

REGOLAMENTI COMUNITARI 853-854/2004

La visita sanitaria ante-mortem

di Maurizio Ferri, Fabrizio Lodi
 Servizio Veterinario - ASL n. 5 Pescara

L'applicazione a partire dal 1° gennaio 2006 dei regolamenti comunitari appartenenti al cosiddetto *Hygiene Package* o Pacchetto igiene, (852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004) sta sicuramente suscitando tra i veterinari e rappresentanti dell'industria alimentare confusione e incertezza sia per le modalità di applicazione delle nuove disposizioni sia per la comparsa di concetti nuovi, non ultimo la valutazione del rischio, che implicano un nuovo approccio metodologico alla programmazione ed esecuzione dei controlli ufficiali. Al di là degli aspetti meramente formali, possiamo senz'altro affermare che il Pacchetto igiene (successivo alla pubblicazione del Libro Bianco del 2000), dopo un percorso complicato e un intenso dibattito tra gli Stati membri e gli *stakeholders*, arriva finalmente a modernizzare e a semplificare, così come nella "dichiarazione d'intenti" o raccomandazioni del sopraccitato Libro Bianco, l'intera normativa comunitaria sull'igiene degli alimenti precedentemente contenuta in 17 direttive verticali, di cui 8 relative alle carni. Vorremmo tranquillizzare i colleghi nel sostenere che gran parte delle disposizioni contenute nelle precedenti direttive, rimangono invariate nei nuovi regolamenti. Con l'entrata in vigore di quest'ultimi infatti, il Legislatore non fa altro che ripartire i compiti tra l'operatore del settore alimentare (OSA) e l'autorità di controllo. All'OSA, viene richiesto un livello più elevato di responsabilità con l'attribuzione di un solo obbligo, semplice da enunciare, che potremmo così riassumere: "Per produrre i tuoi alimenti, dovrai rispettare quanto elencato nei Regolamenti che ti sono indirizzati, e dovrai potere documentare il rispetto di quest'obbligo all'autorità sanitaria competente". A quest'ultima invece viene richiesto di vigilare sull'OSA affinché rispetti effettivamente il mandato che gli è stato affidato.

Ma ciò che costituisce la novità dei nuovi regolamenti è l'impostazione metodologica dei controlli ufficiali e il regime di delega di alcuni compiti ispettivi, erroneamente percepiti come potenziale perdita delle competenze tradizionali di controllo ufficiale degli alimenti, che invece sostanzialmente rimangono invariate, se non rafforzate. Altra novità consiste nella maggiore enfasi attribuita ai processi di accreditamento,

con l'adozione di procedure documentate che abbraccino tutte le attività svolte. Ciò impone uno sforzo riorganizzativo da parte dei servizi veterinari, laddove non ancora iniziato o compiuto, che si concretizzi attraverso la pianificazione e documentazione precisa delle attività di controllo (chi fa cosa, quando e come), la definizione di obiettivi e il monitoraggio e verifica dei risultati dei controlli. Il tutto in linea con i principi di tipo metodologico previsti dal Regolamento 882/2004, il quale tra l'altro stabilisce con forza i criteri ai quali l'autorità competente deve attenersi nella effettuazione dei controlli ufficiali, e cioè: l'adozione di un approccio basato sul rischio (valutazione del rischio), trasparenza e quindi visibilità delle attività di controllo (procedure documentate) ed efficacia delle stesse, oltre che assenza di conflitti d'interessi.

In ultima analisi il nuovo approccio richiesto al Servizio veterinario pubblico, prevede la pianificazione ed effettuazione di controlli, efficaci e proporzionali al rischio esistente, concentrati su fasi e attività della filiera alimentare (dalla produzione primaria al consumo finale) ritenuti necessari per la tutela della salute pubblica. Questi stessi controlli ispettivi dovranno tenere conto della valutazione del rischio (*risk assessment*), definita sia nei succitati regolamenti sia nel Regolamento 178/2002, come base scientifica di ogni processo decisionale e strumento necessario per orientare il sistema dei controlli ufficiali verso i rischi reali. Anche per l'*ante-mortem* valgono le considerazioni sopraesposte. Nella parte che segue cercheremo di illustrare come cambia l'*ante-mortem* con l'introduzione dei regolamenti comunitari e quali sono gli aspetti preminentemente organizzativi che impegnano le aree funzionali all'interno dei Servizi veterinari.

Le basi scientifiche del nuovo quadro normativo

La visita sanitaria *ante-mortem* viene attualmente disciplinata dai Regolamenti 853/2004 (Responsabilità degli OSA) e 854/2004 (Compiti del Servizio veterinario ufficiale). I concetti

dell'analisi (*risk analysis*) e valutazione del rischio (*risk assessment*), più volte richiamati nel Regolamento 854/2004 (che stabilisce le norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano), sono stati recentemente *embedded* nelle procedure d'ispezione sia *ante* che *post-mortem*. È un dato di fatto che le acquisizioni scientifiche del secolo scorso sui livelli di prevalenza dei patogeni e sulla conoscenza della natura ed epidemiologia delle infezioni zoonosiche e di altre condizioni, non hanno avuto un impatto di rilievo sulle procedure d'ispezione e sulla relativa legislazione. È sulla base di questi presupposti che il Comitato scientifico sulle Misure veterinarie in relazione alla Sanità pubblica emette il 24 febbraio 2000 un parere dal titolo *Revision on meat inspection procedures*, con il quale si sottolinea la necessità di "aggiornare" le procedure d'ispezione e di ottimizzare gli aspetti legati alla gestione del rischio con l'introduzione di un sistema proattivo in grado di gestire il rischio piuttosto che reagire agli eventi sfavorevoli. In questo stesso parere viene inoltre proposto un sistema di *trace-back* o ritorno delle informazioni dal macello all'allevamento di origine che, tradizionalmente limitato agli accertamenti clinici di infezioni soggette a denuncia, viene invece a includere tutte quelle condizioni o indicatori di *poor management* ritenuti utilissimi nell'ambito delle attività di monitoraggio e controllo delle infezioni in allevamento e che hanno ripercussioni sulla sicurezza degli alimenti.

