Codice A14060
D.D. 16 luglio 2015, n. 472
Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2015 e adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali.

Premesso che:

per il nuovo ciclo di programmazione 2015-2018 il Ministero della Salute ha previsto, d'intesa con le Regioni e Province Autonome, di superare la netta separazione tra Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e Piano Nazionale Integrato per la Sicurezza Alimentare (PNI) inserendo nel PNP un collegamento forte tra i due Piani (macro obiettivo 10) che pone l'esigenza di affrontare il tema della sicurezza alimentare non solo in un'ottica di garanzie di salubrità degli alimenti immessi sul mercato ma con una prospettiva nuova e più ampia di qualità nutrizionale delle produzioni agroalimentari e di corretta alimentazione per ridurre i fattori di rischio di importanti patologie croniche non infettive come il diabete, l'ipertensione, l'infarto;

la Regione Piemonte, con DGR n. 40-854 del 29 dicembre 2014 ha recepito le linee generali del Piano Nazionale di Prevenzione 2014-2018 approvato dalla Conferenza Stato Regioni con Atto n. 156/CSR del 13 novembre 2014 e con successiva DGR n. 25-1513 del 3 giugno 2015 ha adottato il nuovo Piano Regionale della Prevenzione 2015-2018 (PRP);

la Conferenza Stato Regioni n 177/CSR del 18 dicembre 2014 ha approvato il Piano Nazionale Integrato di Sicurezza Alimentare che fornisce gli obiettivi strategici per il quadriennio 2015-2018 e prevede che le Autorità Competenti Regionali (ACR) definiscano un punto di contatto per tutti gli adempimenti relativi all'attuazione del Piano.

A tal fine la Giunta Regionale ha ritenuto di individuare il punto di contatto regionale nella figura del Responsabile del Settore Prevenzione e Veterinaria;

la Legge Regionale 3 dell'11 marzo 2015 sottolinea l'esigenza di armonizzare i comportamenti degli organi di vigilanza, di evitare la sovrapposizione dei controlli, di individuare forme di collaborazione e di coordinamento interne all'ASL e tra questa ed altri Organi di controllo con l'obiettivo di favorire e migliorare la conoscenza dei diritti e dei doveri degli operatori ma anche di utilizzare al meglio le risorse umane disponibili, di garantire l'efficacia e l'appropriatezza degli interventi;

in ottemperanza a quanto previsto dal Regolamento 882/04/UE è necessario dare attuazione anche all'Accordo della Conferenza Stato Regioni n. 84 approvato nella seduta del 7 maggio 2015 avente come oggetto "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari"; a tal fine, a completamento delle attività di controllo svolte negli anni precedenti, dovrà essere avviata un'attività di verifica dei laboratori di autocontrollo;

con DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 "Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare - 2015-2018." la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2015-2018, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare, in attuazione delle indicazioni comunitarie e nazionali, le attività di sicurezza alimentare, dando mandato al competente settore regionale di:
a) redigere il Programma regionale integrato per la sicurezza alimentare relativo all'anno 2015 e dei successivi programmi annuali (2016, 2017 e 2018), valutate le proposte dei servizi competenti delle

ASL, dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dell'ARPA, e consultate le parti sociali interessate;
b) curarne l'attuazione da parte dei Servizi preposti verificando l'appropriatezza della programmazione ASL;
c) raccogliere e divulgare nelle forme opportune i relativi risultati;
d) articolare il campionamento ed i controlli ufficiali utilizzando, quando possibile, gli strumenti previsti dalle norme comunitarie che offrono il migliore rapporto costo/efficacia;
e) assumere i provvedimenti attuativi delle disposizioni dell'art 14 della Legge Regionale n. 3 dell'11 marzo 2015 – semplificazione dei controlli sulle imprese – negli ambiti di intervento previsti dal PNI, tenuto conto anche delle funzioni di valutazione, indirizzo e rendicontazione che il Piano Nazionale, a cui i piani Regionali devono allinearsi, affida al Nucleo di Valutazione nazionale;

ai fini dell'allineamento del Piano Regionale alle indicazioni del PNI la Giunta Regionale ha demandato alla Direzione Sanità l'istituzione di un tavolo di collaborazione e coordinamento tra autorità competenti, così come definite dal D.Lgs 193/2007, e gli altri organi di controllo che, a vario titolo, intervengono lungo le filiere agroalimentari.

Tenuto conto che:

le indicazioni contenute nel PRP vanno rafforzate dalle attività di sorveglianza e controllo delle malattie di origine alimentare attraverso il Centro di Riferimento Regionale delle malattie trasmesse da alimenti (DGR 46-1617 del 28 febbraio 2011) e la relativa rete dei referenti locali;

con DGR 31-806 del 22/12/2014 la Regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti di competenza di ARPA e dell'Istituto Zooprofilattico e che nelle fasi di attuazione del trasferimento dell'attività analitica presso l'IZS si potrebbe registrare un impatto negativo sulle attività di campionamento delle ASL,

si richiama la necessità che nella programmazione annuale le autorità competenti locali utilizzino tutti gli strumenti del controllo ufficiale e non soltanto il campionamento fiscale. In particolare, anche per migliorare il rapporto tra costo ed efficacia delle attività di campionamento, si potrà ricorrere al monitoraggio anziché al campionamento fiscale nei casi in cui i risultati dell'attività analitica svolta negli anni precedenti risultino costantemente negativi o quando il prelievo di campioni sia effettuato in stabilimenti di produzione ove l'alimento è ancora sotto il controllo dell'impresa alimentare;

il PRISA rappresenta lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata e si applica a tutte le attività di controllo ufficiale nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, della sanità e del benessere animale e dell'alimentazione animale;

il PRISA 2015, allegato alla presente determinazione, di cui fa parte integrante, è stato redatto in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dalla Giunta Regionale con DGR n. 31-1747 del 13/07/15 ed i suoi contenuti non possono prescindere dalle politiche, dagli obiettivi e dai programmi di prevenzione sanitaria declinati nei piani di prevenzione territoriale e collegati con la rete epidemiologica regionale;

la riorganizzazione della Sanità regionale ha avviato un vero processo di integrazione tra strutture mediche e veterinarie sui temi della sicurezza alimentare, che si intende perseguire e rafforzare nel

2015 al fine di compartecipare le conoscenze, competenze, attività ed esperienze che hanno finora caratterizzato l'operatività dei servizi del territorio.

Tutto ciò premesso,

IL DIRIGENTE

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
Visto il Regolamento Comunitario n .882/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004;
Visto il Decreto Legislativo n. 193 del 6 novembre 2007;
Visto l'Accordo della Conferenza Stato Regioni n. 177 del 18 dicembre 2014;
Visto l'Accordo della Conferenza Stato Regioni n. 84 del 7 maggio 2015;
Vista La Legge Regionale n. 3 del 11 marzo 2015;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 1-2791 del 25 ottobre 2011;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 12-6980 del 30 dicembre 2013;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 31-806 del 22 dicembre 2014;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 40-854 del 29 dicembre 2014;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 25-1513 del 3 giugno 2015;
Vista la Delibera della Giunta Regionale n. 31-1747 del 13 luglio 2015;

determina

- di approvare, come parte integrante e sostanziale della presente deliberazione il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – PRISA 2015 (allegato A e B);
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2015;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute nel PRISA allegato, il documento di attuazione locale denominato "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA".

Il PAISA dovrà recepire gli obiettivi di attività e di miglioramento previsti dal PRISA, descrivere e motivare eventuali variazioni di attività in funzione di priorità e bisogni locali, essere coerente con gli obiettivi del Piano Locale della Prevenzione, contribuendo a costituire parte dell'obiettivo sulla Sicurezza alimentare.

Il PAISA dovrà essere redatto, al fine di garantire una efficace integrazione dei Servizi che si occupano di sicurezza alimentare, dal Gruppo di Lavoro "Piano Aziendale di Sicurezza Alimentare" composto da figure con alto profilo di responsabilità e competenza (Responsabili del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dei tre Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali del Piemonte) eventualmente integrato con contributi di altre strutture aziendali o di esperti di settore.

Il PAISA delle Aziende Sanitarie Locali dovrà essere presentato al Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte entro il 31 luglio 2015.

Il Settore Prevenzione e Veterinaria della Regione Piemonte valuterà i PAISA, che, salvo specifiche osservazioni, si intenderanno approvati.

Qualora il Settore Prevenzione e Veterinaria rilevasse la non adeguatezza o corrispondenza tra quanto previsto nel PAISA e quanto programmato nel PRISA comunicherà all'Azienda Sanitaria Locale le pertinenti osservazioni, che dovranno essere recepite.

Entro il mese di febbraio 2016 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell'attuazione del PAISA 2015.

Si dà atto che le attività previste nell'allegato alla presente determinazione dirigenziale ricadono tra quelle finanziate con il riparto del Fondo Sanitario Indistinto e, pertanto, non sono previsti ulteriori oneri a carico del bilancio regionale.

Avverso la presente determinazione è ammesso ricorso entro il termine di 60 giorni innanzi al T.A.R. per il Piemonte.

La presente determinazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010.

Il Dirigente del Settore
Gianfranco Corgiat Loia

Allegato

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità

Settore Prevenzione e Veterinaria

PRISA 2015-2018

PIANO REGIONALE INTEGRATO 2015
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE

PREMESSA ALLA PROGRAMMAZIONE 2015 DEL PIANO INTEGRATO DI SICUREZZA ALIMENTARE

Il novo Piano Regionale Integrato per la Sicurezza Alimentare (PRISA 2015-2018), approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 31-1747 del 13/7/2015, ha dovuto fare i conti con i tempi di approvazione del Piano regionale della prevenzione che, per la prima volta e per lo stesso arco temporale, prevede un macro obiettivo sulla sicurezza alimentare ed un richiamo esplicito alla attuazione del Piano Nazionale sulla sicurezza alimentare.

Sebbene il programma 2015 oggetto della presente determinazione sia formalmente approvato a metà anno, nei mesi scorsi le ASL, su indicazioni della Direzione Sanità, hanno proseguito le attività di controllo ufficiale indicate nel programma 2014 i cui risultati saranno rendicontati nell'ambito del programma 2015.

Il documento allegato tiene conto di alcune possibili difficoltà operative correlate al trasferimento in corso di alcune attività di analisi dall'ARPA all'IZS e delle esigenze di aggiornamento delle anagrafi delle imprese alimentare ai fini dell'allineamento delle banche dati regionale e nazionale.

Una particolare attenzione va posta ai programmi di controllo di filiera che sono obiettivi operativi del Piano Nazionale e, in particolare, ai programmi di controllo nelle filiere che hanno un maggiore peso economico nella nostra Regione (latte e derivati, miele ed altri prodotti dell'alveare).

Nei prossimi mesi sarà avviato un tavolo di confronto e collaborazione tra autorità competenti e organi di controllo sia per affrontare il tema della semplificazione delle procedure sia per condividere le attività di programmazione e di rendicontazione delle attività di controllo nelle varie filiere in linea con quanto già accade a livello nazionale nel nucleo di valutazione del PNI.

Il 2015 sarà pertanto un anno "di transizione" caratterizzato dalla necessità di reimpostare le attività di controllo ufficiale degli alimenti nell'ottica definita dai due piani nazionali (PNP e PNI) e con la prospettiva di cambiamento che si profila a livello comunitario e nazionale in materia di prevenzione e repressione delle frodi alimentari.

In ottemperanza a quanto previsto dal Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018 approvato dalla Conferenza stato Regioni nella seduta del 18 dicembre 2014 è necessario descrivere il piano regionale allineandolo allo schema del piano nazionale. Per tale ragione di seguito si propone l'indice del PRISA 2015, strutturato sul modello nazionale e con l'indicazione dei cronoprogrammi, così come individuati nella DGR n. 31-1747 del 13/07/2015 di approvazione del Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare 2015-2018.

STRUTTURA DEL PIANO

Capitolo 1 - Obiettivi strategici

Formazione				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Definizione, a livello regionale, di criteri di qualificazione per il personale di nuovo inserimento o adibito a nuova mansione	**x**			
Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sugli OSA	**x**	**x**	**x**	**x**
Definizione del programma e svolgimento dei corsi per il mantenimento della qualificazione per il personale che svolge audit sulle autorità competenti		**x**		

Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento

Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze	30 luglio	30 aprile	30 aprile	30 aprile
Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale entro le scadenze	28 febbraio 2016	28 febbraio 2017	28 febbraio 2018	28 febbraio 2019

Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

Audit sulle autorità competenti				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Approvazione linee guida definitive	Approvazione linee guida			
Programmazione annuale	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit	Predisposizione e effettuazione degli audit

Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure

Criteri operativi e procedure				
obiettivo	2015	2016	2017	2018
Raggiungimento della conformità agli standard organizzativi	Livello 1 ACR ACL	Livello 2 ACR 20% ACL 20%	Livello 2 ACR 50% ACL 50%	Livello 2 ACR 100% ACL 100%

Capitolo 7 - Riesame e adattamento del PRI

Nel contempo in data 03/06/2015 è stato approvato con DGR n. 25-1513 il Piano Regionale di Prevenzione 2014-2018; uno specifico obiettivo, esattamente il 9 “Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare”, che rispecchia l’attuazione del macro obiettivo 10 “Rafforzare le attività di prevenzione in sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria per alcuni aspetti di attuazione del Piano Nazionale Integrato dei Controlli” del Piano Nazionale della Prevenzione, è strettamente legato all’attuazione del presente piano.

E’ quindi assolutamente necessario ed indispensabile tenerne conto nella predisposizione dei piani locali favorendo l’integrazione del gruppo deputato alla stesura del piano di sicurezza alimentare con il referente locale del piano della prevenzione.

STANDARD DI FUNZIONAMENTO DELL’AUTORITA’ COMPETENTE

Con DGR n. 12-6980 del 30 dicembre 2013 è stato recepito l’Accordo Rep. n. 46/CSR del 7/2/2013, recante "Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte delle autorità competenti in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria".

L’applicazione di tale accordo ha avviato il percorso di adeguamento, mirato non solo alla riorganizzazione delle attività di controllo ufficiale, ma anche delle stesse Autorità Competenti, che devono dunque “adeguare” i propri strumenti gestionali e operativi a quanto richiesto dalle prescrizioni emanate in ambito comunitario, ad esempio in termini di: qualificazione del personale, formazione, risorse e infrastrutture, capacità di cooperazione, coordinamento e risposta alle emergenze, programmazione, rendicontazione, monitoraggio delle attività di controllo ufficiale, attività di audit.

Al fine di proseguire in tale attività occorre procedere nella raccolta e valutazione degli "elementi di conformità" e delle "evidenze oggettive" contenute nel capitolo 1 garantendo il rispetto delle due fasi temporali in cui sono distinte: la prima da completare entro il primo triennio e la seconda entro il primo quinquennio, fermo restando in ogni caso il proseguimento delle attività previste dalle disposizioni vigenti secondo le procedure in essere.

Obiettivi 2015
Regione: 1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard; 2. predisposizione procedure condivise; 3. prosecuzione attività audit sistema; 4. piano formazione regionale.
ASL: 1. prosecuzione valutazione elementi di conformità allo standard; 2. esecuzione di almeno un audit interno di sistema; 3. iniziativa di formazione fruibile da tutte le ASL regionali.

Nell'ambito dell'attuazione e condivisione delle procedure si allega al piano, corredata degli allegati, una procedura di valutazione di efficacia dei controlli sulla sicurezza alimentare già proposta lo scorso anno in via sperimentale e presentata al Ministero della Salute in occasione dell'audit subito dalla nostra regione nell'ottobre dello scorso anno (Cfr. Allegati 1-1, 1-2, 1-3, 1-4, 1,5).

LA COMUNICAZIONE

Novità rispetto al 2014:
Obiettivi Regione: 1. organizzare incontri con Associazioni, referenti ASL ed altri Enti e soggetti interessati per migliorare la programmazione annuale (illustrare i risultati del PRISA 2014, gli obiettivi del PRISA 2015, il programma microimprese, le possibili azioni di comunicazione dirette ai consumatori, ecc).
Obiettivi ASL: 1. organizzare e replicare incontri a livello locale sulla base degli obiettivi regionali.

E' opinione ormai diffusa di quanto siano forti e complessi i legami tra alimentazione e salute e che tale complessità, anche solo limitandosi ad aspetti di sicurezza alimentare, ha nel tempo reso evidente la necessità di spostare l'azione del controllo ufficiale dall'obiettivo di garantire il prodotto a quello di valutare e garantire la capacità di gestione dei rischi da parte delle imprese alimentari.

E' noto poi come la sicurezza dei prodotti alimentari, pur essendo fondamentale, può essere vanificata da una cattiva conservazione e gestione degli alimenti da parte del consumatore.

In effetti molte malattie a trasmissione alimentare trovano frequentemente una causa in comportamenti scorretti in ambito familiare. Se poi si guardano gli aspetti nutrizionali è evidente come tanta salute può essere guadagnata migliorando la qualità nutrizionale delle produzioni e sostenendo scelte e comportamenti salutari da parte dei consumatori.

Una moderna azione di promozione della salute in ambito alimentare deve quindi lavorare sui maggiori determinanti attivando collaborazioni con tutti i principali portatori di interesse: imprese, consumatori, associazioni di categoria, decisori politici. Si tratta di sviluppare azioni di sostegno all'attivazione di politiche per la salute in ambito alimentare con azioni di comunicazione,

sottoscrizione di partnership e accordi quadro in grado di creare convergenze tra logiche economiche e ragioni della salute. Occorre integrare gli aspetti di sicurezza igienico-sanitaria con quelli nutrizionali, promuovere abitudini alimentari corrette ed empowerment del consumatore, dare maggiore riconoscibilità al valore aggiunto "salute" nei prodotti alimentari.

In questi ultimi anni la sicurezza igienico sanitaria delle produzioni alimentari ha raggiunto livelli molto elevati.

I risultati dei controlli e dei campionamenti eseguiti evidenziano un miglioramento della capacità del sistema di garantire prodotti sicuri. Se guardiamo all'obiettivo di salute che il sistema della sicurezza alimentare deve avere a riferimento, si assiste ad una lenta e costante diminuzione delle malattie trasmesse da alimenti, anche se cambia l'epidemiologia e continua ad essere molto importante il numero di tossinfezioni che hanno origine a casa o nelle piccole attività di ristorazione. Spesso alla base di questi episodi ci sono comportamenti scorretti.

E' evidente che per perseguire con più efficacia l'obiettivo di ridurre le malattie trasmesse da alimenti e garantire una migliore salute alimentare occorre intervenire su tutti i determinanti ed in primo luogo su quelli comportamentali sia nelle piccole imprese, dove i comportamenti individuali hanno un ruolo fondamentale rispetto ai sistemi organizzati, sia nei consumatori, aumentando la loro capacità di gestione del rischio anche a domicilio. Per fare questo occorrono strumenti nuovi da associare a quelli classici del controllo ufficiale ed in primo luogo sistemi di comunicazione ed informazione efficaci in grado di far crescere in maniera diffusa la cultura della sicurezza alimentare.

Per il 2015 è necessario completare la messa a sistema sia a livello regionale, sia locale azioni di comunicazione e percorsi di collaborazione con i principali soggetti interessati alla sicurezza alimentare.

LA FORMAZIONE

Obiettivi Regione: 1. coordinamento delle iniziative di formazione attivate dalle ASL.
Obiettivi ASL: 1. ogni Azienda deve svolgere un'iniziativa di formazione fruibile dal personale individuato proveniente dalle altre aziende regionali.

La necessità di garantire un adeguato aggiornamento degli addetti al controllo ufficiale, in tempi in cui è necessario non incidere eccessivamente sui costi, richiede un'azione congiunta tra tutti i Servizi. Per tale motivo per il 2015 è data la possibilità/necessità che le aziende sanitarie regionali uniscano le proprie risorse al fine di creare una sinergia che renda più fruibili gli eventi, eventualmente con ripetizione degli stessi in momenti e luoghi diversi.

E' necessario inoltre prevedere uno studio di fattibilità per l'erogazione e fruizione di formazione mediante l'uso della piattaforma MedMood.

ASL	ARGOMENTO	PERIODO PREVISTO 2015
AL	Alimenti destinati ad alimentazione particolare	settembre
AT	Sicurezza alimentare: comunicazione del rischio efficace ed opportuna	22 maggio
BI	Customer satisfation	

CN1	L'etichetta degli alimenti, una mappa per orientare gli acquisti: le informazioni destinate ai consumatori e quelle destinate agli organi di controllo	10 novembre
CN2	Paratubercolosi: patologia trasversale? Stato dell'arte del piano di controllo regionale	10 marzo
NO	Export dei prodotti alimentari di origine animale e vegetale	½ - fine ottobre
TO1	Intolleranze ed allergie in campo alimentare	
TO3	Linee Guida nazionali e Piano di controllo e di certificazione per la Paratubercolosi bovina in Piemonte	13 maggio
TO4	HACCP e flessibilità	21 settembre – 2 ottobre
TO4	Sistema rapido di allerta: inquadramento, valutazione e gestione del rischio	19-20 novembre
TO5	Additivi e coadiuvanti tecnologici: le scelte di impiego dell'OSA e i controlli ufficiali da parte dell'autorità competente	15 maggio
VC	Conoscere world food	5 giugno
VCO		
ARPA		
IZS-PLV	La Sicurezza Alimentare in Piemonte: vecchie istituzioni e nuovi compiti	25 settembre

Formazione per standard secondo indicazioni regionali

In applicazione dello "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Regolamento 882/2004" è necessario definire i criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività che deve essere completata entro il 2018.

Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale è necessario prevedere e mantenere nel tempo degli specifici percorsi di formazione di adeguata qualificazione, degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit.

Per tale ragione sarà predisposta una scheda di ricognizione della qualificazione del personale addetto ai controlli ufficiali.

Il personale in servizio dal 1 gennaio 2014, sulla base della ricognizione, sarà considerato (a discrezione del responsabile di struttura) qualificato nelle attività svolte fino a tale data.

Per il personale di nuova assunzione o in caso di modifica delle competenze, dovranno essere rispettati gli standard organizzativi.

Nello specifico: un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel CU (minimo 3 giorni per 35 partecipanti massimo); un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA (5 giorni per 35 partecipanti massimo) ed un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 4 (6) del Reg. CE 882/04 (5 giorni per 25 partecipanti massimo).

Il mantenimento della competenza si ottiene assicurando, in un determinato periodo di tempo, che l'auditor effettui un numero minimo di attività di audit e segua un percorso di ulteriore formazione ed aggiornamento.
Auditor su OSA: esecuzione, in un triennio di almeno 3 audit su OSA; formazione/aggiornamento nelle tematiche dei controlli ufficiali e della gestione degli audit con un percorso formativo di almeno 24 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.
Auditor su SSN: esecuzione, in un triennio di almeno 2 audit su SSN; formazione/aggiornamento nelle tematiche specifiche con un percorso formativo di almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

AUDIT DI SISTEMA

(cfr. Allegato 2 – Programma audit regionali autorità competente 2015)

Obiettivi Regione: 1. approvazione linee guida definitive; 2. prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit generale e di settore.
Obiettivi ASL: 1. prosecuzione della programmazione ed effettuazione audit interni.

Gli obiettivi degli audit di sistema sono di verificare se i controlli ufficiali relativi alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, alle norme relative alla sanità animale e quelle sul benessere degli animali, sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi della pertinente legislazione, compresa la conformità ai piani di controllo nazionali, regionali e locali.

Il processo di audit sarà svolto sulla base delle linee guida definitive che saranno approvate dal Settore Prevenzione e Veterinaria sulla base delle esperienze e del riesame delle attività svolte nel programma precedente.

I Servizi per il 2015 dovranno proseguire, secondo le proprie programmazioni, nell'esecuzione degli audit interni, privilegiando quello sull'organizzazione in ambito di Dipartimento per verificare lo standard di operatività, in particolare relativamente alle modalità di controllo nelle imprese alimentari ed alla verifica degli atti conseguenti a questa attività avendo come criterio il Regolamento CE 882/2004.

Il programma annuale prevede l'audizione delle **ASL AL, AT, CN1, TO1, TO3, VC.** L'audit interesserà il Dipartimento di Prevenzione per la parte relativa all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare ed i Servizi relativamente alle aree di intervento codificate nella griglia LEA che prevede una copertura del 20% dei sistemi di controllo di cui al "Country Profile Italia" della Commissione europea (ad esclusione dei sistemi di controlli sulle importazioni e salute delle piante) che si richiamano per comodità.

Sistema di controllo:

- della salute animale
- degli alimenti di origine animale
- dei mangimi e della alimentazione degli animali
- delle TSEs e dei sottoprodotti di origine animale
- dei farmaci veterinari e residui
- degli alimenti e dell'igiene generale
- dei fitosanitari e dei loro residui
- del benessere animale.

Le aree sono specificate nel programma allegato al presente documento. (Cfr. Allegato 2)

CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO

Obiettivi Regione:
Rivisitazione sistema classificazione del rischio relativo

Garantire un'attività di verifica uniforme sul territorio regionale è stata un'esigenza costantemente ricercata nella programmazione annuale del controllo ufficiale degli alimenti.

Già da anni i controlli in ambito di sicurezza alimentare hanno come fondamento, riguardo alle categorie di controllo e di periodicità, la valutazione del rischio, anche in ossequio alle previsioni del Regolamento CE 882/2004.

Le modalità applicative di tale valutazione, pur molto simili e l'una derivata e adattata dall'altra, differiscono tra Servizi medici e veterinari.

Pertanto un apposito gruppo di lavoro, costituito a livello regionale, nel corso dell'anno proseguirà nella rivisitazione ed implementazione della classificazione del rischio sia delle imprese sia di specifiche attività produttive con l'avvio della fase di collaudo del nuovo strumento di valutazione.

GESTIONE ALLERTE-EMERGENZE-MTA

La messa a regime dell'applicativo dedicato alla gestione degli stati di allerta ha determinato un miglioramento del livello di comunicazione e scambio di informazioni tra il livello regionale ed aziendale.

Si richiede alle ASL di mantenere la funzionalità del nodo locale garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputati alla gestione delle notifiche.

Si richiede, inoltre, nei casi in cui l'organizzazione aziendale preveda turni di reperibilità per Allerta ed episodi di MTA, anche con personale di altri Servizi (SPRESAL-SISP) o di altra Area, di garantire la formazione del personale e la condivisione dei protocolli di intervento.

I servizi veterinari mantengono aggiornati i piani di emergenza per prevenire, gestire ed estinguere i focolai di malattie del bestiame che determinano lo stato di emergenza.

IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

Le attività degli anni precedenti sono riproposte e ribaltate nell'anno in corso.

In allegato al presente documento si trovano a seconda degli argomenti trattati: linee guida, piani specifici e tabelle di ripartizione per singole ASL.

LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI PER L'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Novità rispetto al 2014:

- Implementazione dei controlli ufficiali sui laboratori, esterni ed interni agli OSA, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle imprese alimentari

Sulla base di quanto previsto dall'Accordo Conferenza Stato Regioni n. 84/CSR del 7 maggio 2015, recepito con DGR 31-1747 del 13/07/15, "Linee guida per il controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari", il personale che esegue le attività di controllo ufficiale è quello ordinariamente individuato per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale in ambito di sicurezza alimentare, eventualmente affiancato da personale tecnico esperto sulla specifica materia.

Per l'anno 2015 le Autorità Competenti Locali devono individuare, nell'ambito del SIAN e dei Servizi Veterinari, 2-3 figure che saranno incaricare di svolgere i controlli sui laboratori analisi di autocontrollo e che, pertanto, parteciperanno ad uno specifico evento formativo sull'argomento dove saranno contestualmente individuati i laboratori da sottoporre a verifica nell'ultima parte dell'anno. I controlli ufficiali saranno eseguiti dall'Autorità Competente nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 1 del Reg. (CE) n. 882/2004 e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004. Le Autorità Competenti elaboreranno relazioni sui controlli ufficiali eseguiti verso i laboratori che effettuano analisi per l'autocontrollo in conformità a quanto previsto dall'art. 9 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Le Autorità Competenti che eseguono il controllo ufficiale assicurano il rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 4 e 6 del Reg. (CE) n. 882/2004.

I principali ambiti del controllo ufficiale sui laboratori di analisi sono rivolti all'accertamento dei seguenti elementi:

- iscrizione negli elenchi regionali istituiti ai sensi dell'art. 3 dell'Accordo 78/CSR/2010 e relativi atti regionali di recepimento;
- mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco regionale, ivi compreso l'esito delle visite ispettive dell'organismo di accreditamento;
- accreditamento delle prove eseguite dai laboratori iscritti nell'elenco regionale relativamente alle analisi effettuate per le imprese alimentari nell'ambito di quanto previsto nelle procedure di autocontrollo;
- aggiornamento e comunicazione delle prove accreditate o in corso di accreditamento, ivi comprese le eventuali revoche o sospensioni di prove accreditate e di chiusura del processo di accreditamento e delle variazioni della ragione sociale del laboratorio;
- aggiornamento e comunicazione di altri eventuali dati richiesti dalla Regione nell'ambito dei recepimenti dell'Accordo 78/CSR/2010;
- tracciabilità dell'esito analitico e modalità di comunicazione delle prove eventualmente affidate ad altri laboratori che esercitano l'attività sul territorio nazionale iscritti negli elenchi regionali;
- produttività del laboratorio (ad esempio tecniche applicate, congruità attività/risorse, requisiti gestionali e tecnici, registrazioni, archiviazioni, riferibilità, rintracciabilità, gestione dell'esito analitico, gestione terreni, soluzioni e reagenti, valutazione dell'approvvigionamento di materiali di consumo, reagenti, soluzioni e terreni colturali,

correlazione tra esito riportato nel rapporto di prova e registrazioni su "fogli di lavoro", verifica dei tempi di risposta, ecc.);
- gestione dei campioni, accettabilità degli stessi da parte del laboratorio, flussi informativi e tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Novità rispetto al 2014: - **Aggiornamento indagine sul parametro piombo**
Obiettivi Regione: - vigilanza sulle nuove tipologie di distribuzione, denominate "casette dell'acqua" - indagine sul parametro piombo presso utenze privilegiate
Obiettivi ASL: - prosecuzione controlli sulle "casette dell'acqua" - controlli mirati del parametro piombo su utenze privilegiate

Per le acque distribuite dagli acquedotti pubblici i campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.lgs. 31/01 e s.m.i.; si ribadisce tuttavia la possibilità di aumentare o diminuire le frequenze di controllo sulla base dei criteri previsti dalla D.D. n. 75 del 26/05/2005 "Linee Guida per l'attuazione del D. lgs. 31/2001 e s.m.i".

"**Casette dell'acqua**": in funzione della novità e specificità degli insediamenti ed a seguito della loro costante diffusione è opportuno che le ASL proseguano la sorveglianza sul 40% delle strutture non ancora controllate nel 2014, mediante campionamenti dell'acqua, sopralluoghi e verifica del piano di autocontrollo e secondo i criteri definiti dal protocollo operativo e dal verbale di ispezione predisposti nel 2014.

Parametro Piombo

Nel triennio 2006-2008 è stato realizzato dalle ASL il programma regionale per il controllo dell'acqua al rubinetto di utenze privilegiate (scuole, ospedali, case di cura/riposo, ecc.) mediante campionamenti chimici conoscitivi che prevedevano l'analisi di metalli pesanti tra cui il parametro piombo.

