Ministero della Salute

Requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini

IL MINISTRO DELLA SALUTE

di concerto con

IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

e

IL MINISTRO DELLA TRANSIZIONE ECOLOGICA

Visto il decreto-legge del 17 febbraio 2022, n. 9, recante "Misure urgenti per arrestare la diffusione della peste suina africana (PSA)" convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29, ed, in particolare, l'articolo 1, comma 7;

Visto il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alle malattie animali trasmissibili – "normativa in materia di sanità animale" come integrato dal Regolamento di esecuzione (UE) 2018/1882 della Commissione che categorizza la Peste Suina Africana come una malattia di categoria A che, quindi non si manifesta normalmente nell'Unione e che non appena individuata richiede l'adozione immediata di misure di eradicazione;

Visto il regolamento (UE) 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/ 2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/ 2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/ CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

Visto il decreto legislativo del 2 febbraio 2021 n. 27, recante "Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117";

Visto il regolamento delegato (UE) 2020/687 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;

Visto il regolamento delegato (UE) 2020/689 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/620 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'approvazione dello status di indenne da malattia e dello status di zona di non vaccinazione di alcuni Stati membri o di loro zone o compartimenti in relazione ad alcune malattie elencate e all'approvazione dei programmi di eradicazione per tali malattie elencate, ed in particolare l' Allegato VI che in riferimento al territorio italiano elenca le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano aventi lo status di indenne da malattia di Aujeszky e le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano che hanno ottenuto l'approvazione di un programma di eradicazione per tale malattia;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2021/605 e successive modifiche ed integrazioni della Commissione del 7 aprile 2021 che stabilisce misure speciali di controllo per la Peste suina africana come modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2022/440 della Commissione del 16 marzo 2022;

Considerato che il rafforzamento delle misure di biosicurezza negli stabilimenti che detengono animali della specie suina è necessario anche al fine di elevare il livello di prevenzione per il controllo e la eradicazione delle malattie del suino elencate ai sensi del regolamento (UE) 2016/429 ed in particolare la peste suina africana;

Visto il Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per la Peste suina africana 2021/2022, inviato alla Commissione europea per l'approvazione, ed il Manuale delle emergenze da Peste suina africana in popolazioni di suini selvatici del 21 aprile 2021;

Visto il dispositivo direttoriale del Direttore Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari del Ministero della salute prot. n. 12438 del 18 maggio 2022 concernente "Misure di prevenzione della diffusione della Peste Suina Africana (PSA) – identificazione e registrazione dei suini detenuti per finalità diverse dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti";

Considerato che negli stabilimenti come definiti ai sensi del regolamento (UE) 2016/429 diversi da quelli che detengono suini e cinghiali per allevamento e dalle stalle di transito le misure di biosicurezza sono già individuate tra i requisiti di legge previsti per il loro riconoscimento;

Sentiti il Centro di Referenza nazionale per le pesti suine (CEREP) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche (IZSUM), l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia ed Emilia Romagna (IZSLER) e l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (ISPRA) per gli aspetti di rispettiva competenza;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, espresso nella seduta del 21 giugno 2022;

DECRETA:

Art. 1
(Finalità e ambito di applicazione)

1. In attuazione dell'articolo 1, comma 7, del decreto-legge 17 febbraio 2022, n. 9, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 aprile 2022, n. 29 ed, in conformità a quanto previsto all'articolo 10, paragrafo 1, lettera b) e paragrafo 4 del regolamento (UE) 2016/429, sono definiti i requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini per allevamento, delle stalle di transito e dei mezzi che trasportano suini.
2. Agli allevamenti familiari di suini detenuti per finalità diverse dagli usi zootecnici e dalla produzione di alimenti (NON DPA) si applicano esclusivamente le misure di biosicurezze individuate dal Dispositivo Direttoriale prot. n. 12438 del 18 maggio 2022 e s.m.i..
3. Le disposizioni del presento decreto, incluse quelle di cui al comma 2, si applicano fatte salve ulteriori misure di biosicurezza rafforzate eventualmente previste dalla normativa europea e nazionale di riferimento in zone di restrizione istituite per l'insorgenza di focolai di malattie del suino.
4. Sono esclus**e** dal campo di applicazione del presente decreto le altre strutture registrate in Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe zootecnica del Ministero della salute (BDN) quali: centro di materiale genetico, centro di raccolta, punto di controllo, stabulario, i giardini zoologici e le strutture faunistico venatorie per cinghiali.