In sostanza il controllo ufficiale così come delineato nei nuovi regolamenti, deve rientrare in un sistema che consideri tutti i pericoli e rischi associati collegati alla sicurezza delle carni, che poggi su basi scientifiche e che tenga conto dei risultati dell'*Evidence based medicine*. Mentre le responsabilità sono divise tra i diversi soggetti della filiera, al veterinario ufficiale viene attribuito un "ruolo centrale" nell'ambito dei controlli. Con il nuovo approccio di filiera integrata "dall'allevamento al piatto del consumatore", è possibile affrontare e gestire i pericoli di tipo microbiologico, chimico e fisico nelle diverse fasi di produzione fino alla fase del consumo in ambito domestico e ottenere così una riduzione del rischio finale per il consumatore. Il tutto attraverso un continuo flusso di informazioni, tra tutti i soggetti della filiera e in particolare tra la produzione primaria e i macelli. Il veterinario ufficiale attraverso le attività di verifica dei sistemi HACCP, GHP, GMP e ispezioni, nel nuovo "sistema di ispezione commisurato al rischio reale", per il quale deve dimostrare di possedere una formazione specifica, modula la frequenza e l'intensità dei controlli sulla base di una valutazione dei rischi per la salute rappresentati dal tipo di animale, di prodotto e di processo.

Il criterio della flessibilità

La nuova attività ispettiva così impostata, nell'ambito delle funzioni del mattatoio quale "osservatorio epidemiologico", consente:

- la creazione di banche dati delle patologie rilevate in *post-mortem*;
 - la conoscenza dello stato sanitario degli allevamenti di provenienza degli animali macellati;
 - l'introduzione di sistemi ispettivi "alternativi" basati sull'analisi del rischio e preselezione degli animali.
- Il Regolamento 854/2004 prevede che le attività ispettive debbano riguardare le informazioni che provengono dall'azienda di origine degli animali o informazioni sulla catena alimentare (ICA), l'ispezione *ante-mortem*, i materiali specifici a rischio, le prove di laboratorio e la bollatura sanitaria. L'elemento di novità riguarda la visita *ante-mortem* che al pari di quanto già avviene per i volatili da cortile, può essere effettuata nell'azienda di provenienza degli animali. Infatti l'Autorità competente in relazione all'organizzazione della vigilanza veterinaria permanente nei macelli, terrà conto dell'analisi del rischio, in osservanza con i criteri stabiliti come misure di attuazione. Il riferimento normativo è contenuto nell'articolo 18 del Regolamento 854/2004, che prevede che possano essere fissate misure di attuazione o adottate modifiche degli allegati I, II, III, IV, V o VI del Regolamento secondo la procedura di cui all'articolo 19, paragrafo 2, per specificare: «[...] I criteri per determinare quando, sulla base di un'analisi del rischio, non è necessaria la presenza permanente del veterinario ufficiale nei macelli e stabilimenti di manipolazione della selvaggina durante l'ispezione *ante-mortem* e *post-mortem*». Questi criteri (a tutt'oggi nessun criterio è stato ancora proposto) ai sensi del Capitolo II, punto 2 del Regolamento 854/2004 consentiranno di adeguare l'approccio ispettivo classico e in tali casi non occorrerà che il veterinario ufficiale presenzi sempre all'ispezione *ante-mortem* al macello o che sia presente in ogni momento durante l'ispezione *post-mortem*. C'è da aggiungere a ciò il disposto dell'articolo 17 del Regolamento 854/2004 che consente inoltre all'Autorità competente di adattare la presenza veterinaria per venire incontro alle esigenze delle imprese del settore alimentare con bassa produzione o situate in regioni soggette a particolari vincoli geografici.

Procedura per la visita *ante-mortem*

Vediamo di riassumere in modo sintetico le disposizioni relative alla visita *ante-mortem* e annessa metodologia ispettiva a cui il veterinario ufficiale incaricato nei macelli deve attenersi.

Nei nuovi regolamenti viene specificato che l'ispezione sanitaria *ante-mortem*, svolta al mattatoio ha lo scopo di prendere decisioni riguardo alla macellazione per il consumo umano, in particolare:

- verificare che gli animali non presentino segni, sintomi o condizioni tali da compromettere la salute umana o animale prestando particolare attenzione a identificare animali affetti da malattie trasmissibili all'uomo (zoonosi), attraverso il

consumo delle loro carni, e agli animali, compreso le malattie soggette a notifica di cui all'elenco dell'Ufficio internazionale delle epizootie (UIE);

- identificare animali trattati con sostanze ormonali o sostanze proibite e procedere se necessario alla raccolta campioni per la ricerca di residui di farmaci veterinari;
- evidenziare condizioni patologiche, difficilmente rilevabili in sede di ispezione *post-mortem*, che costituiscono un rischio per l'igiene della macellazione;
- provvedere alla effettuazione degli esami necessari per la diagnosi di malattie (compreso le TSE).