A seguito della riduzione del valore legale per il **piombo**, sceso a partire dal dicembre 2013 da 25 µg/lt a 10µg/lt, è opportuno che i SIAN, sulla base dei risultati ottenuti tramite il monitoraggio su citato, procedano ad effettuare controlli non fiscali presso **le utenze privilegiate** precedentemente controllate, mirando i campionamenti sui punti dove il piombo superava l'attuale limite di 10µg/lt.

E' consigliabile eseguire il campionamento seguendo le istruzioni dell'Istituto Superiore di Sanità (Rapporti ISTISAN 09/34). E' importante assicurare il deflusso dell'acqua dal rubinetto per alcuni minuti qualora l'acqua non sia stata utilizzata per almeno 4 ore consecutive, in quanto maggiore è il tempo del suo contatto con i materiali in piombo dell'impianto maggiore è la quantità di piombo ceduto e rilasciato nell'acqua.

In caso di non conformità al rubinetto il campionamento dovrà essere ripetuto a monte del punto di consegna (contatore) dell'Ente gestore per verificare se l'esito sfavorevole sia correlato all'impianto idrico interno od alla rete di distribuzione dell'acquedotto.

Gli operatori potranno utilizzare per detti campionamenti le due schede di rilevazione allegate. (Cfr. All. n 3.1 "Schede rilevazione dati del parametro piombo"

Al fine di indirizzare la gestione delle non conformità dovute all'impianto di distribuzione interna sono state predisposte le indicazioni operative riportate dal documento in allegato. (Cfr. All. n 3.2 "Indicazioni per la gestione delle non conformità del parametro piombo")

I SIAN nel corso dei controlli ufficiali dovranno, inoltre, inserire tra i parametri chimici, qualora non l'avessero già fatto, anche il parametro piombo per il 30% degli **acquedotti** di loro competenza.

ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Per l'anno 2015 è stato redatto un Piano per il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente (Cfr. Allegato 3.3) al fine di prevedere controlli in relazione alla valutazione del rischio.

ADDITIVI AROMI ENZIMI

Nei precedenti piani regionali è sempre stato previsto per ogni ASL il campionamento di additivi da effettuare alla produzione o confezionamento, richiedendosi nel contempo la valutazione delle analisi effettuate dallo stesso produttore.

A seguito di tali attività, non risultano emerse irregolarità rilevanti, pertanto prosegue la verifica delle imprese di produzione, di confezionamento, di deposito di additivi, aromi, enzimi, con l'obiettivo di controllarne almeno il 33% all'anno, cioè almeno un controllo ogni 3 anni.

Nell'arco del triennio almeno il 10% del totale dei controlli ufficiali effettuati, arrotondato all'unità in eccesso, dovrà essere eseguito mediante audit.

Negli stabilimenti in cui si utilizzano additivi, si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo.

Relativamente alle modalità di controllo si fa riferimento al nuovo Piano regionale in allegato (Allegato 4).

Indicazioni operative rispetto a quesiti pervenuti al Settore.

L'esigenza di rappresentare le istanze e le realtà presenti nei 28 Paesi che compongono la UE non consente l'emanazione di norme dettagliate lasciando quindi spazio ad interpretazioni da parte dei singoli Governi.

Il settore degli additivi, degli enzimi, dei coadiuvanti tecnologici è, inoltre, in continua evoluzione ampliando il numero e la tipologia di sostanze che possono essere impiegate.

In tale contesto si rende necessario fornire indicazioni operative che consentano di garantire un elevato livello di sicurezza e di informazione per il consumatore, evitando danni ingiustificati alle imprese.

Presenza di additivi previsti dal Regolamento CE n. 1129/2011 nella produzione e vendita, presso i punti al dettaglio, di preparazioni di carni macinate e salsiccia.

Le indicazioni fornite nel PRISA 2014 sono state di fatto confermate dalle nuove indicazioni della Commissione Europea con l'emanazione del Regolamento (UE) n. 601/2014 del 4 giugno 2014 che ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DGSAN 44979 del 03/12/2014 ha confermato che la "Salsiccia fresca" rientra tra queste preparazioni.

Impiego di coadiuvanti tecnologici e additivi nel processo di arricciatura dei cefalopodi.

L'arricciatura dei cefalopodi è un processo di decongelamento che simula un procedimento che veniva svolto manualmente con lo sbattimento dei polpi ed altri cefalopodi al fine di intenerirne le fibre elastiche.

Oggi tale procedimento viene svolto a livello artigianale o industriale mediante l'impiego di zangolatrici in cui il prodotto, dopo una fase di scongelamento viene sottoposto ad un massaggio con la semplice aggiunta di acqua e sale o in altri casi con l'impiego di additivi (antiossidanti) e coadiuvanti tecnologici. Quest'ultima modalità di produzione è stata oggetto di verifiche da parte di altri organi di controllo che hanno sollevato dubbi sulla liceità del processo produttivo.

A parere dello scrivente Settore, per esprimere un giudizio di conformità occorre considerare i seguenti elementi.

L'OSA può individuare nel processo produttivo, la fase di zangolatura, quale punto di controllo per un pericolo significativo legato allo sviluppo microbico nella fase di scongelamento precedente (previsto da un documento *Codex Alimentarius* che indica quale misura di controllo l'impiego di acqua addizionata a cloro) e stabilire l'esigenza di impiegare per tale fase, secondo Buone Pratiche di Lavorazione, n. 2 coadiuvanti tecnologici: il sale (se residua nel prodotto finale diventa un ingrediente che va dichiarato), con azione antischiuma e di accelerazione del processo di arricciatura, ed il perossido di idrogeno per la riduzione della flora microbica ed una blanda azione sbiancante (sostanza considerata sicura sulla base del parere AESAN* e dal Ministero della Salute** che ne ha riconosciuto la possibilità di impiego in qualità di coadiuvante tecnologico, in un parere inerente la produzione di trippa conservata, superando un precedente parere in cui ne sosteneva il divieto di impiego in quanto presidio medico chirurgico), eliminati mediante risciacquo finale.

L'OSA per rispondere a tutte le possibili richieste da parte dell'autorità competente potrebbe inoltre:
- aver stabilito, nel proprio piano di autocontrollo, che il suo processo produttivo, in particolare l'arricciatura con le modifiche a livello di muscolatura, comporta una trasformazione del prodotto;
- aver ampliato l'ambito giuridico della propria attività, inserendo anche i «prodotti ittici trasformati»;
- aver previsto di indicare in etichetta oltre alla denominazione di vendita: «polpo decongelato» anche la denominazione commerciale «arricciato» seguita dall'elenco degli ingredienti: polpo, additivi E300.

In tali situazioni, non si ritiene sia violata alcuna norma, né di tipo sanitario né di tipo commerciale in quanto:
- non è compromesso l'obiettivo di sicurezza alimentare (sia gli additivi impiegati sia il perossido di idrogeno sono considerati sicuri);
- non è compromesso l'obiettivo di informazione per il consumatore (dichiarato anche il trattamento meccanico che qualifica il trattamento e gli additivi);
- non è compromesso l'obbiettivo di garanzia di scambi leali in quanto è dichiarato anche il trattamento meccanico applicato.

* *Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) in relation to the use of hydrogen peroxide as a processing aid in the processing of blood products and cephalopods. Reference number: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011.*

*** Ministero della Salute DGSAN 0007657-P-14/03/2011 Oggetto: "richiesta parere sulla qualificazione di coadiuvanti tecnologici di talune sostanze impiegate nella produzione della trippa conservata -risposta".*

Table 2. List of authorised uses of hydrogen peroxide in food

	Authorised use	Reference
Europe	Regulation (EC) No 853/2004 establishes for finished gelatines (obtained from bones, hides and skins of farmed ruminant animals, pig skins and poultry skins) a hydrogen peroxide residue limit of 10 mg/kg (ppm).	(EU, 2004)
	Regulation (EC) No 123/2008 permits the use of hydrogen peroxide in the production of gelatine from products of animal origin.	(EU, 2008)
Spain	The use of hydrogen peroxide is authorised at a maximum dose of 5,000 ppm, in the bleaching of natural tripes.	Orden de 29 de octubre de 1986
	Its use is authorised to decontaminate water destined for human consumption.	Real Decreto 140/2003
France	Its use is authorised as a processing aid in tripes.	(Arrêté del Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, 2006)
	Favourable toxicological assessment as a processing aid in the manufacture of infant formula whey.	(AFSSA, 2005, 2007)
	Favourable toxicological assessment, in solution with peracetic acid and acetic acid, for the microbiological decontamination of flours.	(AFSSA, 2006, 2010)
The United States	Recognised as GRAS (Generally Recognized As Safe) (21 CFR 184.1366) by the FDA (Food and Drug Administration), and its use is authorised in milk (0.05%), whey (0.04%), whey cheese coloured with annatto (0.05%), starch (0.15%), corn syrup (0.15%) and in emulsifiers (1.25%).	21 CFR 184.1366
	Its use is authorised (27CFR 240.1051) in wine (3 ppm) to facilitate secondary fermentations, with the condition that the final product does not contain residue, and to eliminate the colour of the red or black grape juice (500 ppm).	(FDA, 2011)
	Authorised for the treatment of poultry carcasses and organs (21 CFR 173.370).	21 CFR 173.370
	Included in the food additive data base (EAFUS) and in the list of "indirect" additives used in substances in contact with foods (CFSAN), both of the FDA.	–
Australia and New Zealand	Its use is authorised as a processing aid (bleaching agent) in foods, establishing a maximum residue of 5 mg/kg (ppm).	(ANZFSC, 2002)
Japan	Authorised as a bleaching agent for all types of food product, establishing as a limit to use that there are no residues in the final product.	(FFCR, 2010)
Taiwan	Authorised as a cleaning agent in all food products, except flours, provided there are no residues of this agent in food destined for human consumption.	(TFDA, 2009)

Tratta da: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011

MATERIALI ED OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI – (MOCA)

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, a seguito della copiosa emanazione di norme comunitarie specifiche, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno infatti esteso ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti alcuni obblighi quali rintracciabilità e buone norme di fabbricazione che, peraltro, già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che, dal punto di vista della sicurezza alimentare, essi sono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

E' stata effettuata una revisione del Piano di controllo regionale MOCA che si allega, tenendo conto delle indicazioni contenute nella Linee guida nazionali, in via di approvazione, da parte del gruppo interregionale di cui la nostra regione è componente. (Cfr. Allegato 5)

In attesa dell'approvazione del provvedimento nazionale, che prevede l'obbligo di comunicazione (SCIA) all'Autorità Competente da parte del produttore/importatore/distributore all'ingrosso di MOCA, le ASL hanno iniziato a censire le ditte insistenti sul proprio territorio inserendole nel sistema informativo regionale. Si richiede di proseguire questa attività di censimento attraverso una ricerca attiva delle imprese del settore.

Per il 2015, in ottemperanza anche a quanto richiesto dal PNI, si richiede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio alto, medio/alto.

Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit e nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'ispezione garantendo almeno il controllo del 20% delle aziende censite.

L'attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tali matrici, non sono previste prove di migrazione, ma solo di composizione. Pertanto, non dovrà essere effettuato alcun campionamento, ma dovrà essere valutata la conformità ai requisiti di cui al D.M. 76 del 18/04/2007.

Inoltre, occorre proseguire la verifica sul corretto utilizzo dei MOCA presso gli utilizzatori, in occasione dei controlli programmati, privilegiando la produzione con prevalente vendita all'ingrosso.

Per quanto attiene i campionamenti (130), i prelevamenti dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all'ingrosso.

L'attività di controllo e campionamento sulla produzione /importazione/distribuzione all'ingrosso di MOCA è richiesta ai SIAN mentre l'attività di controllo e campionamento sugli utilizzatori MOCA è richiesta oltre che ai SIAN anche ai Servizi veterinari preferibilmente in ambito di attività integrata.

ATTIVITA' DI MONITORAGGIO SULLA CORRETTA GESTIONE DEI PRODOTTI SCADUTI E DEI RESI ALIMENTARI

Nell'ambito delle attività di controllo ufficiale si richiede di continuare a valutare:

a. <u>in fase di commercializzazione/deposito</u>

1. gestione dei prodotti identificati come "resi": alimenti che non costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale (es. alimenti con TMC superato - alimenti resi per motivi commerciali);
2. gestione e identificazione dei prodotti che hanno superato la data di scadenza (restituiti ai sensi della nota ministeriale prot. n. 29600/P del 30.09.2004);

3. gestione dei prodotti identificati come sottoprodotti o rifiuti alimentari che costituiscono un rischio potenziale per la salute umana od animale. (es. alimenti alterati);

4. esistenza ed applicazione di una procedura che indichi per i resi:
   - sistemi di identificazione;
   - modalità di stoccaggio;
   - temperature di conservazione;
   - tempi di stoccaggio;
   - modalità di trasporto;
   - destinatario;

b. presso il produttore/fornitore:

1. gestione dei resi/prodotti identificati come sottoprodotti;

2. gestione dei "resi" destinati ad ulteriore trasformazione;

3. esistenza ed applicazione di specifiche procedure per il ritiro e la gestione dei "resi", che prevedano:
   - gestione delle modalità di ritiro e delle fasi di trasporto;
   - criteri per l'accettazione dei resi;
   - tracciabilità;
   - modalità e tempi di stoccaggio e di conservazione;
   - sistemi di identificazione;
   - temperature di mantenimento;
   - valutazione del rischio per il successivo utilizzo;
   - gestione degli alimenti scaduti;
   - gestione alimenti con TMC superato;
   - modalità dell'eventuale trattamento, trasformazione, riconfezionamento, gestione dell'eventuale prolungamento della shelf life.

Unità soggette a controllo

Tipologia di impianti soggetti al monitoraggio resi alimentari	N° impianti	N° accertamenti
Depositi frigoriferi riconosciuti	68	32
Ipermercati	135	34
Stabilimento di Prodotti a base di carne riconosciuti	264	24
Stabilimenti di Latte e prodotti a base di latte (trasformazione) riconosciuti	494	48

Il monitoraggio si svolgerà nei seguenti ambiti:
- Depositi frigoriferi riconosciuti o registrati (Depositi e distribuzione all'ingrosso): 3 per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se inferiori a 3);
- Ipermercati: 3 per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se inferiori a 3);
- Stabilimenti di produzione riconosciuti: 2 prodotti a base di carne e 4 prodotti a base di latte, riconosciuti, per ogni ASL (o tutti quelli esistenti, se presenti in numero inferiore).

LE FILIERE ALIMENTARI

Le filiere alimentari possono essere suddivise in 3 macroaree:

1. Produzione primaria

a. Coltivazione vegetali

b. Allevamento zootecnico:
   i. produzione carne
   ii. produzione latte
   iii. produzione uova
   iv. itticoltura
   v. apiari
c. Benessere animale (allevamento/trasporto)

2. Trasformazione

a. Prodotti vegetali 2°e 3° gamma
b. Produzione oli
c. Produzione vino
d. Produzione farine
e. Macellazione (compreso benessere animale)
f. Laboratori di sezionamento, lavorazione, produzione conserve a base di:
   i. vegetali
   ii. carni
   iii. latte
   iv. uova
   v. ittici
   vi. miele
g. Depositi all'ingrosso

3. Distribuzione, commercializzazione, somministrazione

a. Grande distribuzione GDO/discount
b. Dettaglianti
c. Ambulanti
d. Vendita diretta
e. Ditte di trasporto
f. Ristorazione:
   i. ristorazione pubblica
   ii. ristorazione collettiva

PRODUZIONE PRIMARIA

Produzioni vegetali

Il programma di controllo 2015 della produzione primaria relativamente all'uso dei prodotti fitosanitari trae spunto dalle indicazioni pervenute da parte del Ministero della Salute con nota prot. n. 364-P del 9.01.2015 ed è stato trasmesso con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. 10003/A14060 del 20.05.2015; questa contiene, oltre ad un suggerimento del numero di operatori soggetti al controllo, un quadro dei principali criteri da applicare in fase ispettiva, relativi a verifica del possesso dell'autorizzazione all'acquisto e della documentazione relativa all'acquisto dei

prodotti fitosanitari, valutazione del registro dei trattamenti, verifica dell'uso di prodotti fitosanitari nell'ambito previsto dall'autorizzazione ministeriale, ecc.

CONTROLLO DELLA VENDITA E DELL'USO DI PRODOTTI FITOSANITARI

Proseguono le attività già previste negli anni precedenti al fine del controllo della vendita dei prodotti fitosanitari, con ispezioni presso le rivendite autorizzate.

I controlli dovranno, se possibile, avvenire congiuntamente ove più Servizi siano individuati per l'attività.

Il Ministero della Salute, con nota prot. n. 364-P del 9.01.2015, fornisce indicazioni circa il numero di ispezioni presso le rivendite e i locali di deposito/esercizi di vendita/depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso le quali avviene la vendita all'utilizzatore finale, queste dovrebbero annualmente raggiungere il 40% di tali operatori. Si suggerisce, al riguardo, di indirizzare i controlli alle rivendite che: vendono prodotti per uso professionale, prodotti ad elevata pericolosità; gestiscono grandi volumi di vendita; risultino non controllate nell'ultimo periodo o riscontrate irregolari, anche da parte di altre autorità competenti, al controllo.

Il controllo dovrà vertere, oltre alle caratteristiche dei locali, al possesso dei requisiti di autorizzazione e di abilitazione alla vendita, allo stato di autorizzazione dei prodotti venduti ed alle condizioni di stoccaggio, alla conformità dell'etichetta e degli imballaggi, alla corretta tenuta e conservazione dei registri di carico e scarico, ecc. (vedi allegato 1 della nota ministeriale prot 364/2015 citata).

Relativamente al controllo dei formulati, si prevede il prelievo di 16 campioni da parte dei SIAN delle ASL AL, ASL AT, ASL CN1, ASL CN2, ASL NO, ASL TO 3, ASL TO4 e ASL VC (2 prelievi per ASL), da inviare al Laboratorio dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA) – Dipartimento Provinciale di Vercelli, Via Bruzza 4 Vercelli. L'analisi della formulazione di tali prodotti comprenderà sostanze attive previste e non previste, coformulanti ed impurezze al fine di conformarsi all'art. 68 del Regolamento CE n. 1107/2009.

Al fine del controllo del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari sono stati previsti 30 prelievi su colture locali, da effettuare in una fase antecedente la maturazione e raccolta dell'alimento (come da indicazioni contenute nella nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. 4246/A14060 del 02.03.2015).

OLI DI OLIVA

Il Piano nazionale integrato (PNI) 2015-2018 individua tra gli obiettivi strategici, per l'anno in corso, il controllo della produzione, confezionamento e commercio degli oli di oliva. L'attività di produzione di olio di oliva è rappresentata in Piemonte da aziende di piccole dimensioni produttive, presenti soprattutto nella zone a vocazione per l'olivocoltura quali il Canavese, il Monferrato, il Saluzzese, il Biellese e le zone dei laghi.

Alcuni produttori di olio piemontesi, hanno dato vita a una associazione (ASSPO) allo scopo di promuoverne e valorizzarne la produzione, che risulta esigua se comparata a quella di altre regioni e destinata perlopiù ad un consumo di nicchia.

Per il 2015 è richiesto il controllo della filiera definendo per ogni attività le priorità del controllo ed il campionamento.

1. ***Controllo produttori locali:***
    1. verifica presenza, congruità e applicazione di un piano di autocontrollo;
    2. verifica presenza e corretta compilazione del quaderno di campagna; nel caso di rilevate non conformità si dovrà procedere ad un campionamento;
    3. campionamento: richiedere controllo fitosanitari e IPA.

2. Controllo confezionatori, depositi e distributori all'ingrosso:

1. verifica presenza, congruità e applicazione di un piano di autocontrollo con particolare riferimento al referenziamento dei fornitori, tracciabilità e rintracciabilità;
2. verifica corretta etichettatura e corrispondenza della categoria degli oli;
3. campionamento: richiedere verifica composizione, IPA.

3. Controllo presso utilizzatori di grossi quantitativi:

si richiede di privilegiare le imprese quali, panetterie, pasticcerie, focaccerie che utilizzano grandi quantità di oli non solo come ingrediente (es. friggitorie):

1. verifica presenza, congruità e applicazione di un piano di autocontrollo con particolare riferimento al referenziamento dei fornitori e la rintracciabilità;
2. verifica corretta etichettatura;
3. campionamento: richiedere verifica composizione, IPA.

4. Campionamento

Per il 2015 si prevede l'effettuazione di 24 campioni, due per ogni ASL:

1 1 campione presso ditte produttrici nelle ASL ove presenti o se ritenuto opportuno nelle altre ASL. Nel caso in cui non venga effettuato presso le ditte produttrici, il campione dovrà essere effettuato in imprese di confezionamento, deposito e distribuzione all'ingrosso ovvero presso rivenditori privilegiando i discount;

2 1 campione presso utilizzatori di grossi quantitativi come sopra definiti.

MICOLOGIA

Obiettivo degli Ispettorati micologici è quello di prevenire i casi di intossicazioni da funghi mediante lo svolgimento delle attività previste dalla normativa nazionale di settore, recepite con D.D. del 6 agosto 2012 n. 534 "Indirizzi operativi per la gestione del centro micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'O.S.A.".

Per l'anno 2015 gli Ispettorati micologici dovranno garantire l'effettuazione delle attività sottoindicate:

- determinazione delle specie fungine presentate dai privati cittadini/raccoglitori e/o diretti consumatori garantendo orari e sedi sul territorio soprattutto nei mesi di maggior crescita fungina;
- certificazione e vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'O.S.A. garantendo orari e sedi sul territorio;
- controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di referenziamento dei fornitori (prioritariamente presso aziende che importano/commercializzano all'ingrosso) ed a quelle di valutazione della commestibilità dei funghi anche in relazione alle contaminazioni entomatiche;
- controllo della corretta certificazione dei funghi, delle modalità di certificazione e formazione dei micologi convenzionati;
- consulenza ad ospedali e strutture di emergenza in occasione di sospetta intossicazione da funghi prevedendo eventuali modalità di pronta disponibilità anche a livello di più aziende sanitarie;

- informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione ed a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Campionamento

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente la tracciabilità del prodotto e la correttezza dell'etichettatura.

I campioni dovranno essere a norma di legge, costituiti da aliquote dal peso non inferiore a 100 gr.

Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione, i campioni per la ricerca parassitologica non devono essere congelati;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Con riferimento alle recenti disposizioni del Ministero della Salute emanate in esito a segnalazione circa la presenza di anidride solforosa in una partita di funghi, provenienti dalla Corea (*Pleurotus eryngii* - "cardoncello"), per l'anno 2015, sono stati programmati alcuni campionamenti per la ricerca dell'anidride solforosa ed i suoi sali su funghi freschi coltivati sia di produzione nazionale sia di provenienza da Paesi Terzi e/o comunitari.

Ricerca anidride solforosa e suoi sali

L'utilizzo dell'anidride solforosa è vietato nei funghi freschi spontanei e coltivati, mentre è consentito nei funghi essiccati, a livello massimo di 100 mg/kg (cfr. allegato, parte E, categoria 04.2.1 del Regolamento (UE) n. 1129/2011). Si precisa che, laddove non indicato in etichetta dovrà essere ricercata come allergene.

Tra le più comuni specie di funghi coltivati commercializzate in Piemonte si segnalano: *Pleurotus ostreatus*, *Pleurotus eryngii*, *Agaricus bisporus*, *Agrocybe aegerita*.

I campioni assegnati (13) dovranno essere prelevati presso gli OSA che confezionano funghi, presso le imprese che li utilizzano come ingredienti nelle conserve alimentari e presso i depositi all'ingrosso.

A verbale dovrà essere indicato: Ricerca di anidride solforosa.

Identificazione di specie ed eventuale ricerca parassitologica

I campioni (17) dovranno essere effettuati su funghi essiccati o comunque conservati (es.: sott'olio, sott'aceto, surgelati, quali ingredienti in conserve alimentari ecc.) al fine di verificare la corretta denominazione di specie. Potrà essere richiesto, se del caso, l'esame parassitologico.

A verbale dovrà essere indicato: analisi micologica macro e microscopica e se del caso anche ricerca parassiti e corpi estranei: fhilt-test.

Produzioni animali

SANITÀ ANIMALE

(cfr. Allegato 6.1)

Il sistema di controllo della sanità animale nel settore della produzione primaria ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, in particolare tramite:

- la garanzia della tracciabilità di filiera attraverso la vigilanza sulla corretta identificazione e registrazione degli animali e la gestione delle banche dati zootecniche;
- la prevenzione delle malattie a carattere zoonosico attraverso il controllo e l'eradicazione delle malattie del settore zootecnico e la vigilanza sugli scambi degli animali;

- la tutela del patrimonio zootecnico, attraverso l'attività diagnostica delle malattie soggette a controllo, la verifica del rispetto delle misure di biosicurezza nelle aziende zootecniche e la promozione delle buone pratiche di allevamento.

I Servizi Veterinari verificano nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi); contestualmente effettuano attività di prevenzione (controllo diagnostico e biosicurezza) delle malattie degli animali non trasmissibili all'uomo, a tutela delle produzioni animali.

Queste attività di prevenzione prevedono sistemi integrati di intervento quale controllo di filiera sulle produzioni animali. In questo ambito la programmazione dell'attività di audit negli allevamenti favorisce il coordinamento degli interventi delle Aree A e C e l'individuazione delle priorità sulla base dell'analisi del rischio, facilitando il passaggio da programmi di vigilanza specifici di settore a interventi integrati che comprendano la verifica di tutti gli aspetti previsti dal "pacchetto igiene".

Attività previste

IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

Sono confermate le indicazioni di programmazione e gli indicatori riportati nel "Piano regionale integrato 2014 dei controlli di sicurezza alimentare". Le attività riguardano le anagrafi bovina, suina, ovi-caprina, equina, avicola e, da quest'anno, apistica. Si richiamano la normativa di settore e le relative note applicative.

Per l'anno 2015, per quanto riguarda i controlli relativi al sistema Identificazione & Rendicontazione (di seguito I&R) della specie BOVINA, questo Settore ha provveduto ad estrarre tutto il CAMPIONE di allevamenti da sottoporre a verifica secondo il PRISA 2015 (3% degli allevamenti presenti).

I Servizi Veterinari potranno integrare l'elenco trasmesso con altri controlli in allevamento, in base ad ulteriori valutazioni del rischio.

Per quanto riguarda, invece, i controlli I&R delle specie OVINA, CAPRINA e SUINA, questo Settore ha provveduto a estrarre solo la parte casuale del campione relativo al PRISA 2015, mentre il resto degli allevamenti da sottoporre a controllo, scelto in base alle analisi del rischio, dovrà essere selezionato a livello aziendale.

Anche per il 2015 gli esiti dei controlli I&R saranno considerati utili per la verifica del rispetto degli impegni di Condizionalità.

Anche nel 2015, vista la proroga dell'ordinanza del Ministero della salute del 1° marzo 2013, è prevista per le aziende in cui vengono detenuti equidi la classificazione sulla base del rischio secondo quanto previsto nella nota ministeriale DGSA/14396 del 23 novembre 2007, dando la priorità ai controlli in quelle aziende che, nel corso del biennio precedente, hanno avviato almeno un capo alla macellazione. Vengono inoltre confermati i controlli relativi all'identificazione degli animali ed alla verifica dell'anagrafe animale al macello (attualmente solo per la specie bovina e per gli equidi).

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI BOVINI

Le indicazioni di programmazione sono state aggiornate rispetto al "Piano regionale integrato 2014 dei controlli di sicurezza alimentare". In particolare sono previsti controlli per le seguenti patologie: tubercolosi bovina, brucellosi bovina, leucosi bovina enzootica, blue tongue, BSE, rinotracheite infettiva, diarrea virale bovina, paratubercolosi.

TUBERCOLOSI

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, rappresenta un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli allevamenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione: l'attività di controllo effettuata negli ultimi sei anni ha condotto alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti previsti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia delle province a più intensa vocazione zootecnica. Allo stato attuale sono già state dichiarate ufficialmente indenni da tubercolosi le province di Asti, Biella, Novara, Vercelli e Verbano Cusio Ossola. L'attribuzione alla provincia di Alessandria è già stata richiesta e si è in attesa della valutazione della Commissione UE, mentre per le province di Torino e Cuneo ne è previsto il prossimo inoltro; l'obbiettivo è l'estensione della qualifica all'intero territorio regionale.

E' tuttavia necessario precisare che, in questi ultimi anni, si è assistito all'insorgenza di alcuni focolai di malattia di entità importante, in taluni casi di episodi di risorgenza della malattia, che rendono necessaria una certa cautela nell'adozione di programmi di riduzione del livello di controllo attuato fino ad oggi. In particolare è necessario mantenere una costante e adeguata periodicità di controllo sugli allevamenti, prevedendo adeguati strumenti di valutazione del rischio (indicatori specifici), che ne consentano la categorizzazione. E' inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione già operativa in caso di focolaio di malattia o di sospetto, che prevede l'utilizzo integrato di tutti gli strumenti diagnostici disponibili e l'adozione di misure tempestive e rigorose di estinzione degli stessi.

BRUCELLOSI

Il piano di eradicazione è obbligatorio, e viene attuato ai sensi delle disposizioni europee in materia. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente la qualifica da parte dell'UE. L'avvenuta eradicazione è confermata dall'assenza di isolamenti di *Brucella abortus* in feti e altro materiale diagnostico a partire dal 2005 e dal mantenimento, nel quinquennio appena concluso, dei requisiti previsti per il riconoscimento europeo. Dal 2014 ha preso avvio, ed è confermata quindi per il 2015, la nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale. Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati dal 2003 con la DGR n. 50-10866.

Nel 2015 prosegue la programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia, predisposta in modo omogeneo nel territorio regionale ed iniziata nel 2014.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Il piano di controllo ed eradicazione della malattia, a carattere obbligatorio e attuato in applicazione delle disposizioni europee in materia, ha permesso alla Regione Piemonte, già nel 2005, di acquisire la qualifica di territorio indenne. Nel periodo 2008-2013 tutte le province piemontesi hanno mantenuto i requisiti richiesti per il riconoscimento. La nuova programmazione quinquennale di sorveglianza sulla malattia proseguirà contestualmente a quella per brucellosi, con modalità omogenee sul territorio regionale.

BLUE TONGUE

Dal 2012 la Regione Piemonte ha riacquisito lo status di indennità da malattia, dopo la diffusione epidemica da sierotipo 8 che ha coinvolto la maggior parte dei Paesi dell'Europa settentrionale e centrale. Sono state necessarie due campagne di vaccinazione obbligatorie ed una ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese.

Per monitorare l'attuale favorevole situazione sanitaria, a conferma dello status riacquisito, è previsto, nel periodo di attività del vettore, il mantenimento del programma di sorveglianza sierologica, basato sul prelievo diagnostico, con cadenza mensile, sui bovini individuati allo scopo e

non vaccinati, presenti nelle aziende sentinella. Il piano è obbligatorio in applicazione della normativa europea e nazionale.

La recente diffusione epidemica della malattia da sierotipo 1 nelle regioni italiane centro-settentrionali (fra cui le vicine regioni Toscana, Liguria ed Emilia Romagna), nonché nei paesi comunitari dell'Est Europeo (Romania, Ungheria, Croazia), la presenza della malattia sostenuta dal sierotipo 1 in tutte le regioni dell'Italia centrale e meridionale e il recente riscontro nella regione Puglia di positività da sierotipo 4, che non risultava più presente sul territorio nazionale dal mese di dicembre 2012, rendono necessario adottare una particolare attenzione sia in fase di sorveglianza nelle aree di confine (provincia di Alessandria e basso cuneese), sia in fase di vigilanza sulle movimentazioni di animali delle specie sensibili a rischio.

