

## LINEE GUIDA PER MISURE DI BIOSICUREZZA PER GLI ABBATTIMENTI DI CINGHIALI NELLE ZONE SOTTOPOSTE A RESTRIZIONE PER PESTE SUINA AFRICANA.

L'obiettivo degli abbattimenti del cinghiale all'interno della zona sottoposta a restrizione è quello di contribuire alla riduzione della popolazione e sostituisce l'attività ludico-ricreativa che si svolge in territori indenni non soggetti a restrizione.

Nelle zone di restrizione l'attività di abbattimento del cinghiale deve sempre essere considerata a rischio di contaminazione da virus anche se condotta in modo differenziato tra zona infetta e zona confinante, corrispondenti rispettivamente alla parte II e parte I l dell'allegato I del Regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 e s. m. e i., che stabilisce misure speciali di controllo della peste suina africana (PSA).

Ogni Istituto Faunistico che intende praticare abbattimenti del cinghiale nell'area sottoposta a restrizione I, deve sviluppare un piano di gestione della biosicurezza con l'obiettivo di prevenire la contaminazione indiretta di operatori e mezzi, ivi inclusi i cacciatori, e la eventuale diffusione del virus in aree indenni.

Le attività di abbattimento del cinghiale nelle zone sottoposte a restrizione sono vincolate all'approvazione del piano di gestione della biosicurezza che deve rispettare le linee guida di seguito riportate. Tale piano deve essere redatto da ogni Istituto Faunistico e deve essere trasmesso al Servizio Veterinario della AUSL competente per territorio per l'approvazione, sentito il Settore Agricoltura, caccia, e pesca competente per territorio.

L'elenco dei nominativi e dei contatti degli operatori abilitati agli abbattimenti, dei cacciatori autorizzati ad operare nelle zone sottoposte a restrizione, e delle strutture designate per il conferimento delle carcasse devono essere riportati nel piano di cui sopra. Anche personale diverso dai cacciatori e operatori, qualora venisse impiegato in azioni di campo, dovrà adottare le misure di biosicurezza di cui al piano. Non possono essere abilitati ad operare soggetti, inclusi i cacciatori, che detengono suini o lavorano a contatto con gli stessi e tali condizioni devono essere riportate in forma di autocertificazione dai soggetti interessati.

### **Formazione**

Tutto il personale autorizzato deve ricevere una formazione preliminare riguardo l'individuazione precoce della malattia, la mitigazione dei rischi di trasmissione del virus e le misure di biosicurezza da applicarsi. Tale formazione viene erogata dal Servizio veterinario territoriale in collaborazione con l'Autorità sanitaria regionale previa richiesta degli Istituti Faunistici ricompresi nelle aree di restrizione.

## **Trasporto del cinghiale dal luogo di abbattimento a una struttura designata**

È vietato eviscerare gli animali abbattuti sul campo e lasciare gli organi interni sul terreno. Eventuali parti di carcassa che si ritrovassero sul terreno devono essere rimosse e l'area disinfettata con acido citrico (25g/m<sup>2</sup>). La carcassa deve essere trasportata intera e in sicurezza direttamente in una struttura designata all'interno della stessa zona di restrizione in cui l'animale è stato abbattuto (punto di raccolta delle carcasse, centro di sosta, centro lavorazione selvaggina o casa di caccia) evitando ogni percolazione di liquidi e in particolare del sangue. A tal proposito si consiglia di porre la carcassa in recipienti di metallo o plastica rigida i sacchi di materiale tipo nylon potrebbero danneggiarsi.

## **Campionamento**

Le operazioni di campionamento dei cinghiali abbattuti andranno condotte esclusivamente nella struttura designata. Il campione per il test (preferibilmente milza e in subordine altri organi target) deve essere prelevato dalla carcassa direttamente dal veterinario ufficiale oppure da personale formato, e inviato alla sede dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale competente del territorio, per il tramite dei Servizi veterinari, per ottemperare ai flussi informativi preposti.