La visita *ante-mortem* inoltre, consente di verificare che le condizioni di benessere degli animali non siano state compromesse e in particolare accertare se gli animali abbiano o meno subito traumi o siano stati sottoposti a situazioni -stressanti durante il trasporto e nelle stalle di sosta. Il momento che precede la macellazione, è quindi un importante punto di osservazione o di monitoraggio del benessere animale.

La responsabilità per l'effettuazione della visita *ante-mortem* poggia unicamente sul veterinario ufficiale il quale ha l'obbligo di visitare tutti gli animali presentati per la macellazione. Il regolamento 854/2004 prevede che possa avvalersi per mansioni di carattere esclusivamente pratico e per l'esecuzione di alcuni compiti, di personale adeguatamente istruito, nella fattispecie "assistenti specializzati ufficiali" che operano sotto la sua diretta sorveglianza. In relazione al controllo del benessere animale, l'assistente specializzato ufficiale può effettuare solo una prima osservazione degli animali e informare immediatamente il veterinario ufficiale in caso di anomalie riscontrate durante la predetta visita.

Verifica delle responsabilità assegnate al titolare del macello

Già nel precedente D.L.vo 286/94 s'individuava nel conduttore del macello, proprietario o suo rappresentante, la persona che ha l'obbligo di facilitare le operazioni di ispezione sanitaria *ante-mortem* e di qualsiasi manipolazione ritenuta necessaria dal veterinario ufficiale. Il concetto di responsabilità trova singolare accentuazione nei nuovi regolamenti 853/2004 e 854/2004 nei quali all'OSA si richiede sia di garantire condizioni ottimali per la visita, prevedendo anche l'utilizzo di personale dell'impianto e di attrezzature necessarie per un corretto ed efficace espletamento di tutte le operazioni necessarie, sia di assolvere in modo costante e regolare ai compiti previsti (sempre sottoposti alla verifica da parte del Servizio veterinario ufficiale). In particolare l'OSA deve assicurare che gli animali presentati alla macellazione siano:

- sani (nei limiti delle personali capacità di giudizio);
- puliti e non presentino pelle o mantello in condizioni tali da rappresentare un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni (Allegato I, sezione II, capo III del Regolamento 854/2004);
- correttamente identificati;
- scortati dal documento relativo alle informazioni sulla catena alimentare (ICA);

- non provenienti da zone sottoposte a provvedimenti di polizia veterinaria (ad eccezione di eventuali autorizzazioni concesse dall'autorità competente).

Il Regolamento 854/2004 prevede che il titolare del macello notifichi al veterinario ufficiale, prima che questi effettui l'ispezione *ante-mortem* degli animali, qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario oppure se una o più delle condizioni sopraelencate non vengono soddisfatte ed assicuri la disponibilità di locali in cui collocare gli animali ritenuti sospetti durante la visita *ante-mortem*.

Relativamente al controllo del benessere degli animali, viene ulteriormente accentuata la responsabilità dell'OSA il quale deve assicurare che gli animali presentati per la macellazione soddisfino le condizioni di benessere specificate nel nuovo Regolamento comunitario n.1/2005 relativo alla protezione degli animali durante il trasporto (che sarà applicabile a partire dal 1° gennaio 2007) e nel Decreto legislativo 333/98 sul benessere animale prima e durante la macellazione, e adottare misure che impediscano il ripetersi di condizioni sfavorevoli per il benessere degli animali.

Ammissione degli animali alla macellazione

L'OSA può ammettere alla macellazione solo animali vivi. L'eccezione riguarda: animali abbattuti d'urgenza al di fuori dal macello; pollame ad eviscerazione differita, oche e anatre per la produzione di *foi gras*; selvaggina d'allevamento macellata nel luogo di produzione e selvaggina selvatica. Nel caso di animali trovati morti all'arrivo, per bovini di età superiore a 24 mesi (e ovini e caprini di età superiore a un anno) trovati morti all'arrivo o morti in stalla, è previsto la loro notifica da parte dell'OSA al veterinario ufficiale il quale provvederà al prelievo del materiale da sottoporre a test rapido per BSE e verifica della procedura per lo smaltimento della carcassa animale che verrà classificata come sottoprodotto di origine animale di categoria 1 (Regolamento 1774/2002).

Il Regolamento 854/2004 stabilisce che il periodo di permanenza in stalla di sosta non può superare le 48 ore, periodo che si desume dal tempo massimo concesso per la visita *ante-mortem*, e cioè entro 24 ore dall'arrivo al macello, a cui si aggiunge il tempo massimo di 24 ore prima della macellazione. Non è ammessa la movimentazione degli animali dal macello ad altre strutture. Tuttavia, in circostanze eccezionali, ad esempio in caso di grave guasto degli impianti, il veterinario ufficiale può consentire spostamenti diretti a un altro macello.

Tempi per l'ispezione

Come sopra anticipato, la visita *ante-mortem* deve essere effettuata entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore dalla macellazione. In alcuni casi essa può essere ripetuta e spetta al veterinario ufficiale richiedere un'ispezione in qualunque momento. Il veterinario ufficiale, oltre all'ispezione *ante-mortem* ordinaria esegue un'ispezione clinica di tutti gli animali, che il titolare del macello o l'assistente specializzato ufficiale hanno eventualmente scartato per sospetta infezione o presenza di qualsiasi altra anomalia.

Relativamente alle modalità della visita *ante-mortem*, il veterinario ufficiale deve poter operare in adatte condizioni di spazio e illuminazione, ed osservare gli animali collocati in stalla di sosta, sia in movimento sia durante il riposo al fine di identificare eventuali sintomi di tipo nervoso, respiratorio o gastro-intestinale o modificazioni dell'andatura ed eventuali altre anomalie.