BSE

Dal 1° luglio 2013, in applicazione della Dec. 2013/76/UE, sono stati sospesi al macello i test per i capi bovini regolarmente macellati. Permane l'obbligo dei test per i capi di età > ai 48 mesi delle categorie a rischio (morti, macellati d'urgenza e differiti), nonché l'attività di controllo sugli animali clinicamente sospetti per BSE.

Ai sensi del Reg. 999/2001/CE e s.m.i. gli animali macellati "in differita", abbattuti nell'ambito di un programma di eradicazione (es. TB, BRC, ecc.) non rientrano, seppur di età superiore ai 48 mesi, tra gli animali della categoria a rischio da sottoporre ad accertamento diagnostico per BSE.

L'accertamento diagnostico non è escluso per gli animali con segni clinici o sospetti di malattie trasmissibili all'uomo od agli altri animali.

I controlli diagnostici per BSE, su capi bovini macellati in Italia, ma provenienti dagli Stati membri che non beneficiano del nuovo sistema di sorveglianza (Bulgaria, Romania e Croazia), si applicano unicamente agli animali di età > ai 24 mesi per le categorie a rischio e di età > ai 30 mesi per la categoria dei regolarmente macellati. Analoghe disposizioni per i bovini nati in Paesi terzi, inclusa la repubblica di San Marino.

RINOTRACHEITE INFETTIVA DEL BOVINO (IBR)

Il piano regionale di controllo della rinotracheite infettiva del bovino (IBR), avviato con la D.G.R. n. 24-8144 del 30/12/02, e successivamente modificato dalla D.G.R. n. 46-8919 del 4/6/2008 e dalla D.D. n. 452 del 6/7/2012, prevede l'attuazione di piani aziendali volontari di controllo e di eradicazione della malattia e l'esecuzione di accertamenti diagnostici per la commercializzazione dei soggetti da riproduzione in età diagnostica.

Il piano è costituito da un'attività di accertamento diagnostico, dall'adozione e dal rispetto delle misure di biosicurezza da parte dell'allevatore aderente e dall'applicazione della profilassi vaccinale nelle aziende nelle quali tale misura risulta opportuna per limitare la diffusione dell'infezione.

La riduzione dell'attività diagnostica, conseguente alla razionalizzazione dei prelievi e alla riduzione dei costi di laboratorio previste dalla D.D. 452/2012, ha comunque permesso il mantenimento del livello sanitario raggiunto negli anni precedenti.

DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

La diarrea virale bovina (BVD) è inclusa a livello comunitario tra le malattie infettive per le quali gli Stati membri possono adottare piani di controllo e di eradicazione (Direttiva 64/432/CEE). Inoltre è compresa nell'elenco dell'OIE relativo alle infezioni con una significativa capacità di diffusione.

E' una delle più importanti malattie infettive presenti negli allevamenti bovini e provoca importanti danni economici, determinando ipofertilità, aborti, nascita di vitelli con malformazioni congenite o poco vitali, riduzione della produzione di latte, crescita ritardata e mortalità nei giovani.

La principale causa di infezione è rappresentata dagli animali immunotolleranti, caratterizzati da viremia persistente.

In Piemonte nel periodo compreso tra il 2007 e il 2009 è stato attuato un progetto pilota per la diagnosi ed il controllo della malattia, che ha portato alla definizione di un protocollo finalizzato all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti bovini. Per il 2015 è previsto il mantenimento dell'attività diagnostica di screening nelle aziende già monitorate negli anni precedenti, e l'estensione alle aziende che effettuano vendita di riproduttori.

PARATUBERCOLOSI

La paratubercolosi è una malattia infettiva sostenuta da *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* (MAP), a trasmissione prevalentemente oro-fecale e caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, che provoca ingenti danni economici negli allevamenti infetti, in particolare per quanto riguarda la produzione di latte.

L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità ed il carattere cronico della malattia rappresentano fattori limitanti all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti.

Un altro fattore che condiziona in maniera evidente la possibilità di eradicazione è la difficoltà nell'adozione in allevamento delle misure di biosicurezza idonee alla prevenzione ed al contenimento della diffusione dell'infezione, in particolare nelle aziende linea vacca vitello.

La regione Piemonte a partire dal 2007 ha dato corso ad un progetto sperimentale per la definizione di protocolli diagnostici nei confronti dell'infezione negli allevamenti bovini da riproduzione, che ha portato all'individuazione di procedure finalizzate al controllo dell'infezione negli allevamenti bovini.

Il Ministero della Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni e recepite dalla Regione Piemonte con Deliberazione della Giunta Regionale 10 febbraio 2014, n. 15-7093.

Successivamente sono state fornite ai Servizi Veterinari istruzioni operative in merito alle procedure di controllo della malattia e di certificazione della qualifica sanitaria.

Nel 2015 è prevista la visita clinica in tutte le aziende da riproduzione e la promozione delle adesioni al piano volontario di certificazione attraverso l'attività di informazione e di educazione sanitaria agli allevatori.

Per incentivare le adesioni è previsto che l'accertamento diagnostico venga effettuato senza oneri a carico dell'allevatore per quanto riguarda il prelievo da parte del Servizio Veterinario nei seguenti casi:

- aziende in possesso della qualifica di ufficialmente indenne o di indenne da IBR, nelle quali viene effettuato il prelievo per il mantenimento della qualifica;

- aziende negative o negative vaccinate deleto, nelle quali viene eseguito l'accertamento per l'attribuzione della qualifica.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI SUINI

MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

Il Piano nazionale di eradicazione e di sorveglianza della malattia vescicolare (MVS) e di sorveglianza della peste suina classica (PSC), a carattere obbligatorio (O.M. 12/4/2008), prevede frequenze e modalità di controllo diagnostico variabili in funzione della qualifica sanitaria delle Regioni nei confronti delle due malattie.

Per la MVS in Piemonte viene effettuato il controllo diagnostico su base semestrale negli allevamenti da riproduzione a ciclo aperto, annuale in quelli a ciclo chiuso e in una percentuale di

allevamenti di solo ingrasso, individuati dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS in parte con campionamento casuale e in parte in base alla valutazione del rischio (frequenza e provenienza delle partite introdotte). Per la PSC viene eseguito un controllo annuale contestualmente all'accertamento per MVS.

In Piemonte nel 2014 i livelli di attività e i riscontri diagnostici hanno consentito la conferma della qualifica territoriale per le due malattie.

MALATTIA DI AUJESZKY

La malattia di Aujeszky rappresenta un'importante patologia del comparto suinicolo che determina ingenti perdite produttive ed economiche, con forti limitazioni alla movimentazione degli animali e dei prodotti da essi derivati.

La Regione Piemonte, con D.G.R. n. 34-5440 del 5 marzo 2007, ha avviato un programma di controllo ed eradicazione su base volontaria della malattia, allo scopo di accelerare l'acquisizione dell'indennità da parte delle aziende con elevati standard strutturali e funzionali.

Tuttavia la scarsa adesione al piano da parte degli allevatori e l'applicazione non appropriata delle misure di biosicurezza non ha permesso di ridurre significativamente la prevalenza della malattia. In base ai dati elaborati dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS la percentuale di allevamenti sieropositivi alla fine del 2013 risultava ancora intorno al 22%.

Ai fini di perseguire l'obiettivo di ridurre la prevalenza della malattia e di aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica di indenne, nel 2014 con nota della Direzione del Settore Prevenzione e Veterinaria regionale prot. 2192/DB del 30/01/2014 sono state individuate procedure integrative per l'attuazione del piano. Ciò ha permesso nel corso dell'anno una significativa riduzione degli allevamenti sieropositivi.

Per il 2015 l'obiettivo è l'ulteriore aumento della percentuale di aziende indenni e la successiva adozione di misure di controllo più restrittive al fine di conseguire l'indennità territoriale.

TRICHINELLOSI

La trichinellosi è una parassitosi del suino a carattere zoonosico; la prevenzione di questa patologia rappresenta pertanto un obiettivo primario per i Servizi veterinari a tutela della salute umana.

Le misure di controllo sono disciplinate dal Regolamento (CE) n. 2075/2005 e dal recente Regolamento (UE) n. 216/14, che prevedono controlli diagnostici sistematici delle carni suine macellate (esame trichinoscopico); i provvedimenti definiscono inoltre i requisiti necessari per la certificazione dell'indennità degli allevamenti da questa malattia parassitaria, così da poter derogare al controllo sistematico sugli animali macellati.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI OVI-CAPRINI

I controlli della filiera ovicaprina riguardano la brucellosi e la scrapie.

BRUCELLOSI

Il piano è a carattere obbligatorio ed attuato secondo le disposizioni europee che regolano la materia. La Regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio ufficialmente indenne a partire dall'anno 2005. Nel periodo 2008-2013 sono stati mantenuti gli standard di attività e di risultato previsti per il mantenimento della qualifica territoriale. Il piano di sorveglianza sierologica viene riprogrammato con cadenza annuale.

SCRAPIE

La sorveglianza delle EST ovi-caprine, anche per l'anno 2015, prevede l'attività di monitoraggio sui soggetti di età superiore ai 18 mesi sia regolarmente macellati sia morti.

Il programma di sorveglianza nazionale prevede l'obbligo, per tutte le regioni, di testare tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi, e da quest'anno, anche tutti i caprini regolarmente macellati con età superiore ai 18 mesi, rispettando e raggiungendo il numero minimo fissato per la Regione Piemonte (714 campioni per i caprini regolarmente macellati).

Per gli ovini regolarmente macellati il numero di campioni assegnato al Piemonte, a seguito di valutazione da parte del CEA dell'IZS – TO, risulta essere pari 106.

Contestualmente alla sorveglianza attiva si mantiene anche la sorveglianza passiva (segnalazione del riscontro di capi ovini o caprini con manifestazioni cliniche di tipo neurologico).

Prosegue il piano regionale di selezione genetica degli ovini nel rispetto delle indicazioni comunitarie e nazionali, da considerarsi quale unico strumento efficace per il controllo e l'eradicazione della scrapie classica negli ovini.

Al fine di adottare nuove misure di controllo della scrapie anche nei caprini è stato predisposto un piano di azione da parte del Ministero della Salute con il coordinamento del Centro di Referenza Encefalopatie Animali (CEA) per conoscere gli animali portatori del carattere di resistenza (K222) al fine di redigere un piano di campionamento per la genotipizzazione dei becchi che sarà avviato anche sul territorio piemontese.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

I controlli della filiera avicola riguardano principalmente l'influenza aviare e le salmonellosi avicole.

INFLUENZA AVIARIA

Nel mese di settembre 2014 si è verificato un focolaio a bassa patogenicità nell'ASL di Novara, che ha coinvolto un allevamento di anatre *free range* allevate per il ripopolamento. Con il coordinamento regionale sono state messe in atto, da parte dell'ASL interessata e del Presidio Multizonale, tutte le attività atte a evitare il propagarsi dell'infezione, ivi compreso l'immediato abbattimento degli animali presenti anatre e pernici.

Successivamente, nel mese di dicembre, l'insorgenza di un focolaio di influenza aviaria ad alta patogenicità nella filiera dei tacchini in Veneto, ha portato all'adozione di nuove misure straordinarie di sorveglianza e controllo sugli allevamenti avicoli piemontesi, richiedendo il coordinamento regionale per lo svolgimento delle attività da parte dei Servizi veterinari delle ASL.

Con l'inizio del 2015 il Ministero della Salute, vista la comparsa in Toscana di un virus a bassa patogenicità e l'insorgenza in Germania di un nuovo focolaio ad alta patogenicità, ha preferito mantenere l'attività di prelievo per l'invio dei tacchini al macello oltre a stringenti misure di biosicurezza, emanando un nuovo Dispositivo Dirigenziale atto a garantire la pronta individuazione di eventuali virus circolanti.

Contemporaneamente a queste attività di prelievo e vigilanza straordinaria viene attuato anche per il 2015 il piano di monitoraggio dell'influenza aviare, a carattere obbligatorio, nell'ambito del piano nazionale approvato dalla commissione UE.

SALMONELLOSI AVICOLE

La riduzione della prevalenza delle infezioni salmonellari negli allevamenti avicoli continua a rappresentare un obiettivo prioritario dei programmi comunitari di prevenzione delle malattie a carattere zoonosico, ai sensi del Reg. CE 2160/03.

Nel 2015, grazie all'ulteriore riduzione dei casi di salmonellosi, in particolare negli allevamenti di riproduttori, l'Italia ha ottenuto una riduzione del numero di campionamenti da effettuare in queste tipologie di allevamento, sia per i campionamenti in autocontrollo sai per quelli ufficiali.

Anche per il 2015 i Piani Nazionali di controllo delle salmonellosi avicole, presentati alla Commissione Europea per l'approvazione ai sensi dell'art.13 del REG. (UE) 652/2014, rappresentano un elemento fondamentale nella prevenzione dei casi di infezione nella popolazione umana.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI CUNICOLI

Per l'anno 2015 è ormai consolidato il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione.

Detto controllo è finalizzato a verificare:

1. il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza;
2. il corretto utilizzo del farmaco;
3. l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi;
4. i requisiti minimi di benessere.

Andranno regolarmente inserite nell'applicativo ARVET le ispezioni per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per i nuovi allevamenti con controllo favorevole.

Anche nel 2015 l'assessorato Regionale all'Agricoltura continuerà la distribuzione di vaccino per la Mixomatosi agli allevatori che ne faranno richiesta. La distribuzione avverrà sempre presso l'IZS di Torino e Cuneo con le modalità a suo tempo stabilite (D.G.R. 31/10/2012 n. 48-4872).

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI EQUINI

Per quanto concerne la filiera equina sono previsti controlli di piano per quanto concerne l'anemia infettiva degli equidi. Nei riproduttori maschi adibiti alla monta sono previsti controlli per le malattie trasmissibili con la fecondazione.

ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Il Piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini in Piemonte è a carattere obbligatorio. Le misure di controllo della malattia sono quelle previste dal DPGR 3716/95 e dalla DGR n. 33-729/05 richiamate dalle note regionali n. 2800/DB2002 del 1/2/2011 e n. 29253/DB2017 del 21/11/2012. In attesa dell'emanazione del nuovo piano di controllo nazionale, la periodicità di controllo fino al 2014 è stata su base biennale. Nel corso del 2015, alla luce della sporadicità dei casi riscontrati negli ultimi anni, verrà valutata l'opportunità di un diradamento dei controlli portando la periodicità a quadriennale.

PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

L'attività di controllo ha come obiettivo la valutazione della presenza e della diffusione nella fauna selvatica delle infezioni che possono costituire un pericolo per la salute umana e per il patrimonio zootecnico, ed è prevista dall'articolo 10 del D.P.R. 607/1996.

L'obiettivo è ottenere informazioni attendibili e significative sulla presenza e sulla distribuzione nella fauna selvatica delle malattie considerate, attraverso un monitoraggio diagnostico dello stato sanitario delle popolazioni di animali selvatici che tenga conto della distribuzione territoriale del campionamento e della numerosità stimata delle specie oggetto di controllo.

Nel caso di riscontri positivi è necessario determinare il significato epidemiologico della presenza di infezione nei selvatici, al fine di individuare eventuali fattori di rischio per la salute umana e delle specie animali allevate.

Il monitoraggio diagnostico prevede sia una sorveglianza attiva (animali cacciati durante l'attività venatoria o abbattuti nell'ambito di caccia di selezione), sia una sorveglianza passiva (animali rinvenuti morti o morenti sul territorio).

A partire dall'anno 2014 il coordinamento regionale del suddetto piano di sorveglianza è stato affidato al Responsabile del Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria di Cuneo, al fine di rilevare eventuali criticità in corso di attività e concordare, con tutti gli Enti coinvolti le idonee misure correttive da adottare per il raggiungimento degli obiettivi del piano.

PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO NEL SETTORE ITTICO

In applicazione del D.L.vo 148/2008 e del D.M. 3 agosto 2011, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, nel 2013 sono state emanate le linee guida regionali per il rilascio dell'autorizzazione delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione di acquacoltura. I Servizi Veterinari, come attività propedeutica al rilascio dell'autorizzazione, hanno già provveduto ad aggiornare la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e ad inserire le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.L.vo 148/2008, di ogni allevamento precedentemente registrato.

La normativa prevede che, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria, i titolari di impianti adottino un programma di buone prassi igieniche e di sorveglianza sanitaria, con la supervisione di un tecnico laureato esperto del settore. I Servizi veterinari provvedono al rilascio dell'autorizzazione ed all'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.L.vo 148/2008, per verificare l'efficacia dei piani di autocontrollo applicati dagli allevatori. Saranno mantenuti i controlli diagnostici per setticemia emorragica virale e necrosi ematopoietica infettiva effettuati in regime di sorveglianza presso tutti gli impianti ittici regionali e quelli svolti ai sensi della Dec. 2001/183/CE presso gli allevamenti riconosciuti o in corso di riconoscimento europeo.

SORVEGLIANZA SULLE ZOONOSI E WEST NILE DISEASE

Il D.L.vo 191/2006, in attuazione della Direttiva 99/2003/(CE), individua alcune malattie a carattere zoonosico (brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, enterotossiemia da VTEC) per le quali è necessaria la presenza di un sistema di sorveglianza lungo tutta la catena alimentare a partire dalla produzione primaria, trattandosi di patologie riscontrate con frequenza significativa nell'uomo e negli animali nonché in mangimi e prodotti alimentari, e quindi di importanza sanitaria e socio-economica.

Per la West Nile Disease (WND) il Ministero della Salute con O.M. 12/12/2014 ha prorogato le misure sanitarie e il piano di sorveglianza disposti con il precedente provvedimento ordinativo in materia. Il piano nazionale di sorveglianza della WND prevede attività di controllo diversificate nei territori indenni ed in quelli in cui è stata dimostrata la circolazione virale. Fino al 2013 il Piemonte si è mantenuto indenne dalla malattia. Le attività di controllo svolte nel 2014 (sorveglianza sierologica su equidi distribuiti nelle diverse province piemontesi) hanno consentito di escludere la circolazione virale in tutte le province, con l'eccezione della provincia di Alessandria dove il virus ha fatto la sua prima comparsa. A seguito delle positività rilevate (2 equidi e vettori positivi per il virus) sono state adottate le misure preventive di sanità pubblica per ridurre il rischio di trasmissione della malattia all'uomo. I controlli diagnostici dei cavalli con sintomatologia neurologica e la sorveglianza passiva sull'avifauna selvatica effettuati sull'intero territorio piemontese hanno fornito esito favorevole.

A partire dalla nuova stagione epidemica 2015 il Piemonte dovrà adottare misure diversificate in base alla situazione epidemiologica: la provincia di Alessandria manterrà un'attività di sorveglianza per monitorare la presenza del virus mentre le altre province attueranno le attività di controllo finalizzate alla precoce individuazione della circolazione virale nei territori indenni.

CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA E BENESSERE ANIMALE

Le verifiche dei programmi aziendali di biosicurezza sono eseguite dai Servizi veterinari sia con sopralluogo dedicato sia in occasione di intervento in azienda per altri controlli (es. accertamenti per bonifica sanitaria, diagnostici IBR, malattia di Aujeszky, influenza aviare). Le verifiche hanno la finalità di valutare se vengono adottate e rispettate le misure di profilassi atte a ridurre il rischio di introduzione di patologie in allevamento e di diffusione all'interno dell'allevamento stesso.

Inoltre negli allevamenti bovini è prevista la prosecuzione del programma di vigilanza e di controllo sulla mortalità degli animali da reddito in allevamento, con i seguenti obiettivi:

- prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie negli allevamenti;
- promuovere il miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti;
- garantire la salubrità dei prodotti di origine animale;
- tutelare il benessere animale;
- eliminare i rischi ambientali per smaltimento non corretto delle carcasse (abbandono o interramento), garantendo la tracciabilità durante tutte le fasi dello smaltimento.

L'intervento di vigilanza è specificatamente finalizzato:

- nelle aziende con percentuale elevata di mortalità all'individuazione delle cause e delle misure da adottare per la loro prevenzione;

- nelle aziende con assenza di segnalazioni di mortalità alla verifica dell'eventuale smaltimento non corretto.

ATTIVITÀ DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

E' prevista la continuazione dell'attività di audit presso gli allevamenti di bovini, suini ed avicoli individuati e suddivisi in base alla programmazione regionale, che viene definita in base a fattori quali la categorizzazione del rischio, la distribuzione territoriale degli allevamenti e la previsione di attività dei piani di controllo dell'anagrafe zootecnica, del benessere animale e della biosicurezza.

Gli ambiti di verifica riguarderanno, come per gli anni passati: la gestione dell'anagrafe, il programma aziendale di biosicurezza, il rispetto dei requisiti di benessere animale, il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e di gestione del farmaco, le informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare.

Altre attività

Sono riportati in allegato i relativi capitoli di programmazione dell'attività.

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

BENESSERE ANIMALE

Cfr Allegato 6.2

La programmazione dei controlli, affidati ai Servizi veterinari delle ASL piemontesi in osservanza alle disposizioni nazionali e comunitarie in materia, tende ad uniformare l'esecuzione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati.

Il Piano nazionale benessere animale (PNBA) prevede verifiche specifiche di filiera presso allevamenti di vitelli, suini e galline ovaiole o riferite all'ambito di applicazione del Decreto legislativo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE). L'obiettivo è anche quello di coordinare al meglio l'attività degli enti che, a vario titolo, sono coinvolti nei controlli sul benessere animale, evitando improduttive sovrapposizioni o scarsa efficacia ed efficienza degli interventi.

I piani di intervento hanno inoltre alcuni punti di contatto con il “Piano regionale di Sviluppo Rurale” (condizionalità) codificati nell’apposita convenzione stipulata con l’Agenzia Regionale Piemontese per l’Erogazione in Agricoltura (ARPEA).

Per quanto riguarda gli allevamenti di galline ovaiole, l’attività di vigilanza proseguirà per garantire il mantenimento degli standard di benessere raggiunti dopo la messa al bando delle gabbie non modificate (D. Lgs. 267/03).

Altrettante attenzioni dovranno permanere, inoltre, per gli allevamenti di polli da carne, anche in funzione dei controlli sul rispetto delle densità massime previste dal D.lgs. 181/2010.

Nel settore suinicolo, alla luce dell’obbligo introdotto dal D.lgs. 122/2011 di allevare scrofe e scrofette in gruppo (group-housing), è chiesto ai Servizi veterinari di porre particolare attenzione al soddisfacimento di tali requisiti presso le aziende censite nel territorio piemontese.

Per quanto attiene invece l’attività di controllo sul benessere dei vitelli, questa verrà integrata dal “piano emoglobina” concordato con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, riguardante i vitelli a carne bianca e dal “piano colostratura” riguardante i vitelli appartenenti ad aziende con indirizzo produttivo “latte”. I dettagli dei citati piani verranno forniti con apposita circolare regionale.

Altre attività programmate nel 2015 fanno riferimento sia alla filiera delle bovine lattifere a stabulazione libera, quale naturale prosecuzione di quanto svolto nel precedente anno, sia la filiera delle bovine lattifere a stabulazione fissa. Per quest’ultima filiera è previsto un apposito corso di formazione riservato ai referenti di settore delle ASL piemontesi, che verrà svolto dall’Istituto Zooprofilattico di Torino in collaborazione con il centro di Referenza Nazionale per il Benessere animale. I particolari dei piani di intervento nelle citate filiere, verranno forniti con apposita circolare regionale in fase avanzata di elaborazione.

Per il 2015 le ASL potranno autonomamente provvedere all’elaborazione di un percorso formativo destinato al personale addetto alla macellazione ed alle operazioni correlate (vedi nota regionale prot. n. 9130/A14060 del 15/05/2015) con lo scopo di addestrare i discenti alla protezione degli animali nelle fasi di macellazione, articolato in due moduli:

1. corso teorico frontale (semplificato);
2. corso teorico frontale più corso pratico negli impianti di macellazione (completo).

Per l’organizzazione dei corsi, le ASL devono avvalersi di docenti qualificati, con provata esperienza nella materia trattata. E’ necessaria, inoltre, la presenza di un medico veterinario “responsabile scientifico” che abbia effettuato la formazione di I livello. A tale proposito, è possibile chiedere la collaborazione dei Presidi Multizonali di Polizia e Profilassi Veterinaria (PMPPV) o di eventuali altri veterinari responsabili scientifici che hanno seguito il corso di I livello ed in possesso di determinate competenze specialistiche anche appartenenti ad altre ASL. Il corso pratico si svolgerà in un impianto di macellazione sotto la supervisione di personale qualificato. Inoltre, nell’ottica dell’ottimizzazione delle risorse, due o più ASL potranno accordarsi per organizzare un corso unico.

Continua, inoltre, il rilascio da parte delle ASL dei certificati di idoneità al personale operante presso gli impianti di macellazione adibiti alle operazioni di abbattimento e alle operazioni correlate, di macellazione conformemente all'articolo 4, paragrafo 4 del Reg. CE 1099/2009 e ai responsabili della tutela del benessere animale. Le ASL che nel loro organico non hanno un referente scientifico, che abbia effettuato il corso di formazione di I livello, trasmettono le richieste di rilascio dei certificati di idoneità degli operatori dei macelli, direttamente al Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria competente per territorio.

Il piano regionale contempla, inoltre, controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e durante l’abbattimento al macello. A questo riguardo si richiamano anche le recenti

sollecitazioni del Ministero della Salute fornite con nota 2095 del 3.2.2014 sul potenziamento dei controlli di legalità nel settore del trasporto internazionale di animali.

- Controlli ufficiali sul trasporto animale così come previsto da nota Ministeriale n. prot. DAGSA13029-P del 13/07/2010:

trasporti superiori alle 8 ore:

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e riguardare i requisiti strutturali e lo stato di salute degli animali, con l'ausilio di una check-list;

trasporti inferiori alle 8 ore:

- controllo al macello del 2% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di una check-list.

- Controlli ufficiali sul benessere animale durante l'abbattimento al macello:

- *controlli routinari:* effettuati durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- *verifiche periodiche/straordinarie:* verifiche programmate effettuate presso il macello mediante la compilazione di specifiche check-list (requisiti strutturali del macello, settore carni rosse, settore carni bianche) predisposte con le Linee guida ministeriali trasmesse con nota prot. n. 16464/DB2017 del 23/07/2014.

Verifiche benessere animale

Tipologia produttiva		**Frequenza della verifica** *(consigliato l'utilizzo della specifica check list)*
Macelli carni rosse	Macellazioni **>40 ugb/ settimana**	semestrale
	Macellazioni **<40 ugb/settimana**	annuale
Macelli avicunicoli	Macellazioni **> 10.000 capi/settimana**	semestrale
	Macellazioni **< 10.000 capi/settimana**	annuale

Considerato che il benessere animale coinvolge operatori appartenenti alle tre aree del servizio veterinario, sono sollecitati i programmi di controllo integrati.

SETTORE LATTIERO-CASEARIO
(Cfr. Allegato 6.3)

PIANO REGIONALE CONTROLLO LATTE ALLA STALLA

a) Latte alla stalla

Il piano regionale 2015 prevede un ciclo completo di controlli in un quarto degli allevamenti da latte, in modo da assicurare, nel quadriennio 2015-2018, il controllo di tutte le aziende operanti in Piemonte.

I controlli ufficiali verranno svolti dai Presidi Multizonali di Polizia e Prevenzione Veterinaria (PMPPV) tramite la verifica dei parametri igienico-sanitari del latte (carica batterica e cellule somatiche), nonché dei parametri qualitativi (contenuto in grasso, proteine, lattosio, residuo secco, indice crioscopico).

Per garantire il contenimento dei costi, analogamente al 2014, viene confermata l'indicazione di far coincidere i controlli con altre tipologie di intervento (es. controlli per brucellosi bovina) limitando l'esecuzione delle verifiche previste ai sensi del D.M. 185/91 alle aziende che effettivamente commercializzano latte alta qualità.

L'attività ispettiva sulle aziende da latte andrà indirizzata garantendo, in via prioritaria, il monitoraggio sulle aziende con "sforamenti" rispetto ai parametri igienico sanitari, anche al fine della piena applicazione dell'Intesa Stato/Regioni n. 159 CSR del 23/09/2010, relativa all'utilizzo del latte crudo non rispondente ai criteri previsti dal Reg. CE 853/04. Al riguardo si richiamano integralmente le indicazioni fornite con nota regionale 12 dicembre 2011 n. 32287/DB 2002.

Al metodo di screening per la ricerca di sostanze inibenti (Delvo Test) verranno affiancate, come per la precedente programmazione, ricerche di antibiotici (chinoloni, tetracicline e sulfamidici) con metodo di screening e di conferma multiresiduo su un numero concordato di campioni. Il programma verrà comunicato nel primo semestre del c.a. valutata la capacità ricettiva dei laboratori di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico di Torino.

Vendita diretta latte crudo tramite distributori automatici

Con circolare 23 gennaio 2015 prot. n. 994/A14060, è stato disposto il programma di monitoraggio sul latte bovino crudo venduto tramite erogatori automatici, articolato nei due semestri dell'anno. Diversamente dagli anni precedenti, presso le aziende di produzione verranno eseguiti esclusivamente controlli per aflatossina M1, mentre ai distributori automatici verranno svolti gli accertamenti microbiologici. Questi riguarderanno la ricerca di germi patogeni (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp, *Campylobacter* termotolleranti, *Stafilococcochi* coagulasi positivi) come previsto dall'Intesa Stato Regioni del 25 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana.

Relativamente alle misure di prevenzione della Sindrome Emolitico Uremica (SEU), i controlli, a seguito dell'accreditamento delle metodiche acquisito dall'IZS-PLV, non riguarderanno solo *E. coli* O157, ma anche altri sierogruppi STEC. Nel merito si richiamano le indicazioni operative regionali fornite ai Servizi Veterinari, ai SIAN ed all'Istituto Zooprofilattico del PLV con nota 10.12.2013 n. 27809/DB2017, per l'interpretazione dei rapporti di prova emessi dal laboratorio di referenza a seguito di analisi per la ricerca di *E. coli* VTEC su alimenti ed animali produttori di alimenti.

Per quanto attiene ai controlli sulla filiera "latte d'asina" si richiamano integralmente le disposizioni adottate con determinazione regionale n. 461 del 17/06/2013 "Indicazioni operative per la produzione e commercializzazione di latte crudo d'asina.

b) Prodotti lattiero caseari

Per quanto attiene alla programmazione degli esami microbiologici e chimici sui prodotti lattiero caseari, si rimanda alle apposite tabelle di campionamento allegate al presente piano.

c) Altri controlli di filiera

Caseifici d'alpeggio

Tra le novità 2015 rientra il "progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio".

Il progetto, inserito in un programma condiviso con le altre regioni dell'arco alpino; con i relativi Istituti Zooprofilattici e con il Ministero della Salute, mira ad approfondire le conoscenze sui prodotti d'alpe, allo scopo di individuare possibili rischi sanitari da sottoporre ad adeguato controllo. Si intendono, inoltre, acquisire utili informazioni sulle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti, anche al fine dell'introduzione di possibili criteri di flessibilità nei processi produttivi.

In questo contesto è stato concordato con l'Istituto Zooprofilattico di Torino, su proposta del "Gruppo di Lavoro Alpeggi" istituito dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, un protocollo sperimentale da attuarsi nel triennio 2015-2017.

