



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data

17 NOV. 2008

Protocollo N°

610757/50.00.13.01 Allegati N°

Oggetto

DGR 2560 del 16 settembre 2008: indicazioni sull'applicazione del regolamento (CE) 2075/2005 e successive modifiche e integrazioni - nota esplicativa.

TELEFAX

Ai Signori Responsabili dei Servizi Veterinari:
Igiene Produzione, Trasformazione Commercializzazione,
Conservazione e Trasporto degli Alimenti di Origine
animale (Area B)
Az. ULSS del Veneto
LORO SEDI

e p.c. Istituto Zooprofilattico delle Venezie
Legnaro (PD)
SEDE

La DGR n. 2560 del 16 settembre 2008 al paragrafo 3.3 dell'allegato A prevede che, le carni destinate ad uno stabilimento riconosciuto di sezionamento o di prodotti a base di carne, possano essere bollate in attesa del risultato a condizione che siano rispettate le seguenti condizioni:

- il laboratorio sia riconosciuto e sito in territorio nazionale;
- la singola carcassa, anche se ridotta in quarti o sestì, sia inviata in toto ad un singolo laboratorio;
- l'operatore del macello invii le carni di cui sopra solamente ad uno stabilimento di sezionamento/prodotti a base di carne dotato delle specifiche procedure per l'individuazione e la rintracciabilità delle carni previste dalla DGR, formalmente approvate dal Veterinario Ufficiale;
- sul documento di accompagnamento commerciale sia riportata la dicitura "carni in attesa del risultato dell'esame per l'individuazione *Trichinella Spp.*";
- al documento di accompagnamento commerciale venga allegato un documento per la rintracciabilità;
- lo stabilimento sia autorizzato ed inserito in apposito elenco pubblicato e aggiornato sul sito della Unità di Progetto Sanità Animale e Sicurezza Alimentare della Regione Veneto.

Il compito della Regione è, dunque, quello di rendere disponibile l'elenco degli stabilimenti autorizzati, pertanto, per redigerlo con informazioni omogenee, si chiede alle SS.LL. di inviare allo scrivente i dati degli stabilimenti che chiedono la deroga con le seguenti informazioni e nel seguente formato:

ELENCO DEGLI STABILIMENTI IN DEROGA PER CARNI DA SEZIONARE IN PIU' DI 6 PARTI IN ATTESA DEL RISULTATO DELL'ESAME PER INDIVIDUAZIONE DI TRICHINE					
AZ. ULSS	APPROVAL NUMBER	RAGIONE SOCIALE	SEDE STABILIMENTO	CATEGORIA/SEZIONE	ATTIVITA'

N°CE: Approval number dello stabilimento;

RAGIONE SOCIALE: ragione sociale completa dello stabilimento;

SEDE STABILIMENTO: i dati devono essere inseriti nel seguente ordine: via/strada/piazza..., n° civico, C.A.P., località e sigla della provincia.

CATEGORIA/SEZIONE: gruppo di attività a cui appartiene la tipologia di alimento prodotto secondo quanto stabilito dall'allegato III regolamento 853/2004, potrà essere SEZIONE I: ungulati domestici (CP) o SEZIONE VI: prodotti a base di carne

*Segreteria Regionale Sanità e Sociale
Unità di Progetto Sanità Animale ed Igiene Alimentare
Dorsoduro, 3493 - 30125 Venezia*



Per facilitare la raccolta dei dati, il foglio excel sarà inviato agli indirizzi di posta elettronica in possesso dello scrivente.

Il Servizio Veterinario deve essere in possesso delle procedure di individuazione e rintracciabilità delle carni, validate dal Veterinario Ufficiale responsabile dello stabilimento, all'invio della richiesta di deroga.

Considerato l'inizio della campagna di macellazione a domicilio e la recente emanazione della DGR 2560/2008, si coglie l'occasione per precisare quanto previsto al paragrafo 4.4, allegato A della DGR "prelievo di campioni da carcasse di suini oggetto di macellazione per uso domestico privato".

Tutti i suini macellati per uso familiare presso gli impianti di macellazione devono essere campionati ad esclusione di quelli da ingrasso provenienti da allevamenti ufficialmente esenti da trichine.

Nei suini macellati a domicilio è previsto:

1. il campionamento dei suini riproduttori anche nei comuni di pianura;
2. l'esclusione dal campionamento dei suini da ingrasso direttamente provenienti da allevamenti ufficialmente esenti da trichinella nelle zone collinari e montane inserite nell'allegato F alla DGR 2560/2008.

L'analisi di campioni dei pilastri del diaframma verrà effettuata con metodiche previste all'allegato I, capitoli 1 e 2 dal Regolamento (CE) 2075/2005.

Per le macellazioni per uso familiare, in caso di obbligo di campionamento per trichinella, è necessario informare il consumatore che nel periodo intercorrente tra la macellazione e l'esito delle analisi la carne non deve essere consumata.

Questa informazione deve essere riportata sulla bolletta di macellazione specificando la data dell'esito delle analisi, coincidente con la possibilità di consumo delle carni, e che solo qualora l'esito delle analisi sia non favorevole il proprietario del suino verrà immediatamente contattato.

La medesima procedura può essere adottata anche nel caso di suini macellati per uso familiare presso gli impianti di macellazione.

Qualora gli esami non possano essere effettuati con i metodi sopraelencati presso le Az. U.L.S.S., i campioni dovranno essere inviati alla sede dell'Istituto Zooprofilattico competente per territorio in buste antimanomissione sulle quali andranno riportati i dati del proprietario. Il quantitativo di muscolo dovrà essere sufficiente a garantire le analisi di prima istanza o, eventualmente, quelle che verranno disposte a seguito di dubbio o positività così come previsto dalla DGR 2560/2008.

Si ringrazia per la collaborazione e si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI, NUTRIZIONE E ACQUE

Dott. Silvio Pittui

/FA

Servizio Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Acque
Ufficio Igiene Alimenti di Origine Animale
E-mail: serv.igalnutriz@regione.veneto.it

Dirigente: Dott. Silvio Pittui
Resp: Dott. ssa Fiorenza Anfuso
Sito Web: www.regione.veneto.it

telefono 041.2791325
telefono 041.2791625
fax 041.2791330-1374