

O.M. 26-8-2005

Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile.

Pubblicata nella Gazz. Uff. 2 settembre 2005, n. 204.

O.M. 26 agosto 2005 ⁽¹⁾.

Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse dei volatili da cortile ⁽²⁾.

(1) Pubblicata nella Gazz. Uff. 2 settembre 2005, n. 204.

(2) Vedi, anche, l'[O.M. 19 ottobre 2005](#) e l'[O.M. 11 febbraio 2006](#). L'[art. 1, O.M. 7 marzo 2006](#) (Gazz. Uff. 4 maggio 2006, n. 102), entrata in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione, ha stabilito che le disposizioni di cui alla presente ordinanza non si applicano alle confezioni di carni avicole sulle quali sia attestato che il prodotto è stato sottoposto ad un trattamento termico ad una temperatura che abbia raggiunto nell'intera massa almeno settanta gradi centigradi. L'[art. 1, O.M. 19 aprile 2006](#) (Gazz. Uff. 25 maggio 2006, n. 120), ha disposto che, a seguito dell'isolamento del virus H5N1 altamente patogeno in volatili selvatici rinvenuti in zone umide di diverse Regioni del centro e sud Italia, sia vietata su tutto il territorio nazionale fino al 31 maggio 2006 l'immissione in natura a fini venatori di tutte le specie di volatili allevati appartenenti all'Ordine degli anseriformi.

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visto il testo unico delle leggi sanitarie approvato con [regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265](#), e successive modifiche;

Visto il regolamento di polizia veterinaria approvato con [decreto del Presidente della Repubblica 8 febbraio 1954, n. 320](#);

Vista la [legge 2 giugno 1988, n. 218](#), e in particolare l'art. 2, commi 2 e 5;

Visto il [D.M. 16 luglio 1988, n. 298](#), e successive modifiche e integrazioni;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 15 novembre 1996, n. 656](#), di attuazione della [direttiva 92/40/CEE](#) del Consiglio che istituisce misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria;

Visto il [D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495](#) concernente la produzione e commercializzazione di carni di volatili da cortile;

Visto il [decreto legislativo 4 agosto 1999, n. 336](#) concernente il divieto di utilizzo di talune sostanze ormoniche e tireostatiche;

Visto il [decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 537](#) concernente la produzione e commercializzazione di prodotti a base di carne;

Visto il [decreto del Presidente della Repubblica 3 agosto 1998](#) concernente la produzione e la commercializzazione di carni macinate e preparazioni di carne;

Vista la [decisione 2005/464/CE](#), che prevede l'obbligo per tutti gli Stati membri di predisporre indagini sull'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici;

Viste le raccomandazioni del Comitato scientifico della Unione europea del 25 agosto 2005;

Ritenuto che debbano essere messe in atto tutte le misure idonee ad evitare ogni ulteriore rischio di propagazione della malattia;

Ordina:

1. Obbligo di registrazione delle aziende di volatili da cortile.

1. Le aziende commerciali di volatili che non siano state registrate conformemente a quanto disposto dall'[art. 14, comma 1 del decreto legislativo n. 336/1999](#), sono sottoposte a provvedimento di divieto di commercializzazione di animali e prodotti dell'avicoltura per un periodo di tempo non inferiore a quarantacinque giorni o, a scelta del proprietario all'abbattimento e distruzione, senza indennizzo, di tutti gli animali della specie avicola presenti ⁽³⁾.

2. Le spese per i provvedimenti di cui al comma 1 sono a carico dei titolari delle aziende assoggettate ai provvedimenti sanitari.

3. I servizi veterinari delle A.S.L. registrano nella banca dati nazionale dell'anagrafe zootecnica le informazioni relative alle aziende registrate ai sensi del [decreto legislativo n. 336/1999](#). È escluso dalla registrazione nella banca dati nazionale l'allevamento rurale inteso come il luogo privato in cui vengono allevati un numero di capi non superiore a 250 volatili, destinati esclusivamente all'autoconsumo ⁽⁴⁾.

(3) Comma così modificato dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(4) Periodo aggiunto dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

1-bis. 1. Il presente articolo stabilisce le modalità che i soggetti facenti parte della filiera avicola rurale sono tenuti ad applicare per assicurare la rintracciabilità di ogni movimentazione dei volatili delle specie di cui all'art. 2, punto 2, lettera a) del [decreto del Presidente della Repubblica n. 587/1993](#), e successive modifiche.

