

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

Ruolo dell'OSA e del veterinario ufficiale

Paolo Casorè

Servizio Ceterinario - ASL Provincia di Varese

Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare della Commissione delle Comunità Europee, pubblicato il 12.01.2000, ha come principio ispiratore la politica della sicurezza alimentare, basata su un approccio completo e integrato che considera l'intera catena alimentare degli alimenti e dei mangimi per animali. La politica "dai campi alla tavola" (*from feed to food*) copre tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione dei mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio. Le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare e, quindi, la politica ambientale svolge altresì un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

Regolamento CE n. 178/2002

Il Regolamento CE n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, traduce le proposte contenute nel Libro Bianco in Legislazione, costituendo la base giuridica della normativa nel settore alimentare. In particolare, nelle considerazioni introduttive, al punto 12 viene ribadito che «Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi, fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento della catena alimentare presenta un potenziale impatto sulla sicurezza

alimentare» e «Per lo stesso motivo, occorre prendere in considerazione altre pratiche e mezzi di produzione agricoli a livello di produzione primaria e i loro effetti potenziali sulla sicurezza generale degli alimenti (punto 14)».

Regolamento CE n. 852/2004

Il Regolamento CE n. 852/2004 (riquadro 1) del Parlamento



Foto 1. Gli operatori che gestiscono stabilimenti di macellazione devono richiedere, ricevere e controllare le informazioni sulla catena alimentare per tutti gli animali conferiti.



Riquadro 1. Regolamento CE n. 852/2004, Allegato I, Parte A.

REGOLAMENTO CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari

ALLEGATO I

PRODUZIONE PRIMARIA PARTE A: REQUISITI GENERALI IN MATERIA DI IGIENE PER LA PRODUZIONE PRIMARIA E LE OPERAZIONI ASSOCIATE

7. Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare e devono mettere a disposizione delle autorità competenti e degli operatori del settore alimentare che ricevono i prodotti le pertinenti informazioni contenute in tali registrazioni a loro richiesta.

8. Gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni, in particolare, riguardanti:

- a) la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali;
- b) i prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate

- agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
- c) l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale; 25.6.2004 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 226/13;
- d) i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana;
- e) tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

9. Gli operatori del settore alimentare che producono o raccolgono prodotti vegetali devono tenere le registrazioni, in particolare riguardanti:

- a) l'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario e biocido;
- b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.

10. Gli operatori del settore alimentare possono essere assistiti da altre persone, quali i veterinari, gli agronomi e i tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni. L 226/14 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 25.6.2004.

europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari, nelle considerazioni introduttive, riprendendo principi enunciati nel Regolamento CE n. 178/02, riafferma che «Ogni operatore del settore alimentare, lungo la catena alimentare, dovrebbe garantire che la sicurezza degli alimenti non sia compromessa anche attraverso un elemento essenziale quale la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti».

Nel capo I (norme generali), articolo 1, punto b si richiama la necessità di garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria. Nell'allegato I (produzione primaria), parte A, sezione III, è «Fatto obbligo per gli operatori del settore alimentare la tenuta e la conservazione delle registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli in modo appropriato e per un periodo di tempo adeguato e commisurato alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare».

Regolamento CE n. 853/2004

Il Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, nell'allegato II, sezione III (riquadro 2), determina gli obblighi per gli operatori riguardanti le informazioni sulla catena alimentare.

Si propongono quattro modelli, da utilizzare da parte dell'allevatore, per trasmettere al responsabile del macello

le informazioni relative alla catena alimentare (figura 1,2,3 e 4).

Regolamento CE n. 854/2004

Il Regolamento CE n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, definisce i controlli del veterinario ufficiale riguardanti le informazioni in materia di catena alimentare (articolo 4, punto 4, lettera a) e articolo 5, punto 1 lettera a) (riquadro 3).

Nell'allegato I, sezione I, capo II, lettera A, vengono specificati i controlli che il veterinario ufficiale deve effettuare (riquadro 4).

Nel capo II (decisioni relative alle informazioni sulla catena alimentare) si determinano i provvedimenti che il veterinario ufficiale deve assumere in seguito ai risultati ottenuti dai controlli ispettivi (riquadro 5).