## **Abbigliamento e attrezzature**

Il personale autorizzato a svolgere le attività di manipolazione e gestione delle carcasse deve:

- indossare indumenti e calzature lavabili e facilmente disinfettabili;
- utilizzare strumenti dedicati che possono essere facilmente puliti e disinfettati;
- riporre tutti i prodotti monouso in sacchetti di plastica e provvedere al corretto smaltimento;
- utilizzare esclusivamente disinfettanti autorizzati (principi attivi elencati nel Manuale operativo delle pesti suine).

## **Requisiti della struttura designata e delle attrezzature**

Nella zona di restrizione deve essere presente almeno una struttura dedicata esclusivamente alla gestione delle carcasse dei cinghiali abbattuti che deve essere facilmente raggiungibile dai Servizi veterinari e disporre dei seguenti requisiti:

- disinfettanti per ambienti e attrezzature;
- acqua corrente ed elettricità;
- cella frigo/frigorifero o congelatore;
- pavimenti e pareti lavabili;
- un'area dedicata per le attività di eviscerazione e scuoiamento;

- barriere per evitare l'ingresso di animali nei locali;
- un'area per la pulizia e disinfezione degli strumenti e del vestiario;
- contenitore per lo stoccaggio dei sottoprodotti di origine animale destinati allo smaltimento;
- barriere di disinfezione all'ingresso (vaschette riempite di disinfettante).

### **Corretto smaltimento dei visceri**

I visceri degli animali abbattuti devono essere stoccati in contenitori a tenuta, non accessibili ad animali e devono essere sistematicamente inviati a impianti di smaltimento.

### **Stoccaggio sicuro in loco dei cinghiali abbattuti fino all'esito negativo del test per PSA**

Nessuna parte dei cinghiali (compreso il trofeo) può lasciare la struttura prima di aver acquisito l'esito negativo dei test di laboratorio. Dopo le operazioni di eviscerazione e scuoiamento l'intero cinghiale deve essere identificato individualmente e stoccato all'interno della cella frigo/frigorifero. Le carcasse presenti in contemporanea all'interno della struttura in attesa del risultato dell'esito del campione, al fine dell'assegnazione al consumo, devono essere considerate come un unico lotto e liberalizzate esclusivamente a seguito dell'acquisizione del risultato del test di tutte le carcasse. In ogni caso le celle frigorifere/ frigoriferi devono essere puliti dopo aver rimosso le carcasse o la carne. Indipendentemente dall'esito del test, la carne e i prodotti ottenuti non possono uscire dalla zona di cui all'articolo 2. La carne e i relativi prodotti ottenuti adibiti al libero consumo deve pertanto essere consumata solo in detta zona. Il servizio veterinario della AUSL competente per territorio fornirà indicazioni relative alla identificazione e alla gestione della tracciabilità delle carcasse.

### **Procedure per lo smaltimento dei cinghiali positivi alla PSA**

In caso di esito positivo per PSA l'utilizzo della struttura viene sospeso e tutte le carcasse presenti vengono avviate allo smaltimento a cura del Servizio veterinario delle AUSL competente per territorio.

### **Pulizia e disinfezione della struttura**

Qualora venga riscontrata una positività ai test di laboratorio, tutta la struttura deve essere pulita e disinfettata, sotto la supervisione del servizio veterinario della AUSL competente per territorio, comprese celle frigo/frigoriferi, veicoli, strumenti, abbigliamento. Gli addetti alle operazioni di pulizia e disinfezione devono ricevere una specifica formazione debitamente documentata. La soluzione disinfettante deve essere preparata al momento e utilizzata con un tempo di contatto di almeno 60 minuti. I

disinfettanti efficaci sono riportati nel Manuale operativo delle pesti suine. I Servizi veterinari verificano l'avvenuta disinfezione dei locali e delle attrezzature.

**Utilizzo di esche "fonti trofiche attrattive" finalizzato alle attività di depopolamento**

È consentita la somministrazione di fonti trofiche attrattive sia nell'attività di caccia che di controllo effettuata in forma selettiva con i seguenti limiti:

- utilizzo esclusivamente di mais in granello;
- somministrazione di un quantitativo massimo giornaliero pari a un chilogrammo per ogni punto di foraggiamento;
- predisposizione di non più di un punto di foraggiamento ogni 50 ha di superficie.