



Direttive tecniche

concernenti

l'identificazione e il trattamento della carne in trasferimento dalle zone di protezione e di sorveglianza per la lotta alla peste suina africana

del 20 dicembre 2021, adattate il 26 luglio 2022

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV),

visto l'articolo 117 capoverso 5 ordinanza del 27 giugno 1995 sulle epizootie (OFE; RS 916.401),

emana le seguenti direttive:

I. Campo di applicazione

Le presenti direttive disciplinano l'identificazione e il trattamento della carne di suini provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza e dalle zone di sequestro in caso di peste suina africana (PSA).

II. Disposizioni generali

Nel macello, i suini provenienti dalle zone protezione e di sorveglianza devono essere stabulati separatamente dagli altri suini e macellati in locali o in tempi diversi. Al termine della macellazione è obbligatorio procedere alla pulizia e alla disinfezione di tutto il macello.

III. Suini dalle zone di protezione e sorveglianza

I suini provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza possono essere macellati solo con l'autorizzazione del veterinario cantonale.

Dopo la macellazione dei suini provenienti dalle zone di protezione e sorveglianza, le carcasse e i loro prodotti devono essere identificati e trattati come indicato di seguito.

1. Per l'esportazione verso gli stati dell'UE

Per l'idoneità al consumo delle carcasse di suini destinate all'esportazione negli Stati dell'UE, nelle aziende (soprattutto nelle grandi aziende) che effettuano l'esame trichinoscopico deve essere applicato il bollo di forma ovale secondo l'allegato 9 dell'ordinanza concernente l'igiene nella macellazione (OlgM; RS 817.190.1). Inoltre il bollo di idoneità al consumo deve essere identificato con una X formata da due linee rette che si incontrano al centro dello stesso (foto 1); le informazioni sul bollo devono rimanere leggibili.

Questa carne deve essere trattata separatamente. Essa deve soddisfare le condizioni dell'articolo 5 dell'ordinanza dell'USAV del 18 dicembre 2017 che istituisce provvedimenti contro la propagazione della peste suina africana nel traffico con Stati membri dell'Unione europea, Islanda e Norvegia (RS 916.443.107). Deve essere trasportata in condizioni di sicurezza dal macello a

uno stabilimento per la lavorazione riconosciuto dall'autorità di controllo competente per l'esportazione nell'UE e lì trattata. In particolare, sono possibili le seguenti opzioni di trattamento:

- trattamento termico in un contenitore chiuso ermeticamente a un valore F0 di almeno 3,00;
- trattamento termico con cui la carne deve essere riscaldata ad almeno 80 °C;
- trattamento termico in un contenitore chiuso ermeticamente a una temperatura di almeno 60 °C per almeno 4 ore, garantendo una temperatura interna di almeno 70 °C per 30 minuti;
- per la carne disossata, trattamento sotto forma di fermentazione e maturazione naturale per almeno nove mesi, con il raggiungimento dei seguenti valori: valore aW non superiore a 0,93 o valore pH non superiore a 6,0;
- per prosciutto e lombate, trattamento per almeno 190 e 140 giorni che include un processo di fermentazione e maturazione naturale.

Dopo il trattamento, la carne o i prodotti a base di essa possono essere identificati con il bollo di idoneità al consumo di forma ovale (allegato 9 OIGM) senza la X (stampata sull'etichetta per i prodotti), che autorizza anche l'esportazione verso gli Stati membri dell'UE.

2. Per il mercato interno (macellazione nelle grandi aziende)

Per le carcasse di suini da grandi aziende la cui carne proviene da zone di protezione e di sorveglianza ed è quindi destinata esclusivamente al mercato interno, deve essere utilizzato un bollo di idoneità al consumo di forma rettangolare (foto 2). Esso deve indicare il numero di autorizzazione del macello ed essere tale da non essere confuso con il bollo di idoneità al consumo per l'esportazione negli Stati membri dell'UE.

Anche nei macelli speciali con un'esigua capacità produttiva, approvati dalle autorità competenti, in cui si effettua l'esame trichinoscopico e quindi si usa un bollo di esportazione nell'UE ovale, quando si macellano i suini provenienti dalle zone di protezione e sorveglianza deve essere usato il bollo di idoneità al consumo rettangolare.

3. Per il mercato interno (macellazione in macelli con un'esigua capacità produttiva)

Tutti gli altri macelli in cui i suini non sottoposti a esame trichinoscopico (vale a dire i macelli con un'esigua capacità produttiva) utilizzano come bollo di idoneità al consumo il timbro specificato nell'allegato 9 OIGM.

IV. Suini da aziende di provenienza al di fuori delle zone di protezione e sorveglianza

I suini da aziende di provenienza al di fuori delle zone di protezione e di sorveglianza possono essere macellati in macelli adeguati all'interno delle zone di protezione o di sorveglianza, tenendo conto dei necessari provvedimenti di sicurezza ("Channelling"). È necessario assicurarsi che i suini siano consegnati e macellati all'inizio della giornata di macellazione in locali preventivamente puliti e disinfettati. Successivamente, è possibile macellare nello stesso impianto tutti gli animali provenienti dalle zone di protezione e di sorveglianza. Al termine della giornata di macellazione devono essere eseguite misure di pulizia e disinfezione in tutto il macello.

Questi suini vengono identificati con il bollo di idoneità al consumo ovale (allegato 9 OIGM). Le carcasse e i prodotti di trasformazione con parti di tali suini possono essere anche esportati e/o commercializzati nell'UE.

V. Identificazione di carne e prodotti a base di carne da zone di cinghiali

La carne e i prodotti a base di carne di suini domestici da zone in cui è comparsa la peste suina africana nei cinghiali (le cosiddette «zone di cinghiali») possono essere identificate normalmente con il bollo di idoneità al consumo (allegato 9 OIGM) se ciò è ammesso sulla base della valuta-

zione del rischio effettuata dalle autorità competenti, vale a dire se il rischio di diffusione della peste suina africana in relazione all'attività di macellazione è trascurabile. In questo caso anche la carne cruda e non trattata può essere esportata nell'UE e nei Paesi terzi.

VI. Entrata in vigore

Le presenti direttive tecniche entrano in vigore il 1° gennaio 2022.

VII. Disposizioni UE rilevanti

1. Il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605¹ che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana è il riferimento per la suddivisione in zone soggette a restrizione I, II e III.

- La zona soggetta a restrizioni I designa un'area confinante con zone con cinghiali o suini domestici con PSA e soggetta a speciali misure di lotta contro questa epizoozia («zona cuscinetto»).
- La zona soggetta a restrizioni II designa un'area con cui si è diffusa la PSA tra i cinghiali.
- La zona soggetta a restrizioni III designa un'area in cui la PSA si è diffusa tra i suini di allevamento (suini domestici) senza raggiungere anche i cinghiali.

2. Il trattamento avviene conformemente all'allegato VII del regolamento delegato (UE) 2020/687².

Foto 1



Foto 2



¹ Regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/605 della Commissione del 7 aprile 2021 che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana, GU L 129 del 15.4.2021, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento di esecuzione (UE) 2021/1794, GU L 361 del 12.10.2021, pag. 4.

² Regolamento delegato (UE) 2020/687 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla prevenzione e al controllo di determinate malattie elencate, GU L 174 del 3.6.2020, pag. 64; modificato da ultimo dal regolamento delegato (UE) 2021/1140, GU L 247 del 13.7.2021, pag. 50.