Regolamento CE n. 2074/2005

Il Regolamento CE n. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio CE n. 854/2004 e CE

Riquadro 2. Regolamento (CE) N. 853/2004, Allegato II, Sezione III.**REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 del parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale**

ALLEGATO II

REQUISITI CONCERNENTI DIVERSI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

SEZIONE III: INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

Gli operatori del settore alimentare che gestiscono i macelli devono, se del caso, richiedere, ricevere, controllare le informazioni sulla catena alimentare nonché intervenire, come previsto nella presente sezione per tutti gli animali diversi dalla selvaggina selvatica, avviati o destinati ad essere avviati al macello.

1. I gestori dei macelli non devono accettare animali nei locali dei macelli senza aver richiesto ed essere in possesso delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare che figurano nei registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali a norma del regolamento (CE) n. 852/2004.

2. I gestori dei macelli devono essere in possesso delle informazioni almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali nei macelli, tranne nelle circostanze di cui al punto 7.

3. Le pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare di cui al punto 1 riguardano, in particolare:

- a) lo *status* sanitario dell'azienda di provenienza o lo *status* sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;
- b) le condizioni di salute degli animali;
- c) i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;
- d) la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;
- e) i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;
- f) le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post *mortem* sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;
- g) i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;
- h) il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.

4.

a) Tuttavia non è necessario che i conduttori dei macelli siano in possesso:

i) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e h), se il conduttore è già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità); oppure ii) delle informazioni di cui al punto 3, lettere a), b), f) e g), se il produttore dichiara che non vi sono informazioni da riferire al riguardo.

b) Le informazioni non devono necessariamente essere fornite quale estratto integrale dei registri dell'azienda di provenienza. Esse possono essere trasmesse con scambio di dati elettronici o sotto forma di dichiarazione standardizzata firmata dal produttore.

5. Gli operatori del settore alimentare che decidono di accettare gli animali nei locali del macello previa valutazione delle pertinenti informazioni sulla catena alimentare, devono mettere queste ultime a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e, salvo nelle circostanze di cui al punto 7, almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto. L'operatore del settore alimentare deve notificare al veterinario ufficiale qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione *ante mortem* dell'animale in questione.

6. Se un animale arriva al macello senza informazioni sulla catena alimentare, l'operatore deve immediatamente notificarlo al veterinario ufficiale. La macellazione dell'animale non può aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

7. Se l'autorità competente lo permette, le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali ai quali si riferiscono al momento dell'arrivo al macello, anziché precederli di almeno 24 ore, nel caso di:

- a) animali della specie suina, pollame o selvaggina d'allevamento che sono stati sottoposti a un'ispezione ante mortem nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che quest'ultimo ha esaminato gli animali nell'azienda e li ha trovati sani;
- b) solipedi domestici;
- c) animali che sono stati sottoposti a macellazione di emergenza, se accompagnati da una dichiarazione, firmata dal veterinario, in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione *ante mortem*;
- d) animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello.

I gestori dei macelli devono valutare le informazioni pertinenti. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono consegnare i documenti di cui alle lettere a) e c) al veterinario ufficiale. La macellazione o la tolettatura degli animali non possono aver luogo fino a quando il veterinario ufficiale non lo autorizzi.

8. Gli operatori del settore alimentare devono controllare i passaporti di cui sono muniti i solipedi domestici per assicurare che gli animali siano destinati alla macellazione per il consumo umano. Se accettano gli animali per la macellazione, essi devono dare il passaporto al veterinario ufficiale.



Informazioni relative alla catena alimentare

(All. II Sez. III Reg. CE n. 853/04)

BOVINI

Allegato al Mod. 4 n. del Codice aziendale

Il sottoscritto

In qualità di¹ proprietario/detentore

DICHIARA

a) Gli animali di cui al mod. 4 allegato provengono da una azienda in possesso di accreditamento per le seguenti malattie :

TBC BRC LEB

b) Che nell'azienda non sono stati rilevati segni della presenza di patologie con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni.

Ovvero

Di essere a conoscenza della presenza nell'azienda di origine di

Segni clinici

Alterazioni degli indici produttivi (aumento della mortalità, diminuzione indici di fertilità ecc.) indicativi della possibile presenza di patologie in allevamento (es. Salmonella, *Campylobacter* ecc.)