Locali e attrezzature

Al fine di poter effettuare una regolare ed efficace ispezione *ante-mortem*, che può prevedere anche la visita clinica degli animali ed esecuzione di esami più dettagliati, il veterinario ufficiale deve avere a disposizione:

- illuminazione appropriata
- spazio adeguato;
- accesso adeguato;
- spazi separati per effettuare ulteriori esami clinici;
- strutture separate per il ricovero degli animali malati o sospetti, dotati di mangiatoia e abbeveratoio con sistema di drenaggio autonomo atti a evitare la contaminazione di altri animali;
- personale per eventuale assistenza;
- tempo sufficiente;
- attrezzature quali termometri, stetoscopi ecc.

In quali casi non è necessaria la presenza del veterinario ufficiale?

Il Regolamento 854/2004 prevede che il veterinario ufficiale possa non effettuare l'ispezione *ante-mortem* nel macello se sono soddisfatte le seguenti condizioni:

- un veterinario ufficiale o un veterinario d'azienda ha effettuato l'ispezione *ante-mortem* presso l'azienda di provenienza (vedi modello certificato di seguito riportato);
 - il titolare del macello ha ricevuto l'ICA, verificando le informazioni in esso contenute e comunicando i risultati all'assistente specializzato ufficiale del macello o al veterinario ufficiale;
 - l'assistente specializzato ufficiale è soddisfatto delle informazioni contenute nell'ICA e non rileva alcun problema relativo allo stato generale di salute e benessere degli animali;
 - il veterinario ufficiale accerta regolarmente che l'assistente specializzato ufficiale svolga tali verifiche in modo corretto.
- La visita *ante-mortem* effettuata in allevamento da parte del veterinario ufficiale o altro veterinario autorizzato, dovrebbe consistere in un serie di controlli che non devono limitarsi ai momenti precedenti il carico per il macello, ma considerare tutta la storia sanitaria degli animali (indicatori di performance, mortalità, morbilità ecc.) e informazioni riguardo a:
- controllo dei registri e della documentazione dell'azienda;
 - visita clinica degli animali per escludere la presenza di malattie o condizioni che pregiudicano la macellazione;
 - segni di illecito trattamento o di presenza di residui chimici oltre i limiti consentiti;
 - prelievo di campioni di acqua, mangimi e dagli stessi animali.
- Occorrerà quindi predisporre modelli (riquadro 1) relativi all'effettuazione della visita *ante-mortem* degli animali in

allevamento.

Informazioni sulla catena alimentare (ICA) (vedi trattazione separata)

Il titolare del macello è tenuto a consegnare il documento che contiene le informazioni sulla catena alimentare o ICA al veterinario ufficiale.

Il veterinario ufficiale si avvarrà del proprio giudizio professionale e terrà conto delle informazioni in esso contenute per l'effettuazione della visita *ante-mortem* e *post-mortem*. La legislazione prevede che il veterinario ufficiale (o l'assistente specializzato) registri tutti i dati relativi alla ispezione *ante-mortem* utilizzando una banca dati in linea con quanto indicato nell'Allegato I, Sezione II, Capo I del Regolamento 854/2004.

Il veterinario ufficiale può consentire la macellazione solo se la visita *ante-mortem* viene regolarmente effettuata e gli animali sono risultati idonei per la macellazione.

Riguardo agli animali macellati nell'ambito di programmi di eradicazione per TBC e Brucellosi, il veterinario ufficiale si accerterà che siano prese le necessarie precauzioni per il personale del macello e che l'ispezione *post-mortem* sia condotta in modo completo (riquadro 2).

Cosa prevede il Regolamento 854/2004 per gli animali sospetti?

Gli animali sospetti affetti da una malattia o condizione che può incidere negativamente sulla salute umana o degli animali, devono essere sottoposti a un esame *ante-mortem* dettagliato al fine di stabilire la loro idoneità alla macellazione. Naturalmente il veterinario ufficiale ne può differire la macellazione. Per questi stessi animali il titolare del macello deve assicurare la loro sistemazione in box di isolamento fino a quando il veterinario ufficiale decida diversamente (riquadro 3).

Il veterinario ufficiale prenderà le proprie decisioni sulla base delle informazioni contenute nell'ICA, dei risultati dell'ispezione *ante-mortem* dettagliata e ogni altra informazione necessaria anche per quanto riguarda un'ulteriore ispezione degli animali ed effettuazione di eventuali campionamenti o esami di laboratorio. In caso di macellazione, questi animali potranno essere abbattuti separatamente o al termine della macellazione ordinaria adottando tutte le precauzioni necessarie per evitare la contaminazione delle altre carni.

Animali sospetti (esempi)

Il sospetto può essere avanzato nel caso ricorrano le sottolencate condizioni:

- animali che mostrano sintomi di una malattia o una condizione trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani: es. animali affetti o sospetti affetti da infezione clinica tubercolare;
- animali che mostrano segni clinici di una malattia sistemica o di cachessia tali da rendere le carni inidonee al consumo umano;

Riquadro 1. Modello per la visita *ante-mortem* degli animali in allevamento

CERTIFICATO SANITARIO
per gli animali vivi trasportati dall'azienda al macello

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

_ gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;

_ i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a:

(Luogo)

il: Data Timbro

(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato) * facoltativo

Riquadro 2. Regolamento 854/2004 Allegato I, Sezione II, Capo III,

7. Il veterinario ufficiale impone le condizioni alle quali devono essere trattati gli animali nell'ambito di un regime specifico di eradicazione o di controllo di una determinata malattia, come per la brucellosi o la tubercolosi, o di agenti zoonosici come le salmonelle, sotto il controllo diretto del veterinario ufficiale stesso. L'autorità ufficiale stabilisce le condizioni in base alle quali tali animali possono essere macellati. Queste condizioni devono prefiggersi di minimizzare la contaminazione di altri animali e delle carni di altri animali

Riquadro 3. Regolamento 853/2004 Allegato II, Sezione I, Capo II,

Per il ricovero degli animali malati o sospetti devono inoltre essere previste strutture separate che si possano chiudere a chiave o, se il clima lo permette, recinti separati, dotati di un sistema di drenaggio autonomo e atti ad evitare la contaminazione di altri animali, a meno che l'autorità competente consideri superflue tali strutture.

