



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 2

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI
FARMACI VETERINARI
UFFICIO 6

Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma



Assessorati Sanità delle Regioni e P.A. di Trento
Assessorato Agricoltura della P.A. di Bolzano
Servizi Veterinari
LORO SEDI

Ministero dell'Ambiente e della
Tutela del Territorio e del Mare
Direzione Generale per la Protezione della Natura
DGProtezione.natura@pec.minambiente.it
*Per la cortese trasmissione della nota a tutti i
giardini zoologici con licenza.*

OGGETTO: alimentazione degli animali presenti nei giardini zoologici con alcune tipologie di sottoprodotti di origine animale non trasformati

L'art. 18 del regolamento (CE) 1069/2009 prevede la possibilità di alimentare gli animali detenuti nei giardini zoologici (mammiferi carnivori, uccelli rapaci, uccelli necrofagi e rettili carnivori) con i sottoprodotti di origine animale classificati nella categoria 1, 2 e 3, in deroga agli articoli 12, 13 e 14 del medesimo regolamento. Per "Giardini zoologici" si intendono tutte le tipologie di concentrazione di animali appartenenti a specie selvatiche detenute dall'uomo, che possono costituire un pericolo per la trasmissione delle malattie infettive e diffuse di cui all'art 24 del regolamento di polizia veterinaria e provviste di licenza ai sensi dell'art. 4, comma 1 del decreto legislativo 21 marzo 2005, n.73.

Fatta questa premessa e visto l'art. 14, comma 1.1 e 1.2 delle linee guida nazionali per l'applicazione del regolamento (CE) 1069/2009 (CU 7.2.2013), si ritiene opportuno stabilire una serie di misure sanitarie atte a garantire il controllo dei rischi per la salute pubblica e degli animali, in merito alla raccolta e all'uso in deroga dei sottoprodotti animali per l'alimentazione di animali da giardino zoologico.

1. Sottoprodotti di categoria 3 raccolti negli stabilimenti di macellazione, negli stabilimenti autorizzati per l'immissione sul mercato di derrate alimentari o raccolti presso negozi di vendita al dettaglio

Il responsabile sanitario del giardino zoologico deve accertarsi che l'utilizzo di questa tipologia di sottoprodotti nell'alimentazione non comporti effetti nocivi per gli animali a cui è destinato, tenendo in considerazione anche le informazioni riportate in etichetta, ove presente, e nei documenti di accompagnamento.

2. Sottoprodotti di categoria 3, costituiti da pulcini di un giorno abbattuti per motivi commerciali e roditori, allevati ed abbattuti, per l'alimentazione di rettili e rapaci

Nel caso di utilizzo di questa tipologia di sottoprodotti è necessaria una dichiarazione del fornitore attestante che l'eutanasia degli animali non sia stata effettuata con sostanze pericolose per rettili e rapaci.

3. Sottoprodotti di categoria 1 e 2 rappresentati da animali morti per cause diverse dalla macellazione

Prima dell'utilizzo di questa tipologia di sottoprodotti, al fine di escludere pericoli per l'animale destinatario, è necessario che il responsabile sanitario del giardino zoologico ottenga le seguenti informazioni scritte, sull'animale morto, da parte del veterinario libero professionista o del veterinario della Asl competente sull'allevamento di origine: l'anamnesi, i risultati della sorveglianza sanitaria, la presunta causa di morte, i trattamenti farmacologici e l'accertamento del rispetto dei tempi di sospensione, nonché una certificazione dello stato sanitario dell'allevamento di provenienza, in particolar modo per quanto riguarda l'indennità dalle malattie soggette a piani di sorveglianza specifici. Se uno di questi dati non risulta soddisfacente, il sottoprodotto non può essere destinato all'alimentazione animale.

Le carcasse di animali appartenenti alla fauna selvatica, non detenuti dall'uomo, per le quali non è possibile ottenere dati anamnestici, qualora raccolte per essere destinate all'alimentazione degli animali da zoo, devono essere sottoposte, con esito favorevole scritto, ad un controllo veterinario da parte di un veterinario pubblico o libero professionista, che certifica l'assenza di segni clinici manifesti di malattie infettive o diffuse.