Esiti sfavorevoli di esami di laboratorio dello stesso ciclo di allevamento² (specificare)

Rilevi di patologie e di altre non conformità all'ispezione al macello sugli ultimi tre conferimenti al (specificare con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni)

c) Veterinario che fornisce assistenza zoiatrica all'allevamento

Nome

Indirizzo

(Telefono)

¹ Cancellare la dizione che non interessa.

² Per ciclo di allevamento si intende quello riferito agli animali ospitati nella azienda senza l'interruzione del vuoto aziendale. Per gli allevamenti che non praticano il vuoto aziendale, il ciclo di allevamento per cui si sono verificati esiti sfavorevoli si considera chiuso dopo che sono state adottate con esito favorevole le prescrizioni sanitarie per evitare rischi per la sicurezza delle carni.

Figura 1. Modello che l'allevatore deve utilizzare per trasmettere al responsabile del macello le informazioni relative alla catena alimentare, se si tratta di bovini.

n. 882/2004, deroga al regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti CE n. 853/2004 e CE n. 854/2004, all'art. 1 stabilisce i requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare, specificandoli nell'allegato I (informazioni sulla catena alimentare), sezione I (obblighi degli operatori del settore alimentare).

Nella sezione II, sono previsti gli obblighi delle autorità

competenti per quanto riguarda la comunicazione di informazioni sulla catena alimentare (riquadro 6).

Nell'appendice dell'allegato I del Regolamento CE 2074/2005 (riquadro 6) è rappresentato un modello di documento che può essere utilizzato dal veterinario ufficiale per comunicare all'azienda di provenienza i risultati degli esiti delle ispezioni *ante e post mortem* o eventuali altre informazioni ottenute dai controlli effettuati in macello.

Informazioni relative alla catena alimentare
(All. II Sez. III Reg. CE n. 853/04)
SOLIPEDI

Allegato al Mod. 4 n. del Codice aziendale

Il sottoscritto

In qualità di¹ proprietario/detentore

DICHIARA

a) Gli animali di cui al mod. 4 allegato provengono da una azienda in possesso di accreditamento per le seguenti malattie :

.....

b) Che nell'azienda non sono stati rilevati segni della presenza di patologie con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni.

Ovvero

Di essere a conoscenza della presenza nell'azienda di origine di

Segni clinici

Alterazioni degli indici produttivi (aumento della mortalità, diminuzione indici di fertilità ecc.) indicativi della possibile presenza di patologie in allevamento

..... Esiti sfavorevoli di esami di laboratorio dello stesso ciclo di allevamento² (specificare)

..... Rilievi di patologie e di altre non conformità all'ispezione al macello sugli ultimi tre conferimenti al (specificare

..... con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni

c) Veterinario che fornisce assistenza zoiatrica all'allevamento

Nome

Indirizzo

(Telefono)

¹ Cancellare la dizione che non interessa.

² Per ciclo di allevamento si intende quello riferito agli animali ospitati nella azienda senza l'interruzione del vuoto aziendale. Per gli allevamenti che non praticano il vuoto aziendale, il ciclo di allevamento per cui si sono verificati esiti sfavorevoli si considera chiuso dopo che sono state adottate con esito favorevole le prescrizioni sanitarie per evitare rischi per la sicurezza delle carni.

Figura 2. Modello che l'allevatore deve utilizzare per trasmettere al responsabile del macello le informazioni relative alla catena alimentare, se si tratta di solipedi.

Regolamento CE n. 2076/2005

Il Regolamento CE n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 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 e che modifica i regolamenti

n. 853/2004 e n. 854/2004, all'articolo 8, informazioni sulla catena alimentare, stabilisce le deroghe riportate nel riquadro 7.

Nota n. 18632 del 12/12/2007

Il Ministero della salute, con nota n. 18632 del 12/12/2007,



Informazioni relative alla catena alimentare
(All. II Sez. III Reg. CE n. 853/04)
SUINI

Allegato al Mod. 4 n. del Codice aziendale

Il sottoscritto

In qualità di¹ proprietario/detentore

DICHIARA

a) Gli animali di cui al mod. 4 allegato provengono da una azienda in possesso di accreditamento per le seguenti malattie :

MVS MALATTIA DI AUJESZKY TRICHINELLA ALTRE

b) Che nell'azienda non sono stati rilevati segni della presenza di patologie con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni.