Art. 2
(Definizioni)

1. Ai fini del presente decreto si applicano le definizioni del regolamento (UE) 2016/429 e relativi regolamenti delegati e di esecuzione e le seguenti:

a) Suini detenuti: animali di una delle specie di ungulati appartenenti alla famiglia *Suidae*, figuranti all'allegato III del regolamento (UE) 2016/429, ai sensi del regolamento delegato (UE) 2019/2035, articolo 2, punto 22, detenuti in stabilimenti.

b) Allevamento familiare: attività di allevamento, nel quale i suini sono allevati esclusivamente per autoconsumo o uso domestico privato, senza alcuna attività commerciale, fatte salve le eventuali eccezioni previste dal regolamento (CE) 852/2004, senza cessione degli stessi se non per la immediata macellazione e se non prima autorizzati dall'Autorità competente secondo le modalità previste dalla normativa di riferimento;

c) Allevamento: attività di allevamento commerciale svolta da un operatore che alleva uno o più suini in uno stabilimento.

   In base all' orientamento produttivo ed alla tecnica produttiva si definisce:

   i) Allevamento da riproduzione: allevamento in cui sono detenuti verri e scrofe destinati alla riproduzione.

   ii) Allevamento da ingrasso: allevamento in cui sono presenti suini in accrescimento, destinati alla macellazione o ad altri allevamenti da ingrasso. Si distinguono ingrassi a "ciclo completo" in cui i suini sono allevati dallo svezzamento fino alla macellazione, oppure ingrassi per "svezzamento" o "magronaggio" o "finissaggio" se i suini sono allevati solo per determinate fasi di accrescimento.

d) Sulla base della modalità di allevamento si definisce:

   i) Allevamento stabulato: tipologia di stabilimento in cui i suini sono detenuti in edifici con locali e strutture che garantiscono il rispetto delle norme vigenti in materia di igiene, sanità e benessere animale.

   ii) Allevamento semibrado: allevamento in cui i suini vengono allevati prevalentemente all'esterno su superfici di terreno delimitate da recinzioni idonee ad evitare il contatto con

suini selvatici, dove i suini dispongono di zone attrezzate per l'abbeverata, l'alimentazione, il riposo e, se del caso, la riproduzione.

iii) Allevamento ad elevata capacità: allevamento commerciale con capacità massima superiore a 300 suini.

e) Sistema di allevamento multisito (o in filiera): sistema che prevede un ciclo di produzione integrato in cui gli allevamenti che ne fanno parte sono organizzati in 3 siti:
   - sito 1 (riproduzione);
   - sito 2 (svezzamento);
   - sito 3 (ingrasso per finissaggio).

f) Stalla di transito: attività in cui sono effettuate esclusivamente operazioni di raccolta di suini provenienti da diversi stabilimenti nazionali e destinati alle movimentazioni in ambito nazionale. In tali stabilimenti gli animali possono permanere per massimo trenta giorni dal loro ingresso Si distinguono stalle di transito con indirizzo "da vita" o "da macello" a seconda se i suini raccolti sono destinati ad altri allevamenti commerciali o a macelli.

g) Perimetro dell'azienda: delimitazione dell'area dell'azienda rispetto all'area con stato sanitario sconosciuto.

h) Zona pulita o area di allevamento: area dedicata alla stabulazione ed al governo degli animali e separata attraverso una zona filtro dalla zona sporca dell'allevamento.

i) Zona sporca: area dove possono essere presenti strutture non dedicate alla stabulazione ed al governo degli animali (es. parcheggio veicoli, abitazioni, uffici, mensa etc) e separata attraverso una zona filtro dalla zona pulita dell'allevamento.

j) Zona filtro: area/locale dell'allevamento dedicato ad accogliere il personale addetto al governo degli animali ed i visitatori nel passaggio tra zona sporca e zona pulita. di

k) Area di stabulazione: insieme delle strutture in cui vengono detenuti gli animali.

l) Area di governo: area che comprende l'area di stabulazione e gli spazi dedicati al transito degli animali.

m) Sistema informativo ClassyFarm.it.it: Sistema informativo del Ministero della Salute gestito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLER) e integrato nel portale www.vetinfo.it quale strumento a disposizione delle Autorità Competenti per la categorizzazione degli allevamenti in base al rischio.

n) Disinfettanti di provata efficacia: prodotti contenenti principi attivi alle concentrazioni efficaci nei confronti degli agenti eziologici delle malattie del suino individuati nei relativi piani di sorveglianza ed eradicazione e nei manuali operativi in particolare quello inerente PSA.

