostanzialmente le budella/involuceri naturali italiani devono essere ottenuti da animali provenienti dalla macro regione riconosciuta indenne da MVS e PSC.

Le budella potranno essere poi lavorate in impianti "non abilitati" USDA-FSIS in quanto questo processo è un procedimento sotto controllo US-FDA. In sostanza deve essere garantito il seguente percorso:



Le budella/involucro naturali provenienti da altri Paesi e lavorate in stabilimenti italiani di lavorazione budella registrati US-FDA devono comunque essere provenienti da stabilimenti di macellazione abilitati USA e devono essere conformi ai requisiti di cui al CFR 94.13.

Tali budella/involucro naturali dovranno pervenire allo stabilimento di trasformazione accompagnati da documentazione sanitaria che ne garantisca la conformità al 9 CFR 94.13.

La nota ministeriale DGISAN/35408/P del 15-09-2015 è abrogata dalla presente.

Si pregano i Servizi Veterinari in indirizzo di trasmettere la presente alle A.S.L. di propria competenza territoriale.

Ringraziando per la fattiva collaborazione si porgono distinti saluti.

IL DIRETTORE GENERALE\*  
(dott. Giuseppe Ruocco)

\* Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.lgs.39/1993

**Allegato 1 “Modalità di esecuzione ispezione ante e post mortem”.**

**Allegato 2 “schema siti campionamento”**

**Allegato 3 “attestazione sanitaria animali”**

**Allegato 4 “attestazione sanitaria carni”**

Ref: Anna Beatrice Ciorba  
Ab.ciorba@sanita.it



## ALLEGATO I

### CAPITOLO VI ISPEZIONE SANITARIA ANTE MORTEM.

Gli animali devono essere sottoposti all'ispezione ante mortem il giorno stesso del loro arrivo al macello o prima dell'inizio della macellazione giornaliera; se gli animali sono stati tenuti in stalla durante la notte, tale esame deve essere rinnovato immediatamente prima della macellazione. Il conduttore del macello, il proprietario o il suo rappresentante, deve facilitare le operazioni di ispezione sanitaria ante mortem, in particolare qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria. Ogni animale macellato deve portare un marchio di identificazione il quale permetta all'autorità competente di determinare l'origine di detto animale.

26. a) Il veterinario ufficiale deve eseguire l'ispezione ante mortem conformemente alle norme della professione e in condizioni di illuminazione adeguata.

b) Il veterinario ufficiale deve accertarsi, per quanto riguarda gli animali consegnati al macello, che sono state osservate le norme comunitarie in materia di benessere degli animali.

27. L'ispezione deve permettere di accertare:

a) se gli animali sono affetti da malattia trasmissibile all'uomo o agli animali, o se presentano sintomi o un quadro clinico che possa far sospettare l'insorgenza di tale malattia;

b) se presentano sintomi di malattie o turbe generali che possono rendere le carni non idonee al consumo umano; durante l'ispezione si dovrà altresì prestare attenzione a qualsiasi segno dal quale risulti che agli animali siano stati somministrati prodotti farmacologicamente attivi, o che essi possano aver consumato qualsiasi altra sostanza che ne renda le carni nocive per la salute umana;

c) se presentano segni di stanchezza o di agitazione o lesioni.

28. a) Gli animali stanchi o agitati devono essere lasciati a riposo per almeno 24 ore, tranne se il veterinario ufficiale decide altrimenti.

b) Gli animali che risultino affetti da una delle malattie di cui al punto 27, lettere a) e b), non possono essere macellati a scopo di consumo umano.

c) La macellazione di animali che si sospetta siano affetti da una delle malattie elencate nel punto 27, lettere a) e b), deve essere differita e gli animali devono essere sottoposti ad un esame accurato per effettuare una diagnosi.

Qualora, per effettuare una diagnosi, sia necessario procedere ad una ispezione post mortem, il veterinario ufficiale dispone affinché gli animali in questione siano macellati separatamente o al termine delle operazioni normali.

Gli animali in questione sono sottoposti ad ispezione post mortem accurata e integrata, se il veterinario lo ritiene necessario per conferma, da un esame batteriologico appropriato e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica di cui si può supporre che siano state somministrate, tenuto conto delle condizioni patologiche osservate.