Ovvero

Di essere a conoscenza della presenza nell'azienda di origine di

Segni clinici

Alterazioni degli indici produttivi (aumento della mortalità, diminuzione indici di fertilità ecc.) indicativi della possibile presenza di patologie in allevamento (es. Salmonella, Campylobacter, PRRS)

Esiti sfavorevoli di esami di laboratorio dello stesso ciclo di allevamento² (specificare)

Rilevi di patologie e di altre non conformità all'ispezione al macello sugli ultimi tre conferimenti al (specificare con particolare riferimento a quelle che potrebbero avere un impatto sulla sicurezza delle carni)

c) Veterinario che fornisce assistenza zoiatrica all'allevamento

Nome

Indirizzo

(Telefono)

¹ Cancellare la dizione che non interessa.

² Per ciclo di allevamento si intende quello riferito agli animali ospitati nella azienda senza l'interruzione del vuoto aziendale. Per gli allevamenti che non praticano il vuoto aziendale, il ciclo di allevamento per cui si sono verificati esiti sfavorevoli si considera chiuso dopo che sono state adottate con esito favorevole le prescrizioni sanitarie per evitare rischi per la sicurezza delle carni.

Figura 3. Modello che l'allevatore deve utilizzare per trasmettere al responsabile del macello le informazioni relative alla catena alimentare, se si tratta di suini.

avente per oggetto informazioni sulla catena alimentare relative al pollame, impartisce istruzioni operative riguardanti la documentazione da utilizzare, dal mese di gennaio 2006, per le specie avicole da inviare al macello; in particolare viene indicato l'uso del documento di accompagnamento al macello dei volatili da cortile, dei conigli, della selvaggina d'allevamento e dei ratiti, previsto dal Decreto del Ministero della salute dell'11 febbraio 2003 (G.U. n. 96 del 26 aprile

2003). Questo documento, pertanto, riporta le informazioni sulla catena alimentare previste dal Regolamento CE n. 853/2004 (specie, numero e identificazione degli animali, eventuali trattamenti nei 90 giorni precedenti la macellazione con alimenti medicamentosi o medicinali veterinari, compresi i vaccini, specificando nel dettaglio: identificazione degli animali trattati, denominazione medicinale veterinario o alimento medicamentoso utilizzato, data di prescrizione,

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE*(Dichiarazione ai sensi del Reg. CE 853/2004 Allegato II - Sez. III)*

Il sottoscritto titolare/responsabile dell'allevamento di cui
 al codice sito in località/ Comune

in qualità di produttore primario, come specificatamente individuato agli effetti dei Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004, in riferimento agli animali della specie

COMUNICA CHE:

1. relativamente allo *status* sanitario della propria Azienda e/o allo *status* sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;
2. relativamente alle condizioni di salute degli animali;
3. relativamente alla presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni
4. relativamente ai risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate sui campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;
5. riguardo ai medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco degli ultimi 90 gg.
6. riguardo alle pertinenti relazioni relative alle ispezioni *ante e post mortem* degli animali comprese le relazioni del veterinario ufficiale di cui alla lettera b, punto 2, capo I, sezione II, allegato I del Reg. CE 854/2004;
7. riguardo ai dati relativi alla produzione che potrebbero indicare la presenza di una malattia;

NON VI SONO INFORMAZIONI PERTINENTI DA RIFERIRE

VI SONO INFORMAZIONI PERTINENTI DA RIFERIRE RELATIVAMENTE AI PUNTI

OVVERO:

E tal proposito allega:

- dichiara inoltre che il Veterinario aziendale privato è il Dott:

Città: Via Tel.

**Eventuali variazioni riferite alle informazioni sopra riportate verranno tempestivamente comunicate.
 Ulteriori informazioni riguardanti i singoli animali verranno riportate sul Mod. 4 di accompagnamento.**

..... li

In fede

Figura 4. Informazioni che l'allevatore è tenuto a trasmettere al responsabile del macello.

giorni di trattamento, tempi di sospensione, timbro e firma veterinario prescrittore, data e firma detentore/proprietario o responsabile degli animali, attestante le veridicità dell'ultimo

punto; stato sanitario della partita, attestato da un veterinario ufficiale nel caso di focolai di malattie infettive a carattere epizootico).