2. Per i fini di cui al comma 1, il titolare o il responsabile dell'incubatoio, dell'allevamento di svezzamento nonché quello delle strutture adibite o utilizzate per il commercio all'ingrosso di volatili, deve:

a) registrare ogni partita di volatili introdotta o uscita dalle proprie strutture, indicando, per ciascuna, la quantità, le specie, la data, la provenienza o la destinazione. La registrazione può essere effettuata anche su registri già in possesso per altri fini;

b) compilare, per ogni partita da movimentare in uscita, il modello 4 di cui al [decreto del Presidente della Repubblica n. 320/1954](#), come modificato, indicando la struttura di provenienza degli animali.

3. I soggetti di cui al comma 2, sono tenuti ad assolvere agli obblighi stabiliti nel medesimo comma 2, anche quando i volatili sono destinati a un commerciante al dettaglio, compreso quello avente sede fissa nonché quello ambulante o itinerante, nonché ad un successivo commerciante all'ingrosso o al dettaglio.

4. In assenza di provvedimenti restrittivi dovuti a motivi di polizia sanitaria, il modello 4 deve essere redatto in duplice copia, datato e sottoscritto esclusivamente dal titolare o dal responsabile dell'incubatoio, dell'allevamento di svezzamento o dal commerciante all'ingrosso, senza alcuna vidimazione da parte del servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale. Una delle copie deve essere conservata per almeno 12 mesi a decorrere dalla data di rilascio a cura dello stesso soggetto che vi ha provveduto; l'altra copia, che deve accompagnare la partita fino al luogo di destinazione indicato sullo stesso modello 4, deve essere conservata, per almeno 12 mesi a decorrere dalla data di rilascio, dal titolare o dal responsabile dell'azienda, struttura, impianto o luogo in cui sono introdotti i volatili.

5. Il commerciante al dettaglio che detiene volatili presso un'azienda o in qualsiasi altro luogo o impianto di cui è proprietario o responsabile, per un tempo superiore alle 72 ore, deve dotarli di ogni struttura ed attrezzatura adeguate al soddisfacimento delle esigenze fisiologiche e di benessere degli animali.

6. Gli obblighi di cui ai comma 1, 2, 3 e 4 devono essere assolti anche nel caso di occasionale cessione di volatili nell'ambito di attività promozionali o espositive, comunque denominate.

7. Il commerciante all'ingrosso di volatili deve assicurare il regolare avvicendamento degli animali al massimo entro trenta giorni dal loro acquisto; i restanti requisiti,

necessari all'individuazione di tale soggetto, sono i medesimi indicati all'art. 2, comma 1, lettera *m*) del [decreto legislativo 19 agosto 2005, n. 193](#) ⁽⁵⁾.

(5) Articolo aggiunto dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

2. Misure di quarantena e controllo nelle aziende di volatili da cortile.

1. L'introduzione di volatili in aziende commerciali, che già risultino registrate ai sensi dell'art. 14 del [decreto legislativo n. 336/1999](#), è consentita esclusivamente alle seguenti condizioni ⁽⁶⁾:

a) il proprietario o il responsabile dell'azienda deve aver preventivamente informato il Servizio veterinario competente per territorio con almeno ventiquattro ore lavorative di anticipo dell'introduzione degli animali;

b) i volatili devono essere mantenuti in quarantena per ventuno giorni dal momento dell'accasamento, ad eccezione di quelli introdotti negli allevamenti rurali nonché negli allevamenti industriali in grado di garantire l'attuazione delle misure di biosicurezza di cui all'allegato A alla presente ordinanza. Entro dodici mesi ⁽⁷⁾ dall'entrata in vigore del presente provvedimento, le regioni e le province autonome attuano, sul territorio di competenza, le norme previste all'allegato A ⁽⁸⁾.

2. Il Servizio veterinario delle ASL competenti per territorio effettua gli opportuni controlli sulle aziende di cui al comma 1, effettuando se del caso campionamenti sulle partite introdotte.

3. Il Ministero della salute, su richiesta delle regioni e province autonome, può concedere, deroghe alle modalità di effettuazione della quarantena, sentito il Centro nazionale di riferimento per le malattie dei volatili.

(6) Capoverso così modificato dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(7) Il presente termine è stato ridotto a sei mesi ai sensi di quanto disposto dal comma 7 dell'articolo unico, [O.M. 19 ottobre 2005](#), a decorrere dal 31 ottobre 2005.