Le carcasse dei ruminanti domestici, inclusi quelli ospitati all'interno degli zoo, prima dell'utilizzo ai sensi di questa circolare, devono essere state sottoposte a test diagnostico per le encefalopatie spongiformi trasmissibili (TSE), con esito negativo, secondo la normativa vigente, il Reg. (CE) 999/2001. Anche le carcasse dei ruminanti, delle specie tassonomiche selvatiche da giardino zoologico, devono essere utilizzate, previo esito negativo ai test rapidi per TSE; per quanto riguarda la malattia da deperimento cronico dei cervidi (Chronic Wasting Disease CWD), si raccomanda di sottoporre a test rapido tutti i cervidi deceduti di età superiore ai 12 mesi, fatte salve successive indicazioni ministeriali.

Obblighi degli operatori

I giardini zoologici che si avvalgono delle deroghe per l'alimentazione previste all'art. 18 (1) e 18 (2) (a), devono essere registrati nella banca dati nazionale S.INTE.SI, ai sensi dell'art. 23 del Reg. (CE) 1069/2009, con la sigla UZOO (utilizzatori registrati di sottoprodotti animali per scopi specifici). Sono, quindi, soggetti agli obblighi di tracciabilità e alla tenuta del registro come previsto dagli art. 21 e 22 del Reg. (CE) 1069/2009 e ai criteri di igiene definiti dal Reg. (UE) 142/2011 (capo IV dell'allegato IX).

Qualora intendano utilizzare materiali di categoria 1, rappresentati da corpi interi, o parti, di animali contenenti materiale specifico a rischio (MSR) e da corpi interi, o parti, di animali da giardino zoologico, devono essere in possesso di una specifica *autorizzazione* rilasciata dal servizio veterinario della Asl competente, secondo quanto previsto dal regolamento (UE) 142/2011, allegato VI, capo II, sezione 4. L'autorizzazione all'impiego di materiali di categoria 1 è sospesa nel caso di un legame, sospettato o confermato, con la propagazione delle TSE, fino a quando tale rischio possa essere escluso.

I sottoprodotti devono essere trasportati allo zoo utilizzatore a norma dell'allegato VIII, capo I, sezione 1 del regolamento (UE) 142/2011, da operatori registrati ai sensi dell'art. 23 del regolamento (CE) 1069/2009, fatte salve eventuali deroghe previste nelle linee guida nazionali (atti CU del 7/2/2013), se applicabili.

Onde evitare rischi per la salute umana e animale, il trasporto e l'immagazzinaggio dei sottoprodotti destinati al presente utilizzo, è effettuato alla temperatura di refrigerazione o congelazione, salvo se trasportati e consumati entro 24 ore. Le eventuali operazioni di toelettatura e il sezionamento della carcassa devono essere eseguiti in appositi spazi, inclusa l'eventuale eviscerazione. L'asportazione e l'eliminazione di tutti i tessuti classificati come materiale specifico a rischio (MSR) ai sensi del regolamento (CE) 999/2001, benchè sia auspicabile, resta opzionale. Le parti non utilizzate della carcassa, contenenti MSR, devono essere raccolte in contenitori individuati come "materiale di categoria 1" e colorate con blu di metilene prima dello smaltimento ai sensi del regolamento (CE) 1069/2009. Durante queste manovre, devono essere applicate tutte le misure necessarie a prevenire rischi per la salute pubblica e degli animali.

Gli operatori addetti alla manipolazione dei sottoprodotti, in particolare di quelli di categoria 1 (ruminanti domestici e selvatici contenenti MSR) e 2 (animali morti non macellati), devono usare tutte le precauzioni necessarie al fine di evitare di contrarre malattie a carattere zoonotico, utilizzando dispositivi di protezione. Tali protocolli operativi vanno integrati nella valutazione dei rischi del centro, di cui al D.lgs. 9 aprile 2008, n.81.

Le carcasse e le loro parti possono essere somministrate fresche se un accurato controllo possa escludere la contaminazione da parassiti; in alternativa devono essere congelate e mantenute a temperatura, per almeno 30 giorni, per ridurre il rischio di parassitosi. Lo scongelamento delle carcasse e degli altri sottoprodotti di origine animale eventualmente congelati deve avvenire a temperatura di

refrigerazione. Tutti i sottoprodotti devono essere lasciati a disposizione dell'animale consumatore al massimo per 12 ore e successivamente rimosse e smaltite.