Il progetto prevede la visita di tutti i caseifici d'alpeggio attivi, sia registrati sia riconosciuti, censiti nel territorio regionale.

Nel corso dei sopralluoghi i Servizi Veterinari delle ASL effettueranno:

-verifiche sulle condizioni igienico-strutturali dei locali di mungitura e di lavorazione del latte;

-campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino;

-campionamento delle matrici lattiero-casearie più rappresentative;

-campionamento dell'acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione.

I dettagli del protocollo sperimentale verranno comunicati con apposita circolare regionale.

Fosfatasi alcalina

Con il programma 2012 di ricerca della fosfatasi alcalina, venne verificata la correttezza dei processi di pastorizzazione o di trattamento termico a temperature più elevate del latte bovino.

Nel 2015, in continuità con la precedente programmazione, è previsto un piano di monitoraggio concordato con il competente Laboratorio dell'IZS di Torino, che prevede il prelievo di campioni presso stabilimenti di trasformazione, caseifici aziendali e agri-gelaterie. Il programma di attività verrà definito e comunicato ai Servizi Veterinari ASL nel primo semestre del corrente anno. Gli accertamenti di laboratorio verranno svolti presso il "Centro latte" dell'IZS di Torino, utilizzando il metodo accreditato ISO11816-1.

Controlli *S. aureus e* S. *agalactiae*

Sempre a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del PLV proseguirà l'indagine conoscitiva sulla presenza di *S. aureus* e *S. agalactiae* mediante isolamento da campioni di latte di massa prelevati dai Servizi veterinari delle ASL piemontesi, in modo da ampliare il quadro di riferimento epidemiologico nello specifico settore.

PIANO RESIDUI E PIANI SPECIALI SU CONTAMINANTI AMBIENTALI

Cfr Allegato 6.4.

Il Piano regionale di controllo dei residui indesiderati negli animali allevati e negli alimenti di origine animale (PNR) attua il Decreto Legislativo 16 marzo 2006, n. 158 articolando a livello locale la programmazione di derivazione nazionale (Ministero della Salute).

Il programma di attività rappresenta un importante sistema di prevenzione a tutela della salute pubblica nel quale vengono definite specie e categorie animali da sottoporre a campionamento; tipologie di residui da ricercare; strategie e frequenze di campionamento negli allevamenti e negli stabilimenti di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Gli interventi vengono calibrati sulla base dell'entità delle produzioni zootecniche regionali e classificati tenuto conto delle finalità dei controlli previsti (mirati di piano, extra-piano e su sospetto).

I controlli basati sul metodo chimico-fisico, vengono integrati da verifiche al macello con tecniche isto-anatomo-patologiche.

In caso di "sospetti trattamenti illeciti", scattano, come previsto dalla programmazione nazionale, controlli presso gli allevamenti interessati secondo metodiche ufficiali.

Per la programmazione di dettaglio si rimanda all'apposito allegato. Per quanto riguarda la precedente programmazione si rilevano le seguenti variazioni.

Nuove ricerche per il 2015

Sono state inserite le seguenti nuove ricerche:

- Nitroimidazoli nel miele: la ricerca sarà garantita dall'IZS delle Venezie, previo accreditamento del metodo. L'attività analitica sarà espletata nel secondo semestre del 2015;
- Dienestrolo ed esestrolo in equini, ovicaprini, conigli, acquacoltura: è ampliato il

numero delle molecole da ricercare del gruppo degli stilbeni;

- Avermectine nei conigli: è introdotta la ricerca che sarà indirizzata verso i riproduttori a fine ciclo;
- Piombo nella selvaggina cacciata;
- PCB non diossina-simili: è stata eliminata la ricerca singola di tali composti ed inclusa nella ricerca del gruppo “composti organoclorurati compresi i PCB” che comprende, quindi, PCB non diossina-simili, diossine e PCB diossina-simili.

  Nel 2012 la ricerca di PCB non diossina simili è stata eliminata in considerazione della non rilevanza della matrice miele ai fini della ricerca di tali contaminanti liposolubili. Tale motivazione è avvalorata anche dal rapporto dell'EFSA "Update of the monitoring of levels of dioxins and PCBs in food and feed" [EFSA Journal 2012;10(7):2832]. Analoga indicazione si conferma per le diossine e PCB dl. Non si ritiene utile inserire la ricerca di pesticidi organoclururati, nell’ottica di risparmiare risorse ed evitare duplicazioni di analisi, in quanto tali molecole vengono ricercate in piani di controllo paralleli;

- settore uova: l’attività di campionamento è prevista sia in azienda sia in centri di imballaggio, in applicazione dei dettami della decisione 97/747/CE secondo cui “almeno il 30% dei campioni deve essere prelevato da centri di imballaggio che presentano la più significativa percentuale di uova destinate al consumo umano”;
- settore acquacoltura: il campionamento è effettuato esclusivamente in luoghi di produzione registrati. Dal 2014, le Regioni e PP.AA. possono prevedere il campionamento per la ricerca delle sostanze appartenenti alla categoria B anche in stabilimenti di trasformazione od a livello di vendita all’ingrosso, su pesci freschi a condizione di poter risalire all’azienda di origine, purché sia rispettato il requisito comunitario di campionare “un minimo del 10% dei luoghi di produzione registrati”.

Altra importante novità per il 2015 riguarda il settore suini: le ricerche sono state suddivise nella categoria animale: lattonzoli, nella quale rientrano sia i lattonzoli che i magroncelli, suini che include i magroni, i grassi e le scrofette e la categoria scrofe con scrofe e verri.

Si mantiene la stessa strategia di campionamento per il test istologico che vede:

- innalzamento della soglia di prevalenza al 25%;
- riduzione del numero delle partite da sottoporre a campionamento: 26 partite (che saranno integrate con un numero di partite extra-piano);
- distribuzione del campionamento anche in strutture di medie e piccole dimensioni;
- conferma dell’esclusione delle femmine dalla valutazione della dimensione della partita inviata al macello.

Sul versante dei controlli isto-anatomo-patologici, sono stati concordati con il Centro di Referenza Nazionale Indagini Biologiche Anabolizzanti Animali – CIBA, operante presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, interventi extra-piano per rendere più efficaci i programmi di prevenzione del rischio chimico nelle produzioni animali. In particolare si segnalano i seguenti metodi innovativi di ricerca:

- metodo “GR Calux”: in grado di rilevare livelli molto bassi di glucocorticoidi di sintesi in urine da prelevare in allevamenti di vitelli a carne bianca;
- metodo “paraoxonasi/arilesterasi”: in grado di rilevare trattamenti illeciti con glucocorticoidi di sintesi (desametasone) utilizzando quale matrice il “plasma” di vitelli a carne bianca. Il metodo di indagine utilizza le tecniche di proteomica per individuare potenziali marker

proteici indicatori di trattamenti illeciti (paraoxonasi/arilesterasi). I dettagli del piano di intervento verranno concordati preliminarmente con il Centro di Referenza e con le ASL interessate. L'avvio del piano è previsto nel primo semestre del c.a.

Verranno inoltre reiterati i controlli 2013 eseguiti nell'ambito del progetto sperimentale del Ministero della Salute per la ricerca di sostanze anabolizzanti non comprese nel Piano Nazionale Residui. Le citate verifiche, eseguite anche in altre regioni (Lombardia e Veneto) si concentreranno sulla categoria "vitelli a carne bianca". Anche in questo caso, modalità di esecuzione e data di inizio dei controlli verranno concordati preliminarmente con le parti interessate.

Piano pluriennale antiparassitari

Il Regolamento di esecuzione (UE) n. 400/2014 della Commissione, del 22 aprile 2014, relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2015, il 2016 e il 2017, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari ed a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale (Regolamento CE 915/2010) prevede, per il 2015, il controllo su matrici quali burro e uova di gallina.

FARMACOSORVEGLIANZA E FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

Gli interventi di farmacosorveglianza sulla distribuzione e sull'impiego dei medicinali veterinari, in linea con le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con note 1466-P del 26/01/2012 e 2657-P del 13/02/2012, verranno formalizzati con apposito atto determinativo di approvazione della programmazione regionale. Con la stessa verranno fissati i criteri generali e gli indicatori da prendere in considerazione per l'attuazione dei controlli di filiera.

Verranno inoltre prese in considerazione le risultanze della sperimentazione sui possibili sistemi di tracciabilità del farmaco veterinario, avviata con DGR n. 36 – 6652 dell'11 novembre 2013, (SISTEMA TO-BE) e con determinazione 586 del 17/6/2014. La prima fase della sperimentazione, che ha visto il coinvolgimento di tutti gli operatori di filiera (ASCOFARVE – FEDERFARMA – ASSALZOO) ed i centri di riferimento regionali: CSI-Piemonte; ASL CN1 (Centro regionale per l'informatizzazione dei Servizi Veterinari); Centro regionale di Farmacovigilanza Veterinaria (c/o Dipartimento di Scienze Veterinarie UNITO) ha consentito la messa a punto di un sistema centralizzato di raccolta e tracciabilità delle prescrizioni veterinarie nella banca dati regionale – "ARVET". Entro il mese di settembre del corrente anno verranno ultimate le attività sperimentali in corso per la definizione del sistema telematico di invio delle ricette veterinarie al server regionale. A questa seconda fase sperimentale partecipano alcuni medici veterinari liberi professionisti zooiatri in rappresentanza delle varie filiere zootecniche.

Il Piano regionale di farmacosorveglianza, previsto all'art. 88 del D.lgs. 193/2006, la cui stesura è stata affidata ad un gruppo di lavoro misto costituito dai referenti di settore delle ASL piemontesi, dall'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, dal Centro di Referenza Regionale di Farmacovigilanza Veterinaria e da alcuni veterinari L.P. nominati dai rispettivi Ordini Professionali di appartenenza, si pone come obiettivo prioritario la semplificazione delle procedure di controllo ufficiale sulla corretta distribuzione ed impiego dei medicinali veterinari.

I programmi di intervento verranno pertanto calibrati sulla base di indicatori oggettivi di rischio rappresentativi della realtà locale, così come richiesto dalla vigente normativa di settore.

Per quanto attiene invece alle attività di farmacovigilanza, il "Centro di referenza Regionale", oltre all'assolvimento dei propri compiti di istituto, promuoverà iniziative di collaborazione con altri Centri di riferimento che operano in ambito nazionale, al fine di potenziare le capacità di intervento nello specifico settore.

In questo ambito verrà data attuazione al piano di monitoraggio messo a punto dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro Nazionale di Referenza per l'antibiotico-resistenza, operante presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Roma. Il Piano di intervento è stato redatto secondo

le indicazioni comunitarie contenute nella decisione 2013/652/UE del 12 novembre 2013. Nella fase iniziale il monitoraggio interesserà la filiera avicola con il prelievo di campioni presso gli impianti di macellazione. Il dettaglio dei controlli da eseguire verrà fornito con apposita circolare regionale.

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO SANITARIO SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

Cfr Allegato 6.5

Il PNAA assicura, in linea con quanto stabilito dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 882/2004, un sistema di controllo degli alimenti zootecnici e per animali da compagnia lungo l'intera filiera, fornendo garanzie di salubrità e di sicurezza dei prodotti di origine animale.

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali, valido per gli anni 2015, 2016 e 2017, sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di controllo ufficiale sull'Alimentazione degli Animali 2012-2014" pubblicato il 12 dicembre 2011 ed i successivi Addendum.

Il piano fornisce ai Servizi veterinari criteri e indicazioni per lo svolgimento dei controlli, tenuto conto dell'analisi del rischio fondata sulla valutazione dei dati relativi all'attività svolta negli anni precedenti, dell'anagrafe e classificazione degli operatori del settore (ai sensi del Regolamento CE 183/2005). L'attività di piano è integrata da interventi extra-piano definiti dalla programmazione regionale in seguito a giustificate esigenze di potenziamento dei controlli previsti in ambito nazionale.

A partire dal 2013, nell'ottica di un adeguamento a quanto previsto dal Piano Nazionale Alimentazione Animale, la programmazione dei controlli ufficiali si articola in attività di monitoraggio (precedentemente definita sorveglianza) con campionamenti di tipo casuale atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno ed attività di sorveglianza (precedentemente definita vigilanza) con campionamenti mirati, in assenza di sospetto, basati sulla valutazione del rischio.

Tutta la modulistica, le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico sono riportate sul sito del Ministero al fine di una più facile consultazione.

Salvo i casi gestiti direttamente dai rispettivi Centri di Referenza il numero dei campioni è suddiviso tra le Regioni e Province Autonome attraverso una ripartizione percentuale dei campioni, basata su criteri di rischio considerando i seguenti set di dati:

1. consistenza patrimonio zootecnico da BDN (al 30/09/2014);
2. produzione di mangimi nazionale (dati ISTAT annuario 2013);
3. non conformità 2012, 2013 e primo semestre 2014.

Il valore di rischio per ogni singola Regione/ Province Autonome è stato calcolato come la media della percentuale in peso sul totale nazionale relativa:

- alla produzione di mangimi;
- al patrimonio zootecnico (media dei singoli valori della tipologia di allevamento, bovino e bufalino, avicolo, acquacoltura, equini, suini, ovi-caprini. Per rendere il dato più fedele, è stata ridotta ad 1/3 la percentuale in peso dell'allevamento ovi-caprino rispetto agli altri allevamenti, ciò perché in Italia tale allevamento è prevalentemente brado-semibrado, per cui l'uso di mangimi industriali rispetto all'attività di pascolamento, è decisamente ridotto);
- alle non conformità rilevate (media delle non conformità degli ultimi 2 anni e ½.).

Per la corretta esecuzione dei prelievi, sono state predisposte in ambito nazionale apposite "Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per animali" che recepiscono, fornendo indicazioni procedurali di dettaglio, il Regolamento CE 152/2009. A tal proposito si

ricorda l'applicazione, a partire dal 1 gennaio 2014, del Regolamento 691/2013 del 19 luglio 2013, che modifica il Regolamento 152/2009 relativamente alle metodiche di campionamento e analisi dei mangimi. Per la ricerca di pesticidi e *Salmonella* spp., il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento.

Le novità introdotte nel presente Piano 2015 sono:

- inserimento dei dati anagrafici degli OSM nel sistema SINVSA entro il 31/12/2015;
- suddivisione dei campioni per Principi attivi ed Additivi per favorire le ricerche volte ad evidenziare i fenomeni di Carry Over;
- i campioni per la ricerca dei contaminanti ambientali passano dal programma di controllo da Monitoraggio alla Sorveglianza;
- inserimento della ricerca del GTH (trieptonato di glicerina) per escludere la presenza di sottoprodotti di origine animale di cat. 1 e 2 nei materiali di categoria 3 destinati all'alimentazione animale;
- predisposizione di uno specifico strumento per il censimento degli OSM del circuito NON OGM (verbale/check – list) Check list – Censimento.

Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) o privilegiando quelli che hanno subito un processo di essicazione industriale e per quanto riguarda gli additivi quelli di origine minerale (in particolare solfati quali solfato di rame, argille caoliniche, carbonati ed ossidi).

Non subirà grosse modifiche la programmazione integrativa regionale, focalizzando l'attenzione sul problema delle cross contaminazioni da coccidiostatici e farmaci, come suggerito dall'FVO nel corso dell'audit svoltosi in Italia nel periodo 20-30 novembre 2012, e sulla ricerca di contaminanti quali Arsenico e Mercurio (pet food); Arsenico, Mercurio, Cadmio e Piombo nei mangimi a base di farina di pesce. Novità del piano integrativo regionale 2015 sarà il prelievo di 10 campioni in sorveglianza di pet food di origine animale (salamotti) per cani, per la ricerca di salmonella e metalli pesanti, per ora previsto per una sola ASL pilota.

L'**Allegato 1 del PNAA 2015-2017** rappresenta il fac-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalle AA.SS.LL.

Al verbale di prelevamento deve essere obbligatoriamente allegata l'etichetta o il documento commerciale, o loro copia, prevista dal Regolamento (CE) n. 767/2009.

Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve inoltre essere compilato il relativo verbale delle operazioni di prelievo eseguite (VOPE).

<u>Piano regionale essiccatoi</u>

Come sollecitato da più parti e tenuto conto del rischio di filiera, nel 2015 si darà corso al "piano regionale essiccatoi", con l'obiettivo di pianificare al meglio gli interventi sugli OSM che essiccano materie prime di origine vegetale destinate all'alimentazione animale.

Per la predisposizione del piano, a valenza triennale, ci si avvarrà della "Commissione mangimi regionale".

Obiettivi prioritari del programma di intervento sono:

- il completamento delle anagrafiche regionali degli operatori, utilizzando tutte le banche dati disponibili (SIAP-Ambiente, ecc.);

- la classificazione del rischio valutata la tipologia degli impianti e dei sistemi di essiccazione utilizzati (predisposizione di apposite check-list);
- l'avvio di controlli extra-piano, concordati con il competente laboratorio dell'IZS del PLVA, sul grado di contaminazione delle materie prime essiccate, per verificare l'adeguatezza dei processi produttivi applicati;
- la formazione, rivolta agli OSM, finalizzata ad accrescere il loro grado di conoscenza sui pericoli legati alla gestione degli essiccatoi aziendali o industriali.

Iniziative di aggiornamento tecnico-professionale saranno inoltre dedicate agli operatori dei Servizi veterinari delle ASL piemontesi con il coinvolgimento del CRe.A.A. e di altri Centri qualificati.

I dettagli del "Piano Regionale essiccatoi" verranno comunicati con apposita circolare regionale.

PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO ALL'INGROSSO DI ALIMENTI IN IMPIANTI RICONSCIUTI

Al fine di agevolare la predisposizione dei programmi di attività da parte dei Servizi veterinari delle ASL e con l'obiettivo della semplificazione, si ritiene opportuno indicare frequenze minime dei controlli ufficiali omogenee per tutte le attività riconosciute, comprendendo tutti gli alimenti di origine animale.

La programmazione dei controlli per gli impianti **RICONOSCIUTI** avviene, come per gli anni precedenti, in funzione della classificazione del rischio utilizzando la consueta scheda di valutazione. Ad ogni singolo impianto si attribuirà come già avvenuto nel passato un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti.

Tale valore di rischio complessivo rappresenterà il riferimento per la programmazione annuale.

Continuano ad essere previsti quattro valori di rischio:

1. alto
2. medio alto
3. medio basso
4. basso

Le frequenze minime di ispezione e di audit si basano solo sulla categoria di rischio specifico attribuito al singolo stabilimento senza più tenere in considerazione, a questo livello generale di programmazione, la tipologia di attività produttiva.

Si ritiene, infatti, che le quantità prodotte, le variabili dei processi produttivi e le caratteristiche strutturali e gestionali dei singoli impianti riconosciuti, abbiano un peso relativo superiore a quello teoricamente correlabile alla sola tipologia di attività produttiva.

Le **frequenze minime** di ispezione e di audit sotto indicate si applicano pertanto a tutti gli stabilimenti **RICONOSCIUTI** indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva.

Livello di rischio	Numero di ispezioni anno	Numero di audit anno
ALTO	6 (bimestrale)	1 (annuale)
MEDIO ALTO	4 (trimestrale)	1 (annuale)
MEDIO BASSO	3 (quadrimestrale)	0,5 (biennale)
BASSO	2 (semestrale)	0,5 (biennale)

ISPEZIONI

Ogni ispezione condotta sulla base delle frequenze minime deve essere completa, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute. Ai fini della rendicontazione dell'attività svolta, anche se ha richiesto più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale.

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.

In caso di riscontro di non conformità, gravi o reiterate, le frequenze minime devono necessariamente essere intensificate secondo programmi locali. Allo stesso modo audit non soddisfacenti per carenza dei fondamentali prerequisiti dell'autocontrollo di impresa andranno ripetuti.

NB: Fermo restando il numero di audit previsti negli impianti di macellazione, considerata la presenza costante del Servizio veterinario che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene che sia sufficiente effettuare una sola ispezione annuale da parte di un team ispettivo, che comunque deve prevedere sempre la presenza del veterinario ufficiale dell'impianto. Tale possibilità può essere estesa anche alle altre tipologie produttive eventualmente presenti nello stabilimento, indipendentemente dalla classificazione del rischio, qualora la presenza veterinaria di cui sopra possa dare sufficienti garanzie di igienicità anche per questi processi produttivi.

Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi si suggerisce che, per quanto possibile, anche le ispezioni effettuate presso gli altri stabilimenti vengano condotte in equipe, per favorire la rotazione degli operatori e migliorare conseguentemente l'attività di controllo sugli stabilimenti.

Le equipe possono essere rappresentate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.

VERIFICHE SPECIFICHE NELL'AMBITO DEI CONTROLLI UFFICIALI PROGRAMMATI PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE E IN ALTRE FILIERE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

Le Autorità competenti locali devono adottare delle misure di verifica efficienti al fine di accertare l'osservanza dei requisiti previsti dalle vigenti norme relative alle procedure di igiene della macellazione da parte dell'OSA come riprese nella nota ministeriale prot. n° DGISAN 7457–P del 04/03/2014 e nella nota regionale prot. n. 7837/DB2017 del 04/04/2014.

Nello specifico il Ministero della Salute richiama l'attenzione sulle procedure adottate in fase di controllo ufficiale sotto specificate:

- ispezione post mortem, in particolare per quanto disposto al comma s), Cap. V, Sez. II All. I, del Reg. CE 854/2004 (inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo);
- verifica di quanto disposto nel comma a), punto 5, art. 4 del Reg. CE 854/2004 (verifica della conformità dei prodotti alimentari di OA ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria).

Ciò premesso si dispone di implementare la programmazione annuale con quanto sopra richiamato inserendo le verifiche in tutte le filiere degli alimenti di origine animale.

Come richiamato dal Ministero nella nota sopra specificata si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, concernente linee guida sui criteri per la predisposizione dei piani di autocontrollo per

l'identificazione e la gestione dei pericoli negli stabilimenti che trattano alimenti di origine animale di cui al Regolamento (CE) 853/2004, recepito da questo Settore con DGR n. 24-5708 del 23/04/2013.

Visti gli aggiornamenti normativi succedutisi dal 2005 ad oggi, tenuto conto delle osservazioni rilevate a seguito degli audit del Food Veterinary Office (FVO) e dell'esperienza acquisita, ai fini della coerenza legislativa e della gestione omogenea in ambito nazionale nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti è in fase di modifica l'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano su "Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) della Commissione europea n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili a prodotti alimentari" (Rep. Atti n. 93/CSR del 10 maggio 2007).

Al fine di implementare comunque misure in grado di rispondere alle raccomandazioni formulate dalle FVO a seguito dell'audit del 2013, si propongono le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. in tutti gli stabilimenti di produzione, sia di alimenti di origine animale sia vegetale o di alimenti in polvere per l'infanzia. Nel corso della verifica dovranno essere valutati gli obblighi di applicazione in relazione al tipo di alimento, la effettiva applicazione ed eventuali riduzioni di frequenza o di numero di unità campionarie applicate dall'OSA; queste riduzioni dovranno essere formalmente approvate dall'autorità competente; dei risultati della verifica dovrà essere data evidenza formale negli atti di accertamento dell'autorità competente;
- verifica presso tutti gli stabilimenti di produzione di alimenti "*ready to eat"* della definizione, da parte dell'OSA, dei limiti di accettabilità per *Listeria monocytogenes* (*L.m.*); nel piano di autocontrollo, il produttore o il fabbricante deve stabilire se i suoi prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscono oppure no un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes* (*L.m.*).

  Per "Alimenti pronti che NON costituiscono terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

  1. periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure
  2. pH ≤ 4,4 oppure

     Aw ≤ 0,92 oppure

     pH ≤ 5,0 in associazione ad Aw ≤ 0,94.
  3. anche altri tipi di prodotti possono appartenere a questa categoria, purché vi sia una giustificazione scientifica.

  In caso di prodotti classificati come "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*", al fine di dimostrare, con soddisfazione dell'A.C. che l'alimento non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità, il produttore dovrebbe essere in grado di fornire uno o più dei seguenti elementi:

  - dimostrazione che non esiste rischio di contaminazione da *L.m.* (esiti di analisi nelle varie fasi di produzione e sul prodotto finito per la validazione del processo); oppure
  - caratteristiche fisico-chimiche del prodotto, quali pH, Aw, contenuto salino, concentrazione di conservanti e tipo di sistema di confezionamento, validate mediante analisi (anche provenienti da clienti e autorità pubbliche) che dimostrano il mantenimento durante il periodo di conservabilità di un livello di *L.m.* ≤100 ufc/g; oppure
  - consultazione della letteratura scientifica disponibile e dei dati di ricerca sulle caratteristiche di sviluppo e di sopravvivenza dei microrganismi in questione; oppure
  - modelli matematici predittivi stabiliti per il prodotto alimentare in esame, utilizzando fattori critici di sviluppo o di sopravvivenza per i microrganismi in questione presenti nel prodotto; oppure

- prove (*challenge test*) per determinare la capacità dei microrganismi in questione, debitamente inoculati, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili; oppure
- studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza dei microrganismi in questione che possono essere presenti nel prodotto durante il periodo di conservabilità, in condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

Alla luce degli indirizzi a livello europeo esplicitati nel corso dei training BTSF da esperti della Commissione si forniscono i seguenti indirizzi operativi:

- la definizione del metodo con il quale valutare se l'alimento può superare le 100 ufc/g di *L.m.* nel corso della vita commerciale è di competenza dell'OSA e non dovrebbe essere imposto dall'Autorità Competente (non esiste l'obbligo di effettuare *challenge test* che peraltro, essendo un metodo sperimentale, non sempre è in grado di riprodurre le effettive caratteristiche dell'alimento in commercio e quindi può rappresentare un costo inutile a causa della scarsa attendibilità), soprattutto nelle piccole e micro imprese è opportuno che l'Autorità Competente indirizzi l'OSA verso una raccolta dei dati dei controlli effettuati in autocontrollo e di quelli subiti da clienti o da Autorità Competenti durante le fasi di vita commerciale dell'alimento;
- nell'interpretazione dei risultati dei campionamenti ufficiali su alimenti pronti in commercio, il limite di sicurezza da considerare per i prodotti RTE diversi dagli alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali è *L.m.* $\leq$ 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità ("EU summary report on zoonoses, zoonotic agents and food-borne outbreaks 2013". EFSA Journal 2015;13(1):3991).

IMPRESE DI PRODUZIONE REGISTRATE CON VENDITA ALL'INGROSSO

Nel 2013 è terminato il programma di audit su queste imprese, salvo il successivo completamento delle aziende produttrici di bevande alcoliche; queste saranno concluse entro il 2015 e particolarmente interessate saranno le ASL AT, CN1, nel Distretto di Mondovì, e CN2.

Il controllo sulle imprese con produzione all'ingrosso interesserà il 30% delle stesse.

ALIMENTI PARTICOLARI E INTEGRATORI ALIMENTARI

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D. L.vo 111/92 e D. L.vo 169/04 interesserà il 35% di quelle riconosciute.

Nel corso del controllo ufficiale dovranno essere verificati i dati relativi al riconoscimento delle ditte (ragione sociale, P.IVA e codice fiscale, indirizzi sede legale e stabilimento, estremi del titolare e/o legale rappresentante), già registrati nel sistema informativo regionale, al fine della loro immissione nella piattaforma nazionale (Nuovo SINTESIS-Strutture).

Eventuali provvedimenti limitativi adottati nei confronti degli stabilimenti autorizzati dovranno essere segnalati al Settore Prevenzione e Veterinaria per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano stati opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché a procedere nel controllo delle etichette di integratori a base di erbe (per il controllo dell'uso di sole specie ammesse).

ETICHETTATURA CARNI BOVINE

Anche per il 2015 continua il programma di controllo dell'etichettatura delle carni bovine in accordo con gli uffici dell'Assessorato Regionale Agricoltura. Il programma ha come obiettivo generale la verifica della corretta attuazione di quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura delle carni bovine.

Ai fini della verifica della rintracciabilità, si richiedono, ad ogni singola ASL, alcuni controlli completi sull'intera filiera, con inizio presso un punto vendita e termine presso l'allevamento di origine (preferibilmente: macelleria – sezionamento – macello – allevamento o, in alternativa, macelleria – macello – allevamento).

Tali controlli, che possono anche coinvolgere segmenti produttivi dislocati in ASL differenti all'interno o all'esterno della regione Piemonte, non devono prendere inizio da spacci di vendita annessi a macelli e richiedono l'eventuale collaborazione tra Servizi veterinari territorialmente diversi.

Per queste verifiche si richiede anche la disponibilità dell'area di Sanità Animale competente sull'allevamento di origine.

TABELLA RIPARTIZIONE CONTROLLI ANNO 2015

ASL	*N° esercizi di vendita al dettaglio da controllare*	*N° Controlli di filiera*	*N° macelli da controllare*	*N° sezionamenti autonomi da controllare*	**TOTALE CONTROLLI**
TO1	13	1	1	1	16
TO3	20	1	3	1	25
TO4	27	3	4	1	35
TO5	13	1	2	1	17
VC	9	1	1	1	12
BI	11	1	1	1	14
NO	12	1	1	1	15
VCO	11	1	3	1	16
CN1	32	3	6	1	42
CN2	12	1	2	1	16
AT	13	1	1	1	16
AL	27	2	5	1	35
TOTALE CONTROLLI	**200**	**17**	**30**	**12**	**259**

CONTROLLI SUGLI ALIMENTI IN FASE DI IMPORTAZIONE MEDIANTE L'UTILIZZO DI SINTESI

Con la riduzione del numero delle produzioni sul territorio regionale sono aumentati gli scambi e le importazioni di alimenti da Paesi europei ed extra UE.

Ai fini della tracciabilità e della gestione dei controlli sulle merci introdotte da tutti questi Paesi è stato istituito a livello europeo, ormai da diversi anni, il sistema informativo TRACES.

A livello nazionale è operativo il sistema informatico SINTESI, che supporta le attività di controllo previste dalle normative vigenti per le merci provenienti da paesi comunitari e per quei prodotti extracomunitari non armonizzati.

Questi sistemi informativi consentono, anche a livello di ASL, di conoscere in anticipo quali animali o prodotti saranno importati sul territorio permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di poter effettuare controlli mirati prima che tali animali o alimenti siano commercializzati.

Nel 2012 è iniziata una collaborazione con PIF, USMAF, e UVAC con l'obiettivo di condividere e coordinare con più efficacia questi controlli che sono di 2 tipi:

- prelievo di campioni ufficiali come già avviene sulla base della programmazione UVAC;
- verifiche a destino sull'effettivo arrivo presso il luogo indicato nella certificazione, sulla effettiva corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento ed il prodotto arrivato, sulla etichettatura e sulla integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie.

L'ufficio UVAC Piemonte trasmette alle ASL il programma dei controlli da effettuarsi, a cura dei Servizi, sull'introduzione di partite di animali e alimenti di origine comunitaria.

Si prevede, inoltre, di effettuare il campionamento di una percentuale di merci provenienti da Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotti.

Il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Si richiede ai Servizi che effettuano questi controlli, sia di tipo documentale sia di campionamento, di inserire sempre e comunque sul sistema TRACES l'esito degli stessi.