(8) Lettera così sostituita dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

3. Informazioni obbligatorie.

1. Le disposizioni del presente articolo e degli articoli 4 e 5, si applicano alle carni di pollame, alle carni di selvaggina da penna oggetto di attività venatoria, alla selvaggina da penna allevata e ai ratiti di cui all'*Allegato I del regolamento (CE) 853/2004* del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004.

2. Ai fini della profilassi delle malattie infettive e diffuse delle specie avicole, anche a carattere zoonosico, gli operatori del settore alimentare che trattano carni avicole devono riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4 e 5.

3. L'obbligo di riportare in etichetta le indicazioni di cui agli articoli 4 e 5 deve essere assolto dal produttore nazionale di carni avicole e dal primo destinatario nazionale delle stesse quando provengono da Paesi comunitari e terzi; tali soggetti vi devono provvedere in qualsiasi momento precedente alla loro esposizione al pubblico ai fini della vendita, o cessione ad altro titolo, e alla loro distribuzione sia al dettaglio che agli esercizi che somministrano tali alimenti.

4. Per i fini di cui al comma 3, il produttore nazionale di carni avicole e, nel caso di merci introdotte in provenienza da Paesi comunitari e terzi, il primo destinatario nazionale delle stesse che non hanno provveduto direttamente all'obbligo di etichettatura, devono indicare, su richiesta degli organi di vigilanza, il soggetto a cui hanno demandato tale adempimento, al quale devono fornire per iscritto le informazioni stabilite agli articoli 4 e 5.

5. I soggetti che aderiscono all'etichettatura volontaria effettuata ai sensi del *decreto ministeriale 29 luglio 2004* del Ministro delle politiche agricole e forestali, citato in premessa, possono assolvere all'obbligo di etichettatura delle carni avicole, integrando solo quelle informazioni dell'art. 4 della presente ordinanza che non vi compaiono ⁽⁹⁾.

(9) Articolo così sostituito prima dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005* e poi dall'art. 1, *O.M. 17 dicembre 2007* (Gazz. Uff. 31 dicembre 2007, n. 302), entrata in vigore il giorno della sua pubblicazione e valida sino al 31 dicembre 2008, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della stessa. L'art. 2 della medesima ordinanza ha così disposto: «Art. 2. Disposizioni transitorie. - 1. Per le preparazioni e i prodotti a base di carne, gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare, fino al completo smaltimento delle scorte e comunque non oltre il 30 giugno 2008, i materiali di confezionamento, di imballaggio e di etichettatura in loro possesso, conformi alla previgente normativa.». Vedi, anche, il comma 11 dell'articolo unico della citata *O.M. 10 ottobre 2005*.

4. Prescrizioni relative alle carni fresche avicole ⁽¹⁰⁾.

1. L'operatore alimentare che effettua le operazioni di macellazione delle carni avicole

deve fornire le seguenti informazioni, mediante l'apposizione su un'apposita etichetta, sulla carcassa, o sul materiale di confezionamento o di imballaggio ⁽¹¹⁾:

a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dal numero identificativo di registrazione presso la AUSL dell'allevamento di provenienza degli animali, riportato sul documento di accompagnamento di cui all'*art. 1 del decreto ministeriale 11 febbraio 2003* ⁽¹²⁾;

b) la data o il numero di lotto di macellazione;

c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore del settore alimentare che effettua le operazioni di sezionamento deve riportare le seguenti informazioni su un'apposita etichetta apposta su ogni singolo pezzo o sul materiale di confezionamento od imballaggio:

a) la sigla IT oppure ITALIA seguita dalla sigla della provincia o province degli allevamenti che hanno costituito il lotto di sezionamento delle carni ⁽¹³⁾;

b) data di sezionamento o il numero di lotto di sezionamento;

c) numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. Nel caso di carcasse o parti di carcasse fornite al consumatore non confezionate singolarmente nello stabilimento di produzione l'informazione di cui ai comma 1 o 2 possono essere apposte sull'imballaggio ⁽¹⁴⁾.

4. Il punto vendita delle carni avicole intere o sezionate, ove presentate al consumatore finale non confezionate individualmente all'origine è tenuto ad esporre le informazioni di cui ai comma 1 o 2 o a collocare suddette informazioni su un'etichetta da apporre sul prodotto preincartato ⁽¹⁵⁾.