- animali che mostrano segni di fatica o di stress (a questi animali deve essere consentito di riposare per almeno per 24 ore a meno che il veterinario ufficiale non decida diversamente);
- animali che, sulla base di un sospetto o elementi vari, potrebbero contenere residui di sostanze proibite o di medicinali veterinari a livelli superiori a quelli stabiliti in conformità alla normativa comunitaria. Su questi animali il veterinario ufficiale effettuerà i necessari campionamenti (riquadro 4).

Riquadro 4. Regolamento 854/2004 Allegato I, Sezione II, Capo III

6. Gli animali che potrebbero contenere residui di medicinali veterinari a livelli superiori a quelli stabiliti conformemente alla normativa comunitaria, o residui di sostanze proibite, sono trattati in conformità della direttiva 96/23/CE.

Abbattimento d'emergenza in allevamento.

Le carcasse di animali abbattuti in allevamento, devono essere scortate da una dichiarazione di accompagnamento rilasciata dal veterinario d'azienda o veterinario ufficiale (vedi modello riportato in fondo) (Regolamento 853/2004 Allegato 3, Sezione 1 Capo VI punto 6 e Regolamento 854/2004 Allegato 1, Sezione I, Capo II, B.4), in cui si attesta il risultato favorevole dell'ispezione *ante-mortem*. Per la macellazione d'emergenza in allevamento devono essere soddisfatti i requisiti della sanità degli animali prima dell'evento traumatico o incidente e impossibilità del loro trasporto al macello per motivi legati al benessere. Il veterinario ufficiale presso il macello esamina la dichiarazione. Naturalmente le carni di animali sottoposti a questo tipo di macellazione d'urgenza possono essere destinate al consumo umano solo se:

- vengono sottoposte ad ispezione *post-mortem* condotta personalmente dal veterinario ufficiale;
- non presentano gravi lesioni, oltre a quelle dovute all'incidente;
- se appartenenti a bovini di età superiore a 24 mesi, quest'ultimi sono stati sottoposti a test rapido per BSE (Regolamento 853/2005 Allegato III, Sezione 1, Capitolo 4);
- recano un bollo sanitario speciale.

Per gli animali sofferenti o particolarmente stressati, e in assenza del veterinario ufficiale, viene consentito il loro immediato abbattimento ad opera del titolare del macello.

Valutazione dell'idoneità al consumo di animali macellati d'urgenza

Sinteticamente il procedimento da seguire per confermare l'idoneità al consumo umano delle carni di animali macellati d'urgenza è il seguente.

Il veterinario ufficiale deve verificare:

- la dichiarazione del titolare dell'azienda;
- la dichiarazione del veterinario per i tempi del trasporto al macello e il requisito per la refrigerazione nel caso in cui trascorrono più di due ore tra l'operazione di abbattimento e l'arrivo al macello. Se le condizioni climatiche lo consentono, la refrigerazione non è necessaria (Allegato III Sezione I Capo VI punto 4 del Regolamento 853/2004);
- la corretta identificazione degli animali (presenza delle marche auricolari).

Il veterinario ufficiale effettuerà personalmente l'ispezione *post-mortem*, richiederà se del caso esami ulteriori e applicherà un bollo sanitario speciale (rettangolare) diverso dal bollo sanitario utilizzato per le normali macellazioni (ovale).

Procedura per animali traumatizzati condotti al macello

Un animale traumatizzato deve essere scortato al macello da un modello di dichiarazione nel quale il titolare dell'azienda dichiara un traumatismo accertato o sospetto o segni anomali a carico dell'animale. Il titolare del macello deve consegnare questa dichiarazione al veterinario ufficiale e assicurare che l'animale sia idoneo al trasporto.

Registrazione dei dati

Ai fini della creazione di un sistema di raccolta e registrazione dei dati relativi all'ispezione *ante-mortem*, in linea con i regolamenti comunitari e che confluiscono nel successivo documento CRI (Comunicazione risultati ispezione), questo Servizio sta predisponendo un database specifico per la registrazione e gestione dei dati relativi all'*ante-mortem* con le seguenti finalità:

- disporre di dati utili per il sistema di sorveglianza delle malattie;
- fornire un riscontro documentato della attività condotte e delle condizioni per l'ammissione o meno degli animali alla macellazione disponibili per il titolare del macello;
- fornire la documentazione per il veterinario d'azienda e servizio regionale o ministeriale nell'ambito di attività di *audit*.

Informazioni sulla catena alimentare (ICA) e comunicazione risultati ispezione (CRI).