CONTROLLO NELLE IMPRESE AL DETTAGLIO (produzione, preparazione, somministrazione e vendita)

GRANDE DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA

IPERMERCATI ***Il Ministero dell'Industria li definisce come esercizi di vendita al dettaglio con superficie di vendita superiore a 2.500 mq, suddivisa in reparti (alimentare e non alimentare), ciascuno dei quali aventi, rispettivamente, le caratteristiche di supermercato e di grande magazzino. Nella realtà la dimensione stabilita non è considerata remunerativa dalle aziende che in genere collocano questi punti di vendita tra i 6.000 ed i 12.000 mq.	***Indice di copertura annuale delle imprese***
attività di vendita carni/ittici, prodotti a base di carne/prodotti a base di latte (codice C03)	***100%***
restante GDO	***30%***

PERTINENZA SIAN

Nell'ambito dell'attività di controllo nella produzione, commercializzazione, distribuzione di alimenti non di origine animale e della somministrazione di alimenti, data la numerosità delle imprese alimentari registrate, si devono necessariamente adottare criteri di appropriatezza ed efficienza in modo da poter garantire una buona tutela della salute dei consumatori e buoni risultati anche in termini di indici di copertura e costo efficacia. Una prima differenziazione negli indici di copertura delle imprese viene fatta nella tabella sottostante per macrocategorie in funzione dei determinanti di rischio generali di filiera/tipologia di produzione utilizzando la classificazione presente nell'attuale modello A, anche per facilitare successivi compiti di rendicontazione. Questa prima differenziazione serve a dare un indirizzo comune e potrà essere modificata negli anni in funzione della analisi e valutazioni dei risultati del controllo ufficiale. Le macrocategorie descritte in tabella includono all'interno di ognuna di loro tipologie di attività molto diverse (es. pasticceria fresca e panetteria) ed all'interno delle varie tipologie di attività esistono rischi specifici di impresa (legati a struttura, metodi di produzione, layout, entità produttiva, organizzazione aziendale, ecc.) spesso oggetto di specifica attribuzione di punteggio di rischio che le ASL devono considerare nella programmazione PAISA.

E' ragionevole e necessario che gli indici di copertura indicati per la macrocategoria non siano applicati in modo uniforme per le diverse tipologie di attività. Indici di copertura maggiori o minori sono da programmare ed applicare in funzione delle valutazioni specifiche di rischio fatte dalle

singole ASL ed in funzione di specifiche priorità definite dai piani nazionali e regionali. In pratica nell'ambito di una macrocategoria ad esempio produttori confezionatori al dettaglio si devono prevedere percentuali di copertura pari al 20% o superiori per attività ad alto rischio (ad esempio pasticceria fresca), mentre per attività a minore rischio (ad esempio pasticceria secca/pane) potranno essere accettabili percentuali più basse del 20%.

Macrocategorie	Produttori primari	Produttori e confezion. ingrosso	Distribuz. ingrosso	Distribuz. dettaglio	Ristoraz. pubblica	Ristoraz. collettiva	Produttori e confezion. dettaglio
Unità (su attività prevalente SIAN)	2057	2927	4079	17247	27886	5682	15919
INDICE DI COPERTURA ANNUALE DELLE IMPRESE PREVISTO		30%	20%	5%	20%	30%	20%
NUMERO DI ISPEZIONI PROGRAMMATE							

Le percentuali di copertura per le diverse macrocategorie vanno prese come indirizzo generale cui tendere assicurando comunque in ogni ASL un volume di controllo totale in termini numerici non inferiore a quanto fatto nel 2014. La percentuale di copertura può essere migliorata anche mediante una gestione efficiente delle riverifiche (controlli successivi in OSA cui sono state impartite prescrizioni) che potrebbero essere fatte "d'ufficio" sulla base della documentazione prodotta dall'OSA in ottemperanza alle prescrizioni impartite, programmando controlli su un piccolo campione (verifica della veridicità della documentazione prodotta).

Deve essere comunque perseguito nel PAISA il rispetto sostanziale degli indici di copertura generali previsti per le diverse macrocategorie nonché le ragioni che potrebbero determinare il loro mancato raggiungimento. In corso di stesura PAISA dovranno essere esplicitati i criteri utilizzati per la programmazione e recepiti gli indirizzi di priorità/attenzione comunicati dalla regione dichiarando, inoltre, se il numero totale di controlli in programma per il 2015 si discosta dal numero di controlli effettuati nel 2014 e in che quantità/percentuale.

Premesso che, quanto espresso nella DGR 31-1747 del 13/07/2015 di recepimento del PRISA 2015-2018 indirizzo generale per la programmazione regionale ed aziendale 2015-2018, rimane un riferimento generale da considerare per la stesura dei PAISA 2015, sono da considerare priorità e quindi oggetto di maggiore attenzione da parte dei SIAN (da perseguire con indici di copertura superiori a quelli di riferimento per la macrocategoria):

- la filiera dell'olio di oliva ed in particolare le attività di produzione, confezionamento, importazione/distribuzione, come descritta in apposito paragrafo;

- le imprese all'ingrosso, sia produzione sia deposito, con volumi commerciali importanti/attività di export;

- la ristorazione scolastica ed in particolare i centri cottura;

- la ristorazione etnica (con particolare attenzione alla preparazione e somministrazione di pesce crudo) in continuità con quanto previsto dal precedente piano;

- i complessi recettivi extra alberghieri. La D.D. 1121 del 31.12.2013 ha definito le caratteristiche strutturali e igienico sanitarie dei complessi recettivi extra alberghieri relativamente alla parte della ristorazione. Tale comparto è discretamente sviluppato in zone montane e collinari con importante presenza di ospiti, generalmente in ristretti periodi temporali e stagionali. Considerato che la

determina prevede un adeguamento delle strutture entro i prossimi 3 anni, è opportuno eseguire dei controlli che evidenzino, in collaborazione con i gestori, le modifiche necessarie e possibili. Tra queste strutture sono da ricomprendere anche i rifugi alpini ed escursionistici, già regolamentati dalla LR 8/2010 e dal DPGR 1R/2011;

- le attività che in funzione della loro localizzazione geografica/interesse turistico potrebbero essere interessate direttamente ed indirettamente da eventi particolari quali EXPO, ostensione della Sindone.

L'EXPO 2015 (World Exposition Milano 2015, Italy) si svolgerà a Milano tra il 1º maggio e il 31 ottobre 2015.

Il tema proposto è “Nutrire il pianeta, energia per la vita” e vuole includere tutto ciò che riguarda l'alimentazione: dal problema della mancanza di cibo per alcune zone del mondo a quello dell'educazione alimentare. L'asse portante è il diritto ad una alimentazione sana, sicura e sufficiente per tutti gli abitanti della Terra, con un’attenzione particolare all’aumento dei rischi per la quantità globale dei cibi disponibili.

Il tema è strettamente connesso alle attività svolte dal Dipartimento di Prevenzione e, d’altra parte, la vicinanza della manifestazione alla nostra regione fa presagire che il flusso turistico interessi direttamente anche il Piemonte.

Si ritiene che le aree più facilmente raggiunte dai visitatori, o perché più prossime al milanese o perché più interessanti e note turisticamente, siano Torino, i laghi del verbano e novarese, le Langhe.

In queste zone si deve prevedere il controllo di tutta la ristorazione pubblica.

D’altra parte, le ASL che ritengono di avere sul proprio territorio sedi o luoghi di importante interesse turistico (ad esempio, le regge sabaude) privilegeranno il controllo di tutta la ristorazione pubblica in questi ambiti.

Nel PAISA si definirà la possibilità operativa specifica, anche prevedendo apposite collaborazioni tra Servizi e, al limite, tra ASL disponibili.

Inoltre, in tutta la Regione si dovranno controllare le aree di ristoro della rete autostradale e delle principali stazioni ferroviarie.

Si raccomanda di continuare regolarmente il controllo, mediante audit ,delle mense ospedaliere in vigilanza incrociata. Tra l’altro lo strumento dell’audit dovrebbe essere utilizzato in maniera prevalente nelle attività riconosciute assicurando, un certo numero di audit anche nelle attività registrate di dimensioni medio-grandi ed a rischio più elevato (produzione e confezionamento ingrosso, ristorazione collettiva/centri cottura, ecc). Nelle attività a competenza mista gli audit dovranno essere effettuati in maniera congiunta dai servizi interessati. Attività di audit sono inoltre previste nell’ambito di specifici programmi (MOCA, additivi/aromi/enzimi).

Una importante esigenza è quella di rendere quanto più possibile omogenea l’attività di controllo ufficiale nelle ASL. E’ quindi necessario garantire livelli minimi di verifiche in corso di ispezione e più in generale adottare procedure per la programmazione, la verifica, la supervisione ed il monitoraggio dell’attività di controllo nel rispetto degli indirizzi regionali.

Il Programma “Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare” contenuto nel Piano regionale della prevenzione 2015-2018 individua diversi obiettivi trasversali che coinvolgono tutti i servizi di sicurezza alimentare ed alcuni obiettivi specifici per i SIAN alcuni dei quali specificati anche nella parte del Prisa dedicata all’area nutrizione. Viene di seguito specificata l’azione di monitoraggio per la disponibilità ed utilizzo di sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva:

- monitoraggio della presenza/disponibilità di sale iodato nei punti vendita e di utilizzo.(supermercati, generi alimentari, tabaccherie, ristorazione collettiva). Per soddisfare questo obiettivo occorre prevedere una raccolta di informazioni in occasione del controllo

ufficiale sulle attività target ,dovrà essere strutturato un specifico flusso informativo da implementare nel prossimo quadriennio. Il Piano regionale della prevenzione- Programma sicurezza alimentare- prevede per il 2015 una verifica in almeno 20 esercizi di vendita al dettaglio. Pertanto in occasione della normale attività di vigilanza su queste strutture si dovrà annotare sul verbale di sopralluogo l'avvenuta verifica della presenza in vendita/utilizzo di sale iodato, annotare l'esito della verifica ed eventuali raccomandazioni. Tali informazioni dovranno essere inserite nel sistema informativo nella specifica voce "Disponibilità/utilizzo sale iodato" recentemente introdotta nel capitolo "Controllo ufficiale" al punto 2.1.3.4.

PERTINENZA SVET

Si prevede di mantenere le stesse frequenze del 2015.

L'attività di controllo sugli esercizi che vendono carni/ittici/prodotti a base di latte esclusivamente preconfezionati essendo limitata al verifica del rispetto delle temperature ed agli aspetti riguardanti le confezioni, l'etichettatura e l'eventuale gestione dei resi, sarà limitata all'estrazione di un campione random di tale tipologia di esercizi (ove possibile nell'ambito dell'attività integrata con il SIAN sugli esercizi alimentari).

COMMERCIO AL DETTAGLIO IN SEDE FISSA	***Indice di copertura annuale delle imprese***
Vendita SOLO carni fresche/ITTICI preconfezionati all'origine, appartenenti a specie diverse (codice sistema informativo regionale: A 0803)	***20% (random)***
attività di vendita **con o senza annesso laboratorio** (codici sistema informativo regionale: A0209-A0210-A0801-A0802-A0804-A0805-A0806-A0808-A0809-A0810)	***50%***

LABORATORI DI SMIELATURA	***Indice di copertura annuale delle imprese***
laboratori di smielatura artigianali (codice sistema informativo regionale: A0101)	***30%***
laboratori di smielatura industriali (codice sistema informativo regionale: A0102)	***50%***

ESERCIZI SU AREE PUBBLICHE

VENDITA SULLE AREE PUBBLICHE, DEPOSITI E LABORATORI CORRELATI	***Indice di copertura annuale delle imprese***
laboratori correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B01)- depositi correlati agli ambulanti (codice sistema informativo regionale: B02)	***50%***
vendita su area pubblica	***20% delle aree mercatali.*** ***In tali aree verranno anche controllati a campione o in toto i banchi presenti*** (codici sistema informativo regionale: B03-B04-B05-B06)

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 3.4.2002; dalla DGR 10.5.2004, n. 25-12456; dalla D.D. 473 del 11.7.2012, le liste di riscontro da utilizzare nelle diverse situazioni sono allegate alla delibera citata.

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011.

(cfr. Allegati 7.1, 7.2, 7.3, 7.4)

Come noto, la filiera dei sottoprodotti di origine animale si sviluppa trasversalmente a tutte le attività afferenti la sanità pubblica veterinaria. Dagli utilizzi più tradizionali dei sottoprodotti e dei prodotti derivati (alimentazione animale e petfood), si sono sviluppati, negli ultimi anni, nuovi indirizzi di valorizzazione rivolti ad un maggiore sfruttamento di tali risorse in ambito agronomico e soprattutto nel recupero energetico. Ne deriva contestualmente un innalzamento del livello di attenzione dei Servizi su tematiche meno "tradizionali" e più complesse (anche per gli aspetti ambientali ed agronomici che queste rivestono).

Inoltre, si rileva l'aumento esponenziale di attività "registrate" che richiedono, comunque un livello di attenzione e di considerazione maggiori del passato (trasportatori, commercianti, intermediari, utilizzatori agricoli di fertilizzanti organici/ammendanti).

Pertanto, una particolare attenzione dovrà essere riservata agli impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA.

Tuttora aperta resta la questione dell'utilizzo di sostanze inappetibilizzanti nelle PAT o nelle farine utilizzate per la produzione di fertilizzanti organici. Il Ministero della Salute sta definendo, in accordo con il gruppo interregionale sui SOA e le associazione di categoria, una circolare esplicativa in merito (che dovrebbe, altresì, chiarire, gli obblighi autorizzativi dei produttori di stallatico essiccato non trasformato).

In ogni caso, si riconferma, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento).

Lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

< 30: rischio basso **da 30 a < 45: rischio medio** **da 45: rischio alto**

I criteri e le istruzioni operative di dettaglio ai fini di ottenere un classificazione omogenea sono descritte nell'allegato B alla nota regionale di trasmissione prot. 22105/20.04 del 02/07/2008.

Lo schema seguente stabilisce le frequenze minime annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti e si rimanda al piano allegato per i dettagli.

Reg. CE/1069/2009	**Numero di ispezioni anno**			**Numero di audit anno**	
	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio/Basso
IMPIANTI RICONOSCIUTI	**6 (bimestrale)**	**4 (trimestrale)**	**2 (semestrale)**	**annuale**	**biennale/triennale**
IMPIANTI REGISTRATI	Indice di copertura annuale delle imprese			Indice di copertura annuale delle imprese	
con produzione e manipolazione	**100%**			**triennale**	

senza manipolazione	**30%**	**Non previsto**

AREA FUNZIONALE NUTRIZIONE

ATTIVITÀ NUTRIZIONALI

Le attività previste per l'area nutrizione nei prossimi anni dovranno dare continuità ai programmi finora attuati dai SIAN migliorandone, per quanto possibile, gli aspetti relativi ad efficacia, efficienza ed appropriatezza. Si dovranno, inoltre, considerare le indicazioni presenti in altri importanti strumenti di programmazione locale, in primo luogo i Piani locali della prevenzione (PLP) ed i Profili e Piani di Salute (PePS) attivati nei distretti sanitari. In molti casi gli operatori dei SIAN partecipano a gruppi di lavoro o tavoli tematici attivati nell'ambito di questi strumenti di pianificazione, sarà importante continuare tale partecipazione cercando tutte le possibili sinergie, integrazioni ed interazioni e valorizzando le opportunità di programmazione e valutazione partecipata che questi strumenti consentono.

Il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP 2014-2018), per l'area alimentazione/nutrizione pone particolare attenzione a due obiettivi che dovranno avere una adeguata presenza nei programmi SIAN: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale nella popolazione generale. Per ottenere risultati su questi obiettivi occorre supportare programmi e politiche per la salute in grado di incidere anche sulla qualità delle produzioni alimentari e sui contesti di consumo in modo da migliorare le opportunità di scelta della popolazione. In questo ambito si collocano alcuni programmi e accordi con associazioni di categoria ed imprese da attuare su tutto il territorio regionale.

RIDUZIONE CONSUMO DI SALE

Per il 2015 sarà data attuazione in tutte le ASL al progetto "con meno sale la salute sale". Tutte le ASL saranno chiamate a partecipare ad un incontro preliminare per la condivisione del materiale progettuale, successivamente attueranno nel proprio territorio quanto previsto dal progetto (incontri con i panificatori in collaborazione con l'associazione Panificatori, incontri con i MMG per la comunicazione dell'iniziativa, distribuzione materiale documentale e monitoraggio dell'iniziativa anche mediante campionamento di prodotto, azioni di sensibilizzazione nella ristorazione collettiva ed in quella scolastica in particolare). Tra il 2015 ed il 2016 dovranno essere attuati in tutte le ASL incontri con i panificatori e con i Distretti/MMG ed utilizzati i materiali previsti per la raccolta delle adesioni (Allegato 8.1: scheda adesione panificatori progetto"Con meno sale la salute sale"). In linea di massima gli incontri con i panificatori andrebbero organizzati nel 2015 o, in casi di difficoltà, programmati nel 2015 ed attuati nei primi mesi del 2016.

AUMENTO CONSUMO DI FRUTTA

Dal 2015 l'impegno su questo obiettivo dovrà essere evidente ed in particolare dovranno essere create le condizioni e collaborazioni per l'attuazione di progetti a maggiore impatto territoriale con il coinvolgimento di tutte le ASL, selezionando tra le buone pratiche e progetti efficaci già sperimentati in alcune aziende sanitarie. Per il 2015 saranno avviate attività di formazione degli operatori delle ASL per la strutturazione di progetti coordinati per il miglioramento della merenda ("obiettivo spuntino") e per il miglioramento della qualità dell'offerta di alimenti nei distributori automatici e nella ristorazione collettiva e pubblica.

Per il 2015 oltre al sostegno ai progetti sopraindicati, si dovranno proseguire le attività nelle principali aree di intervento: sorveglianza nutrizionale, ristorazione collettiva, educazione sanitaria, consulenza dietetico nutrizionale, focalizzando l'attenzione agli obiettivi ed indirizzi espressi nel presente documento di programmazione.

SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

I sistemi di sorveglianza sulla salute e gli stili di vita rappresentano strumenti indispensabili per analizzare i bisogni di salute e costruire le basi informative per supportare la programmazione degli interventi di prevenzione e misurarne i risultati. In Piemonte i SIAN oltre a garantire l'attuazione delle sorveglianze nazionali "Okkio alla salute" ed "HBSC" hanno attivato specifiche sorveglianze

sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva dai bambini e sulla qualità nutrizionale dei pasti offerti nella ristorazione collettiva con una particolare attenzione alle porzioni distribuite in quest'ultima.

Per il 2015 in coerenza con gli indirizzi regionali, si dovrà migliorare la capacità di utilizzo delle informazioni che derivano dalle sorveglianze per definire priorità nella programmazione di attività dei servizi e per formulare messaggi di comunicazione efficaci.

OKKIO ALLA SALUTE

Per il 2015 sarà richiesta la stesura del report aziendale Okkio. La documentazione per la stesura (bozza report ed output) sono state rese disponibili alle ASL nel mese di marzo. Sempre nel 2015 dovranno essere previste azioni iniziali di comunicazione e diffusione dei risultati Okkio.

HBSC

Nel 2015 sarà predisposto il report regionale HBSC 2014. Alle ASL viene richiesto di dare diffusione alle informazioni contenute nel report in particolare alle scuole ed ai servizi delle ASL interessati alle tematiche oggetto della sorveglianza HBSC in modo da garantire un utilizzo diffuso di tali informazioni.

EDUCAZIONE SANITARIA

Il PNP 2014-2018 per l'area alimentazione pone particolare attenzione a due obiettivi: l'incremento dei consumi di frutta e verdura e la riduzione del consumo di sale. Tra l'altro, alcuni indicatori presenti nelle sorveglianze Okkio, HBSC e Passi (consumo quotidiano di frutta e verdura, consumo di merende salutari, azioni delle scuola, attenzione dei MMG ai comportamenti a rischio, ecc.) saranno utilizzati per misurare l'impatto nel tempo di programmi di promozione della salute attuati nelle ASL in coerenza con quanto previsto dal Piano regionale della prevenzione e dai Piani locali della prevenzione.

Da anni i SIAN perseguono l'obiettivo di migliorare l'attenzione alla porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica con il duplice obiettivo di migliorare l'adeguatezza degli apporti nutrizionali e di diminuire gli avanzi alimentari in un contesto in cui il valore educativo e culturale di tale percorso appare particolarmente rilevante. Tali obiettivi devono essere enfatizzati nelle attività di informazione/comunicazione indirizzate ad insegnanti ed operatori mensa stimolandoli ad attuare programmi di monitoraggio degli avanzi come attività fondamentale per il miglioramento della qualità del servizio mensa, dell'etica dei consumi e dell' adeguato apporto nutrizionale e di salute dei bambini. Si ritiene quindi necessario proseguire per il 2015 gli interventi di informazione, formazione (operatori mense, genitori, bambini) e valutazione per il miglioramento della porzionatura degli alimenti nella ristorazione scolastica e per il miglioramento della qualità degli spuntini (aumento consumo frutta e verdura e riduzione alimenti industriali ad alta densità calorica, zuccheri semplici e contenuto di sale). Andranno inoltre stimolate e sostenute le attività di monitoraggio degli avanzi nelle mense per poter adottare azioni correttive appropriate per una loro riduzione o gestire con organizzazioni che si occupano di attività di recupero un loro riutilizzo a fini sociali.

E' particolarmente importante che le attività di educazione e promozione della salute siano coordinate ed integrate a livello locale e siano svolte in collaborazione con i REPES (Referenti promozione ed educazione alla salute) ed inserite negli strumenti di programmazione ordinari delle ASL (Piano Locale della Prevenzione, Piano di offerta formativa alle scuole, Piani di salute, ecc.). Rimane ancora sotto utilizzata la banca dati regionale PROSA che rappresenta la modalità principale per descrivere e rendicontare qualitativamente e quantitativamente gli interventi di promozione della salute effettuati nel territorio. Occorre tener presente che tale banca dati sarà utilizzata dalla regione Piemonte come principale fonte dati per valutare la quantità e qualità degli interventi che le ASL ed i vari servizi effettuano sul territorio e quindi tutto quello che non è presente non potrà essere rendicontato.

SORVEGLIANZA SUI PRODOTTI CONFEZIONATI CONSUMATI IN ETÀ EVOLUTIVA DURANTE GLI SPUNTINI

Per il 2015 viene richiesto ai SIAN di dare continuità al programma di sorveglianza sui prodotti confezionati consumati in età evolutiva durante gli spuntini secondo le procedure contenute nello specifico allegato.

RISTORAZIONE COLLETTIVA

VERIFICA MENU'

Rappresenta ormai un'attività ordinaria dei Servizi estesa a tutte le strutture mensa censite sul territorio.

L'utilizzo delle raccomandazioni fornite nei documenti regionali "Indicazioni Operative per la Ristorazione Collettiva Scolastica ed Assistenziale" ha consentito l'adozione di criteri omogenei di valutazione con un concreto miglioramento della qualità delle prestazioni erogate.

L'impegno dei servizi in quest'ambito ha prodotto una maggiore attenzione nella formulazione dei menù ed una migliore gestione del rischio nutrizionale da parte degli enti gestori. Tale aspetto sarà oggetto di monitoraggio sperimentale mediante la compilazione della nuova scheda di sorveglianza nutrizionale.

Per il 2015 anche in questo ambito ed in coerenza con gli obiettivi del Piano regionale della prevenzione dovrà essere data enfasi con progetti specifici o con azioni opportunistiche (nei pareri espressi sui menù, negli indirizzi per i capitolati, nelle azioni di informazione/formazione ad operatori, ecc.) alla riduzione del contenuto di sale (con preferenza per il sale arricchito con iodio) nelle preparazioni e ad aumentare l'offerta di frutta e verdura promuovendone il consumo.

Alcune ASL hanno iniziato da qualche anno il lavoro di valutazione dei menù per diete speciali dando risposta ad un problema importante e diffuso rappresentato dalla gestione delle diete speciali (allergie, intolleranze, etico - religiose) che implica una valutazione attenta nella formulazione dei menù per evitare l'esposizione a diete monotone, carenze di nutrienti o presenza di allergeni nascosti. Questa attività, sicuramente utile, richiede un importante impegno per i Servizi che nei prossimi anni dovranno trovare, anche in base all'esperienza maturata in alcune ASL, risposte adeguate con azioni sostenibili. Si dovrà mantenere un buon livello di attenzione su queste problematiche continuando le azioni di informazione e formazione per gli operatori del settore alimentare (in primo luogo gli addetti ai servizi di ristorazione scolastica) migliorando le loro conoscenze e capacità di gestione del rischio allergeni negli alimenti. E', inoltre, opportuno supportare la gestione del rischio allergeni nella ristorazione scolastica anche attraverso una migliore attenzione alle certificazioni sanitarie utilizzando gli indirizzi disponibili.

VIGILANZA/MONITORAGGIO

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Garantire il consumo di un pasto equilibrato e contribuire alla costruzione di comportamenti alimentari corretti rappresenta un obiettivo di salute rilevante. Per fare questo è necessario che nella ristorazione scolastica siano creati ambienti favorevoli e che tutte le fasi dalla formulazione dei menù, alla preparazione dei pasti, alla distribuzione e l'educazione al consumo siano presidiate. L'attività di vigilanza attuata dai SIAN in quest'ambito deve essere svolta con l'obiettivo di monitorare la corretta attuazione di questi processi e sostenerne la loro implementazione mediante azioni di informazione e formazione. L'attività di vigilanza dovrebbe essere svolta mediante modalità vicine all'audit in modo da esplorare la capacità dell'ente gestore di gestire il rischio nutrizionale in tutte le fasi del servizio, dalla predisposizione del menù al monitoraggio degli avanzi, e provare a valutare questa capacità.

Per il 2015 si dovrà continuare l'attività di vigilanza nelle ristorazioni scolastiche mediante sopralluoghi in almeno 20 strutture utilizzando la nuova scheda di "SORVEGLIANZA/VALUTAZIONE NUTRIZIONALE MENSE" (Cfr. Allegato 8.2).

RESIDENZE PER ANZIANI

Anche nella ristorazione assistenziale occorrerà proseguire l'attività di vigilanza/monitoraggio ponendo attenzione anche alla capacità di gestione dei rischi nutrizionali presenti negli utenti di tali strutture, compresa l'adozione di protocolli di monitoraggio dello stato nutrizionale.

Per il 2015 dovrà essere effettuata una vigilanza in almeno 15 strutture compilando la scheda di sorveglianza prevista nell'indagine 2009/10.

INTERVENTI DI PREVENZIONE IN SOGGETTI A RISCHIO

In questi anni in quasi tutte le ASL sono stati realizzati interventi e strutturati programmi di prevenzione indirizzati a soggetti a rischio (sportelli nutrizionali, ambulatori di counselling individuali/di gruppo, percorsi integrati, ecc.). Occorrerà nei prossimi anni mantenere tali attività migliorandone l'efficacia e l'appropriatezza. Sarà necessario in particolare migliorare i livelli di integrazione tra i Servizi associando agli interventi individuali/di gruppo "politiche territoriali" multilivello. Un'importante opportunità viene offerta dai Piani Locali di Prevenzione(PLP) e dai Profili e Piani di Salute (PePS) che dovrà vedere i SIAN impegnati nel promuovere e partecipare a percorsi integrati, che fissino azioni e impegni di tutti gli attori del territorio (MMG, pediatri di libera scelta, servizi territoriali e ospedalieri, socio assistenziali ed altre agenzie territoriali). Dovranno inoltre essere socializzate e diffuse le migliori esperienze aziendali relative alla gestione di attività ambulatoriali ed agli interventi di prevenzione individuale o di gruppo in soggetti a rischio.

CAMPIONAMENTI

(cfr. Allegati 9.1, 9.2, 9.3, 9.4, 9.5)

Il campionamento è uno degli strumenti del Controllo Ufficiale teso alla verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute degli animali.

Il Piano di campionamento è stato redatto sulla base dell'analisi dei dati risultanti da:

- Valutazioni delle non conformità Piani di campionamento PRISA anni precedenti.
- Dati RASFF.
- Rapporto Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA).
- Rapporto annuale redatto dal Ministero della Salute sulla vigilanza e controllo degli alimenti.
- Documenti di valutazione del rischio redatti da parte dell'EFSA.
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute.
- Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018.
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute.
- Programma nazionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari ai sensi dell'art.30 del Reg. (CE) 396/2005 (rif. D.M. 23/12/1992; Reg. (UE) n. 400/2014).
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt.97 e 104 del D.L.vo 230/1995).
- Piano nazionale di controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti – quadriennio 2015 – 2018.
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015 – 2018.
- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori Ufficiali.

Con la Deliberazione della Giunta Regionale 22 dicembre 2014, n. 31-806, la Regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti di operatività dei laboratori di analisi dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per il Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (IZS) e dell'Agenzia Regionale per l'Ambiente (ARPA), deputati al controllo ufficiale in ambito sanitario ed ambientale.

La relativa complessità di questo passaggio rende necessario procedere ad una diversa calendarizzazione delle attività di campionamento ed all'introduzione nell'ambito dell'attività di controllo ufficiale dello strumento del monitoraggio così come previsto dal Reg. CE 882/2004 all'art. 2, anche al fine di garantire una ottimizzazione delle risorse ed al tempo stesso un controllo efficiente ed efficace sulla conformità degli alimenti alla normativa vigente.

Il Piano 2015 prevede, in particolare, anche per migliorare il rapporto tra costo ed efficacia delle attività di campionamento, l'introduzione del monitoraggio in alcuni casi quali ad esempio quelli in cui i risultati dell'attività analitica svolta negli anni precedenti siano risultati costantemente negativi o quando il prelievo di campioni viene effettuato in stabilimenti di produzione/confezionamento dove l'alimento è ancora tutto sotto il controllo dell'impresa alimentare.

Per tale ragione sarà possibile adottare due modalità di campionamento ai fini dell'esecuzione dell'attività di controllo ufficiale:

- campione fiscale: campione composto da 4 a 5 aliquote, con garanzie per la difesa, a seconda se prelevato o meno presso il produttore/importatore e conforme ad eventuali specifiche indicazioni di legge relativamente alla composizione del campione

(sorveglianza); Nei casi di campionamento previsto da Piani nazionali il campione dovrà sempre essere fiscale indipendentemente dal punto di prelievo.

- campione di monitoraggio: campione costituito da aliquota unica, da effettuarsi limitatamente ad alcuni parametri chimici ed in relazione al punto di prelievo (Produzione/confezionamento).

In linea generale, il campionamento con la modalità del monitoraggio è previsto per i campioni effettuati nelle Imprese di produzione/confezionamento mentre i campioni effettuati su alimenti prelevati alla commercializzazione dovranno essere fiscali così come quelli legati a Piani nazionali o a quelli che negli anni precedenti hanno evidenziato non conformità e specificatamente:

- Fitofarmaci
- Additivi alimentari
- Micotossine
- OGM
- Radiazioni ionizzanti
- Oli vegetali

Nel caso in cui le analisi effettuate con la modalità del monitoraggio evidenzino un superamento dei limiti di riferimento, l'OSA dovrà procedere all'individuazione della causa della NC e prevedere un piano di campionamento del parametro non conforme sulle stesse produzioni future. Nel caso in cui il prodotto oggetto del monitoraggio fosse stato commercializzato, per il principio di precauzione , l'OSA dovrà procedere al ritiro dello stesso. Contestualmente l'AC dovrà procedere al campionamento con le garanzie della difesa (campionamento legale), secondo le seguenti indicazioni:

- campionamento dello stesso prodotto (identico TMC – Lotto) con il numero di aliquote previste dalla norma (4 o 5), oppure, se in quantità non sufficiente in aliquota unica prevedendo la comunicazione alla ditta per l'eventuale presenza alle analisi di un perito di parte;
- nel caso in cui non fosse reperibile lo stesso prodotto (identico TMC – Lotto) presso l'impresa dove è stato precedentemente prelevato, si dovrà procedere al campionamento legale della stessa tipologia produttiva avente TMC e Lotto il più possibile vicino a quello risultato non conforme.