(10) Rubrica così modificata ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

(11) Alinea così modificato ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

(12) Lettera così modificata dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*. Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

(13) Lettera così modificata dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*. Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

(14) Comma così modificato dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*. Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

(15) Comma così modificato dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*. Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

5. Prescrizioni relative alle carni fresche avicole provenienti da Paesi comunitari e terzi ⁽¹⁶⁾.

1. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca direttamente al macello avicoli vivi in provenienza da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta delle carni ottenute da tali volatili, che deve essere apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio ⁽¹⁷⁾:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di macellazione;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di macellazione.

2. L'operatore alimentare nel caso in cui introduca carni fresche avicole ai fini del sezionamento da altro Paese membro o da Paese terzo deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio ⁽¹⁸⁾:

- a) l'origine delle carni: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) la data o il numero di lotto di sezionamento;
- c) il numero di riconoscimento dello stabilimento di sezionamento.

3. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo carni avicole, intere o sezionate per essere commercializzate tal quali deve riportare sull'etichetta apposta su ogni singola confezione e sull'imballaggio ⁽¹⁹⁾:

- a) l'origine: con specifica in chiaro del Paese di provenienza;
- b) [la data di introduzione nel territorio nazionale. Per le provenienze sia comunitarie che da Paesi terzi si applica quanto stabilito all'art. 3, comma 5] ⁽²⁰⁾.

3-bis. Nei punti vendita delle carni avicole le informazioni di cui ai comma 1, 2 e 3 devono essere fornite al consumatore secondo le modalità di cui all'art. 4, comma 4 ⁽²¹⁾.

⁽¹⁶⁾ Rubrica così modificata ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

⁽¹⁷⁾ Alinea così modificato ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

⁽¹⁸⁾ Alinea così modificato ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

(19) Alinea così modificato ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(20) Lettera così sostituita dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#) e poi abrogata dall'art. 1, [O.M. 17 dicembre 2007](#) (Gazz. Uff. 31 dicembre 2007, n. 302), entrata in vigore il giorno della sua pubblicazione e valida sino al 31 dicembre 2008, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della stessa. L'art. 2 della medesima ordinanza ha così disposto: «Art. 2. Disposizioni transitorie. - 1. Per le preparazioni e i prodotti a base di carne, gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare, fino al completo smaltimento delle scorte e comunque non oltre il 30 giugno 2008, i materiali di confezionamento, di imballaggio e di etichettatura in loro possesso, conformi alla previgente normativa.». Vedi, anche, il comma 11 dell'articolo unico della citata [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(21) Comma aggiunto dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#). Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

5-bis. *Monitoraggio e controllo della fauna selvatica e popolazione avicola domestica.*

1. Il monitoraggio ed il controllo della fauna selvatica e della popolazione avicola domestica vengono effettuati secondo le prescrizioni contenute nell'Allegato B) della presente ordinanza.

2. In base ai risultati dei controlli effettuati ai sensi del comma 1 del presente articolo e in funzione dell'eventuale rischio rilevato, potrà essere disposta la limitazione dell'attività venatoria ⁽²²⁾.

(22) Articolo aggiunto dalla lettera a) del comma 1 dell'art. 1, [O.M. 3 dicembre 2010](#), a decorrere dal 1° gennaio 2011, ai sensi di quanto disposto dal comma 2 dell'art. 2 della medesima ordinanza.

5-ter. *Aree ad elevato rischio.*

1. Le regioni e province autonome di Trento e Bolzano, a seguito della valutazione del rischio di introduzione del virus dell'influenza aviaria, accertato in applicazione dei criteri di cui all'Allegato C) della presente ordinanza, individuano gli allevamenti all'aperto, sia rurali che industriali, che devono essere sottoposti a misure di biosicurezza contenute nell'Allegato A della presente ordinanza.

2. Sono obbligatorie reti antipassero per tutti gli allevamenti identificati a rischio, ai sensi del comma 1 del presente articolo, al fine di evitare contatti di volatili domestici

con i selvatici e, in particolare, tra anatidi domestici e avifauna selvatica e tra anatidi e altre specie di volatili.

3. I servizi veterinari delle ASL devono effettuare idonei sopralluoghi per verificare la corretta attuazione delle misure previste al presente articolo ⁽²³⁾.

⁽²³⁾ Articolo aggiunto dalla lettera a) del comma 1 dell'art. 1, O.M. 3 dicembre 2010, a decorrere dal 1° gennaio 2011, ai sensi di quanto disposto dal comma 2 dell'art. 2 della medesima ordinanza.

5-quater. Biosicurezza - deroghe.