Riquadro 3. Regolamento (CE) N. 854/2004, articolo 4 e 5.

REGOLAMENTO (CE) N. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Articolo 4

Principi generali dei controlli ufficiali in relazione a tutti i prodotti di origine animale che rientrano nel campo di applicazione del regolamento

4. Gli audit di buone prassi igieniche verificano il costante rispetto delle procedure degli operatori del settore alimentare.

Articolo 5 Carni fresche

Gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali sulle carni fresche vengano effettuati in conformità dell'allegato I.

1. Il veterinario ufficiale svolge compiti ispettivi nei macelli che

commercializzano carni fresche, nei centri di lavorazione della selvaggina e nei laboratori di sezionamento in conformità dei requisiti generali della sezione I, capo II, dell'allegato I e dei requisiti specifici della sezione IV, in particolare per quanto riguarda:

- a) le informazioni sulla catena alimentare;
- b) l'ispezione *ante mortem*;
- c) il benessere degli animali;
- d) l'ispezione *post mortem*;
- e) il materiale specifico a rischio;
- f) le prove di laboratorio.

3. Dopo l'esecuzione dei controlli di cui ai punti 1 e 2, il veterinario ufficiale prende appropriate misure, come previsto dall'allegato I, Sezione II, in particolare per quanto riguarda:

- a) la comunicazione dei risultati dell'ispezione;
- b) decisioni concernenti l'informazione sulla catena alimentare;
- c) decisioni concernenti gli animali vivi;
- d) decisioni concernenti il benessere degli animali; e
- e) decisioni concernenti la carne.

Riquadro 4. Regolamento CE n. 854/2004, Allegato I, Sezione I, punto A e Sezione II, Capo I.

ALLEGATO I CARNI FRESCHE

SEZIONE I: COMPITI DEL VETERINARIO UFFICIALE

CAPO II: COMPITI ISPETTIVI

Il veterinario ufficiale, nell'esecuzione dei compiti ispettivi in conformità del presente capitolo, tiene conto dei risultati dei compiti di audit svolti secondo l'articolo 4 e il capo I del presente allegato. Se del caso il veterinario ufficiale si regola di conseguenza nell'indirizzare i compiti ispettivi.

A. Informazioni sulla catena alimentare.

1. Il veterinario ufficiale controlla ed analizza le informazioni pertinenti tratte dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali destinati alla macellazione e tiene conto dei risultati documentati di tali controlli ed analisi nell'effettuare le ispezioni *ante* e *post mortem*.

2. Nell'eseguire i propri compiti ispettivi, il veterinario ufficiale tiene conto dei certificati ufficiali che accompagnano gli animali e delle eventuali dichiarazioni fatte dai veterinari che effettuano i controlli a livello della produzione primaria, compresi i veterinari ufficiali e quelli autorizzati.

3. Quando gli operatori del settore alimentare adottano nella catena alimentare misure aggiuntive per garantire la sicurezza degli alimenti mediante sistemi integrati, sistemi privati di controllo, certificazioni conferite da una terza parte indipendente o altri sistemi, e quando tali misure sono documentate e gli animali sottoposti a tali meccanismi sono chiaramente identificabili, il veterinario ufficiale può tenerne conto nell'espletare i compiti ispettivi e nel verificare le procedure basate sull'HACCP.

SEZIONE II: PROVVEDIMENTI SUCCESSIVI AI CONTROLLI CAPO I: COMUNICAZIONE DEI RISULTATI DELLE ISPEZIONI

1. Il veterinario ufficiale registra e valuta i risultati delle attività ispettive.

2.

a) Se dalle ispezioni emerge la presenza di una malattia o condizione che potrebbe ripercuotersi sulla salute pubblica o degli animali, oppure una situazione che compromette il benessere degli animali, il veterinario ufficiale ne informa l'operatore del settore alimentare.

b) Qualora il problema in questione sorga durante la produzione primaria, il veterinario ufficiale ne informa il veterinario che assiste l'azienda di provenienza, l'operatore del settore alimentare responsabile di tale azienda (premettendo che tali informazioni non pregiudicano la possibilità di successivi procedimenti giudiziari) e, laddove opportuno, l'autorità competente responsabile della supervisione dell'azienda di provenienza degli animali o della zona di caccia.

c) Se gli animali interessati sono stati allevati in un altro Stato membro o in un paese terzo, il veterinario ufficiale informa l'autorità competente dello Stato membro in cui è situato lo stabilimento. Detta autorità competente adotta appropriate misure in conformità della legislazione comunitaria applicabile.

