



**INTERROGAZIONE A RISPOSTA IMMEDIATA**

**N. 189**

Verifiche regionali sull'effettività dei controlli sulle carni di cinghiale da Trichinellosi

*Presentata dalla Consigliera regionale:*

*DISABATO SARAH (prima firmataria) 03/02/2020*

*Presentata in data 03/02/2020*

*Al Presidente del  
Consiglio regionale  
del Piemonte*

## **INTERROGAZIONE A RISPOSTA IMMEDIATA**

ai sensi dell'articolo 100 del Regolamento interno

(Non più di una per componente del Consiglio regionale – Non più di tre per Gruppo - una sola domanda chiara e concisa su argomento urgente e particolare rilevanza politica)

**OGGETTO:** *Verifiche regionali sull'effettività dei controlli sulle carni di cinghiale da Trichinellosi.*

*Premesso che:*

- a gennaio, in Piemonte, sono stati riscontrati 46 casi di persone infette da Trichinellosi. Casi simili sono stati segnalati in Toscana, Lombardia, Emilia, Sardegna, Lazio e Molise. Si apprende come l'attenzione si sia alzata in tutte le Asl del Piemonte.

*Considerato che:*

- la Trichinellosi è una malattia parassitaria, il contagio per gli animali e l'uomo avviene per via orale principalmente tramite l'ingestione di carni infestate;
- nell'uomo i sintomi sono molto variabili, da inapparenti a particolarmente gravi, la sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea, dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre;
- il Regolamento CEE 853/2004 ha reso obbligatorio l'esame per questa zoonosi, su tutti i cinghiali prelevati, compresi quelli destinati all'auto-consumo, al fine di evitare il possibile insorgere di casi di trichinellosi umana;
- la Regione Piemonte ha approvato una convenzione, con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, per l'analisi di campioni di cinghiale prelevati sia in attività venatoria che nelle azioni di controllo della specie.

*Valutato che:*

- la normativa in materia di trichinellosi prevede dunque il sistematico esame di tutti i capi di cinghiale, di equino e di suino. Le carcasse di cinghiali cacciati, destinate al consumo umano, prima della cessione al ristorante locale o dell'immissione sul mercato, devono transitare per un locale apposito connesso con l'attività di vendita (registrato) o per un Centro di lavorazione della selvaggina (riconosciuto) ove viene effettuato il prelievo del campione da parte del Veterinario;
- i casi riscontrati in Piemonte inducono a pensare esista un problema relativamente alla reale sottoposizione delle carni di cinghiale ai controlli obbligatori da parte dei cacciatori.

**INTERROGA**

*per sapere quali azioni siano state intraprese da parte della Regione al fine di verificare che effettivamente tutte le carni di cinghiale siano sottoposte ai controlli sanitari obbligatori prima del consumo umano.*