Alcune ricerche, sia di tipo microbiologico sia di tipo chimico (esami virologici nei vegetali, micotossine su matrici prelevate sfuse), sono escluse dai piani di monitoraggio ed i campioni dovranno sempre essere effettuati con le garanzie della difesa.

Per il prelievo di campioni chimici da inviarsi all'IZS-PLV e' stato predisposto specifico verbale di prelevamento. (cfr. Allegato 9.5).

Il Piano regionale prevede il controllo quali-quantitativo di quelle tipologie di alimenti risultate, dalla valutazione degli elementi sopra esposti, più significative ai fini della tutela della salute del consumatore.

I singoli gruppi aziendali dovranno, in ragione del personale operativo e di valutazioni locali, provvedere a definire un piano di campionamento integrato.

Sebbene gli indici di positività (superamento limiti di legge) siano bassi in termini percentuali e tali, a volte, da non giustificare una programmazione di campioni rilevante, nella stesura del Piano è stata considerata l'opportunità di monitorare la presenza di determinati contaminanti comunque importanti per un obiettivo di miglioramento qualitativo dei prodotti alimentari.

Una attenta valutazione dei risultati analitici svolti in ambito di controllo ufficiale che evidenzi la presenza di singoli o plurimi contaminanti seppur nei limiti, può fornire informazioni utili alla valutazione del rischio specifico aziendale orientando le attività ispettive, compresa la valutazione del piano di autocontrollo.

Si rimarca l'opportunità di completare le attività di controllo nelle imprese, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche, con l'esecuzione di campionamenti mirati.

Le matrici assegnate si riferiscono a categorie omogenee di prodotti e non a singoli alimenti come nei precedenti piani, pertanto la scelta della tipologia da prelevare all'interno delle suddette categorie, sarà a discrezione di ogni singola ASL tenendo in considerazione le tipologie di produzione locali, le risultanze dei controlli già effettuati (ispezioni e audit) e le valutazioni del rischio.

Come già avvenuto con il Piano campionamento 2014, si rimette alla valutazione di ogni ASL la scelta di effettuare i prelievi alla produzione od alla commercializzazione in base alle caratteristiche locali, fermo restando comunque la rappresentatività di entrambe le categorie, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione. E' utile precisare che per "produzione" si intende anche quella effettuata in laboratori annessi a spacci di vendita. Pertanto, una parte dei campionamenti dovrà essere eseguita in fase di commercializzazione su alimenti prodotti e lavorati dall'impresa.

Anche per il 2015 alcune matrici da campionare, sono state assegnate in toto o in gran parte a una o poche ASL, in considerazione di una maggiore produzione/commercializzazione del prodotto nel territorio considerato o, in altri casi, per evitare la duplicazione di campionamenti dello stesso prodotto.

Si richiede inoltre, considerato che il Sistema di allerta RASFF ha registrato negli ultimi anni un considerevole aumento delle notifiche relative a prodotti alimentari provenienti da Paesi extracomunitari, di prevedere una quota di campioni di prodotti provenienti da Paesi Terzi.

In ultimo, con riferimento alle attività di campionamento su altre matrici contemplate da programmi di attività ministeriali, quale ad esempio il Piano Nazionale Residui, restano invariate le informazioni già fornite con gli specifici piani di intervento; si raccomanda, a riguardo, l'utilizzo del modello di verbale di prelievo per il controllo della presenza di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) in alimenti (ex allegato 6 del Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti - anni 2015-2018 – Rif. nota prot. 4076/A14060 del 26.02.2015).

Eventuali criticità in rapporto ai campioni assegnati, che sono stati ripartiti non ai singoli Servizi ma all'Area della Sicurezza Alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione (SIAN e SVET)) delle ASL potranno essere rappresentate, con le opportune motivazioni, al Settore scrivente in occasione della presentazione del PAISA o nel corso dell'anno se emerse durante lo svolgimento dell'attività. In tal caso, pur rimanendo inalterato il numero totale finale dei campioni, potrà essere valutata la modifica delle matrici o di quant'altro utile a raggiungere l'efficacia attesa dall'attività prevista.
Si rammenta che, poiché la distribuzione delle micotossine all'interno della massa alimentare da campionare non è omogenea, il prelievo di alimenti solidi effettuato per la loro ricerca deve prevedere l'omogeneizzazione del campione e, se del caso, (es: frutta secca) anche la triturazione o macinazione.

In alcuni casi, al fine di semplificare l'attività di campionamento riducendo il numero dei campioni e nel contempo ottemperare a richieste logistiche da parte dell'IZS si è deciso di prevedere la ricerca di più determinazioni su uno stesso campione mediante l'aggiunta di una o più aliquote come si evince dal planning campionamento allegato.

Considerato i numerosi elementi innovativi introdotti dal presente piano di campionamento, il Settore Prevenzione e Veterinaria è a disposizione per contribuire alla soluzione di eventuali criticità derivanti dalla sua applicazione.

GESTIONE NON CONFORMITA' ANALITICHE

Dal 2009 l'IZS-PLV provvede alla trasmissione tempestiva e costante di tutte le positività analitiche relative ai controlli microbiologici eseguiti durante l'attività di controllo ufficiale.

I dati trasmessi hanno consentito puntualmente l'individuazione dei rischi. A completamento di tali informazioni, ai Servizi era stato richiesto, nei precedenti anni, la trasmissione dei provvedimenti intrapresi da parte della ditta presso la quale si è riscontrata la non conformità, nonché le conseguenti azioni intraprese dall'Autorità competente.

Per il 2015 il Settore regionale continuerà a ricevere dall'IZS-PLV e dall'ARPA i referti di tutte le positività analitiche, al fine di consentire un continuo monitoraggio delle non conformità più ricorrenti e dei prodotti più a rischio. Con l'intento di non gravare troppo sui Servizi veterinari, non verrà più richiesta la trasmissione dei provvedimenti intrapresi con lo specifico modulo elettronico appositamente creato a suo tempo, poiché tali informazioni verranno scaricate direttamente dai sistemi informativi regionali.

In situazioni particolari, nelle quali sia richiesta una più attenta gestione della non conformità riscontrata, sarà cura del Settore regionale, contattare direttamente l'ASL prelevatrice per concordare i provvedimenti più consoni da adottare, garantendo comunque un supporto ogni qual volta richiesto dai Servizi.

Per quanto riguarda la ricerca di parametri chimici che possano, in caso di non conformità, configurare illeciti amministrativi, la comunicazione dell'esito delle analisi non conformi all'interessato ed all'ente prelevatore, da parte del direttore del Laboratorio a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento, consente di aver ottemperato in modo esaustivo agli obblighi previsti dalla L. 689/81 (Cass., Sez. II, 4 marzo 2011, n. 5250).

La raccomandata dovrà essere inviata a tutti gli OSA potenzialmente "responsabili", opportunamente individuati nel verbale di prelievo dal prelevatore, e dovrà contenere:

- la chiara indicazione delle circostanze e del tempo in cui è avvenuto il prelevamento dei campioni analizzati;
- il risultato delle analisi effettuate, l'indicazione della non conformità e della norma di riferimento, e la dichiarazione che tale non conformità potrà comportare, da parte dell'ASL, l'avvio di procedimenti per l'irrogazione di sanzioni amministrative o penali;
- l'avvertimento che può essere presentata, all'ente prelevatore, la revisione delle analisi entro il termine di 15 giorni dalla data dell'avvenuta comunicazione e che in caso contrario dalla data di ricevimento del risultato decorreranno i termini per l'irrogazione delle sanzioni.

Le ASL competenti per territorio, terranno conto, dandone atto nel verbale di notificazione, della data di contestazione, corrispondente alla data di ricevuta della raccomandata di comunicazione inviata dal laboratorio, per l'iter delle sanzioni amministrative.

AZIONI DI CONTROLLO E CONTRASTO DELLE FRODI

Nell'ambito delle funzioni di controllo attribuite ai Servizi medici e veterinari delle ASL ricadono anche alcuni accertamenti che non riguardano in modo diretto la sicurezza alimentare, ma che possono, in talune circostanze, anche influire su di essa.

Il Regolamento CE 178/02, nelle finalità e campo di applicazione, non mira soltanto a "garantire un livello elevato di tutela della salute umana", ma prevede anche in modo esplicito (art. 5) "la tutela degli interessi dei consumatori, comprese le pratiche leali nel commercio alimentare…".

Si tratta di controlli che riguardano, ad esempio, l'etichettatura degli alimenti e le azioni di contrasto alle frodi alimentari.

In questo specifico settore operano prevalentemente altri organi di controllo specializzati come ICQ (ex Repressione Frodi), la polizia locale, le Camere di Commercio ed alcuni Organismi privati accreditati dal Ministero delle Politiche Agricole, ma i Servizi delle ASL, in occasione dei controlli sulla sicurezza degli alimenti, possono rilevare irregolarità non connesse con l'igiene e la salubrità degli alimenti ciò nonostante ugualmente sanzionabili.

Si tratta, ad esempio, di reati di frode in commercio che possono riguardare la vendita di alimenti scongelati come freschi, la vendita di latte annacquato, la vendita di specie ittiche di minor valore commerciale come specie di pregio, la vendita di alimenti con dichiarazioni non veritiere o con etichette che omettono una o più indicazioni ecc.

Il PRISA, ad eccezione dei controlli sull'etichettatura delle carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000, non stabilisce frequenze di controllo o settori particolari di intervento nel campo dell'etichettatura o delle frodi alimentari, ma rimanda ai Servizi il compito di valutare nel corso delle ispezioni e dei campionamenti la presenza o meno di illeciti che pur non avendo rilevanza sotto il profilo della sicurezza alimentare richiedono azioni correttive, sanzioni amministrative o notizie di reato.

I laboratori dell'IZS-PLV sono in grado di supportare i Servizi delle ASL con strumenti e prove accreditate che permettono di smascherare le frodi più ricorrenti, comprese le diagnosi di specie rivolte a verificare la provenienza delle carni contenute negli impasti di carne e negli insaccati o gli esiti della congelazione di prodotti della pesca commercializzati o somministrati come freschi.

Le attività di contrasto alle frodi o di controllo della tracciabilità delle materie prime svolte dalle ASL e non rientranti in specifici piani dovranno essere, in ogni caso, rendicontate al termine dell'anno in occasione della relazione a consuntivo del PRISA 2015.

ALLEGATI

1 – VALUTAZIONE EFFICACIA

1- Procedura valutazione efficacia controlli ufficiali

2- procedura valutazione efficacia processo ACR

3- procedura valutazione efficacia processo ACL

4- Scheda registrazione verifica efficacia

5- Valutazione Auditor/Ispettore

2 – PROGRAMMA AUDIT REGIONALI AUTORITA' COMPETENTE 2015

3 – ACQUE

1 - Schede rilevazione dati del parametro piombo

2 - Indicazioni per la gestione delle non conformità del parametro piombo

3 – Piano Controllo AQUE MINERALI E DI SORGENTE

4 – ADDITIVI, AROMI, ENZIMI - Piano di controllo

5 –MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI - Piano di controllo

6 – SANITA' ANIMALE E IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE

6.1 Sanità animale

6.2 Benessere animale

6.3 Settore lattiero-caseario

6.4 PNR

6.5 PNAA

7 – SOTTOPRODOTTI OA

1 - Programmazione 2015 REG. 1069

2 – Verbale ispettivo

3 – Verbale audit

4 – Scheda NC

8 –ATTIVITA' NUTRIZIONALI

1 – Dichiarazione adesione panificatori

2 - scheda vigilanza nutrizionale scuole

9 – CAMPIONAMENTI

1 - Campionamento per analisi chimiche

2 – Campionamento per analisi microbiologiche

3 – Planning campio0ni chimici

4 – Planning campioni microbiologici

5 – Verbale campioni chimici IZS

6 – Programma di controllo e campionamento alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

7 - Verbale campioni radiazioni ionizzanti

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

PROCEDURE PER LA VALUTAZIONE DI EFFICACIA DEI CONTROLLI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Le definizioni

Secondo le definizioni contenute nel Regolamento (CE) n. 882/2004 e nella Decisione della Commissione 2006/677/EC:

Efficacia: è la misura in cui i controlli ufficiali producono un (previsto) effetto/realizzano un obiettivo. In questo particolare contesto, gli obiettivi sono quelli del Regolamento (CE) n. 882/2004.

L'efficacia non va confusa con l'efficienza che misura il rapporto input-output mettendo a confronto i costi e/o delle risorse impiegate (input) rispetto ad un determinato risultato (output).
Nella linea guida sugli standard di funzionamento delle AC è stata ripresa la definizione prevista dalla ISO 9000 che la definisce come: grado di realizzazione delle attività pianificate e di conseguimento dei risultati pianificati (extent to which planned activities are realized and planned results achieved).
Gli indicatori di efficacia negli interventi di prevenzione, e nello specifico, nel settore dei controlli per la sicurezza alimentare, vengono individuati sulla base delle seguenti categorie:

Output:

- Informazioni sulla attività di controllo ed i suoi risultati (per esempio il numero di ispezioni, campioni, misure attuative, livello di conformità, ecc.);

Outcome intermedio:

- Effetto dei controlli sul livello di conformità degli OSA (riduzione delle non conformità rilevate nei processi di produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti);
- Riduzione, eliminazione o contenimento dei rischi per la salute umana, animale (riduzione dei livelli di contaminazione chimica/fisica/microbiologica degli alimenti e delle malattie zoonotiche nelle popolazioni animali);
- Garanzia di lealtà negli scambi commerciali (frodi, competizione sui mercati, ecc.);

Outcome finale:

- Riduzione dei casi umani di malattie di origine alimentare, miglioramento dello stato di salute degli animali, ecc.;
- Fiducia dei consumatori nei prodotti e nell'Autorità Competente;
- Fiducia dei partner commerciali (mercato interno, EEA e paesi terzi).

Gli obiettivi dei controlli ufficiali

Gli obiettivi strategici attribuiti, dal Regolamento (CE) n. 882/2004, alle Autorità Competenti per i controlli ufficiali sono:

- "... applicare la normativa in materia di mangimi e di alimenti e le norme sulla salute e il benessere degli animali verificare il rispetto delle pertinenti disposizioni delle medesime da parte degli operatori del settore in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione" (da considerando 6);
- "Rispettare le regole generali per l'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative volte, segnatamente, a:

a) prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

e

b) garantire pratiche commerciali leali per i mangimi e gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori,…" (da articolo 1);

- "assicurare che i controlli ufficiali siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello..." (dal considerando 14).

Per raggiungere gli obiettivi strategici le Autorità competenti, devono definire degli obiettivi operativi mediante il Piano nazionale Integrato (PNI) e le sue declinazioni a livello regionale e locale. Le modalità operative devono garantire la qualità dei controlli ufficiali (alto livello) definita dai seguenti requisiti:

- ✓ uniformità dei controlli e delle decisioni (da considerando 12 e 14);
- ✓ coerenza dei controlli (da considerando 14);
- ✓ controlli svolti sulla base di una effettiva valutazione del rischio (articolo 3 comma 1);
- ✓ rilevazione affidabile delle non conformità;
- ✓ imposizione misure per trasformare non conformità in conformità, quando rilevate (articoli 54, 55).

Gli strumenti per la verifica dell'efficacia

Il Regolamento (CE) n. 882/2004, mutuando dai sistemi qualità volontari, individua 2 modalità per la verifica sull'efficacia dei controlli ufficiali:

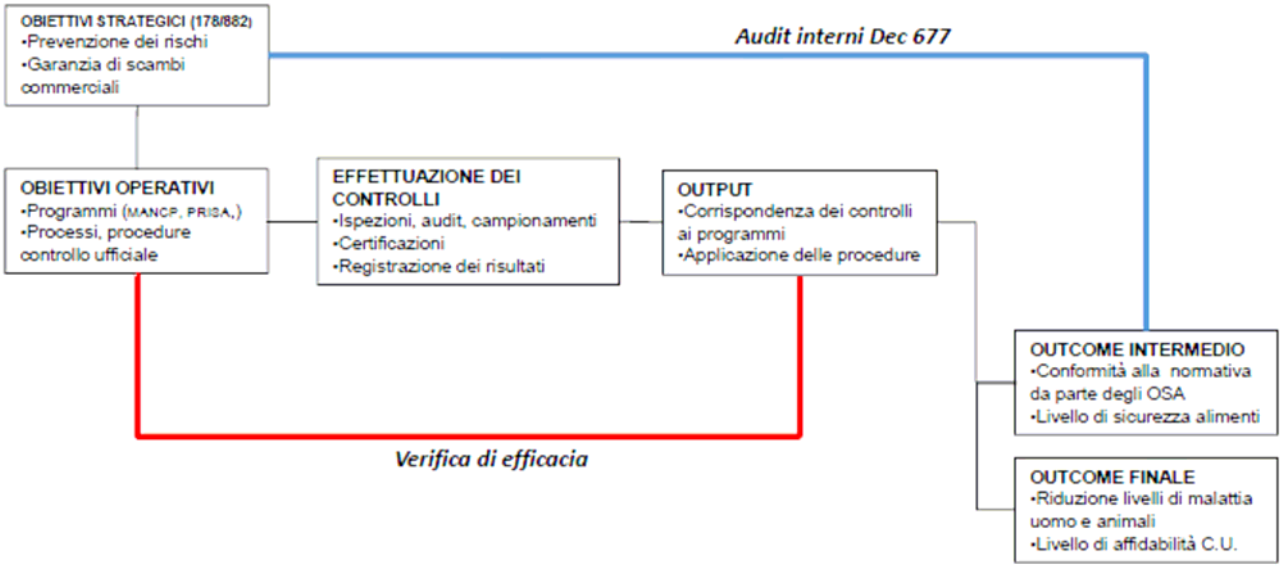
- ✓ "Le autorità competenti procedono a audit interni o possono far eseguire audit esterni, e prendono le misure appropriate alla luce dei loro risultati, per verificare che si stiano raggiungendo gli obiettivi del presente regolamento…" (articolo 4 comma 6);
- ✓ "Le autorità competenti devono prevedere procedure per:
- – verificare l'efficacia dei controlli ufficiali da esse eseguiti;…" (articolo 8 comma 3).

Mediante gli audit interni, si verifica la capacità del sistema, nel suo complesso, di raggiungere gli obiettivi strategici dei Regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 882/2004, identificabili con gli outcome intermedi, mentre mediante la verifica di efficacia, l'autorità competente, dimostra di tenere sotto controllo i propri processi operativi mediante un sistema di monitoraggio e verifica, al fine di assicurare la qualità dei controlli ufficiali.

Il sistema dei controlli ufficiali e i diversi livelli di valutazione dell'efficacia possono essere rappresentati con il seguente diagramma:

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it



Mentre per quanto riguarda gli audit interni, in Regione Piemonte, è già operativo un programma sperimentale che si è concluso nel 2014, si rende necessario standardizzare le procedure di verifica sulle attività di controllo ufficiale svolte dalle autorità competenti locali e le modalità di registrazione dei risultati, tenendo conto dell'esigenza di evitare ingiustificati appesantimenti burocratici.

Modalità operative

Le verifiche di efficacia hanno come obiettivo prioritario la tenuta sotto controllo delle attività di controllo ufficiale al fine di garantire le caratteristiche di qualità previste dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e precedentemente richiamate.

La verifica di efficacia del processo di effettuazione dei controlli ufficiali è gestita direttamente, a livello regionale, dal Responsabile del Settore Prevenzione e Veterinaria, a livello ASL, dal Direttore della SC, dal suo sostituto ove la posizione apicale non sia presente, anche mediante funzioni dagli stessi individuate, mediante deleghe e/o incarichi formali, e dovrebbe essere svolta sulla base del piano allegato alla presente nota dove sono indicati i livelli minimi di verifica.

Il rilievo di situazioni di non conformità nell'ambito dello svolgimento dei controlli ufficiali comporta pertanto, da parte dell'Autorità Competente, un intervento tempestivo finalizzato a ridurre i possibili danni per l'organizzazione e per l'OSA (gestione della non conformità) e la valutazione della esigenza di adottare delle azioni correttive per ridurre la probabilità del ripetersi della non conformità.

Spesso nei sistemi organizzativi complessi, a cui è assimilabile l'organizzazione dei controlli ufficiali caratterizzata da una continua evoluzione normativa, tecnologica ed operativa, risulta fisiologica una percentuale di errore da parte del personale.

Si ritiene pertanto che il rilievo di non conformità legate ad errori da parte del personale ispettivo, a meno che non vi siano elementi che evidenzino colpa o dolo (es. errori ripetuti più volte sulla stessa attività, nonostante le azioni correttive adottate in modo formale, sempre e solo da parte di uno stesso soggetto), non sia automaticamente inquadrabile in mancanze perseguibili disciplinarmente nei confronti dei singoli, ma debba essere prioritariamente affrontata come problematica di sistema.

Azioni a seguito di non conformità nello svolgimento dei controlli ufficiali

In ottemperanza all'articolo 8 (3) comma b, le Autorità Competenti devono prevedere procedure per assicurare, a seguito delle verifiche di cui al comma a, che siano adottati i correttivi eventualmente necessari e che la documentazione di cui al paragrafo 1 sia opportunamente aggiornata.

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

Le autorità competenti, qualora rilevino situazioni di non conformità nello svolgimento dei controlli ufficiali, adottano tempestivamente le seguenti misure:

- gestione (correzione) della non conformità: si tratta di interventi finalizzati a ridurre l'impatto della non conformità e a riportare a regime il sistema dei controlli (es. ritiro di un certificato contenente errori, annullamento di un campione per il quale siano state richieste analisi non previste per il tipo di matrice, annullamento di un provvedimento di imposizioni non supportato da evidenze, revisione della pianificazione dei controlli al fine di recuperare deviazioni dai programmi prestabiliti, ecc.) individuando e rimuovendo le cause alla base del problema;
- valutazione ed eventuale attuazione di azioni correttive: si tratta di valutare l'opportunità di intraprendere azioni mirate ad eliminare le cause di una non conformità o difetto, esistenti, o altre situazioni indesiderabili, per evitarne il ripetersi (es. aggiornamento del personale su procedure o istruzioni operative non correttamente applicate, revisione di procedure o istruzioni al fine di rimuovere errori procedurali, introduzione di modifiche organizzative, ecc.);
- verifica sulla effettuazione dell'intervento: viene valutata l'efficacia degli interventi adottati (svolgimento delle attività programmate e capacità delle stesse nel riportare il processo al suo funzionamento ottimale); in caso gli interventi non abbiamo risolto la non conformità si propongono nuove azioni.

L'autorità competente riporta le non conformità su un apposito registro e, per ogni non conformità, registra le attività svolte per la gestione della NC e l'eventuale azione correttiva, sul modulo di gestione delle NC/azioni correttive.

Allegati

- Piano verifiche di efficacia ACR
- Piano verifiche di efficacia ACL
- Scheda registrazione verifiche di efficacia
- Scheda valutazione auditor/ispettore
- Registro non conformità
- Scheda gestione non conformità/azioni correttive

Documenti di riferimento

- REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (consolidato M12).
- DECISIONE DELLA COMMISSIONE del 29 settembre 2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali 2006/677/CE.
- Ministero della Salute - Nota prot. DGSAF 0015372-P-16/08/2012 “Verifica dell’efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell’articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE n.882/2004”.
- Circolare del Ministero della Salute DGSAF 0006522-P-25/03/14.
- Not a “Tool Kit” Practitioner’s Guide to Measuring the Performance of Public Programs By Mark Schacter Institute On Governance Ottawa, Canada Institute On Governance, 2002.

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
sanita.pubblica@regione.piemonte.it

- Environmental health services in Europe 5. Guidelines for evaluation of environmental health services. Cristina H.Drew, Jaco Van Duivenboden and Xavier Bonnefoy. WHO Regional Publications, European Series, N.90.
- Auditing effectiveness of official control systems. National Audit Systems Network February 2014 Version 1.

ALLEGATO

PIANO PER LA VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI DELLE AUTORITA' COMPETENTE REGIONALE (ACR) PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

FASE	REQUISITI	VERIFICHE	PERIODICITA'	REGISTRAZIONI
programmazione/ pianificazione	– Programmazione regionale per il sistema dei controlli sulla sicurezza alimentare – Procedure, istruzioni, circolari interpretative per garantire uniformità controlli e decisioni da parte delle ASL compresi audit interni – procedure e istruzioni per attività regionali	Rispondenza del PRISA ai regolamenti comunitari e coerenza con il MANCP	Al termine della redazione e in caso di revisione e/o integrazione	Provvedimento deliberativo a firma del responsabile del Settore
		Procedure/istruzioni documentate, piani di attività coerenti con gli obiettivi prefissati sia interni al Settore che destinati alle ASL	In fase di predisposizione e ad ogni revisione	Firma da parte del responsabile
Effettuazione	– Gestione delle informazioni UE/Ministero/ Regione/ASL – Nodo regionale allerte – Gestione elenchi SINTESI – Gestione elenchi EXPORT – Svolgimento interventi programma Audit interni sulle ASL – Svolgimento interventi programma Audit sui laboratori di autocontrollo – Analisi e aggregazione dati per rendicontazione e riesame	Stato di avanzamento delle attività interne al Settore	Almeno semestrale	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Stato di avanzamento delle verifiche sulle ASL		
		Stato di avanzamento delle verifiche sui laboratori di autocontrollo		
		Professionalità ispettore/auditor	Tutto il personale ispettivo almeno 2 valutazioni entro il programma quinquennale	Schede formazione/ aggiornamento individuali
				Schede valutazione individuale firmate dal responsabile
		qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni di competenza regionale	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
Adozione delle azioni a seguire	– Richiamo e solleciti alle ASL – Formulazione di raccomandazioni nei confronti delle ASL per la rimozione delle criticità riscontrate nel corso di verifiche regionali	Conformità dei rapporti di verifica sulle ASL e sui laboratori analisi di autocontrollo	Il 100% sul totale dei rapporti di audit, delle raccomandazioni e dei follow-up	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Conformità delle raccomandazioni alle ASL ed ai laboratori analisi di autocontrollo		
		Efficacia dei follow-up		

PIANO PER LA VERIFICA DI EFFICACIA DEI CONTROLLI UFFICIALI DELLE AUTORITA' COMPETENTI LOCALI (ACL)PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

FASE	REQUISITI	VERIFICHE	PERIODICITA'	REGISTRAZIONI
programmazione/ pianificazione	– categorizzazione degli OSA e graduazione degli interventi – procedure e istruzioni per uniformità controlli e decisioni	Rispondenza del PAISA alle indicazioni regionali	Al termine della redazione e in caso di revisione e/o integrazione	Firma da parte del responsabile
		Procedure/istruzioni documentate, piani di attività coerenti con gli obiettivi prefissati	In fase di predisposizione e ad ogni revisione	Firma da parte del responsabile
Effettuazione	– coerenza controlli ufficiali – uniformità controlli e decisioni – rilevazione affidabile delle conformità e delle non conformità	Stato di avanzamento dei controlli	Almeno semestrale	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		rispetto della tipologia dei controlli		
		trasparente selezione degli OSA		
		Disponibilità di apparecchiature adeguate e in corretto stato di manutenzione/ taratura	Almeno annuale	Scadenziario manutenzione/taratura apparecchiature
				Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Professionalità ispettore/auditor	Tutto il personale ispettivo almeno 2 valutazioni entro il programma quinquennale	Schede formazione/ aggiornamento individuali
				Schede valutazione individuale firmate dal responsabile
		qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni dei controlli ufficiali (registri, relazioni a seguito di controllo ufficiale, verbali campionamento, certificazioni, ecc.)	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
Adozione delle azioni a seguire	– imposizione di misure per la rimozione delle non conformità, comprese le sanzioni, proporzionate in relazione al rischio e con approccio uniforme	Conformità dei provvedimenti impositivi	Almeno il 5% sul totale delle registrazioni delle non conformità (verbale illecito amministrativo, procedure penali, ecc.)	Scheda riesame programma attività firmata dal responsabile
		Conformità dei provvedimenti sanzionatori		
		qualità delle registrazioni comprese quelle informatizzate		

Scheda registrazione verifiche di efficacia

1. Valutazione attività svolte

Descrizione attività di controllo:						
Interventi programmati nel periodo dal…….. al …… Numero:			**Interventi effettuati Numero:**			**Valutazione:**
Interventi per tipologia di controllo:			**Interventi effettuati per tipologia**			**Valutazione:**
Valutazione documentale						
Riferimenti atto	**conformità formale**	**coerenza contenuto**	**conformità procedurale**	**archiviazione**	**registrazione su sistema informatico**	**giudizio**

2. Risultati della valutazione degli auditor

Ispettore	**Valutazione documentale**	**Dati di ritorno soggetti auditati/ispezionati**	**Osservazioni sul campo**
	N. e Riferimenti atti valutati **Criteri:** – **conformità formale** – **coerenza contenuto** – **conformità procedurale** – **registrazione su sistema informatico**		

3. Analisi dei reclami/ricorsi

Reclamo/ricorso (audit n. , data)	**Contenuto**	**Analisi delle cause**	**Azioni conseguenti**

4. Osservazioni e suggerimenti effettuate da personale delle autorità competenti o da altre parti interessate

5. Risultati delle azioni correttive/preventive adottate per la gestione del programma di audit

6. Raccomandazioni per il miglioramento

1	
2	
3	
4	

Data: ……

I/il Responsabile del Riesame

Tipologia di controllo ufficiale:

……..

Auditor/ispettore valutato: ……
Ruolo: □ Responsabile GV □ Auditor/Ispettore

Prospetto delle abilità	Verifica documentale	ell'audit/ispezione	Sufficiente **1**	Discreta **2**	Buona **3**	Ottima **4**
Abilità di comunicazione con i diversi livelli dell'organizzazione auditata/ispezionata						
Risultanze						
Abilità nell'interagire con gli altri auditor/ispettori e rispettare il piano di audit (ruoli, assegnazioni, tempi) o le procedure ispettive						
Risultanze						
Abilità nella scelta del campione di ambienti ed attività e capacità di approfondimento rispetto alle evidenze riscontrate						
Risultanze						
Abilità nell'effettuazione di interviste (ove previste altrimenti N.A.)						
Risultanze						
Abilità nel classificare le risultanze sul settore specifico						
Risultanze						
Abilità nella registrazione, sia cartacea che informatica (ove previsto), delle evidenze e delle risultanze (compresi esiti di visita ante-post mortem), a contribuire alla stesura del rapporto/relazione a seguito di controllo ufficiale						
Risultanze						
Punteggio totale						

Commenti auditor/ispettore
……
……..

La valutazione è stata effettuata da: ……
In qualità di: □ Responsabile GV; □ Supervisore; □ Auditato

Luogo e data

Firma

Programma annuale audit sulle strutture complesse Servizi Igiene alimenti e nutrizione e Servizi Veterinari delle ASL deputate ai controlli sulla sicurezza alimentare - anno 2015

Obiettivi

- ✓ Validare le procedure di audit sulle autorità competenti definite dalla D.D. n. 1020 del 23 dicembre 2011 e completare la formazione degli auditor
- ✓ Verificare l'attività di controllo ufficiale, effettuata ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/04, dall'Autorità competente locale in merito alla sicurezza degli alimenti, nei settori della produzione primaria, della macellazione, trasformazione e commercializzazione degli alimenti di origine animale e vegetale con particolare riferimento a:
- valutare se i controlli ufficiali nelle imprese alimentari sono effettuati secondo quanto previsto dalla programmazione regionale e/o locale, con regolarità ed in funzione del livello di rischio dell'impresa;
- verificare se i controlli ufficiali sulle imprese alimentari sono effettuati secondo procedure definite e sono adeguatamente documentati;
- verificare l'efficacia, l'appropriatezza e l'affidabilità dei controlli nel garantire la sicurezza delle produzioni alimentari la conformità alla normativa in materia di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali durante il trasporto e la macellazione.