## ALLAGATO II

### CAPITOLO VIII ISPEZIONE SANITARIA POST MORTEM .

Tutte le parti dell'animale, ivi compreso il sangue, devono essere sottoposte ad ispezione immediatamente dopo la macellazione, per consentire di verificare se esse siano idonee al consumo umano.

40. L'ispezione post mortem deve comprendere:

a) esame visivo dell'animale macellato e dei relativi organi

b) palpazione degli organi di cui al punto 41 e, qualora il veterinario ufficiale lo ritenga necessario, dell'utero;

c) incisione di alcuni organi e linfonodi e, tenuto conto delle conclusioni tratte dal veterinario ufficiale, dell'utero. Se, dall'ispezione visiva o dalla palpazione di taluni organi, risulta che l'animale è affetto da lesioni tali da poter provocare la contaminazione delle carcasse, delle apparecchiature, del personale o dei locali di lavoro, questi organi non devono essere incisi nel locale di macellazione o in altre parti dello stabilimento in cui possa verificarsi la contaminazione di carni fresche;

d) ricerca di alterazioni di consistenza, di colore, di odore ed eventualmente di sapore;

e) se del caso, analisi di laboratorio, comportanti in particolare la ricerca delle sostanze di cui all'articolo 5, paragrafo 1, lettere j) e k).

41. Il veterinario ufficiale deve eseguire, in particolare, le operazioni seguenti:

41. C. a) nei suini:

a) esame visivo della testa e della gola. Incisione ed esame dei linfonodi sottomascellari (Inn. mandibulares); esplorazione della cavità boccale e retroboccale e della lingua. Asportazione delle amigdale;

b) esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodibronchiali e mediastinici (Inn. bifurcationes, eparteriales e mediastinales). La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

c) esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare;

d) esame visivo del diaframma;

e) esame visivo del fegato, dei linfonodi periportalari (Inn. portales); palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;

f)esame visivo del tubo gastroenterico, del mesenterio e dei linfonodi gastrici e mesenterici (lnn. gastrici, mesenterici, craniales e caudales); palpazione e, se del caso, incisione dei linfonodi gastrici e mesenterici;

g)esame visivo e se necessario palpazione delle milza;

h)esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali (lnn. renales);

i)esame visivo della pleura e del peritoneo;

j)esame visivo degli organi genitali;

k)esame visivo della mammella e dei relativi linfonodi (lnn. supramammari); nella scrofa, incisione dei linfonodi sopramammari;

l)esame visivo e palpazione della regione ombelicale e delle articolazioni degli animali giovani. In caso di dubbio, la regione ombelicale deve essere incisa e le articolazioni devono essere aperte;

42. A.

Il veterinario ufficiale deve inoltre effettuare sistematicamente:

1) la ricerca della cisticercosi nei suini. Tale ricerca deve comprendere l'esame delle superfici muscolari direttamente visibili, in particolare al livello dei muscoli adduttori della coscia, dei pilastri del diaframma, dei muscoli intercostali, del cuore, della lingua e della laringe e se necessario della parete addominale e degli psoas, liberati dal tessuto adiposo;

3) la ricerca delle trichine sulle carni fresche di animali delle specie suina ed equina contenenti muscoli striati.

L'esame deve essere effettuato secondo metodi scientificamente e praticamente sperimentali, in particolare metodi fissati nelle direttive comunitarie o in altre norme internazionali.

I risultati devono essere valutati sulla base di un metodo di riferimento stabilito secondo la procedura dell'articolo 16 della presente direttiva previo parere del comitato scientifico e veterinario e devono essere almeno equivalenti per quanto riguarda l'esattezza ad un esame trichinoscopico ai sensi dell'allegato I, punto I, della direttiva 77/96/CEE.

La Commissione pubblica tale metodo di riferimento nella Gazzetta ufficiale delle Comunità europee.

B. I risultati delle ispezioni sanitarie ante e post mortem vengono registrati dal veterinario ufficiale e, in caso di diagnosi di una malattia trasmissibile all'uomo, di cui all'articolo 6, vengono comunicati alle autorità veterinarie competenti, preposte al controllo della mandria da cui provengono gli animali nonché al responsabile della stessa mandria.