Questa sezione è stata elaborata sulla base di quanto contenuto nei Regolamenti 854/2004, 853/2004, 2074/2005 e 2076/2005. Le informazioni sulla catena alimentare (ICA) costituiscono una componente importante dell'approccio "dall'allevamento alla tavola" per la sicurezza alimentare e sono volte a garantire un miglioramento del benessere e sanità degli animali. L'ICA e in particolare le informazioni relative alla valutazione dei potenziali pericoli associati agli animali, possono entrare a far parte dei sistemi di gestione della sicurezza alimentare (HACCP) e consentire al titolare del macello di organizzare le operazioni di macellazione. L'ICA viene inoltre utilizzata dal veterinario ufficiale per determinare le procedure di ispezione, programmare gli

esami necessari (Regolamento 2074/2005, punto 7) e prendere decisioni riguardo proprio a sanità e benessere animale.

Il titolare del macello ha l'obbligo di richiedere, ricevere, verificare (nei limiti consentiti dalla proprie capacità professionali) l'ICA per ogni animale da reddito destinato alla macellazione (ad eccezione della selvaggina selvatica). Riguardo al pollame destinato alla macellazione, l'ICA deve essere inviato 24 ore prima dell'arrivo degli animali al macello. Il titolare del macello deve poi consegnare l'ICA senza ritardo al veterinario ufficiale almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali o del lotto di animali e comunicargli qualsiasi informazione che pone un problema di ordine sanitario prima dell'ispezione *ante-mortem*.

Nel caso in cui l'ICA venga ricevuto meno di 24 ore prima dell'arrivo degli animali (per le specie diverse dal pollame può essere concesso un periodo più breve), il veterinario ufficiale deve assicurarsi che ci sia tempo sufficiente per l'esecuzione delle attività necessarie sia da parte del titolare del macello sia dell'assistente ufficiale specializzato.

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

- 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;
- le norme relative all'uso di medicinali veterinari non sono state rispettate;
- oppure sussistono altre condizioni che potrebbero incidere negativamente sulla salute umana o degli animali; in questi casi gli animali non possono essere ammessi alla macellazione se non in conformità con le 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.

In quali casi l'ICA può arrivare con gli animali al macello?

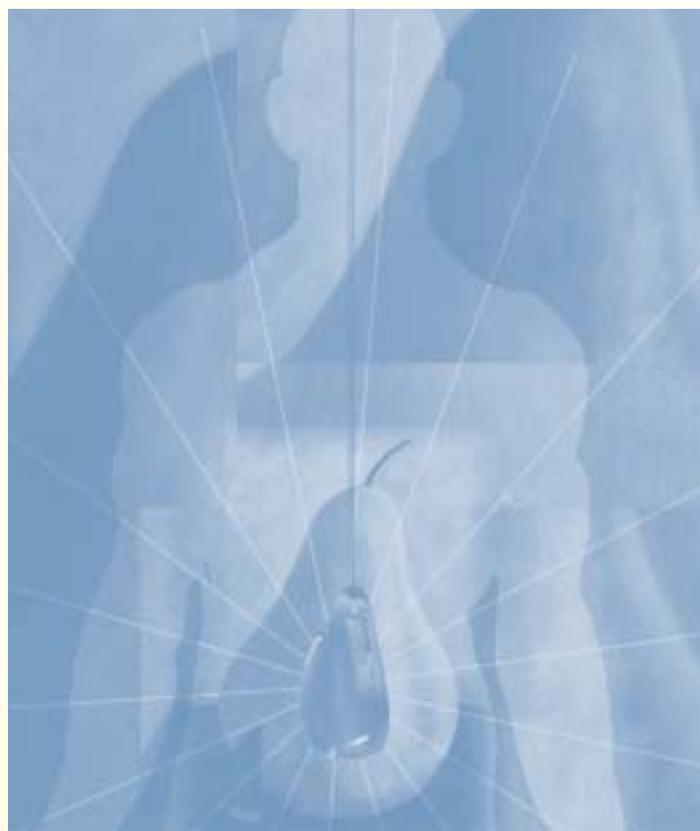
Il Regolamento 853/2004 (Allegato II, Sezione III, Punto 2) prevede che il veterinario ufficiale possa ricevere l'ICA contestualmente all'arrivo degli animali, quando ciò non comprometta gli obiettivi dello stesso regolamento e non pregiudichi le operazioni di macellazione, e nei seguenti casi:

- solipedi domestici;
- animali sottoposti a macellazione d'urgenza;
- animali che non sono consegnati direttamente dall'azienda di provenienza al macello (animali provenienti dalle stalle di sosta);
- suini, pollame e selvaggina d'allevamento sottoposti a un'ispezione *ante-mortem* nell'azienda di provenienza, se accompagnati da un certificato, firmato dal veterinario, in cui si attesta che gli animali sono stati esaminati in azienda e trovati sani.

Il veterinario ufficiale dopo aver controllato l'ICA e sulla base delle informazioni contenute può adottare le seguenti decisioni:

- consentire la normale macellazione;
- rifiutare per la normale macellazione gli animali affetti da condizioni o sintomi di una malattia trasmissibile ad altri animali o agli esseri umani attraverso la manipolazione o il consumo della carne. Questi animali andranno abbattuti separatamente evitando contaminazioni di quelli sani tali da pregiudicare l'idoneità al consumo delle loro carni;
- modificare la macellazione (ridurre la velocità o aumentare il numero di assistenti);
- macellare gli animali per ultimi (se veicolano agenti patogeni);
- mettere sotto osservazione gli animali o carcasse per ulteriori esami.