Criteri

- ✓ Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- ✓ Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/9/2006 che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del Reg. CE 882/04;
- ✓ Decreto Legislativo 6 Novembre 2007, n. 193 sull'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- ✓ Decreto Legislativo n. 502 del 30 dicembre 1992 "riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della Legge 23 ottobre 1992 n. 421" e successive modifiche ed integrazioni;
- ✓ Decreto Legislativo n. 286 del 30 luglio 1999 "riordino e potenziamento dei meccanismi e strumenti di monitoraggio e valutazione dei costi, rendimenti e dei risultati dell'attività svolta dalle amministrazioni pubbliche a norma dell'articolo 11 della Legge 15 marzo 1997 n. 59;
- ✓ Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa.";
- ✓ Decreto Legislativo 7 marzo 2005, n. 82 "Codice dell'amministrazione digitale";
- ✓ Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche" e s.m.i.;
- ✓ Decreto Legislativo 27 ottobre 2009, n. 150. Attuazione della legge 4 marzo 2009, n. 15, in materia di ottimizzazione della produttività del lavoro pubblico e di efficienza e trasparenza delle pubbliche amministrazioni;
- ✓ Circolare Ministero della Salute prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 - le Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regolamenti. 882/04 e 854/04;
- ✓ Tutte le norme relative ai settori dei materiali a contatto e degli additivi.;
- ✓ sistema organizzativo dell'Autorità competente locale (Atto aziendale, Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare).

Stima delle Risorse

Umane
24 giornate/uomo così impiegate: ✓ 18 giornate per audit sul campo (6 x n.3 auditor) ✓ 6 giornate per la preparazione del piano di audit, la presa di contatto, la redazione del rapporto.

Beni e Servizi
✓ Impiego di auto aziendali e/o mezzi pubblici per trasferimenti ✓ Rimborsi pasto

Allegato: cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

I Responsabili del programma di audit	firma
Griglio, Negro, Cravero, Caputo, Gamaleri, Ardizio, Pairone	

Per approvazione

La Direzione dell'Autorità Competente Regionale	firma

Cronoprogramma annuale audit Autorità Competenti

x *Audit Autorità competente regionale verso Autorità competente locale*

☐ *Audit interno di supervisione Autorità competente locale*

ANNO 2015													
Estensione dell'audit	**Gen**	**Feb**	**Mar**	**Apr**	**Mag**	**Giu**	**Lug**	**Ago**	**Set t**	**Ott**	**Nov**	**Dic**	**Autorità competente/Servizio/settore auditato/imprese alimentari/laboratori**
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI									X				ASLCN1; servizio VET area A;
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE DEGLI ANIMALI DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI									X				ASLVC; servizio VET area A;
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE TRASFORMAZIONE ALIMENTI E CONSERVE										X			ASLTO1; SIAN/VET area B; Sede,
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE ALIMENTAZIONE ANIMALE										X			ASL AT; VET area C;
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE AUDIT SETTORE ALIMENTAZIONE ANIMALE											X		ASL AL; servizio VET area C;
AUDIT GENERALE SULL'ORGANIZZAZIONE DEI CONTROLLI AUDIT SETTORE TRASFORMAZIONE ALIMENTI E CONSERVE											X		ASL TO3; servizio SIAN/VET area B;

SCHEDA I RILEVAZIONE DATI PARAMETRO PIOMBO N.° /__/__/__/

DATI GENERALI

Data rilevazione

Operatore/i **ASL**

Comune **Provincia**

Via/piazza

Tipo struttura **N. utenti_____**

[ ] scuola
[ ] ospedale
[ ] assistenziale

DATI RELATIVI AL PRELIEVO CAMPIONE PRESSO L'EDIFICIO (DOPO IL PUNTO DI CONSEGNA)

CAMPIONE N. º

Ubicazione presa campione

Tipologia presa
[ ] rubinetto a manopola
[ ] rubinetto a pulsante
[ ] rubinetto con comando non manuale

Presenza frangiacqua SI' [ ] NO [ ]

Presenza di impianti di trattamento acque all'interno dell'edificio prima del punto di prelievo
SI' [ ] NO [ ]
In caso positivo specificare quale_____

Presenza di sistemi di accumulo dell' acqua all'interno dell'edificio prima del punto di prelievo (es. vasche di accumulo o autoclavi)
SI' [ ] NO [ ]

In caso positivo specificare tipologia e capacità _____

Parametri fisico-chimici rilevati in loco :

temperatura acqua /__/__/, /__/ °C cloro residuo libero /__/, /__/__/

Esito analitico
[ ] conforme ug/lt_____
[ ] non conforme ug/lt_____

I TECNICI DELLA PREVENZIONE

_____

SCHEDA II RILEVAZIONE DATI PARAMETRO PIOMBO N.° /__/__/__/

DATI RELATIVI AL PRELIEVO CAMPIONE ALLA RETE ACQUEDOTTO (PRIMA DEL PUNTO DI CONSEGNA)

CAMPIONE N. º

Denominazione acquedotto _____
Soggetto gestore _____
Soggetto operativo _____

Tipologia e ubicazione presa campione (via , piazza, altri elementi utili alla identificazione)

Distanza approssimativa che intercorre tra il punto di prelievo e il punto di consegna dell'edificio in esame /__/__/__/__/ metri

Prima del punto di prelievo l'acqua è sottoposta a trattamenti SI' [ ] NO [ ]
Tipo di trattamento
[ ]clorazione (cloro residuo libero)
[ ] U.V.
[ ] altri trattamenti disinfezione (specificare _____)
[ ] filtrazione
[ ] abbattimento metalli (specificare _____)
[ ] denitrificazione
[ ] abbattimento solventi organici
[ ] abbattimento diserbanti
[ ] altro _____

Esito analitico
[ ] conforme ug/lt _____
[ ] non conforme ug/lt _____

I TECNICI DELLA PREVENZIONE

_____

Indicazioni per la gestione della non conformità del parametro piombo rilevata in edifici o strutture in cui l'acqua è fornita al pubblico

Ai sensi dell'art. 5, comma 2, del Dlgs. 31/01 s.m.i. il Titolare ed il Responsabile della gestione di edifici o strutture in cui l'acqua è fornita al pubblico devono assicurare che i valori di parametro fissati nell'allegato 1 del succitato decreto, rispettati al punto di consegna, siano mantenuti nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti.

Pertanto nel caso in cui l'ASL riscontri che le acque fornite al rubinetto delle utenze privilegiate presentino piombo a livelli superiori al limite di legge e che il livello di piombo in eccesso dipenda dal rilascio di piombo dai materiali dell'impianto idrico interno, le azioni da raccomandare al Responsabile della struttura per la gestione del problema sono:
1. **temporanee**: possibili da realizzarsi in breve tempo ma non risolutive del problema, tuttavia in grado di prevenire effetti sulla salute e obbligatoriamente utilizzabili solo per il tempo in cui siano state programmate e attuate le soluzioni definitive
2. **definitiva:** sostituzione dei materiali contenenti piombo, da programmarsi e realizzarsi in genere nel lungo periodo, quando condizioni complesse e molteplici rendano difficile o impossibile attuarle in breve tempo, ma obbligatoriamente da eseguirsi, non essendo consigliabile ricorrere alle soluzioni temporanee per un lungo periodo di tempo.

Azioni temporanee

In attesa della sostituzione dei componenti dell'impianto idrico con materiali senza piombo l'ASL raccomanderà al Responsabile che nell'edificio siano garantiti:
1. il deflusso dell'acqua dal rubinetto per alcuni minuti qualora l'acqua non sia stata utilizzata per almeno 4 ore consecutive , in quanto maggiore è il tempo del suo contatto con i materiali dell'impianto in piombo, maggiore è la quantità di piombo ceduto e rilasciato nell'acqua.
2. il divieto di utilizzo per la preparazione, cottura di alimenti o bevande dell' acqua prelevata **calda** al rubinetto, in quanto le temperature elevate favoriscono la corrosione e la cessione del piombo dall'impianto all'acqua.
3. la manutenzione e pulizia frequente delle retine rompigetto o di eventuali filtri applicati ai rubinetti, a livello dei quali si possono depositare residui di materiali contenenti piombo.

Azioni definitive

L'unica soluzione definitiva per la diminuzione della concentrazione di piombo, dovuta alla cessione dall' impianto idrico interno, è rappresentata dalla rimozione dei materiali contenenti piombo a contatto con l'acqua e dalla sostituzione con materiali conformi alla vigente normativa secondo quanto previsto nel Decreto 6 aprile 2004, n. 174 e s.m.i. Ministero della Salute (GU n. 166 del 17-7-2004).

Poichè questi interventi richiedono nella maggior parte dei casi risorse e tempi significativi, il Responsabile della struttura dovrà programmare la sostituzione graduale dell'impianto di distribuzione interna e, nel periodo di tempo che intercorre tra le azioni temporanee su descritte e quella definitiva della sostituzione, dovrà mettere in atto un piano o una serie di misure di sorveglianza per adempiere alle responsabilità previste per legge. In particolare:

- verificare le caratteristiche della rete interna e quindi l'entità dei materiali contenenti piombo a contatto con l'acqua;
- predisporre un adeguato programma di manutenzione dell'impianto e dei rubinetti;
- prevedere controlli interni per il parametro piombo.

.

Bibliografia Breve di Riferimento

1 Decreto 6 aprile 2004, n. 174. Ministero della Salute. Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano. (GU n. 166 del 17-7-2004)
2 WHO (World Health Organisation), 2011. Guidelines for drinking water quality. Fourth edition. World Health Organization, Geneva, Switzerland, (disponibile sul sito http://whqlibdoc.who.int/publications/2011/ 9789241548151_eng.pdf); WHO (World Health Organisation) Lead in Drinking-water - Background document for development of WHO Guidelines for Drinking-water Quality, 2011, e riferimenti ivi citati.
3 JECFA. Evaluation of Certain Food Additives and Contaminants. Seventy-third report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità

Settore Prevenzione e Veterinaria

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DELLE ACQUE MINERALI E DI SORGENTE DESTINATE ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

22 Giugno 2015

INDICE

1. INTRODUZIONE pag. 1
2. FINALITA' pag. 2
3. DEFINIZIONI E ACRONIMI pag. 2
4. NORMATIVA pag. 3
5 AUTORIZZAZIONE pag. 5
6. ATTUAZIONE DEL PIANO pag. 6
7. CONTROLLO UFFICIALE pag. 6
7.1 Strumenti operativi pag. 6
7.2 Campionamenti pag. 7
7.2.1 Alla fonte pag. 8
7.2.2 Agli impianti di imbottigliamento e relativi depositi pag. 9
7.2.3 Ai depositi all'ingrosso e punti vendita pag. 9
7.2.4 Giudizio di accettabilità pag. 10
7.3 Campioni scondizionati pag. 10

ALLEGATI:

1 Valutazione rischio imprese produzione acque minerali e di sorgente pag. 12
2 Lista di riscontro per i requisiti strutturali e gestionali pag. 13
3 Modello relazione annuale pag. 18
4 Verbale di prelevamento pag. 19

1. INTRODUZIONE

La produzione di acque minerali naturali e di sorgente riveste rilevante importanza economica nella Regione Piemonte.

Tale ambito è attualmente regolato da:

- Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176 che attua la Direttiva 2009/54/CE sull'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali e di sorgente;
- Decreto Ministeriale (DM) 10.12.2015 recante i criteri di valutazione delle acque minerali naturali;
- le Circolari del Ministero della Sanità 13.9.1991, n. 17 e 12.5.1993, n. 19, che stabiliscono le procedure per il campionamento, la metodologia analitica, la frequenza dei controlli microbiologici e chimico fisici;
- le Circolari dell'Assessorato Sanità della Regione Piemonte prot. n. 4644/48/766 del 19.7.1995 e prot. n. 4644/48/766 bis del 7.8.1995.

Alcune tra queste disposizioni sono antecedenti alle norme del "pacchetto igiene", e non tengono conto delle profonde modificazioni apportate in tema di controllo ufficiale dalla legislazione europea: in particolare le Circolari ministeriali n. 17 del 13.9.1991 e n. 19 del 12.5.1993, contengono disposizioni di indirizzo per il controllo ufficiale che devono essere aggiornate per aderire ai più recenti indirizzi normativi.

Di conseguenza si rende necessaria una revisione delle disposizioni applicabili nell'ambito del controllo ufficiale, verificato quanto disposto agli articoli 17 e 30 del D.Lgs 176/2011, dove si prevede che, per la vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali naturali e di sorgente, si osservano, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.
Le Circolari ministeriali 17/1991 e 19/1993 continuano ad essere applicabili nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria attualmente vigente.

Il Regolamento (CE) 852/2004, applicabile anche alle acque minerali naturali e di sorgente, attribuisce all'operatore del settore alimentare (OSA) la responsabilità di garantire che gli alimenti soddisfino i requisiti previsti dalla legislazione attraverso procedure basate sui principi del sistema HACCP e su procedure di buona prassi igienica e produttiva (GHP e GMP).

Come è noto, in base all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi le acque minerali e le acque di sorgente immesse sul mercato UE.

2. FINALITÀ

Le presenti linee guida hanno lo scopo di indirizzare i controlli ufficiali sulla produzione e commercializzazione delle acque minerali naturali e delle acque di sorgente destinate all'imbottigliamento secondo le indicazioni della vigente legislazione europea in materia di sicurezza alimentare.

Le linee guida sono applicabili agli stabilimenti di imbottigliamento ed alle attività di distribuzione e vendita delle acque minerali naturali e di sorgente.

Sono escluse le acque minerali per uso termale, anche idropinico.

3. DEFINIZIONI e ACRONIMI

Si applicano, ai fini del presente provvedimento, le definizioni previste da:

- Regolamento CE 178/2002 del 28.01.2002;
- Regolamento CE 852/2004 del 29.04.2004;
- Regolamento CE 882/2004 del 29.04.2004;
- Art. 2 D.Lgs 06.11.2007, n.193;
- D.Lgs 02.02.2001, n. 31 e s.m.i.;
- D.Lgs 08.10.2011, n. 176;

si applicano, inoltre, le seguenti definizioni:

- **Acqua minerale naturale**: acque che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una o più sorgenti naturali o perforate e che hanno caratteristiche igieniche particolari e, eventualmente, proprietà favorevoli alla salute (*art. 2 D.Lgs 176/2011*);
- **Acqua di sorgente**: acque destinate al consumo umano, allo stato naturale e imbottigliate alla sorgente, che, avendo origine da una falda o giacimento sotterraneo, provengono da una sorgente con una o più emergenze naturali o perforate (*art. 20 D.Lgs 176/2011*);
- **Acqua destinata al consumo umano** (potabile): acqua rispondente ai requisiti previsti dal Decreto Legislativo 02.02.2001, n. 31, recepimento della Direttiva 98/83/CE, modificato ed integrato dal Decreto Legislativo 02.02.2002, n. 27;
- **Stabilimento di imbottigliamento** di acqua minerale naturale e di sorgente: stabilimento autorizzato al funzionamento con provvedimento regionale;
- **Linea di imbottigliamento**: insieme di macchine dedicate a compiere una determinata funzione (termoformatrici, lavatrici, soffiatrici, riempitici, tappatrici, etichettatrici, fardellatrici, pallettizzatori ecc.) collegate tra loro, per lo più mediante nastri trasportatori, ecc.

Acronimi

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente
ACL: Autorità competente Locale
ASL: Aziende Sanitarie Locali
OSA: Operatore del Settore Alimentare
SIAN: Servizio Igiene degli Alimenti e la Nutrizione
PRISA: Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare
UE: Unione europea

4. NORMATIVA

Disposizioni di carattere generale

- **Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109** e s.m.i. relativo all'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181** Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità.
- **Regolamento (CE) 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio del 28/01/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- **Regolamento (CE) 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) 882/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29/04/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
- **D.Lgs 6.11.2007, n. 193** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.
- **D.Lgs. 19/11/2008, n. 194** Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento (CE) n. 882/2004.
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione. (GUUE L 304 del 22.11.2011). [*si applica dal 13.12.2014, ad eccezione dell'art. 9, paragrafo 1, lett l), che si applica a decorrere dal 13.12.2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 01.01.2014*]

Principali riferimenti normativi in materia di acque minerali e di sorgente:

- **DCG 07.11.1939** Disposizioni concernenti le analisi delle acque minerali.
- **D.Lgs 08/10/2011 n. 176** Attuazione della Direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e commercializzazione delle acque minerali naturali.
- **D.Lgs 02.02.2001, n. 31** Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **D.Lgs 02.02.2002, n. 27** Modifiche ed integrazioni al D.Lgs 2 febbraio 2001, n. 31, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano.
- **DM 11/09/2003** Attuazione della direttiva 2003/40/CE della Commissione nella parte relativa all'etichettatura delle acque minerali e di sorgente.
- **DM 10/02/2015** Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali.
- **Circolare** Ministero della Sanità n. **17** del 13/09/1991 avente per oggetto "Analisi microbiologiche di acque minerali naturali".
- **Circolare** Ministero della Sanità n. **19** del 12/05/1993 avente per oggetto " Analisi chimiche e chimico fisiche di acque minerali naturali".

Principali riferimenti normativi relativi ai Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:

- **DM 21.03.1973 e s.m.i.** disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale: artt. 3, 5, 6, 7 e 8.
- **DPR 23.08.1982, n. 777** attuazione direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **D.Lgs 25.01.1992, n. 108** attuazione direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- **Regolamento (CE) 1935/2004** del 27.10.2004 riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **Regolamento (CE) 2023/2006** della Commissione del 22.12.2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari.
- **Regolamento (UE) 10/2011 del 14.01.2011** riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.
- **DM 18.05.2010, n. 113** Regolamento recante aggiornamento del DM 21.03.1973, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato.
- **Circolare** Ministero della Salute DGSAN 27252-P del 07.09.2010 relativa al DM 18.05.2010, n. 113.

5. AUTORIZZAZIONE

L'utilizzo per l'imbottigliamento di una sorgente di acqua minerale naturale e l'immissione in commercio di un'acqua di sorgente, sono soggette ad autorizzazione ai sensi degli artt. 6 e 22 del D.Lgs 176/2011. L'autorizzazione, rilasciata dalla Regione Piemonte - Direzione Sanità - Settore Prevenzione e Veterinaria, è subordinata all'acquisizione del riconoscimento del Ministero della Salute (artt. 5/21 D.lgs 176/2011), della Concessione mineraria della Provincia (L.R. 25/1994 e s.m.i.) e del parere tecnico del SIAN dell'ASL territorialmente competente.

Il SIAN, entro 30 giorni, svolge gli accertamenti per verificare la rispondenza ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti dall'allegato II del Regolamento (CE) 852/2004 e dagli artt. 7 / 23 del D.Lgs 176/2011, tali da conservare all'acqua le proprietà esistenti alla sorgente ed escludere ogni pericolo di inquinamento. Al termine, il SIAN invia il parere motivato, unitamente al verbale di sopralluogo, al Settore regionale.

In caso di parere favorevole, il Settore regionale autorizza con provvedimento ufficiale l'attività.

In caso di accertamento non favorevole con prescrizioni, il SIAN controllerà l'esecuzione delle stesse al termine del periodo concesso, trasmettendo successivamente il relativo parere alla Regione.

Nel caso di variazioni dell'attività, di modifiche strutturali significative (es: modificazione destinazione d'uso dei locali, nuovi locali, nuove linee imbottigliamento, …), l'OSA presenterà ulteriore istanza, completa di relazione ed eventualmente di planimetria se sono interessate le strutture.

Dovranno essere comunicate direttamente alla Regione e all'ASL territorialmente competente:

- la variazione del responsabile della direzione tecnica dello stabilimento, allegando la dichiarazione del medesimo di accettazione dell'incarico;
- le modifiche strutturali non significative (es. semplice ridistribuzione degli spazi o delle attrezzatture, sostituzione attrezzature che non incidano sulle caratteristiche igienico sanitarie dei locali), allegando relazione tecnica, planimetria ed eventuale dichiarazione di conformità dei materiali e oggetti destinati al contatto alimentare;
- la sospensione, anche temporanea, ed il riavvio dell'utilizzazione di un acqua minerale naturale o di sorgente riconosciuta, allegando per il riavvio imbottigliamento almeno un'analisi chimica e chimico-fisica ed un'analisi microbiologica eseguite su campioni prelevati alla sorgente, da laboratori autorizzati ex DCG 7.11.1939;
- l'aggiornamento delle etichette delle acque minerali, ex art. 11-comma 6- D.Lgs 176/2011, allegando le analisi chimica, chimico-fisica e microbiologica eseguite su campioni prelevati alla sorgente, da laboratori autorizzati ex DCG 7.11.1939.

6. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del piano regionale per le parti e negli ambiti di rispettiva competenza e affidata in base alle normative vigenti:

ASL (ACL) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo attraverso i Servizi Igiene Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione;

ARPA Piemonte per l'effettuazione delle analisi di laboratorio in controllo ufficiale.

7. CONTROLLO UFFICIALE

Il controllo ufficiale della produzione di acque minerali naturali e di acque di sorgente è effettuato con le tecniche previste dal Regolamento (CE) 882/2004, che comprendono: monitoraggio, sorveglianza, verifica, audit, ispezione, campionamento ed analisi, nonché quanto previsto dalla normativa di settore.

7.1 STRUMENTI OPERATIVI

La programmazione dei controlli ufficiali degli stabilimenti si basa sulla valutazione del rischio, come previsto dall'art. 3 del Reg. CE 882/2004, da eseguire utilizzando lo schema in allegato 1.

Conseguentemente, uno stabilimento sarà definito:

a **rischio basso** con un punteggio **inferiore a 32**;

a **rischio medio**, con un punteggio **da 32 a 42**;

a **rischio alto**, con un punteggio **superiore a 42**.

Definita la classe di rischio la frequenza dei controlli ufficiali riguardante ispezione o audit presso gli stabilimenti è la seguente:

stabilimento con **rischio basso** **almeno 2 controlli per anno,** di cui **1 audit ogni 3 anni**;
stabilimento con **rischio medio** **almeno 4 controlli per anno,** di cui **1 audit ogni 2 anni**;
stabilimento con **rischio alto** **almeno 6 controlli per anno**, di cui **1 audit ogni anno.**

CLASSE di RISCHIO	PUNTEGGIO	CONTROLLI MINIMI ANNUALI	AUDIT
BASSO	INFERIORE A 32	2	1 OGNI 3 ANNI
MEDIO	DA 32 A 42	4	1 OGNI 2 ANNI
ALTO	SUPERIORE A 42	6	1 OGNI ANNO

I manufatti e gli impianti di captazione sono controllati, di norma, nel corso dei campionamenti stagionali programmati alla fonte.

I controlli ufficiali che si rendessero necessari oltre a quelli previsti nella programmazione sono soggetti al pagamento previsto dall'art. 4 del D.Lgs 194/2008.

Entro sei mesi dall'entrata in vigore del presente Provvedimento, i SIAN sul cui territorio sono presenti stabilimenti di imbottigliamento dovranno eseguire un controllo utilizzando la lista di riscontro in allegato 2, tale controllo ha lo scopo di definire univocamente le caratteristiche dell'impresa, "fotografandone" l'aspetto strutturale, organizzativo e procedurale anche al fine dell'attribuzione dell'indice di rischio.

Ad ogni controllo dovrà comunque essere rilasciata all'OSA la relazione ex art. 9 Reg. (CE) 882/2004.

Nel caso in cui a seguito del controllo ufficiale debbano essere impartite prescrizioni, sarà cura del SIAN (Autorità Competente Locale) emetterle ai sensi dell'art 54 del Regolamento (CE) 882/2004; la verifica dell'ottemperanza potrà essere eseguita al successivo controllo ufficiale o, quando le prescrizioni non si riferiscano ad aspetti importanti che possono inficiare l'igienicità dei locali/impianti, sarà accettata come ottemperanza una dichiarazione in tal senso inviata dall'OSA, salvo l'effettiva verifica al successivo controllo.

Nel caso in cui a seguito del controllo o di risultati di analisi irregolari, debbano essere presi provvedimenti urgenti a salvaguardia della salute pubblica, il SIAN (Autorità Competente Locale) potrà procedere anche alla sospensione temporanea dell'imbottigliamento, ai sensi dell'art 54 del citato regolamento; contemporaneamente relazionerà al Settore regionale che provvederà a diffidare l'impresa ad eliminare le cause dell'inconveniente.

Nel caso in cui a seguito del controllo siano constatate irregolarità nell'utilizzo delle autorizzazioni (cfr. artt. 6, 7, 22 e 23 del D.Lgs 176/2011) il SIAN (Autorità Competente Locale) potrà procedere anche alla sospensione temporanea dell'imbottigliamento, ai sensi dell'art 54 del Regolamento (CE) 882/2004 e trasmetterà dettagliata relazione al Settore regionale che provvederà a diffidare l'impresa ad eliminare le cause dell'irregolarità. In caso di mancata ottemperanza nei termini concessi, lo stesso Settore potrà sospendere l'autorizzazione e successivamente, persistendo l'irregolarità, revocare l'autorizzazione.

Entro il mese di febbraio i SIAN sul cui territorio sono presenti imprese di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente, regolarmente autorizzate, sono tenuti a trasmettere al Settore Prevenzione e Veterinaria una relazione sui controlli eseguiti nell'anno precedente in tali imprese, strutturata secondo il modello allegato 3

7.2 Campionamenti

I campionamenti dalla fonte alle linee di imbottigliamento devono essere possibili attraverso rubinetti agevolmente campionabili.

Pertanto i rubinetti saranno posizionati presso adeguati manufatti collocati in luoghi di facile accesso sia ai fini delle manutenzioni previste in autocontrollo sia per consentire l'accessibilità in termini di sicurezza degli operatori del SIAN e ARPA addetti ai controlli ufficiali, con i mezzi e nei tempi disponibili.

L'Autorità Competente Locale redige il verbale di prelievo utilizzando il modello allegato 4.

Il laboratorio ARPA che riceve i campioni deve sottoporli ad analisi nel più breve tempo possibile ed al massimo entro 24 ore dal prelievo.

I campionamenti ufficiali che si rendessero necessari oltre a quelli previsti nella programmazione, sia alla fonte che allo stabilimento, sono soggetti al pagamento di cui all'art. 4 del D.Lgs 194/2008. In questi casi i parametri analitici da indagare potranno essere ridotti e mirati in rapporto al rischio eventualmente individuato.

7.2.1 *Alla fonte*

Il prelievo dei campioni alla fonte viene effettuato dal personale opportunamente formato delle strutture di ARPA Piemonte, Ente che svolge le analisi sia chimiche che batteriologiche, con l'assistenza dell'ACL.

Nel caso in cui la fonte non sia agevolmente raggiungibile in sicurezza, e si preveda che tali condizioni di accessibilità non possano essere ripristinate in tempo utile per il rispetto del periodismo prestabilito, l'ACL consente che un prelievo sostitutivo di quello alla fonte venga effettuato al primo manufatto di prelievo a valle della captazione che risulti accessibile, comunque prima di eventuali trattamenti concessi.

Il livello analitico di controllo è equivalente a quello previsto in fase di riconoscimento, come da parametri indicati nel D.Lgs. 08.10.2011, n. 176 e del D.M. 10.02.2015.

Le **frequenze minime di campionamento** per analisi chimiche e batteriologiche sono così stabilite:

- **fonte (pozzo/sorgente) 4 volte l'anno** su ciascuna derivazione/captazione in corso di utilizzo, fatto salvo quanto di ulteriore si renda necessario in funzione del rischio valutato per quell'azienda;
- **miscela di più fonti 4 volte l'anno**, aggiuntivo rispetto a quanto sopra e fatto salvo quanto di ulteriore si renda necessario in funzione del rischio valutato per quell'azienda;
- in entrambi i casi, **qualora** sia stato concesso un **trattamento dell'acqua**, si dovranno aggiungere **4** campionamenti all'anno **a valle** di detto **trattamento**.

I prelievi previsti sono intesi come stagionali.

FONTE	Freq. Camp.
ciascuna captazione/derivazione	4
miscela di più sorgenti	4
a valle trattamento (se sottoposta a trattamento ex art. 8, lett b-c-d-e D.Lgs 176/11)	4

Il campione prelevato per le analisi chimiche sarà costituito da nove litri suddivisi in tre aliquote uguali.

Il campione prelevato per le analisi microbiologiche sarà costituito da nove litri suddivisi in tre aliquote uguali.

In entrambi i casi sul verbale di prelievo deve comparire l'invito al Responsabile dello stabilimento a far assistere alle analisi un perito di fiducia.

Fermo restando quanto previsto dalle vigenti norme in materia di conferma annuale del riconoscimento ministeriale (art. 7 DM 10.02.2015) qualora l'OSA comunichi all'ACL e alla Regione la sospensione temporanea dell'utilizzo di una sorgente ai fini dell'imbottigliamento, l'attività di controllo ufficiale e campionamenti presso la fonte vengono sospesi.

I controlli e i prelievi ufficiali saranno ripresi con le stesse modalità sopra indicate dal momento del riavvio dell'imbottigliamento comunicato dall'OSA agli stessi Enti sopra indicati.

7.2.2 *Agli impianti di imbottigliamento e relativi depositi*

La frequenza minima dei prelievi delle acque minerali naturali e di sorgente imbottigliate è in funzione della quantità produttiva media annuale di ciascuna acqua, riferita al consuntivo dell'anno precedente dichiarato dall'OSA, e tiene conto della valutazione del rischio dello stabilimento di imbottigliamento.

Definita la classe di rischio la **frequenza minima di campionamento** per analisi chimiche e batteriologiche, per ogni singola acqua imbottigliata, è la seguente (n° prelievi/anno):

N° prelievi/anno			
	Produzione annuale **≤25 milioni di litri**	Produzione annuale **>25 milioni <125 milioni di litri**	Produzione annuale **≥125 milioni di litri**
Rischio basso	**1**	**2**	**4**
Rischio medio	**2**	**3**	**6**
Rischio alto	**4**	**6**	**12**

Nel caso risulti ancora in fase di definizione la classe di rischio dello stabilimento, in fase di prima applicazione si programmeranno prelievi con cadenza:

- mensile per stabilimenti con produzione annuale ≥125 milioni di litri/anno,
- bimestrale per la fascia produttiva intermedia,
- stagionali per produzione ≤ 25 milioni di litri/anno.

I campionamenti di cui sopra sono effettuati dal personale SIAN dell'ASL territorialmente competente secondo criteri di buona prassi.

Nello stabilimento di imbottigliamento è buona norma procedere anche al campionamento per analisi dei contenitori e dei dispositivi di chiusura utilizzati, secondo frequenza che il l'ACL può definire sulla base della tipologia degli stessi e delle irregolarità eventualmente riscontrate anche in altre imprese.

I campioni prelevati nei depositi degli stabilimenti saranno costituiti da 4 aliquote uguali per un totale di almeno 12 litri, sia per l'analisi chimica sia per l'analisi microbiologica, secondo le previsioni del DPR 327/80.