1. Il Ministero della salute, con provvedimento del Direttore generale della sanità animale e del farmaco veterinario, concede le deroghe contenute nell'Allegato A) - paragrafi «Norme di conduzione», punto 6 e «Pulizie e disinfezioni» punto 4, alle regioni o province autonome di Trento e di Bolzano che ne fanno richiesta con istanza scritta, da trasmettere al Ministero della salute - Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario, previo parere favorevole dell'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, sede del Centro di riferimento nazionale per l'influenza aviaria, e corredata di una relazione tecnica di valutazione del rischio effettuata dalla regione o provincia autonoma interessata ⁽²⁴⁾.

⁽²⁴⁾ Articolo aggiunto dalla lettera a) del comma 1 dell'art. 1, O.M. 3 dicembre 2010, a decorrere dal 1° gennaio 2011, ai sensi di quanto disposto dal comma 2 dell'art. 2 della medesima ordinanza.

6. Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carne avicole ⁽²⁵⁾.

[1. L'operatore alimentare che produce preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole è tenuto ad apporre sull'etichetta di ogni singola confezione la data di preparazione o il numero di lotto nonché:

a) nel caso di utilizzo della materia prima cui è fatto riferimento all'art. 4, comma 1 e comma 2, lettera a), la parola ITALIA.;

b) nel caso di animali vivi o di materia prima diversi da quella della lettera a), l'indicazione per esteso del Paese comunitario o del Paese terzo da cui provengono gli

animali vivi o la materia prima, anche se si tratta di animali macellati o di materia prima lavorata in stabilimenti nazionali.

2. Nei punti vendita che producono preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole, le informazioni di cui al comma 1, devono essere fornite con le stesse modalità stabilite all'art. 4, comma 4.

3. Al fine di permettere lo smaltimento delle scorte degli imballaggi e delle etichette, fino al 31 gennaio 2006 l'operatore alimentare è autorizzato a riportare le indicazioni stabilite alle lettere a) e b) del comma 1, su un apposito cartello che deve essere esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita dei prodotti al consumatore finale]⁽²⁶⁾.

(25) Rubrica così modificata ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*.

(26) Articolo così sostituito dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005* e poi abrogato dall'art. 1, *O.M. 17 dicembre 2007* (Gazz. Uff. 31 dicembre 2007, n. 302), entrata in vigore il giorno della sua pubblicazione e valida sino al 31 dicembre 2008, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della stessa. L'art. 2 della medesima ordinanza ha così disposto: «Art. 2. Disposizioni transitorie. - 1. Per le preparazioni e i prodotti a base di carne, gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare, fino al completo smaltimento delle scorte e comunque non oltre il 30 giugno 2008, i materiali di confezionamento, di imballaggio e di etichettatura in loro possesso, conformi alla previgente normativa.». Vedi, anche, il comma 11 dell'articolo unico della citata *O.M. 10 ottobre 2005*.

7. Prescrizioni relative alle preparazioni e prodotti a base di carni avicole provenienti da Paesi comunitari o terzi⁽²⁷⁾.

[1. L'operatore del settore alimentare che introduca da un Paese comunitario o terzo preparazioni o prodotti a base di carne contenenti carni avicole, deve riportare sull'etichetta le seguenti informazioni⁽²⁸⁾:

a) origine: con specifica in chiaro del paese di provenienza;

b) data di introduzione nel territorio italiano.

1-bis. Per la data di introduzione si applica quanto stabilito all'art. 3, comma 5. Fino al 31 gennaio 2006 l'operatore alimentare è autorizzato a riportare le indicazioni di cui alle lettere a) e b) del primo comma, su un apposito cartello che deve essere esposto in maniera visibile nei luoghi di presentazione e vendita dei prodotti al consumatore finale⁽²⁹⁾]⁽³⁰⁾.

(27) Rubrica così modificata ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(28) Alinea così modificato ai sensi di quanto disposto dal comma 10 dell'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#).

(29) Comma aggiunto dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#). Vedi, anche, il comma 11 dello stesso articolo unico.

(30) Articolo abrogato dall'art. 1, [O.M. 17 dicembre 2007](#) (Gazz. Uff. 31 dicembre 2007, n. 302), entrata in vigore il giorno della sua pubblicazione e valida sino al 31 dicembre 2008, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della stessa. L'art. 2 della medesima ordinanza ha così disposto: «Art. 2. Disposizioni transitorie. - 1. Per le preparazioni e i prodotti a base di carne, gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare, fino al completo smaltimento delle scorte e comunque non oltre il 30 giugno 2008, i materiali di confezionamento, di imballaggio e di etichettatura in loro possesso, conformi alla previgente normativa.».