3. I risultati delle ispezioni e delle analisi sono inclusi nelle pertinenti basi di dati.

4. Il veterinario ufficiale, se effettuando le ispezioni *ante* o *post mortem*, o qualunque altro tipo di attività ispettiva, sospetta la presenza di un agente infettivo indicato all'elenco A dell'UIE, o, laddove opportuno all'elenco B dell'UIE, deve informarne immediatamente l'autorità competente ed entrambi devono prendere tutte le misure e le precauzioni necessarie per prevenire il diffondersi dell'agente infettivo in conformità della legislazione comunitaria applicabile.

Riquadro 5. Regolamento CE n. 854/2004, Sezione II, Capo II.

CAPO II: DECISIONI RELATIVE ALLE INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

1. Il veterinario ufficiale accerta che gli animali siano macellati soltanto se l'operatore del macello ha ottenuto e verificato le pertinenti informazioni sulla catena alimentare.

2. Tuttavia, il veterinario ufficiale può permettere che gli animali siano macellati all'interno del macello anche se non sono disponibili le pertinenti informazioni relative alla catena alimentare. In tal caso, prima che la carcassa sia ammessa al consumo umano devono essere fornite tutte le pertinenti informazioni sulla catena alimentare. In attesa di un giudizio definitivo, la carcassa e le relative frattaglie devono essere conservate separatamente dalle altre carni.

3. Nonostante il punto 2, quando le pertinenti informazioni sulla catena alimentare non sono disponibili entro 24 ore dall'arrivo al macello dell'animale, tutte le sue carni sono dichiarate non idonee al consumo umano. Se l'animale non è ancora stato macellato, è abbattuto separatamente da altri animali.

4. Quando i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali indicano che:

- a) l'animale proviene da un'azienda o da una zona soggetta a un divieto di movimento o ad altre restrizioni per ragioni connesse con la salute pubblica o degli animali;
- b) le norme relative all'uso di medicinali veterinari non sono

state rispettate;
oppure

c) sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o degli animali, gli animali non possono essere ammessi alla macellazione se non in conformità delle procedure stabilite in virtù della normativa comunitaria al fine di eliminare i rischi per la salute umana o degli animali.

Se sono già al macello, gli animali devono essere abbattuti separatamente e dichiarati non idonei al consumo umano. Si adottano le opportune precauzioni per salvaguardare la salute pubblica e degli animali. Se ritenuto necessario dal veterinario ufficiale, si procede a controlli ufficiali presso l'azienda di provenienza.

5. L'autorità competente adotta provvedimenti adeguati qualora rilevi che i registri, la documentazione o le altre informazioni che accompagnano gli animali non corrispondono alla situazione effettiva nell'azienda di provenienza o alle vere condizioni degli animali o sono deliberatamente intese a fuorviare il veterinario ufficiale. L'autorità stessa interviene nei confronti dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza degli animali e di qualsiasi altra persona coinvolta. L'intervento può consistere, in particolare, in controlli aggiuntivi. I costi di siffatti controlli aggiuntivi sono a carico dell'operatore del settore alimentare responsabile dell'azienda di provenienza o di qualsiasi altra persona coinvolta.

Nota esplicativa n. 3222 del 09/02/2009

Il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali ha emanato la nota esplicativa n. 3222 del 09/02/2009, avente per oggetto informazioni sulla catena alimentare di accompagnamento di animali avviati alla macellazione.

La nota, per quanto previsto dall'articolo 8 del Regolamento

CE 2076/05, elenca i termini entro cui entrano in applicazione gli obblighi relativi alle informazioni sulla catena alimentare, di cui all'allegato II, sezione III del Regolamento CE n. 853/04 (per il settore avicolo dal 01/01/2006, per il settore suinicolo dal 01/01/2008, per il settore equino, solipedi domestici, e per i vitelli dal 01/01/2009, per tutti gli altri settori dal termine del periodo transitorio, ovvero dal 01/01/2010); pertanto tutti



Foto 2 e 3. Le informazioni sulla catena alimentare vanno conservate per assicurare la rintracciabilità almeno per un periodo pari alla durabilità delle carni.