Il responsabile sanitario del giardino zoologico deve accertarsi che non vengano utilizzati nell'alimentazione degli animali da giardino zoologico, in quanto non idonei a garantire la salute e il benessere agli animali, i seguenti sottoprodotti:

- Animali morti non sottoposti a controllo veterinario;
- Animali morti per cause sconosciute;
- Animali morti in cui non sono stati correttamente rispettati i tempi di sospensione dei farmaci e i sottoprodotti contenenti residui di sostanze autorizzate;
- Animali morti o abbattuti per presenza sospettata o effettiva di malattia trasmissibile all'uomo o agli animali
- Animali morti a seguito di eutanasia con sostanze chimiche;
- Animali morti o i sottoprodotti contenenti agenti inquinanti (contaminanti) che eccedono i limiti consentiti dalla normativa vigente;
- Animali morti che hanno presentato sintomatologia neurologica;
- Animali morti provenienti da allevamenti dove circola la pseudorabbia;
- Animali morti provenienti da allevamenti non indenni dalle malattie da piano di sorveglianza specifico;
- Animali uccisi con arma da fuoco, salvo che i proiettili siano rimossi e la zona circostante il foro toelettata;

E' altresì necessario evitare il cannibalismo, riproducendo la piramide alimentare naturale.

Gli animali, roditori o volatili, destinati all'alimentazione di rettili o rapaci, devono essere somministrati dopo eutanasia. Particolare attenzione va posta alla possibile presenza di residui di farmaci (antinfiammatori, ecc.) nei sottoprodotti destinati agli uccelli degli ordini *Falconiformes* e *Strigiformes*.

Compiti dell'autorità competente

L'autorità competente locale, chiamata ad autorizzare e/o verificare il corretto utilizzo dei sottoprodotti nell'alimentazione degli animali all'interno del giardino zoologico, ai sensi della presente circolare, deve accertare:

- le *specie destinarie*;
- la presenza di un'*area dedicata* per le eventuali operazioni di toelettatura, sezionamento o asportazione del MSR;
- la presenza di un'*area dedicata* per la conservazione dei sottoprodotti, in modo tale che sia impedito l'accesso ad altri animali, non detenuti nello zoo;

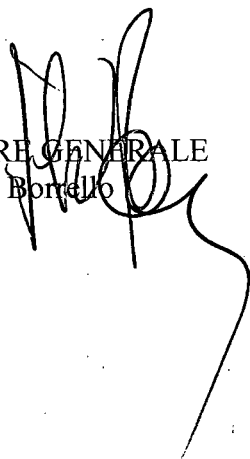
- la presenza di un *registro* in cui siano riportati la quantità, la tipologia, l'origine (nome e indirizzo del fornitore, incluso - ove presente - il numero autorizzativo fornito dalla ASL), il peso stimato e la data di consumo, nonché il risultato degli eventuali test per le TSE (eseguiti sui capi deceduti nello zoo);
- l'uso, giustificato e conforme alla presente circolare, delle carcasse di ruminanti contenenti MSR per l'alimentazione degli animali da zoo, affinché questa pratica non sia impiegata come modalità alternativa per la distruzione del MSR o per lo smaltimento di carcasse contenenti MSR.
- le modalità di *trasporto* dei sottoprodotti;
- le modalità di *pulizia e disinfezione* dei locali, degli strumenti e del veicolo e del materiale utilizzato per il trasporto;
- le modalità con cui si intendono *smaltire gli scarti* dei sottoprodotti non utilizzati nell'alimentazione, nel rispetto della normativa sanitaria e ambientale.
- L'applicazione del decreto legislativo 9 aprile 2008 n.81, integrato dalla valutazione dei rischi derivanti dalla gestione dei sottoprodotti.

Sono fatte salve le norme ambientali, di benessere e di tutela delle specie animali.

Qualora una o più prescrizioni della presente circolare non sono soddisfatte, l'autorità competente locale sospende o vieta all'operatore l'attività in oggetto.

Le Regioni sono invitate a condividere i risultati dell'applicazione della presente circolare nell'ambito della stesura della relazione annuale sui sottoprodotti prevista dal Piano Nazionale Integrato.

IL DIRETTORE GENERALE
Dr Silvio Borrello



IL DIRETTORE GENERALE
Dr Giuseppe Ruocco



Referenti

Tiziana Serraino

Email: t.serraino@sanita.it

Ugo Santucci

Email: u.santucci@sanita.it