8. Sanzioni.

Salvo che il fatto costituisca reato e quanto previsto dal [decreto legislativo n. 109/1992](#), la violazione delle prescrizioni di cui agli articoli 3, 4 e 5 comporta la sospensione del provvedimento che consente lo svolgimento dell'attività da un minimo di sette giorni a un massimo di ventuno giorni, limitatamente alle attività di vendita e di preparazione di carni avicole, delle preparazioni e dei prodotti a base di carne contenenti carni avicole ⁽³¹⁾.

(31) Articolo così modificato prima dall'articolo unico, [O.M. 10 ottobre 2005](#), poi dal comma 8 dell'articolo unico, [O.M. 19 ottobre 2005](#) ed infine dall'art. 1, [O.M. 17 dicembre 2007](#) (Gazz. Uff. 31 dicembre 2007, n. 302), entrata in vigore il giorno della sua pubblicazione e valida sino al 31 dicembre 2008, ai sensi di quanto disposto dall'art. 3 della stessa. L'art. 2 della medesima ordinanza ha così disposto: «Art. 2. Disposizioni transitorie. - 1. Per le preparazioni e i prodotti a base di carne, gli operatori del settore alimentare possono continuare ad utilizzare, fino al completo smaltimento delle scorte e comunque non oltre il 30 giugno 2008, i materiali di confezionamento, di imballaggio e di etichettatura in loro possesso, conformi alla previgente normativa.».

9. *Entrata in vigore.*

1. La presente ordinanza entra in vigore il giorno della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana e le disposizioni di cui agli articoli 4-7 si applicano a decorrere dal quarantacinquesimo giorno dalla data di pubblicazione.

2. La presente ordinanza ha validità sino al 31 dicembre 2007 ⁽³²⁾.

(32) Termine prorogato prima al 31 dicembre 2008 dall'articolo unico, [O.M. 21 dicembre 2007](#) (Gazz. Uff. 26 febbraio 2008, n. 48), poi al 31 dicembre 2010 dall'[art. 1, O.M. 16 dicembre 2008](#) (Gazz. Uff. 3 febbraio 2009, n. 27), corretto con [Comunicato 27 febbraio 2009](#) (Gazz. Uff. 27 febbraio 2009, n. 48) e, infine, al 31 dicembre 2012, dal comma 1 dell'[art. 2, O.M. 3 dicembre 2010](#).

Allegato A ⁽³³⁾

Requisiti strutturali degli allevamenti

1. I locali di allevamento devono essere dotati di:

- pavimento in cemento o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;
- pareti e soffitti lavabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili;
- efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni.

I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.

2. Tutti gli allevamenti devono possedere:

- a) barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- b) piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- c) un sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori;

d) una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;

e) aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;

f) una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;

g) attrezzature d'allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico ecc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;

h) uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.

3. Negli allevamenti di svezzamento ogni ambiente deve essere delimitato da pareti e dotato di proprio accesso indipendente, anche nel caso confini su uno o più lati con altre unità produttive.

Norme di conduzione

1. È fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:

a) vietare l'ingresso a persone estranee. In deroga alla presente lettera, negli allevamenti di svezzamento, il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitando il contatto diretto con i volatili, e comunque, obbligando l'uso di calzari, camici, tute e cappelli;

b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento;

c) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;

d) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;

e) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;

f) vietare al personale che opera nell'allevamento di detenere volatili propri.

2. Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da cova e da consumo deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile.

3. Il detentore deve verificare, tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.

4. Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico. Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio Veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.

5. Negli allevamenti di tacchini da carne di tipo intensivo è consentito esclusivamente l'accasamento di tacchinotti di un giorno provenienti direttamente da un incubatoio.

6. In deroga al precedente paragrafo, è consentito l'accasamento di tacchinotti di età superiore ad un giorno, esclusivamente nelle aree del territorio non incluse nell'elenco delle «aree ad elevato rischio» individuate secondo i criteri di cui all'Allegato C).