Il titolare del macello deve notificare immediatamente al veterinario ufficiale gli animali arrivati al macello senza l'ICA. Il veterinario può consentire la loro macellazione condizionando la bollatura e commercializzazione della carcassa al ricevimento dell'ICA. In attesa di un giudizio definitivo, la carcassa e le relative frattaglie devono essere conservate separatamente dalle altre carni. Quando l'ICA non è disponibile 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 e la carcassa dichiarata inidonea al consumo umano e smaltita ai sensi del Regolamento 1774/2002 come sottoprodotto di Categoria 3.



Riquadro 5. Regolamento 2074/2005 - Punto 9 -

Per migliorare la gestione degli animali a livello delle aziende e conformemente al regolamento (CE) n. 854/2004, il veterinario ufficiale registra e, se necessario, comunica all'operatore del settore alimentare dell'azienda di provenienza e ad ogni veterinario che si occupa dell'azienda di provenienza o ad ogni autorità competente interessata ogni malattia o condizione constatata nel macello per quanto riguarda singoli animali o una mandria/un gregge e che possa avere un'incidenza sulla salute pubblica o animale o nuocere al benessere degli animali.

Riquadro 6. Misure di comunicazione dettate dai regolamenti 852-853-854/2004.

Regolamento 852/2004	Stabilisce il tipo di documentazione che l'allevatore deve possedere
Regolamento 853/2004	Descrive l'ICA che il titolare del macello deve richiedere e ricevere
Regolamento 854/2004	Prevede che il VU esamini l'ICA e utilizzi le informazioni in esso contenute per effettuare l'ispezione ante e post-mortem. Prevede che il VU comunichi i risultati dell'ispezione ante e post-mortem al titolare del macello ed allevatore in presenza di malattie o condizioni che condizionano la salute e benessere degli animali e salute umana.

Riquadro 7. Regolamento 2074/2005 - Articolo 1 -

Periodo transitorio. Ai fini del presente regolamento, è fissato un periodo transitorio di quattro anni che scade il 31 dicembre 2009 (di seguito "periodo transitorio"). Le disposizioni transitorie contenute nel presente regolamento si applicano durante il periodo transitorio, salvo quanto previsto agli articoli 5 e 8.

Riquadro 8. Regolamento 2076/2005 - Punto 9 -

La fornitura di informazioni sulla catena alimentare è un nuovo obbligo imposto agli operatori del settore alimentare. Dovrebbe essere introdotto un periodo transitorio per la piena attuazione degli obblighi in materia di informazioni sulla catena alimentare. In particolare, per agevolare il flusso di informazioni tra l'azienda agricola ed il macello, occorrerebbe adottare una disposizione transitoria che renda meno rigoroso l'obbligo di fornire informazioni 24 ore prima dell'arrivo degli animali al macello. Articolo 8. 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.

Riquadro 9. Modello certificato sanitario per gli animali macellati d'urgenza in azienda - Regolamento 854/2004

Servizio competente:

N.:

1. Identificazione degli animali

Specie:

Numero di animali:

Marchio di identificazione:

2. Provenienza degli animali

Indirizzo dell'azienda di provenienza:

Identificazione del centro*:

3. Destinazione degli animali

Gli animali sono avviati al seguente macello:

mediante il seguente mezzo di trasporto:

4. Altre informazioni pertinenti:

5. Dichiarazione

Il sottoscritto dichiara che:

- gli animali di cui sopra sono stati esaminati prima della macellazione presso l'azienda sopra indicata alle (ore) del (data) e giudicati sani;

- essi sono stati macellati presso l'azienda alle (ore) del (data) e la macellazione e il dissanguamento sono stati effettuati correttamente;

- i registri e la documentazione riguardanti detti animali sono conformi alle norme vigenti e non determinano il divieto di macellarli.

Fatto a (luogo):

Il (data):

Timbro

(Firma del veterinario ufficiale o del veterinario autorizzato)

Comunicazione risultati di ispezione (CRI)

Se in ambito d'ispezione sia *ante* sia *post-mortem* viene rilevata la presenza di una malattia o condizione tali da compromettere la salute umana e animale o compromettere il benessere degli animali, il veterinario ufficiale deve informare il titolare del macello. Qualora si accerti che il problema in questione sia da riferire all'allevamento, il veterinario ufficiale ne informa (riquadro 5):

- il veterinario che assiste l'azienda di provenienza;
- il titolare dell'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.

Per la comunicazione di queste informazioni verrà utilizzato il modello di comunicazione risultati di ispezione (CRI) così

Tabella 1. Date di prevista applicabilità di ICA e CRI per le varie specie.

Specie	Data prevista per la piena applicazione
Pollame	Dal 1° Gennaio 2006
Suini	Dal 1° Gennaio 2008
Cavalli e vitelli	Dal 1° Gennaio 2009
Altri	Dal 1° Gennaio 2010

come descritto nel Capitolo II del Regolamento 853/2004. La finalità di questo modello, in via di elaborazione su supporto informatico da parte di questo Servizio, è quella di fornire agli allevatori e veterinari d'azienda tutte le informazioni raccolte durante la macellazione degli animali che possono essere utilizzate a livello di allevamento per

migliorare la salute e benessere degli animali.

Nel riquadro 6 sono riportate in maniera schematica le misure di comunicazione dettate dai regolamenti 852-853-854/2004. I Regolamenti 2074/2005 e 2076/2005, in deroga ai requisiti previsti per l'ICA, stabiliscono le misure di applicazione transitorie delle informazioni sulla catena alimentare. Viene previsto un periodo di transizione di quattro anni per la piena applicazione dei requisiti relativi alle informazioni sulla catena alimentare (ICA) e la comunicazione dei risultati di ispezione *ante e post-mortem* (CRI) dal macello all'allevamento di provenienza degli animali (riquadro 7 e 8).