Art. 3
(Aspetti generali inerenti le misure di biosicurezza)

1. Al fine di assicurare un idoneo livello di biosicurezza negli stabilimenti che detengono suini per allevamento sono presi in considerazione i seguenti elementi:
   a) orientamento produttivo;
   b) modalità di allevamento;
   c) capacità massima dell'allevamento e turnover degli animali al suo interno;
   d) rischio di contatto con selvatici in particolare della specie suina.

2. Le misure di biosicurezza di cui al presente articolo consistono in:

   a) misure di protezione strutturali , che possono comprendere: i) recinzioni, tetti, muri di cinta ed altre strutture di separazione quali cancelli, sbarre ecc; ii) locali di stabulazione ed eventuale quarantena; iii) parcheggio e piazzola per la disinfezione degli automezzi; iv) zona filtro; v)

strutture per il carico degli animali; vi) attrezzature per il lavaggio e la disinfezione delle strutture e delle attrezzature; vii) un sistema per lo stoccaggio sicuro dei cadaveri degli animali e degli altri sottoprodotti di origine animale in attesa dello smaltimento; viii) strutture per lo stoccaggio del mangime e delle lettiere destinati agli animali ix)strutture per lo stoccaggio degli effluenti zootecnici;

b) misure di gestione, che comprendono: i) piano di biosicurezza aziendale ii) procedure per l'ingresso nello stabilimento e l'uscita dallo stabilimento degli animali, dei prodotti, dei veicoli e delle persone e relativa registrazione; ii) procedure per l'uso delle attrezzature; iii) condizioni per i movimenti basate sui rischi; iv) condizioni per l'introduzione di animali, mangime o altri prodotti nello stabilimento; v) misure di quarantena, isolamento o separazione degli animali introdotti di recente o malati; vii) procedure per il lavaggio la disinfezione delle strutture e delle attrezzature, per la disinfestazione e derattizzazione.

3. Sulla base delle misure di cui al comma 2 del presente articolo sono individuati i requisiti di biosicurezza per gli stabilimenti che detengono suini per allevamento come di seguito riportato:

a) requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari di cui al punto 1 dell'allegato al presente decreto;
b) requisiti di biosicurezza per allevamenti commerciali di cui ai punti da 2 a 5 dell'allegato al presente decreto;
c) requisiti di biosicurezza per le stalle di transito di cui al punto 6 dell'allegato al presente decreto.

Art. 4
(Verifiche in azienda)

1. L'azienda sanitaria locale territorialmente competente, anche nell'ambito delle attività previste dai vigenti programmi di sorveglianza ed eradicazione delle malattie del suino, effettua la verifica del rispetto dei requisiti di biosicurezza di cui all'allegato al presente decreto.

2. Le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, fatta salva la possibilità di controlli rafforzati nelle zone interessate da emergenze epidemiche, predispongono annualmente un programma di verifiche dei livelli di biosicurezza esistenti negli allevamenti suini, stratificato secondo la prevalenza dei diversi orientamenti produttivi esistenti sul proprio territorio. Per il primo anno il programma deve comprendere almeno l'1 per cento del totale delle aziende, in un numero di allevamenti rappresentativo, stratificato secondo la prevalenza delle categorie aziendali (non commerciali o familiari, da riproduzione, da ingrasso) e in aggiunta almeno un terzo degli allevamenti semibradi aperti con capi, mentre per gli anni successivi la numerosità minima del campione sarà concordata con le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano sulla base del livello di allerta, della categorizzazione del rischio delle aziende e dello stato di avanzamento dei controlli di biosicurezza, e comunicata tramite circolare della Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari (DGSAF) del Ministero della salute. Le verifiche negli allevamenti familiari vengono effettuate in occasione dei controlli veterinari ufficiali a campione e rendicontate annualmente alla Regione o Provincia autonoma di Trento o Bolzano territorialmente competente.