7. Il carico dei tacchini al macello deve essere effettuato nell'arco di un tempo massimo di 10 giorni.

8. Negli allevamenti avicoli, situati al di fuori di zone soggette a provvedimenti restrittivi per malattie infettive e diffuse dei volatili, dopo la verifica della scrupolosa applicazione dei requisiti strumentali e gestionali di biosicurezza prescritti e l'attuazione di efficaci controlli sanitari, i Servizi Veterinari possono autorizzare il carico degli animali, per il successivo inoltro al macello, in più soluzioni.

Pulizie e disinfezioni

1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.

2. In deroga al precedente punto 1, negli allevamenti di svezzamento la pulizia e disinfezione dei sili e dei capannoni deve essere effettuata almeno una volta l'anno.

3. L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:

- 7 giorni: per i polli da carne;

- 21 giorni: per i tacchini, le anatre destinate alla produzione di carne e per i riproduttori in fase pollastra.

4. In deroga al precedente punto è consentito ridurre il periodo del vuoto biologico per i tacchini a 14 giorni anziché 21 giorni esclusivamente nelle aree del territorio non incluse nell'elenco delle «aree ad elevato rischio» individuate secondo i criteri di cui all'Allegato C).

5. Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unità produttive delle altre aziende di allevamento è il seguente:

- 14 giorni per i galli golden e livornesi e le faraone destinate alla produzione di carne;

- 21 giorni per le galline per uova da consumo (ovaiole);
- 14 giorni per la selvaggina da penna;
- 8 giorni per gli allevamenti di svezzamento.

6. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, è obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg. dell'intero allevamento, o dell'unità epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unità produttive per le altre tipologie allevate.

Animali morti

1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.

2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti.

3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti, è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:

- mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente;

- allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq., allevamenti a ciclo lungo (riproduzione) e allevamenti a ciclo continuo (galline ovaiole); detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.

Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia tramite mezzi autorizzati.

Gestione delle lettiera

1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.

2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.

Verifiche

Il Servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale, nell'ambito dell'attività di

controllo e vigilanza, è incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali contenute nel presente allegato.

(33) Allegato aggiunto ai sensi di quanto previsto dalla lettera *b*) del comma 1 dell'art. 2 della presente ordinanza, sostituita dall'articolo unico, *O.M. 10 ottobre 2005*. Successivamente il presente allegato è stato così sostituito dall'allegato A all'*O.M. 3 dicembre 2010*, a decorrere dal 1° gennaio 2011, ai sensi di quanto disposto dagli artt. 1, comma 1, lettera *b*) e 2, comma 2 della stessa *O.M. 3 dicembre 2010*.

Allegato B ⁽³⁴⁾

Piano di monitoraggio straordinario per l'influenza aviaria nell'avifauna selvatica

Al fine di individuare i fattori di rischio di introduzione dei virus influenzali nelle popolazioni di volatili domestici in aree umide del territorio nazionale, con particolare riferimento a quelle delle regioni Veneto e Lombardia, che si sono dimostrate ad elevato rischio di infezione, e così identificare e attivare adeguate misure di prevenzione, verrà attivato un piano di monitoraggio nelle specie selvatiche durante le fasi di migrazione/svernamento (autunno/inverno).

Il piano di monitoraggio nazionale, che verrà coordinato dal Centro di Referenza Nazionale per l'influenza aviaria e attuato dall'ISPRA, si basa sulle seguenti linee-guida concordate in ambito comunitario:

1. sorveglianza attiva su animali vivi o cacciati:

- identificazione delle specie di uccelli selvatici in base ai flussi migratori (origine e rotte), presenza in Europa e possibili contatti con la popolazione avicola domestica;
- identificazione dei siti a rischio basata sulla possibilità di contatti tra le varie popolazioni di volatili selvatici in particolari aree a rischio, vicinanza con aree densamente popolate di allevamenti (DPPA) e posizionamento sulle maggiori rotte migratorie;
- identificazione della tempistica dei controlli in base alla stagionalità delle migrazioni.

2. sorveglianza passiva su volatili selvatici ritrovati morti:

- segnalazione di mortalità anomale nelle popolazioni di selvatici con particolare attenzione alle specie considerate reservoir e al rilevamento dei morti nei siti identificati come aree a rischio.

Aree territoriali interessate - Zone umide del territorio nazionale con particolare riferimento a quelle maggiormente interessate sia dai flussi migratori sia dall'allevamento intensivo del pollame.

Specie sottoposte a campionamento - Anatidi e limicoli svernanti o in transito nelle aree umide identificate dal piano di campionamento.