### ALLEGATO III

#### ESCLUSIONE DAL CONSUMO:

##### Articolo 5

1. Gli Stati membri provvedono affinché siano dichiarati non idonei al consumo umano dal veterinario ufficiale:

a) le carni di animali:

i) sui quali è stata constatata, fatte salve le malattie di cui all'allegato C della direttiva 90/425/CEE (3), una delle seguenti malattie:

- Actinobacillosi o actinomicosi generalizzate,
- Carbonchio ematico e carbonchio sintomatico,
- Tubercolosi generalizzata,
- Linfadenite generalizzata,
- Morva,
- Rabbia,
- Tetano,
- Salmonellosi acuta,
- Brucellosi acuta,
- Malrossino (Erisipela),
- Botulismo,
- Setticemia, piemia, tossiemia e viremia;

vii)che presentavano lesioni acute di broncopolmonite, pleurite, peritonite, metrite, mastite, artrite, pericardite, enterite o meningoencefalomielite confermate da un'ispezione particolareggiata, completata eventualmente da un esame batteriologico e dalla ricerca di residui di sostanze aventi azione farmacologica.

Tuttavia, qualora i risultati di tali esami specifici siano favorevoli le carcasse sono dichiarate idonee al consumo umano, previa asportazione delle parti non idonee al consumo;

iii)che erano affetti dalle seguenti malattie parassitarie: sarcosporidiosi e cisticercosi generalizzate e trichinellosi;

iv)che erano morti, nati morti o morti nell'utero;

v)che sono stati macellati troppo giovani, le cui carni siano edematose;

ivi)che presentavano una cachessia oppure un'anemia in fase avanzata;

vii)che presentavano tumori, ascessi o gravi ferite in diverse parti della carcassa o in vari visceri;

b)le carni di animali:

ii) che abbiano reagito in modo positivo o dubbio a tubercolinoreazione e nelle quali un esame effettuato conformemente all'allegato I, capitolo VIII, punto 41, lettera G, non abbia consentito di evidenziare lesioni tubercolari localizzate in vari organi o in diverse parti della carcassa.

Tuttavia, qualora una lesione tubercolare sia stata constatata nei linfonodi di uno stesso organo o di una stessa parte di carcassa, solo l'organo colpito o la parte di carcassa colpita ed i linfonodi associati sono dichiarati non idonei al consumo umano;

ii)che abbiano reagito in modo positivo o dubbio al test per la brucellosi confermato da lesioni che mettano in evidenza un'affezione acuta.

Anche se non si constata alcuna lesione, le mammelle, gli organi genitali ed il sangue devono essere dichiarati non idonei al consumo umano;

a) ii)

c)- le parti di carcasse che presentino infiltrazioni sierose o emorragie gravi, ascessi localizzati o contaminazioni localizzate,

- le frattaglie e i visceri che presentino lesioni patologiche di origine infettiva, parassitaria o traumatica;

d)le carni:

- febbrose,

- che presentano gravi anomalie per quanto riguarda il colore, l'odore, la consistenza e il sapore;

e)allorché il veterinario ufficiale constata che una carcassa o una frattaglia è affetta da linfadenite caseosa o da qualsiasi altra affezione suppurativa, senza che tale affezione sia generalizzata o accompagnata da cachessia:

ii)tutti gli organi e i linfonodi corrispondenti, qualora l'affezione precedentemente descritta sia presente alla superficie o all'interno di tale organo o di tali linfonodi;

ii)in tutti i casi in cui non si applica il precedente i), la lesione e tutte le parti circostanti che il veterinario ufficiale ritenga necessario eliminare tenuto conto del grado di evoluzione della lesione, fermo restando che una lesione vecchia, solidamente incapsulata, può essere considerata inattiva;

f)le carni risultanti dalla rifilatura del punto di dissanguamento;

g)qualora il veterinario ufficiale constati che una carcassa intera o una parte di carcassa o una frattaglia siano affette da una malattia o da un'affezione diversa da quelle menzionate nelle lettere precedenti, l'intera carcassa e le frattaglie, oppure la parte della stessa che reputi necessario dichiarare non idonee al consumo umano;

h)le carcasse le cui frattaglie non siano state sottoposte ad ispezione post mortem;