In tabella 1 sono riportate le date di prevista applicabilità di ICA e CRI per le varie specie: per il pollame sono già applicabili dal 1° gennaio 2006.

Modelli di registrazione dati *ante e post-mortem*

Per una corretta registrazione delle informazioni raccolte sia in *ante-mortem* sia *post-mortem*, ciascun servizio veterinario dovrebbe poter disporre di sistemi elettronici oltre che cartacei per il ricevimento, raccolta e trasmissione delle informazioni e di modelli CRI che contengano le informazioni minime in linea con i requisiti previsti dal Regolamento 2074/2005.

A margine di questo lavoro viene proposto un modello ICA risultato dell'integrazione del Modello 4 di trasporto con le informazioni previste dal Regolamento 853/2004-Sezione III, Allegato II (riquadro 8).

In tabella 2 viene riportato il ruolo del Servizio Veterinario Ufficiale.

Tabella 2. Ruolo del Servizio veterinario ufficiale

Ispezione e verifica	Effettuato da:	Frequenza
Controllo dell'ICA e utilizzo dati per <i>ante-mortem</i>	Veterinario Ufficiale/AUS se l' <i>ante-mortem</i> viene effettuato in allevamento	Ad ogni invio della partita di animali
Effettuazione della vista <i>ante-mortem</i> e registrazione dei dati	Veterinario Ufficiale	Entro 24 ore dall'arrivo degli animali e non meno di 24 ore dalla macellazione. Su singoli animali, sulla partita di pollame.
Effettuazione della vista <i>post-mortem</i> e registrazione dei dati	Veterinario Ufficiale o AUS VU in casi anormalità	Senza ritardo dopo la macellazione Su singole carcasse e visceri
Completamento del modello relativo ai risultati delle ispezioni (CRI) con eventuali commenti del VU	Veterinario Ufficiale	Fine seduta macellazione



Riquadro 10. Modello 4 integrato Regolamento 853/2004

segue>>>

INFORMAZIONI SULLA CATENA ALIMENTARE

PROVENIENZA

Azienda codice IT
Comune di:
Proprietario:
Detentore:

Il sottoscritto dichiara che gli animali a fianco indicati non sono sottoposti a divieto di spostamento in applicazione di misure di Polizia veterinaria.

IDENTIFICAZIONE

Specie	Categoria	Razza	Sesso	Età	n. capi	Identificazione

Totale capi:

DESTINAZIONE

Gli animali sono destinati, per il tramite del Sig.

a) Mattatoio* Allevamento Mercato Stalla di sosta Altro

appartenente al Sig.

residente nel Comune di Provincia

Località

Data ____ / ____ / ____

* se mattatoio compilare sezioni D, E, F, G, H, I, L, M

D. MEDICINALI VETERINARI SOMMINISTRATI ED ALTRI TRATTAMENTI

Gli animali destinati alla macellazione :

1. non sono stati trattati con alimenti o sostanza di cui è vietato l'impiego;

2. nei 90 giorni precedenti la data odierna dalla nascita

non sono stati sono stati trattati con le sostanze di cui all'art. 6, c1, D.L.vo 336/99

non sono stati sono stati sottoposti a trattamento con alimenti medicamentosi;

non sono stati sono stati sottoposti a trattamento con specialità medicinali;

sono stati osservati i previsti tempi di sospensione per i prodotti di cui sopra

allega alla presente dichiarazione la copia dell'elenco dei trattamenti di cui al punto 2, recante la firma del veterinario o dei veterinari prescrittori, come previsto dal D.L.vo 336/99.

E. STATUS SANITARIO ALLEVAMENTO O TERRITORIO

Bovini e ovi-caprini.

Gli animali provengono da allevamento, provincia, regione, territorio ufficialmente indenne da:

Brucellosi

Tubercolosi

Leucosi

Suini

Gli animali provengono da allevamenti o territori accreditati per malattia vescicolare suina

Altro

F - CONDIZIONI DI SALUTE DEGLI ANIMALI

Gli animali sono stati visitati con esito favorevole in data / / alle ore

- Osservazioni
 Prescrizioni
 Vincolo sanitario

G - PRESENZA DI MALATTIE

Se rilevante indicare eventuali infezioni esistenti in azienda con potenziali riflessi sulla sicurezza delle carni:

H - RISULTATI ANALISI SU CAMPIONI ANIMALI O ALTRI CAMPIONI

Indicare risultati esami su campioni animali o mangime con potenziali riflessi sulla sicurezza delle carni:

I - RISULTATI ANALISI MONITORAGGIO ZONOSI E RESIDUI

Indicare risultati sfavorevoli relativi a presenza agenti zoonosici o residui previsti dai piani di controllo nazionali:

L - COMUNICAZIONI RISULTATI ISPEZIONE

Se rilevante indicare precedenti risultati esami ante e post-mortem effettuati su animali provenienti dalla stessa azienda:

M - DATI RELATIVI ALLE PRODUZIONI

In riferimento alle tipologie produttive sottodescritte, indicare eventuali cali delle produzioni e cause se accertate:

- Produzione latte :
 Produzione carne
 Riproduzione:

TRASPORTO

Il sottoscritto

Del Comune di località

Conduttore del mezzo di trasporto targato

Garantisce che gli animali suindicati sono trasportati nel rispetto della normativa sanitaria e della tutela del benessere animale. Attesta altresì che il mezzo di trasporto è stato regolarmente disinfettato ai sensi dell' art. 64 del DPRP 320/54.

VETERINARIO PRIVATO

Nome :

Indirizzo:

Data ... / /

CONDUTTORE