Raccolta ed analisi dei campioni - Esecuzione, da parte dell'ISPRA con la collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per le Malattie degli Animali Selvatici - Sezione di Aosta dell'IZS di Torino, di campionamenti per valutare la prevalenza dei virus influenzali aviari nelle popolazioni di uccelli selvatici. Nell'ambito di tale campionamento dovranno essere prelevati tamponi cloacali per l'esecuzione dell'esame virologico prioritariamente distribuiti per un 80% fra gli anatidi, per un 10% fra i limicoli e per un restante 10% fra altri uccelli selvatici.

Le principali aree di presenza degli anatidi selvatici sul territorio nazionale sono rappresentate dalle zone umide delle regioni: Piemonte, Lombardia, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Emilia-Romagna, Toscana, Marche, Puglia. Per quanto riguarda la presenza di allevamenti del pollame domestico le maggiori concentrazioni sono nelle regioni Lombardia, Veneto e Emilia-Romagna. In queste aree i prelievi verranno effettuati nella Laguna di Venezia (Veneto), nella parte «emiliana» del Parco Nazionale del Delta del Po, e nel bacino imbrifero del medio corso del Po (Lombardia).

L'intensità di campionamento prevista è pari a 750 individui per il macro-areale «Fiume Po» di cui 400 in Veneto, 270 in Emilia-Romagna e 80 in Lombardia. Tale intensità di campionamento è adeguata per stimare la prevalenza del virus con una prevalenza attesa pari al 2% (1% errore, 95% LC). Per ognuna delle altre aree si preleveranno 180 campioni che permettono di stimare la prevalenza del virus con una prevalenza attesa del 3% (2,5% errore, 95% LC). In totale si effettueranno circa 1.500 campioni con la proporzione di cui sopra per quanto riguarda le specie.

Se ritenuti opportuni, in base alla valutazione della situazione epidemiologica, potranno essere disposti ulteriori controlli e campionamenti.

I prelievi dovranno essere eseguiti nel periodo autunno/invernale.

Esami di laboratorio - Verranno effettuati presso il Centro di Referenza Nazionale, o presso altro Istituto Zooprofilattico Sperimentale a tal fine designato. Eventuali stipiti virali isolati dovranno essere inviati al Centro Nazionale di Referenza per la tipizzazione.

(34) Allegato aggiunto ai sensi di quanto disposto dalla lettera c) del comma 1 dell'art. 1, O.M. 3 dicembre 2010, a decorrere dal 1° gennaio 2011 a norma del comma 2 dell'art. 2 della stessa ordinanza.

Aree ad elevato rischio

1. Per «*aree ad elevato rischio*» si intendono i territori eventualmente definiti da disposizioni comunitarie o quelli individuati secondo i criteri indicati al presente allegato e sulla base della valutazione del rischio effettuata dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie sede del Centro di Referenza Nazionale per l'influenza aviaria.
2. L'elenco delle «*aree ad elevato rischio*» è diramato con atto dirigenziale della Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario.
3. Nelle more della diramazione dell'elenco di cui al punto 2, tutto il territorio nazionale è considerato come «area ad elevato rischio».

FATTORI DI RISCHIO DI INTRODUZIONE DEL VIRUS NEL POLLAME

- ubicazione dell'azienda in corrispondenza delle rotte migratorie degli uccelli;
- distanza dell'azienda da zone umide, stagni, paludi, laghi o fiumi, dove potrebbero radunarsi gli uccelli acquatici migratori;
- ubicazione delle aziende avicole in zone caratterizzate da un'alta densità di uccelli migratori, in particolare uccelli acquatici;
- pollame o altri volatili in cattività allevati in allevamenti all'aperto o in qualsivoglia altra struttura in cui non si possa prevenire adeguatamente il contatto tra volatili selvatici e pollame o altri volatili in cattività.

FATTORI DI RISCHIO DI DIFFUSIONE DEL VIRUS ALL'INTERNO DI UN'AZIENDA E DA UN'AZIENDA ALL'ALTRA

- ubicazione dell'azienda avicola in zone ad alta densità di aziende avicole;
- intensa circolazione di pollame e altri volatili in cattività, di mezzi e persone all'interno di aziende e tra aziende, e altri intensi contatti diretti e indiretti tra le aziende.

(35) Allegato aggiunto ai sensi di quanto disposto dalla lettera c) del comma 1 dell'art. 1, *O.M. 3 dicembre 2010*, a decorrere dal 1° gennaio 2011 a norma del comma 2 dell'art. 2 della stessa ordinanza.