Riquadro 6. Regolamento CE n. 2074/2005, Allegato I, Sezione I, Capitolo I e II e Appendice dell'Allegato I.

REGOLAMENTO CE N. 2074/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

ALLEGATO I 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.

SEZIONE II OBBLIGHI DELLE AUTORITÀ COMPETENTI

CAPITOLO I COMUNICAZIONE DI INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

1. L'autorità competente del luogo di spedizione informa l'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione circa gli elementi minimi di informazione sulla catena alimentare da fornire al macello, a norma dell'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004.

2. L'autorità competente del luogo di macellazione verifica che:
a) le informazioni sulla catena alimentare siano comunicate in modo coerente ed efficiente dall'operatore del settore alimentare che ha allevato o detenuto gli animali prima della spedizione all'operatore del macello;
b) le informazioni sulla catena alimentare siano valide e attendibili;
c) l'azienda riceva in risposta, se del caso, informazioni pertinenti.

3. Quando gli animali sono spediti per essere macellati in un altro Stato membro, le autorità competenti del luogo di spedizione e del luogo di macellazione cooperano affinché le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare che effettua la spedizione siano facilmente accessibili all'operatore del macello cui sono destinate.

CAPITOLO II INFORMAZIONI COMUNICATE ALL'AZIENDA DI PROVENIENZA

1. Il veterinario ufficiale può utilizzare il modello di documento figurante nell'appendice I per comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni all'azienda in cui gli animali sono stati allevati prima della macellazione nello stesso Stato membro, a norma dell'allegato I, sezione II, capo I, del regolamento (CE) n. 854/2004.

2. Quando gli animali sono allevati in un'azienda di un altro Stato membro, spetta all'autorità competente comunicare i risultati delle pertinenti ispezioni utilizzando le versioni nella lingua del paese di spedizione e nella lingua del paese di destinazione del modello di documento figurante nell'appendice.

Appendice dell'Allegato I 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⁾

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
5.2. Indirizzo e-mail (se disponibile)

6. Veterinario ufficiale (a 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⁾ Microbiologici, chimici, sierologici ecc. (allegare i risultati).

Riquadro 7. Regolamento Ce n. 2076/2005, Articolo 8.**Articolo 8
Informazioni sulla catena alimentare**

1. In deroga alle prescrizioni contenute nell'allegato II, sezione III, del regolamento (CE) n. 853/2004, gli Stati membri attuano progressivamente tali prescrizioni in vari settori oltre che in quello avicolo, nel quale si applicano immediatamente, in modo che gli obblighi in materia di informazioni sulla catena alimentare si applichino al settore porcino dello Stato membro interessato entro la fine del secondo anno del periodo transitorio e ai settori equino e del vitello entro la fine del terzo anno.

2. In deroga alle prescrizioni contenute nell'allegato II, sezione III, punto 2, del regolamento (CE) n. 853/2004 riguardanti la fornitura di informazioni sulla catena alimentare agli operatori dei macelli con almeno 24 ore di anticipo, l'autorità competente può permettere che tali informazioni siano inviate all'operatore del macello unitamente agli animali, di qualsiasi specie, cui si riferiscono e in tutte le circostanze nelle quali ciò non comprometta gli obiettivi del regolamento (CE) n. 853/2004.

Tuttavia, qualsiasi informazione sulla catena alimentare la cui conoscenza possa turbare gravemente l'attività del macello è comunicata in tempo utile all'operatore del macello prima che gli animali vi arrivino.

Riquadro 8. Nota esplicativa n. 3222 del 09/02/2009.

MINISTERO DEL LAVORO, DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
NOTA ESPLICATIVA N. 3222 DEL 09/02/2009

Rimane fermo l'obbligo per gli operatori che inviano gli animali al macello di trasmettere le informazioni prima dell'arrivo degli animali qualora la loro conoscenza sia indispensabile per una corretta programmazione e gestione dell'attività di macellazione. Infatti per gli animali inviati al macello nell'ambito di un regime specifico di eradicazione e di controllo di una malattia, come tubercolosi o brucellosi, nonché di animali sospetti di essere affetti da una malattia trasmissibile all'uomo o da una patologia che comunque potrebbe incidere negativamente sulla salute umana, deve essere imposta la macellazione differita nel tempo o separata nello spazio.