3. L'individuazione del campione di allevamenti di cui al comma 2, viene effettuata attraverso il sistema ClassyFarm.it.it che prende in considerazione almeno i seguenti criteri di rischio:

a) consistenza dello stabilimento;
b) tipologia e numero di movimentazioni annue (in particolare se verso altri allevamenti commerciali non inseriti in un sistema multisito);
c) precedenti non conformità registrate rispetto ai criteri di biosicurezza di cui all'allegato;
d) livello di biosicurezza ottenuto, anche in autocontrollo, nel sistema ClassyFarm.it.it, dando precedenza agli allevamenti che non hanno un livello di biosicurezza caricato nel sistema;

4. In aggiunta ai criteri di cui al comma 3, possono essere presi in considerazione inoltre:

a) positività per agenti eziologici oggetto di piani di sorveglianza ed eradicazione;

b) percentuale di mortalità intraziendale;
c) livello di consumo dei farmaci veterinari in azienda rispetto alla mediana regionale;
d) altri criteri di rischio individuati dall'azienda sanitaria locale competente per territorio, ivi compresi quelli di natura ambientale e quelli legati alla densità di popolazione dei suini selvatici nell'area di competenza.

Art. 5
(Pulizia e disinfezione)

1. Gli operatori che detengono suini per allevamento e gli operatori responsabili delle stalle di transito, assicurano che i propri stabilimenti siano sottoposti ad accurata pulizia e disinfezione, utilizzando prodotti di provata efficacia e secondo le procedure specificate al punto 7 dell'allegato al presente decreto.
2. Il trasportatore è tenuto all'obbligo di cui al comma 1 sui veicoli utilizzati per il trasporto dei suini detenuti e fornisce informazioni aggiornate sull'avvenuto lavaggio e disinfezione del mezzo di trasporto, conservando, per almeno 6 mesi, la documentazione riportante almeno data, luogo della disinfezione, nome dell'impianto presso cui è stata effettuata la disinfezione e disinfettante utilizzato. Dette operazioni devono avvenire dopo ogni scarico e comunque prima del carico successivo.

Art. 6
(Sistema informativo)

1. L'azienda sanitaria locale competente per territorio, nell'ambito dell'attività di verifica dei livelli di biosicurezza degli allevamenti, utilizza le check list e le funzionalità del sistema informativo ClassyFarm.it.it, che opera in cooperazione applicativa con gli altri sistemi informativi che fanno parte del portale *Vetinfo.it* e banche dati delle autorità competenti regionali e locali.
2. Ai fini della definizione delle priorità inerenti le attività previste nell'ambito dei programmi nazionali e regionali di sorveglianza ed eradicazione delle malattie del suino, le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano tengono conto della categorizzazione degli allevamenti in funzione del rischio biosicurezza, ottenuta attraverso la compilazione delle check list all'interno del sistema informativo ClassyFarm.it.it, ivi comprese quelle compilate in autocontrollo negli allevamenti suinicoli ove siano aggiornate e ritenute rilevanti dall'autorità competente.

Art. 7
(Clausola di invarianza finanziaria)

1. All'attuazione delle disposizioni di cui al presente decreto si provvede con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente.

Art. 8
(Norme transitorie e finali)

1. Gli operatori responsabili di allevamenti e stalle di transito già registrati nella Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe zootecnica del Ministero della salute adeguano i propri stabilimenti alle misure di biosicurezza di cui all'allegato entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente decreto.
2. Ai fini dell'articolo 1, comma 7, ultimo periodo, del decreto-legge n. 9 del 2022, convertito, con modificazioni, nella legge 7 aprile 2022, n. 29, gli operatori che, per la costruzione delle recinzioni necessarie ad assicurare il confinamento degli animali allevati nel rispetto delle norme di biosicurezza di cui al presente decreto, intendano avvalersi della deroga alle disposizioni dei regolamenti ivi prevista, ne informano l'autorità comunale territorialmente competente che fornisce indicazioni sui

termini temporali e le modalità relativi alla cessazione della deroga stessa e all'adeguamento delle recinzioni costruite in deroga alle disposizioni dei regolamenti edilizi.