i)il sangue di un animale le cui carni siano state dichiarate non idonee al consumo conformemente ai punti precedenti, nonché il sangue contaminato dal contenuto dello stomaco o da qualsiasi altra sostanza;

j)le carni provenienti da animali ai quali siano stati somministrati:

i) sostanze vietate in applicazione delle direttive 81/602/CEE (4) e 88/146/CEE (5);

iii)prodotti che possono rendere le carni pericolose o nocive per la salute umana e su cui dovrà essere presa una decisione secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;

iii)prodotti inteneritori:

k)le carni contenenti residui delle sostanze autorizzate conformemente alle eccezioni previste all'articolo 4 della direttiva 81/602/CEE e agli articoli 2 e 7 della direttiva 88/146/CEE, residui di farmaci, di antibiotici, di antiparassitari o di altre sostanze nocive o che potrebbero rendere il consumo di carni fresche pericoloso o nocivo per la salute umana, ove tali residui superino i limiti di tolleranza fissati dalla normativa comunitaria;

l)le carni contaminate o alterate in proporzioni da decidere secondo la procedura di cui all'articolo 16, previo parere del comitato scientifico veterinario;

m)il fegato e i reni di animali di età superiore a due anni originari di regioni nelle quali l'esecuzione dei programmi approvati conformemente all'articolo 4 della direttiva 86/469/CEE (6) ha permesso di constatare la presenza generalizzata di metalli pesanti nell'ambiente;

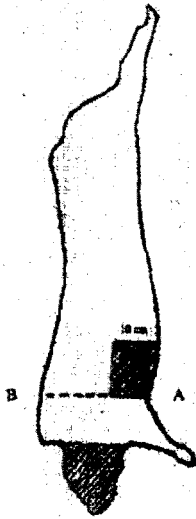
n)le carni che, fatta salva un'eventuale normativa comunitaria applicabile in materia di ionizzazione siano state trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette;

o)le carni che presentino intenso odore sessuale.

2. Secondo la procedura prevista all'articolo 16 e previo parere del comitato veterinario scientifico, possono essere adottate eventuali integrazioni o modifiche al paragrafo 1, in particolare per la tubercolosi, la brucellosi e la salmonellosi

Linee guida per la ricerca di *E. coli* e *Salmonella* su carcasse di suino.

Figura 1: Aree di campionamento per il test di *E. coli* e *Salmonella spp.* su carcassa di suino

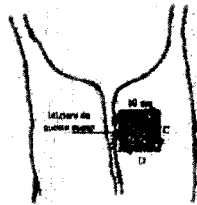


**Torace**

Individuare il gomito della carcassa. Tracciare una linea immaginaria (A-B) lungo la mezzena che dall'olecrano raggiunga, ortogonalmente alla carcassa, l'altra parte di taglio. A partire da questa linea delimitare un'area quadrata di circa 10 cm di lato in modo da ottenere una superficie di 100 cm<sup>2</sup> sulla quale effettuare il prelievo.

**Guancia**

Tracciare una linea immaginaria, perpendicolare alla carcassa, passante per l'articolazione dell'addome; tutta la colonna sottostante quella linea sarà considerata guancia.



**Coda**

Dalla base della coda spostarsi di 5 cm (verso la parte distale) lungo il margine della parte grassa esposta (A), quindi tracciare un segmento, lateralmente di 10 cm (B). Da qui misurare 10 cm ortogonalmente e verso la testa della mezzena (C), quindi lateralmente per definire il quadrato (D), ed infine spostarsi di 5 cm verso la parte caudale per raggiungendo l'inizio dell'area (E).

**CARTA INTESTATA DELLA ASL**

Io sottoscritto Dott. \_\_\_\_\_ Veterinario Ufficiale dell'AUSL di ..... " \_\_\_\_\_", attesto che:

1. gli animali oggetto della presente spedizione sono nati e sono stati allevati in regioni diverse da quelle riconosciute infette ai sensi del 94.1 (a) che include regioni infette da Peste Bovina o Afta Epizootica o inserite nel paragrafo 94.12 (a) che include le regioni infette da Malattia vescicolare del suino.
2. gli stessi animali non hanno mai soggiornato, non sono mai transitati per una regione diversa da quella di cui al punto precedente fatto salvo quanto previsto al punto 9 CFR 94.13 (2) e non sono mai venuti a contatto con animali non rispondenti alle condizioni della presente attestazione
3. l'allevamento da cui provengono gli animali non ha mai introdotto animali diversi da quanto riportato nei punti 1 e 2
4. nel caso in cui l'allevamento avesse introdotto animali diversi da quelli di cui ai punti 1 e 2 successivamente al 28 maggio 2013, prima dell'introduzione degli animali di cui alla presente attestazione, la struttura destinata al ricovero dell'unità epidemiologica (capannone) e tutte attrezzature contenute, sono state pulite e disinfettate con presidi efficaci al fine di prevenire la persistenza del virus MVS.

Luogo e data: \_\_\_\_\_

Il Veterinario Ufficiale presso l'allevamento .....

CARTA INTESTATA DELLA ASL

Allegato 4

\*Si riportano di seguito le informazioni che devono essere fornite ai veterinari ufficiali degli impianti di trasformazione per permettere la certificazione verso gli USA dei prodotti finiti.  
I Servizi veterinari possono predisporre un modello di pre-certificazione unico utilizzando lo schema sotto riportato oppure i modelli di pre certificazione differenziati per lavorazioni di cui al 94.17 o 94. 13 utilizzando le parti pertinenti. Si rammenta che nei camion non possono viaggiare carni di diverso stato sanitario

Io sottoscritto Dott. \_\_\_\_\_ Veterinario Ufficiale dell'AUSL di \_\_\_\_\_, attesto che:

**A) ATTESTATO SANITARIO PER CARNI DI CUI AL 9 CFR 94.17\***

1. le carni sopraindicate sono state bollate con il seguente numero di riconoscimento veterinario .... e che gli animali da cui esse sono state ottenute sono nati e sono stati allevati in Italia (\* da barrare se non pertinente)
2. negli allevamenti di origine degli animali non sono stati riscontrati casi di afta epizootica, peste bovina, peste suina africana, peste suina classica e malattia vescicolare nei 60 gg. Antecedenti la macellazione.
3. gli animali e le relative carni sono risultati sani prima e dopo la macellazione.
4. gli animali sono stati macellati in data .....

**B) ATTESTATO SANITARIO PER CARNI DI CUI AL 9 CFR 94.13\***

Gli animali da cui provengono le carni

1. sono nati e sono stati allevati in regioni diverse da quelle riconosciute infette ai sensi del 94.1 (a) che include regioni infette da Peste Bovina o Afta Epizootica o inserite nel paragrafo 94.12 (a) che include le regioni infette da Malattia vescicolare del suino.
2. non hanno mai soggiornato, non sono mai transitati per una regione diversa da quella di cui al punto precedente fatto salvo quanto previsto al punto 9 CFR 94.13 (2) e non sono mai venuti a contatto con animali non rispondenti alle condizioni della presente attestazione
3. l'allevamento da cui provengono gli animali non ha mai introdotto animali diversi da quanto riportato nei punti 1 e 2
4. nel caso in cui l'allevamento avesse introdotto animali diversi da quelli di cui ai punti 1 e 2 successivamente al 28 maggio 2013, prima dell'introduzione degli animali di cui alla presente attestazione, la struttura destinata al ricovero dell'unità epidemiologica (capannone) e tutte attrezzature contenute, sono state pulite e disinfettate con presidi efficaci al fine di prevenire la persistenza del virus MVS

Durante la macellazione degli animali e/o la lavorazione delle carni di cui alla presente attestazione, non erano presenti nello stabilimento animali o carni non rispondenti alle condizioni della presente attestazione.

Nel caso in cui lo stabilimento avesse introdotto animali o carni di stato sanitario diverso da quelle di cui al presente certificato è stata effettuata una disinfezione di tutti gli ambienti, strutture, attrezzature in modo da prevenire la possibilità di persistenza del virus MVS.

sono state il mezzo di trasporto impiegati per il trasporto degli animali è stato lavato e disinfettato prima del carico.

**Le carni di cui alla presente attestazione sono idonee alla produzione di prodotti a base di carne con stagionatura inferiore ai 400 giorni (9 CFR 94.13) esportabili verso gli Stati Uniti d'America.**

Luogo e data: \_\_\_\_\_

Il Veterinario Ufficiale .....