Gli animali non possono pervenire al macello senza che le informazioni sulla catena alimentare siano pervenute prima o in contemporanea con l'arrivo degli animali stessi, in forma cartacea, tramite fax, per via elettronica.

L'operatore del macello, dopo aver verificato la documentazione, la mette a disposizione del veterinario ufficiale, congiuntamente con l'esito delle verifiche svolte in autocontrollo. Le informazioni sulla catena alimentare devono rimanere correlate all'animale e, dopo la macellazione, alle relative carni, ad altri documenti di accompagnamento, etichettatura e rintracciabilità. Le informazioni sulla catena alimentare devono essere conservate per l'arco temporale già previsto per i documenti di rintracciabilità e comunque almeno la durabilità massima delle carni. L'operatore concorda con il veterinario ufficiale le modalità di presentazione delle informazioni e, in ogni caso, notifica tutte le informazioni che potrebbero prospettare un problema di ordine sanitario o che non risultano plausibili. Qualora dovessero giungere al macello animali non accompagnati dalle informazioni sulla catena alimentare, l'operatore del macello deve dare immediata notifica e sospende la macellazione dei relativi animali in attesa delle decisioni del veterinario ufficiale. L'operatore del macello deve acquisire le informazioni sulla catena alimentare e notificarle al veterinario ufficiale entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello. Il veterinario ufficiale nel

decidere in merito agli animali sprovvisti di regolare documentazione, può differire la macellazione fino all'arrivo delle informazioni complete, in alternativa può ordinare la macellazione differita o separata con il vincolo delle carni. Se entro le 24 ore non dovessero pervenire le informazioni sulla catena alimentare, le carni devono essere dichiarate non idonee al consumo umano. L'entrata in applicazione degli obblighi in materia di informazione sulla catena alimentare comporta per l'autorità competente il rispetto delle disposizioni di comunicazione e di verifica dal regolamento CE n. 854/04, allegato I, Sezione I, capo II, parte A, secondo i requisiti specificati all'allegato I, sezione II del Regolamento CE n. 2074/05. Infatti nel caso in cui il veterinario ufficiale durante la visita *ante* e *post mortem*, dovesse evidenziare rilievi, questi ultimi dovranno essere comunicati all'operatore dell'azienda di provenienza degli animali e opportunamente registrati.

La richiesta, l'acquisizione e la verifica delle informazioni sulla catena alimentare da parte dell'operatore del macello ed il ritorno dei rilievi riscontrati con la visita ispettiva da parte dell'autorità di controllo, devono essere estese anche nel caso di scambi intracomunitari, con il coinvolgimento degli U.V.A.C., come previsto dal decreto legislativo n. 28 del 1993 e le A.A.S.S.L.L. territorialmente competenti. Il ritorno di informazione sulla catena alimentare dal macello è legato alla necessità di consentire agli operatori delle aziende di produzione primaria di adottare adeguate misure di gestione relative al benessere e alla salute degli animali, al controllo delle contaminazioni e dei rischi nella fase di produzione primaria e nelle attività associate, nel rispetto delle misure previste dal regolamento CE n. 852/04. L'esito delle verifiche, in merito alle informazioni sulla catena alimentare, svolte in autocontrollo da parte dell'operatore del macello, devono essere registrate.

L'esito dei controlli del veterinario ufficiale delle informazioni sulla catena alimentare, nonché le comunicazioni alle aziende di provenienza degli animali, devono essere registrate; tali dati devono essere correlati con l'esito ispettivo, *ante* e *post mortem*, ed eventuali ulteriori verifiche, come campionamenti espletati sui singoli animali o sulla partita considerata.

gli operatori che gestiscono macelli dal 01/01/2010 devono richiedere, ricevere e controllare le informazioni sulla catena alimentare per tutti gli animali di tutte le specie, diversi dalla selvaggina selvatica. Inoltre, viene ribadito che, ai sensi

dell'art. 8 paragrafo 2 del Regolamento CE n. 2076/05, fino al termine del periodo transitorio ovvero al 31/12/2009, le informazioni sulla catena alimentare possano giungere al macello in contemporanea con gli animali.