3. Il termine di cui al comma 1 non si applica agli operatori responsabili di allevamenti registrati nella BDN, siti all'interno di zone di restrizione per PSA, che proseguono l'attività di allevamento qualora consentita dall'autorità competente.
4. Gli operatori che registrano i propri stabilimenti in BDN a far data dall'entrata in vigore del presente decreto devono garantire immediatamente il rispetto di tutte le misure di biosicurezza prescritte.
5. Il Ministero della salute, di concerto con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e con il Ministero della transizione ecologica, sentita la Conferenza dei rapporti permanenti tra Stato regioni e province autonome di Trento e Bolzano può aggiornare l'allegato di cui al presente decreto sulla base dell'evoluzione normativa e tecnico scientifica in materia di biosicurezza.
6. Le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono ad attuare quanto previsto dal presente decreto, compatibilmente con i propri statuti di autonomia e con le relative norme di attuazione.

Il presente regolamento è trasmesso ai competenti Organi di controllo, è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla predetta pubblicazione.

IL MINISTRO
DELLA SALUTE

SPERANZA
ROBERTO
24.06.2022
15:05:59
UTC

IL MINISTRO
DELLE POLITICHE AGRICOLE,
ALIMENTARI E FORESTALI

Patuanelli
Stefano
MiPAAF
28.06.2022
15:10:06
GMT+01:00

IL MINISTRO
DELLA TRANSIZIONE
ECOLOGICA

ROBERTO
CINGOLANI
MINISTERO
DELLA
TRANSIZIONE
ECOLOGICA
MINISTRO
28.06.2022
16:33:49 UTC

Allegato

REQUISITI DI BIOSICUREZZA PER GLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

1) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari:

   i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari
   ii. Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
   iii. Divieto di contatto dell'operatore con altri allevamenti di suini detenuti.
   iv. Evitare qualsiasi contatto con cinghiali selvatici vivi o con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).
   v. Presenza di appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dallo stabilimento, adeguate procedure di pulizia e disinfezione in corrispondenza dell'ingresso nei locali di stabulazione).
   vi. Utilizzare disinfettanti di provata efficacia
   vii. Divieto di contatto con i suini allevati in stabilimento nelle 48 ore successive alle attività venatoria.
   viii. Divieto di ingresso di persone non autorizzate nei locali di stabulazione dei suini. Ogni ingresso nei suddetti locali deve essere registrato e la documentazione conservata per almeno 6 mesi.
   ix. Controllo veterinario ufficiale a campione secondo le modalità definite dalle singole regioni e province autonome nel rispetto della numerosità campionaria prevista per l'anno in corso.
   x. I locali dello stabilimento devono:
   – essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani).
   – prevedere sistemi di disinfezione per le calzature in corrispondenza dell'ingresso ai locali di stabulazione degli animali e l'utilizzo di indumenti e calzari dedicati da parte degli operatori

2) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati ad elevata capacità:

   a) Requisiti strutturali:

      i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).
      ii. Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
      iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.
      iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
      v. Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti

in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.

vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
vii. Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
viii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
ix. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
x. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari
ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.
iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all' attività venatoria nei confronti del cinghiale.
vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
viii. Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno di un allevamento costituito da più di una unità epidemiologica (es. più capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.
ix. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
x. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
xi. Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti.
xii. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
xiii. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.
xiv. Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.
xv. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dagli automezzi, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
xvi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xvii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.

xviii. I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all' interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.

L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

i. Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone.

3) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati a bassa capacità:

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).

ii. Zona filtro: area/locale con transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

iii. Locali di stabulazione: i locali dove sono detenuti gli animali devono permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.

iv. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

v. Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

vi. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell'allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

vii. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale

facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari
ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.
iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento
iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all' attività venatoria nei confronti del cinghiale.
vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
viii. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture, e mezzi in entrata, con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
ix. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
x. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
xi. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.
xii. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall' automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
xiii. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
xiv. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.
xv. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione possibilmente separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.
ii. L'accesso del personale ai locali della quarantena deve avvenire utilizzando indumenti e calzature dedicate.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

i. Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone

4) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi ad elevata capacità:
   a) Requisiti strutturali:
      i. Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalità di allevamento estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza già posti in essere o finanziati dalle Regioni e province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all' interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.
      Presenza di altre strutture quali cancelli, muri di cinta, ecc. almeno intorno agli edifici/zone attrezzate dove sono stabulati temporaneamente gli animali, e quelli di stoccaggio di mangime e lettiera, che consentano di impedire e/o regolamentare l'accesso a personale e mezzi. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati.
      ii. Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
      iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di allevamento, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.
      iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
      v. Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri e costruiti in modo da permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi.
      vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
      vii. Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
      viii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
      ix. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
      x. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell' area di allevamento.
iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nell'area di allevamento).
vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività venatoria.
vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
viii. Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno dell'allevamento costituito da più di una unità epidemiologica (es. più capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.
ix. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione ossia in una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.
x. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
xi. Adeguata manutenzione delle aree circostanti l'area di allevamento al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti
xii. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione.
xiii. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.
xiv. Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.
xv. Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall' automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
xvi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
xvii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro
xviii. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall' area di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.
xix. I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all' interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

i. Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.

