



associazione nazionale allevatori suini

LE TRICHINELLE NELLE CARNI

Il **Regolamento 2075 del 5 dicembre 2005**, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità Europee Serie L n. 338 del 22.12.2005, introduce norme per il controllo della presenza delle Trichine nelle carni e si applica **dal 1° gennaio 2006**.

Rispetto alla previgente normativa (si ricordano il D.Lgs. 18 aprile 1994 n. 286 ed il D.P.R. 17 maggio 1988 n. 192) il nuovo regolamento comunitario stabilisce **nuovi metodi per la ricerca delle trichine** nelle carni suine. Si tratta ad esempio del “Metodo dell’agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati” o del “Metodo di digestione di campioni aggregati mediante assistenza meccanica/tecniche di isolamento mediante filtraggio” descritti dall’allegato I, capitoli I e II del Regolamento).

Il ricorso al vecchio esame trichinoscopico è possibile fino al 31 dicembre 2009, ma è ammesso solo previa autorizzazione dell’autorità competente qualora venga constatata l’impossibilità di un’applicazione immediata di uno dei nuovi metodi di rilevazione o si tratti di uno stabilimento che esegue esami su ogni singola carcassa e non macelli più di 15 suini al giorno o più di settantacinque suini alla settimana (o dieci cinghiali).

In ogni caso, il ricorso all’esame trichinoscopico esclude la possibilità di utilizzare le carni per realizzare prodotti le cui modalità di elaborazione non sopprimano le trichine (ne deriva l’impossibilità di destinare le carni suine esaminate mediante trichinoscopio alla produzione di salumi) ed impone di inviare le carni direttamente al consumatore finale (o ad un dettagliante che le fornisce direttamente al consumatore finale, escludendo in questo modo il canale della GDO).

Vi sono tuttavia delle circostanze che esonerano dall’obbligo di eseguire l’esame per individuare la presenza di trichine. Si tratta dei casi in cui:

1. le carni di suini sono sottoposte a trattamento di congelazione conformemente all’allegato II del Regolamento e sotto il controllo dell’autorità competente.
2. le carcasse e le carni di suini destinati esclusivamente all’ingrasso ed alla macellazione appartengano ad animali provenienti da un’azienda o una categoria di aziende riconosciute ufficialmente esenti da Trichine dall’autorità competente oppure appartengano ad animali provenienti da una regione in cui è stato giudicato ufficialmente trascurabile il rischio della presenza di Trichine nei suini domestici (a seguito dell’invio di una notifica da parte dello Stato membro alla Commissione e del riconoscimento da parte della Commissione)

Un allevamento o una categoria di aziende possono essere riconosciute ufficialmente esenti da Trichine se sono rispettate le seguenti condizioni:

1. gli edifici devono essere costruiti e mantenuti per impedire l’accesso ai roditori, ad altri mammiferi o ad uccelli carnivori (come corvi e rapaci).
2. deve essere adottato un programma di lotta contro i parassiti ed i roditori e si deve conservare la documentazione relativa all’attuazione del programma.
3. tutti i mangimi devono provenire da stabilimenti che rispettano i requisiti richiesti dal Regolamento 183/2005 sull’igiene dei mangimi
4. i mangimi devono essere conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori.

5. le autorità competenti devono essere informate dell'eventuale presenza di una discarica in prossimità dell'azienda.
6. i lattinzoli provenienti dall'esterno e i suini acquistati devono essere nati ed allevati "in condizioni di stabulazione controllate nell'ambito di sistemi integrati di produzione" (cioè un tipo di allevamento in cui i suini sono sottoposti permanentemente a controlli per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione).
7. i suini devono essere identificati in modo da garantirne la tracciabilità fino all'azienda.
8. l'allevatore può introdurre nuovi animali nell'azienda solo se: provengono da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichine; gli animali sono accompagnati da un certificato autenticato dall'autorità competente del paese di esportazione in cui si dichiara che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta esente da Trichine; gli animali sono tenuti isolati fino a quando i risultati dei test sierologici si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare solo dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda.
9. l'allevatore deve garantire che nessun suino destinato alla macellazione abbia avuto accesso alle strutture esterne durante il periodo di produzione.
10. l'accesso all'esterno prima dello svezzamento è ammesso solo se: nel paese non risultino negli ultimi 10 anni contaminazioni da Trichine negli animali domestici; esista un programma annuale di controllo per la fauna selvatica; gli animali che si trovano all'esterno devono essere in zone recintate; viene attuato il programma di monitoraggio di cui all'art. 11 del Regolamento; tutte le scrofe e i verri da riproduzione presenti in azienda sono sottoposti a campionamento al momento della macellazione; si adottano misure per tenere lontano uccelli come corvi e rapaci. (il punto non si applica in caso di categorie di aziende)
11. Sottoporsi alle ispezioni da parte delle autorità veterinarie.

L'allevatore è obbligato altresì a comunicare alle autorità competenti il venir meno o il mutamento di questi requisiti.

La necessaria adozione dei nuovi metodi di rilevazione delle trichine comporta due possibili scelte per il macellatore: il ricorso ad un laboratorio di analisi esterno al macello e designato dall'autorità competente ai sensi dell'art. 2 del Regolamento o l'acquisto dell'attrezzatura necessaria per eseguire gli esami all'interno dello stabilimento di macellazione.

Se la prima scelta appare meno dispendiosa, essa comporta un notevole rallentamento delle operazioni di sezionamento delle carni che, in attesa degli esiti delle analisi, potranno essere divise al massimo in sei parti. L'esecuzione dell'esame all'interno dello stabilimento di macellazione da parte del veterinario ufficiale che esegue la visita post mortem invece, garantisce diagnosi più rapide a beneficio delle operazioni di macellazione e degli allevatori fornitori.

Con la collaborazione delle A.P.A. socie.