ii. L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

5) Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi a bassa capacità:

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalità di allevamento estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza già posti in essere o finanziati dalle Regioni e province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all' interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.

ii. Zona filtro: area con transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.

iii. Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri costruiti in modo da permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi.

iv. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.

v. Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.

vi. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell' allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.

vii. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

viii. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall' area di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.

ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell'area di allevamento.

iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.

iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

v. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda).

vi. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività venatoria.
vii. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
viii. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione dei mezzi in entrata e di una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.
ix. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
x. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.
xi. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
xii. Divieto di trasferimento di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

6. Requisiti di biosicurezza per le stalle di transito:

a) Requisiti strutturali:

i. Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).
ii. Parcheggio: area fuori dal perimetro dello stabilimento, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
iii. Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso allo stabilimento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.
iv. Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
v. Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.
vi. Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
vii. Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
viii. Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture dello stabilimento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
ix. Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità

dell'esterno dello stabilimento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

x. Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

i. Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
ii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione.
iii. Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
iv. Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
v. Le partite introdotte devono essere mantenute separate, in modo che sia agevole l'esecuzione di controlli documentali e di identità da parte dei veterinari ufficiali.
vi. Nelle stalle di transito da vita, qualora non sia possibile mantenere almeno una separazione funzionale e gestionale tra le partite provenienti da differenti allevamenti, devono essere movimentati suini facenti parte di un'unica partita.
vii. Divieto di commercializzazione degli scarti (animali sottopeso o con patologie o relativi esiti che ne determinano l'invio alla macellazione) e degli animali da riforma (animali da riproduzione a fine carriera) attraverso stalle di sosta che movimentano verso altri allevamenti commerciali.
viii. Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
ix. Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all' attività venatoria nei confronti del cinghiale.
x. Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
xi. Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
xii. Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
xiii. Nelle stalle di transito ogni 30 giorni deve essere effettuato il vuoto sanitario dello stabilimento e si deve procedere con le operazioni di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia, seguite da un vuoto biologico di almeno 2 (due) giorni. I periodi di vuoto sanitario, così come le operazioni di pulizia e disinfezione e i disinfettanti utilizzati devono essere registrati e documentati in stabilimento.
xiv. Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti.
xv. Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
xvi. Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffusive.
xvii. Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dello stabilimento, deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.

xviii. Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

7. Procedura per la pulizia e disinfezione delle strutture: I disinfettanti hanno una notevole riduzione nella loro efficacia quando agiscono in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso, quindi, la disinfezione per essere efficace deve essere preceduta da un'accurata pulizia e detersione degli ambienti. Deve essere presente in stabilimento una procedura che descriva le modalità operative con cui vengono eseguiti il lavaggio e disinfezione delle strutture.

   Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere condotte dopo che gli animali sono stati rimossi dagli ambienti e devono essere articolate in tre fasi distinte:

   1. Rimozione fisica del materiale presente (feci, residui di mangimi, sporcizia). Si deve procedere con la rimozione fisica del materiale grossolano presente negli ambienti di stabulazione, alimentazione o transito degli animali, con rimozione fisica del materiale presente: feci, lettiera, residui di mangime e sporcizia varia. Le incrostazioni di materiale organico dovranno essere eliminate mediante l'utilizzo di idropulitrici a pressione.
   2. Lavaggio con acqua e detergente. Una volta che il materiale grossolano è stato rimosso le superfici dovranno essere irrorate con un prodotto sgrassante (detergente), che poi dovrà essere eliminato mediante risciacquo con acqua.
   3. Disinfezione. Per la fase di disinfezione deve essere utilizzato uno dei disinfettanti di provata efficacia, e deve essere lasciato per una durata corrispondente a quanto previsto nelle indicazioni di corretto utilizzo del prodotto da parte della ditta produttrice. Il disinfettante deve essere applicato sulle superfici asciutte.

   L'introduzione degli animali può avvenire solo dopo 2 giorni dal termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.