7.2.3 *Depositi all'ingrosso e punti vendita*

Le attività di campionamento per le acque minerali e per le acque di sorgente confezionate, eseguite al di fuori degli stabilimenti di imbottigliamento regionali, sono definite dal Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA).

7.2.4 Giudizio di accettabilità

Per la valutazione di accettabilità dei parametri microbiologici sia delle acque minerali che delle acque di sorgente si applicano le disposizioni del D.Lgs 176/2011 e del D.M. 10.02.2015.

Per la valutazione di accettabilità dei parametri chimici delle acque minerali si applicano le disposizioni del D.Lgs 176/2011 e del D.M. 10.02.2015.

Per la valutazione di accettabilità dei parametri chimici delle acque di sorgente si applicano le disposizioni del D.Lgs 02.02.2001, n. 31 e s.m.i. e D.Lgs 176/2011.

Riguardo alle tolleranze ammesse per i parametri riportati nelle etichette delle acque minerali si applicano le indicazioni contenute nella circolare ministeriale n. 19 del 12.05.1993.

Il solo scostamento (in positivo o in negativo) non costituisce presupposto per l'emissione di giudizio di non accettabilità (condizionato al non superamento dei limiti previsti dall'art. 2 commi 4-5-6-7 DM 10.02.2015), ma eventualmente per l'aggiornamento anticipato delle analisi riportate in etichetta che può essere disposto nel caso si verifichino le seguenti condizioni:

- scostamento della conducibilità oltre il 15%, rispetto al valore dichiarato;

  nel caso sarà necessario procedere all'analisi di tutti i cationi e anioni e provvedere ad eventuali indagini supplementari.

- variazione di parametri oltre alle seguenti tolleranze:

- per concentrazioni inferiori	a 1 mg/l	+ / - 75%
- per concentrazioni comprese	tra 1 e 3 mg/l	+ / - 50%
- per concentrazioni comprese	tra 3 e 10 mg/l	+ / - 25%
- per concentrazioni comprese	tra 10 e 20 mg/l	+ / - 20%
- per concentrazioni superiori	a 20 mg/l	+ / - 10%

  nel caso sarà necessario monitorare la composizione dell'acqua con tempi che possono essere ridotti anche a tre mesi e con frequenze dei controlli aumentate fino a cadenze settimanali per comprendere e controllare il fenomeno.

7.3 Campioni scondizionati

Campioni presentati aperti o in confezioni non più integre o manomesse, in genere derivanti da segnalazioni o esposti, devono essere acquisiti dal SIAN al fine dell'analisi conoscitiva, mediante verbale che riporti anche indicazione sullo stato del contenitore e sua conservazione fino a quel momento, oltre alle dichiarazioni del presentatore/esponente che evidenzino la causa della presentazione.

Un campione ufficiale deve essere effettuato sullo stesso lotto prelevato nel punto vendita segnalato eventualmente dal presentatore o, se si tratta di acqua imbottigliata sul territorio di competenza, nello stabilimento stesso. In mancanza del lotto segnalato, è comunque opportuno prelevare lo stesso prodotto scegliendo un lotto vicino a quello segnalato, individuabile eventualmente anche dal TMC.

Le analisi sfavorevoli sul prodotto scondizionato non richiedono provvedimenti contingibili ed urgenti o allerte, che saranno invece necessari in caso di irregolarità delle analisi ufficiali di controllo sullo stesso prodotto.

In ogni caso, se lo stabilimento di produzione si trova sul territorio di competenza dovranno essere svolti gli opportuni accertamenti per verificare la situazione e le possibili cause; se lo stabilimento di produzione si trova al di fuori del proprio territorio, dovrà essere informato il SIAN dell'ASL territorialmente competente.

Opportuni accertamenti devono essere avviati anche nel caso di segnalazioni di irregolarità o di esposti provenienti da altre ASL e altri Enti.

Nel caso in cui campioni scondizionati siano segnalati per la presenza di corpi estranei pericolosi (vetro, corpi metallici…) in seguito alla loro evidenziazione è necessario valutare il rischio per la salute e conseguentemente la possibilità di attivare un'allerta, come indicato dalla nota Ministero della Salute DGSAN VIII . 21557.I4.a.a. del luglio 2009.

REGIONE PIEMONTE

ALLEGATO 1

VALUTAZIONE RISCHIO IMPRESE PRODUZIONE ACQUE MINERALI E DI SORGENTE

Ragione sociale	data di valutazione
Indirizzo	

CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE								J	X	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO E DELLE FONTI	***Condizioni generali e di manutenzione***	Buone	**0**	Discrete	**20**	Scarse	**40**	Insufficienti	**50**		**0,20**	**0,0**
ENTITA PRODUTTIVA	***Produzione***	Produzione annuale media ≤25 milioni litri	**15**	Produzione annuale media >25 ≤125 milioni litri	**30**	Produzione annuale media >125 milioni litri	**50**				**0,30**	**0,0**
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO	***Adeguatezza del piano di autocontrollo***	Adeguato	**0**	Carenze minori	**15**	Carenze maggiori	**25**	Inadeguato	**50**		**0,10**	**0,0**
	Professionalità ed approccio del personale nei confronti del "rischio" aziendale, capacità di gestire non conformità	Elevata	**0**	Discreta professionalità e sufficiente capacità di applicare il piano e gestire NC	**25**	Insufficiente professionalità e capacità di applicare il piano e gestire NC	**50**				**0,40**	**0,0**
DATI STORICI	***Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate della struttura***	Non significative e nuove attività	**0**	Non significative ripetute	**15**	Sostanziali o gravi isolate	**25**	Sostanziali o gravi ripetute	**50**		**0,20**	**0,0**
	NON CONFORMITA' analitiche rilevate	Mai rilevate e nuove attività	**0**	< 2% dei campioni degli ultimi 3 anni	**15**	>2% <5% dei campioni degli ultimi 3 anni	**30**	>5%dei campioni degli ultimi 3 anni	**50**		**0,50**	**0,0**
	Segnalazioni di irregolarità da altre ASL o Enti	Mai rilevate e nuove attività	**0**	< 5 negli ultimi 3 anni	**15**	>5 <10 negli ultimi 3 anni	**30**	>10 negli ultimi 3 anni	**50**		**0,30**	**0,0**
												0,0

ALLEGATO 2

CONTROLLO "DI BASE"

Lista di riscontro per i requisiti strutturali e gestionali

Data ____/____/_____…… ……Ora ____,_____

Ditta ……..…….....

Sede legale ……....

Stabilimento (sede operativa) ……...

Tipologie di attività autorizzate ……..……
……..….
Denominazione acqua minerale/sorgente ……...….

Sopralluogo effettuato da ……..……

Acqua minerale / di sorgente	**SI**	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
La concessione all'utilizzo dell'acqua risulta regolarmente rilasciata dall'Ente competente				
L'acqua risulta regolarmente riconosciuta dal Min. della Salute				
L'utilizzazione dell'acqua risulta regolarmente autorizzata dalla Regione Piemonte				
Sono installati gli strumenti per il monitoraggio parametrico e climatico previsto				
I dati del monitoraggio sono inviati all'Ente di controllo come stabilito				
Sono previsti/effettuati in regime di autocontrollo campioni annuali per il Min. della Salute per il mantenimento del riconoscimento				

Captazione, serbatoi, canalizzazione	**SI**	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
La captazione è protetta da possibili rischi di inquinamento				
E' definita ed adeguatamente protetta una zona di tutela della captazione				
Le opere di adduzione e di raccolta sono adeguatamente protette				
I materiali impiegati a contatto con l'acqua sono adatti allo scopo e tali da non modificare la qualità dell'acqua minerale/di sorgente utilizzata				
La tipologia dei diversi manufatti consente adeguati interventi di manutenzione e sanificazione				

Stabilimento – requisiti generali	**SI**	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
Sono presenti idonei rubinetti di prelievo				
I punti di prelievo collocati alla captazione o subito a valle della stessa risultano accessibili				
L'area circostante allo stabilimento è adeguatamente pavimentata (non polverosità)				
L'area esterna si presenta adeguatamente pulita e sgombra (materiali non pertinenti)				
Per progettazione, dimensionamento e collocazione, lo stabilimento risulta adeguato (in rapporto agli impianti installati e all'ambiente circostante) per le destinazioni d'uso previste				
Viene garantito uno spazio di lavoro sufficiente per operare in condizioni igieniche idonee				
Viene garantita l'accessibilità in ogni zona dell'edificio per gli interventi di manutenzione, pulizia, disinfezione				
La struttura consente il rispetto delle buone prassi igieniche di intervento				
Vi è presenza di sporcizia/condensa e/o muffe				
La struttura consente adeguata protezione contro gli animali infestanti				
Vi è presenza o traccia di passaggio di animali infestanti				
Pavimenti dello stabilimento impermeabili lavabili disinfettabili				
mantenuti in buone condizioni igieniche				
dotati di sufficiente pendenza verso pozzetti sifonati con griglia				
Pareti dello stabilimento lisce impermeabili lavabili e ove necessario disinfettabili				
mantenute in buone condizioni igieniche				
Soffitti dello stabilimento facilmente pulibili e lavabili ed atti ad impedire l'accumulo di sporcizia e la formazione di condensa e muffe				
mantenuti in buone condizioni igieniche				
Le finestre e le altre aperture sono costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia				
sono dotate di adeguati sistemi di protezione dagli animali infestanti				
sono adeguatamente oscurate ove necessario				
mantenute in buone condizioni igieniche				
Le porte sono in materiale lavabile e disinfettabile				
mantenute in buone condizioni igieniche				
Sono disponibili servizi igienici in numero adeguato e idoneamente attrezzati (comando non manuale / detergente e asciugamani a perdere)				
I servizi igienici risultano adeguatamente disimpegnati rispetto ai locali di produzione e accessibili senza passare attraverso questi				

Stabilimento – requisiti generali	**SI**	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
I servizi igienici risultano adeguatamente illuminati e ventilati (in maniera naturale e/o artificiale)				
Il numero dei lavabi (con dotazione acqua calda e fredda) è sufficiente				
Sono presenti e adeguatamente collocate e attrezzate le installazioni ad uso spogliatoio (armadietti a doppio scomparto / percorsi)				
I servizi igienici e gli spogliatoi risultano in ordine e puliti				
Vi è in essi presenza di condensa e/o muffe				
Vi è presenza o traccia di passaggio di animali infestanti				

Stabilimento – attrezzature / impianti / prodotto	**SI**	**NO**	**N.A.**	**Non conformità / Inadeguatezze**
Attrezzature in materiale lavabile disinfettabile e non assorbente				
mantenute in buone condizioni igieniche				
collocate in maniera adeguata e protetta				
Sono in dotazione adeguate attrezzature per la pulizia e disinfezione				
I prodotti utilizzati per la pulizia e la disinfezione sonno collocati e protetti adeguatamente				
Sono disponibili planimetrie e diagrammi di flusso delle linee di imbottigliamento e relativi impianti				
Sono disponibili planimetrie e diagrammi di flusso delle condotte di adduzione e dei serbatoi di stoccaggio interni all'area dello stabilimento				
Le attrezzature e gli impianti inseriti nelle linee di imbottigliamento sono puliti e se del caso disinfettati				
La tipologia di impianti e attrezzature di cui al punto sopra consente adeguati interventi di manutenzione e sanificazione/disinfezione				
Per la sanificazione e disinfezione delle condotte e degli impianti a contatto con l'acqua sono installati idonei impianti automatici (CIP); in alternativa i sistemi di sanificazione e disinfezione in uso risultano adeguati allo scopo				
Gli interventi di pulizia sanificazione e disinfezione avvengono con frequenza adeguata e nel rispetto della buona prassi igienica				
I materiali delle linee impiegati a contatto con l'acqua sono adatti allo scopo e tali da non modificare la qualità dell'acqua minerale/di sorgente utilizzata				

Stabilimento – attrezzature / impianti / prodotto	**SI**	**NO**	**N.A.**	**Non conformità / Inadeguatezze**
Gli imballaggi primari (contenitori e tappi) sono adatti allo scopo e tali da non modificare la qualità dell'acqua minerale/di sorgente utilizzata				
Gli imballaggi primari sono depositati prima dell'utilizzo e poi gestiti in modo corretto				
Gli imballaggi secondari sono depositati prima dell'utilizzo e poi gestiti in modo corretto				
Il prodotto finito in attesa o in fase di spedizione viene depositato e gestito in modo corretto				
Eventuale prodotto ritenuto non conforme, in attesa di smaltimento, viene regolarmente depositato e gestito				
Il prodotto risulta al momento confezionato in conformità al disciplinare di produzione ed etichettato in modo conforme				
E' presente in etichetta: - la denominazione dell'acqua ed il nome della sorgente ed il luogo di utilizzazione conforme al riconoscimento				
- l'indicazione del Lotto di produzione, del TMC ed il contenuto nominale				
- il titolare dell'autorizzazione				
- informazioni circa eventuali trattamenti				
- eventuale denominazione commerciale rispetta i principi stabiliti dall'art. 12 D.Lgs 176/11 (acq. minerale) – dall'art. 26 D.Lgs 176/11 (acq. sorgente)				

Personale	**SI**	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
Abbigliamento appropriato e pulito				
Calzature appropriate e pulite				
Adeguate condizioni igieniche personali				
Adeguato comportamento				
Adeguatamente formato				

MOCA				
Tipologia di bottiglie utilizzata				
Tipologia di tappi utilizzata				
	SI	**NO**	**N.A.**	Non conformità / Inadeguatezze
Sono disponibili dichiarazioni di conformità delle bottiglie				
Sono disponibili dichiarazioni di conformità dei tappi				
Sono disponibili accertamenti della Ditta per verificare l'idoneità dei contenitori all'uso specifico				

Manuale autocontrollo	SI	NO	N.A.	Non conformità / Inadeguatezze
Procedura di pulizia				
Procedura di sanificazione/disinfezione				
Procedura di manutenzione impianti				
Procedura disinfestazione/derattizzazione				
Procedura di rintracciabilità e ritiro/richiamo				
è documentata la rintracciabilità del prodotto finito imbottigliato				
è documentata la tracciabilità degli imballaggi primari (contenitori e tappi)				
è presente la procedura per l'attuazione del ritiro/richiamo del prodotto finito imbottigliato non conforme degli imballaggi primari (contenitori e tappi)				

Per lo stabilimento

_____

Addetto/i al controllo ufficiale

_____

_____

_____

ALLEGATO 3

Modello relazione annuale

Anno……

Stabilimento di imbottigliamento acque minerali naturali e di sorgente ...……
……

Sede ……...

n. controlli ufficiali eseguiti …….……N. audit……

condizioni igieniche ……...
……
……
……
……

condizioni di manutenzione strutture ……
……
……
……
……

condizioni manutenzione impianti ……
……
……
……
……

piano di autocontrollo ……
……
……
……
……

indicazione su prescrizioni/sanzioni impartite ……..
……
……
……
……

Allegato 4

INTESTAZIONE ASL	**SPAZIO RISERVATO TIMBRO ARPA**

VERBALE DI PRELEVAMENTO DI ACQUA:

O MINERALE (D.Lvo 176/2011-DM 10.02.2015) **O DI SORGENTE (D.Lvo 176/2011)**

NUMERO PRELIEVO	**DATA**	**ORA**

O analisi microbiologica **O analisi chimica**

FUNZIONARIO/I PRELEVATORE/I ASL_____

*Al momento del prelievo è presente il Sig.*_____
avente qualifica di _____

PUNTO DI PRELIEVO: Impianto/esercizio _____**CF/P.IVA**_____
Comune di _____**via**_____**n° telefono**_____
n° fax_____**denominazione acqua**_____**presso:**

- O FONTE
- O IMPIANTO IMBOTTIGLIAMENTO
- O DEPOSITO STABILIMENTO
- O PUNTO VENDITA
- O ALTRO PUNTO

Responsabile impianto/punto vendita: sig_____nat_ a _____
_____(___)_il___/___/_____residente in_____(____) Loc_____

Campione costituito da litri_____in: PET elarutan ORTEV etnazzirf etnemeveil _____ etnazzirf

- ❑ *bottiglie da litri _____ cadauna, imbottigliate in data ___/__/_____, lotto_____, con scadenza_____*
- ❑ *bottiglie da litri _____ cadauna, lotto_____, con scadenza_____ prese a caso da una partita di bottiglie pari a n. _____, provenienti da una produzione totale di n. _____*
  bottiglie da litri _____ cadauna, in vendita, lotto_____ con scadenza _____

	T° acqua _____ °C	T° aria _____ °C

Prelievo alla fonte: sorgente/pozzo

Il campione prelevato per l'analisi microbiologica di litri _____ viene suddiviso in n° _____ aliquot___ contrassegnate con _____ compost__ ognuna da :_____

Per l'analisi chimica è stato prelevata una congrua quantità di campione suddivisa in _____ aliquote contrassegnate con _____

N°CONTENITORI PER ANALISI MICROBIOLOGICA		N° CONTENITORI PER ANALISI CHIMICA	

I contenitori sono immessi in buste, suggellati da cartellini identificativi e sigilli portanti il numero_____e firmati dagli intervenuti

NOTE

- ❑ Prelievo effettuato in regime di asepsi;
- ❑ Prelievo effettuato con personale Arpa_____
- ❑ Il Trasporto alla struttura Arpa avviene con contenitore frigorifero coibentato alla temperatura di _____ C°;
- ❑ Le analisi _____avranno inizio alle ore ____._____ del giorno ____._____._____, presso il laboratorio Arpa di_____ cui la ditta potrà partecipare eventualmente con proprio consulente specificatamente delegato
- ❑ Arpa provvederà ad avvisare il responsabile della ditta della data e del luogo delle analisi
- ❑ Si allega al presente verbale originale/esemplare dell'etichetta
- ❑ Una aliquota del campione, contrassegnata con _____ e copia del Verbale sono stati consegnati al rappresentante del gestore il quale, dietro specifica richiesta ha dichiarato:_____

_l_ Rappresentante della Gestione

_____

I_ Verbalizzant_

_____

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità

Settore Prevenzione e Veterinaria

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DI ADDITIVI ALIMENTARI, AROMI, ENZIMI

Anni 2015 - 2018

22 GIUGNO 2015

REGIONE PIEMONTE

INDICE

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI …… pag. 1
1.1. Definizioni …… pag. 1
1.2. Acronimi …… pag. 3
2. INTRODUZIONE …… pag. 4
3. NORMATIVA …… pag. 4
3.1 Additivi alimentari …… pag. 4
3.2 Aromi …… pag. 5
3.3 Enzimi …… pag. 6
4. RICONOSCIMENTO ……pag. 7
5. REQUISITI IGIENICO SANITARI STABILIMENTI DI PRODUZIONE CONFEZIONAMENTOE DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI .... pag. 9
5.1 Caratteristiche generali per tutti i locali …… pag. 9
5.2 Caratteristiche per laboratori di produzione/confezionamento/miscelazione …… pag. 10
5.3 Attrezzature …… pag. 11
5.4 Depositi …… pag. 11
5.5 Rifiuti …… pag. 11
5.6 Stabilimenti produzione confezionamento e deposito commercio additivi gassosi …… pag. 11
6. ATTUAZIONE DEL PIANO …… pag. 12
7. CONTROLLO UFFICIALE ……..… pag. 12
7.1 Il controllo ufficiale alla produzione, miscelazione, confezionamento/riconfezionamento di additivi, aromi, enzimi …… pag. 13
7.2 Il controllo ufficiale presso depositi all'ingrosso di additivi alimentari, aromi, enzimi …..... pag. 15
7.3 Il controllo ufficiale sull'utilizzo di additivi, aromi, enzimi …… pag. 16
8. CAMPIONAMENTO …… pag. 19
8.1 Additivi alimentari puri (tal quali) …… pag. 19
8.2 Additivi alimentari in prodotti alimentari …… pag. 21
8.3 Aromi …… pag. 24
8.4 Enzimi …… pag. 24
8.5 Risultati analitici e trasmissione dati …… pag. 24
9. SANZIONI …… pag. 26

ALLEGATI:

Allegato 1 – Normativa ……..…. pag. 27
Allegato 2 – Scheda di sopralluogo o check-list …… pag. 41

REGIONE PIEMONTE

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari, enzimi ed aromi.

1.1 Definizioni

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti**.**

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti, un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 in cui gli additivi alimentari consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I del Regolamento (CE) 1333/2008 (regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico, ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (**DGA**): è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili.

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

Enzima alimentare un prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi che contiene uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica e che è aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi.

Preparato di enzima alimentare una formulazione che consiste in uno o più enzimi alimentari in cui sono incorporate sostanze quali additivi alimentari e/o altri ingredienti alimentari per facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione.

Aromi prodotti non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore; fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi;

Sostanza aromatizzante una sostanza chimica definita con proprietà aromatizzanti;

Sostanza aromatizzante naturale una sostanza aromatizzante ottenuta mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del Reg. (UE) 1334/2008. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura;

Aromatizzante di affumicatura un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) del Regolamento (CE) n. 2065/2003.

REGIONE PIEMONTE

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

ASL: Aziende Sanitarie Locali

DGA: dose giornaliera accettabile

DG SANCO, ora **DG SANTE:** Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea, dal 01.01.2015 Direzione Generale per la Sanità e Sicurezza Alimentare

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale

NAS: Nucleo Antisofistificazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

OSA: Operatore del Settore Alimentare

PIF: Posti di Ispezione frontaliera

PNI: Piano nazionale integrato

PRISA: Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare

SUAP: Sportello Unico per le Attività Produttive

UE: Unione europea

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

REGIONE PIEMONTE

2. INTRODUZIONE

Come è noto, in base all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

Il Ministero della Salute, in collaborazione con le Regioni e Province autonome e l'Istituto Superiore di Sanità, ha predisposto un Piano nazionale specifico per il controllo ufficiale degli additivi alimentari che fa parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI).

Il Piano, approvato nel mese di gennaio 2015 dal Coordinamento interregionale per gli anni 2015-2018, riguarda il controllo degli additivi alimentari puri, come tali, ed il loro utilizzo negli alimenti sia di origine vegetale che animale ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte alla verifica della conformità alla normativa ed alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli additivi stessi.

In considerazione del fatto che gli additivi alimentari finora autorizzati sono circa 400, il Ministero ha definito i criteri per l'individuazione degli additivi da includere nel Piano; inoltre sono stati identificati gli additivi alimentari che per il loro profilo sanitario e produttivo devono essere, in via prioritaria, inclusi nel Piano. Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed in particolare la *"Relazione della commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari" (2007).*

3. NORMATIVA

3.1 Additivi alimentari

La normativa di riferimento del settore **additivi alimentari** è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

1. Regolamento CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Regolamento UE n.1129/2011
3. Regolamento UE n.1130/2011
4. Regolamento UE n. 231/2012

Il Regolamento (CE) n.1333/2008 ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari) e stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il suddetto regolamento prescrive che soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli additivi alimentari, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel regolamento (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al regolamento UE n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli additivi alimentari.

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: i livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli additivi alimentari devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc (regolamento UE n. 231/2012 e successive modifiche) che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il regolamento (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli additivi alimentari previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli additivi alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il regolamento (UE) n. 1129/2011 istituisce l'elenco unico degli additivi alimentari, ovvero l'allegato II del regolamento quadro, autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il regolamento (UE) n. 1130/2011 costituisce l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti.

Infine il **regolamento (UE) 231/2012** ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli additivi alimentari devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del regolamento CE n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, è disponibile sul sito web del Ministero della Salute, l'elenco delle disposizioni vigenti

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

e sul sito web europeo, la Banca dati della DGSANCO, che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli additivi alimentari autorizzati e sulle loro condizioni di impiego, al momento disponibile, solo nella versione inglese, all'indirizzo:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD

3.2 Aromi

Gli aromi sono composti usati per conferire odore e/o sapore agli alimenti. La legislazione comunitaria e nazionale definisce diversi tipi di aromi:

1. aromi naturali ed aromi artificiali
2. preparazioni aromatiche di origine vegetale o animale
3. aromatizzanti di trasformazione che sviluppano aromi dopo riscaldamento
4. aromi di fumo o di affumicatura.

In Italia la regolamentazione degli aromi discende dalla Legge 30.04.1962, n. 283.

Allo stato attuale il settore degli aromi è armonizzato solo parzialmente con le disposizioni di cui alla direttiva 88/388/CE che stabilisce la definizione di aroma, le norme generali per il loro uso, le prescrizioni per l'etichettatura ed i tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio per la salute (decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107).

Infatti, non è ancora disponibile un elenco comunitario degli aromi ed ogni Stato membro continua ad applicare le proprie disposizioni nazionali, che in Italia sono contenute nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 (Attuazione delle direttive comunitarie 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione).

Il Regolamento (CE) n. 1334/2008 stabilisce che nell'elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base saranno inserite le sostanze aromatizzanti presenti nel repertorio di cui alla decisione 1999/217/CE e le sostanze aromatizzanti non incluse nel programma di valutazione di cui al regolamento del 1996 n. 2232.

Il suddetto regolamento detta, fra l'altro, disposizioni specifiche per l'uso del termine di "aroma naturale"

In particolare si sottolinea come le disposizioni di cui all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1334/2008, riguardante le condizioni d'uso degli aromi, fissano non solo le condizioni generali d'uso degli aromi, ma anche quelle degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti per cui, entrambi non devono presentare un rischio per la salute dei consumatori ed il loro uso non deve indurre in errore il consumatore. Con tale disposizione il legislatore comunitario ha inteso ribadire quanto già deciso con il regolamento (CE) n. 178/2002: la responsabilità dell'immissione in commercio di un alimento ivi compreso di un aroma spetta all'operatore del settore alimentare.

Con il Regolamento (UE) 872/12, applicabile dal 22/04/2013, è stato istituito l'elenco comunitario delle "sostanze aromatizzanti e dei materiali di base" consentiti nella produzione dei prodotti alimentari commercializzati nell'Unione europea.

La Commissione europea ha reso disponibile sul sito web della DGSANCO, all'indirizzo sotto riportato, una banca dati ove è possibile verificare se una determinata sostanza aromatizzante sia autorizzata, se abbia delle eventuali restrizioni d'uso ed ogni utile indicazione in merito.

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS

Con il Regolamento (UE) n. 1321/2013, applicabile dal 1° gennaio 2014, è stata istituita la lista dei cosiddetti "aromi di fumo" (per ora solo dieci prodotti), ovvero quelle sostanze impiegate nella produzione dei prodotti alimentari per conferire loro, in generale, un sapore di affumicato.

3.3 Enzimi

Per "enzima alimentare" s'intende un prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi che contiene uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica e che è aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi.

Il Regolamento (CE) n. 1332/2008 disciplina l'impiego degli enzimi negli alimenti, compresi gli enzimi utilizzati come coadiuvanti tecnologici stabilendo il principio per cui soltanto gli enzimi alimentari inclusi nell'elenco comunitario possono essere utilizzati negli alimenti e fissando nel contempo le regole di etichettatura per tali enzimi.

A livello comunitario finora solo due enzimi, l'invertasi (E1103) e il lisozima (E1105), erano stati autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari e soggetti pertanto a norme di etichettatura. Secondo le disposizioni del regolamento in questione gli enzimi alimentari devono essere autorizzati e utilizzati soltanto se rispondono ai criteri della sicurezza d'uso, della necessità tecnologica e della protezione dei consumatori (articolo 6 del regolamento n. 1332/2008).

In attesa di disporre dell'elenco comunitario degli enzimi alimentari, continuano ad applicarsi le norme nazionali e quelle europee limitatamente agli enzimi riportati in alcuni provvedimenti settoriali quali gli additivi alimentari, i succhi di frutta, il vino (articoli 18, 19, 20 e 22 del regolamento).

Nell'**allegato 1** sono riportati i **riferimenti normativi** relativi alla legislazione vigente in materia di additivi alimentari, aromi e enzimi.

4. RICONOSCIMENTO

Le attività di produzione (inclusa la miscelazione, il confezionamento ed il riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari, aromi, enzimi, già soggette a procedimento autorizzativo disciplinato dal DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento regionale ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, come sancito dall'accordo Stato Regioni del 29/04/2010 e regolato dalla D.G.R. Piemonte n. 16-4910 del 14.11.2012 "*Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento CE/852/2004 in materia di sicurezza alimentare. Modifiche ed integrazioni alla D.G.R. n. 21-1278 del 23.12.2010*" e dalla D.D. n. 799 del 15.11.2012, pubblicate sul B.U.R. Piemonte n. 49 del 06.12.2012, disponibili sul sito regionale:
http://www.regione.piemonte.it/sanita/cms2/alimenti/notifica-imprese-alimentari

Procedura:

OSA presenta istanza riconoscimento (in bollo) allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP)

⇩

SUAP trasmette istanza e relativa documentazione allegata all'ASL territorialmente competente

⇩

ASL, entro 30 giorni:

- ***verifica la correttezza e la completezza dell'istanza, compreso l'elenco degli additivi/aromi/enzimi, (eventuali integrazioni vanno richieste all'OSA, tramite il SUAP)***
- ***effettua sopralluogo ispettivo (utilizzando la check–list/scheda di sopralluogo, allegato 2, ai fini della stesura della relazione ex art. 9 Reg. CE 882/2004 da rilasciare all'OSA) per verificare la rispondenza dello stabilimento ai requisiti igienico sanitari e strutturali previsti***

⇩

⇨ ***ASL, in caso di accertamento favorevole, trasmette parere, verbale di sopralluogo, istanza e tutta la documentazione alla Regione Piemonte - Direzione Sanità - Settore Prevenzione e Veterinaria***

⇨ ***ASL, in caso di accertamento NON favorevole, emetterà parere motivato con eventuali prescrizioni necessarie, trasmettendolo tramite il SUAP (al fine dell'interruzione dei termini), all'OSA.***
(Nel caso le prescrizioni vengano inserite nella relazione ex art. 9 Reg CE 882/2004, copia della stessa dovrà essere inviata anche al SUAP al fine dell'interruzione dei termini)
Al compimento degli opportuni adeguamenti, comunicati dall'impresa tramite il SUAP all'ASL, quest'ultima eseguirà un ulteriore sopralluogo; se il parere sarà favorevole, verrà trasmesso alla Regione unitamente a tutta la documentazione; se ancora non favorevole, si reitererà la procedura.

⇩

Il Settore regionale emetterà l'atto di riconoscimento dell'OSA, inserendo lo stabilimento nel Sistema Integrato per gli Scambi, per le Importazioni e le Strutture (S.INTE.S.I.S) del Ministero della Salute ed assegnando il relativo codice numerico (Approval Number), quindi lo trasmette al SUAP

⇩

SUAP notifica il riconoscimento all'OSA e ne invia copia all'ASL, al Comune sede dello stabilimento e al Ministero della Salute.

REGIONE PIEMONTE

In caso di variazioni dell'attività riconosciuta (modifiche significative strutturali e/o del ciclo produttivo, estensione della produzione/confezionamento o deposito ai fini della commercializzazione all'ingrosso ad altri additivi, aromi e enzimi, ...) l'OSA dovrà presentare istanza di variazione del riconoscimento, seguendo la procedura sopra indicata.

In caso di variazioni dei dati identificativi dell'impresa (ragione sociale, forma societaria che **comportino modifiche di Codice Fiscale e/o P. IVA** …), qualora non siano variate le condizioni dell'attività precedentemente riconosciuta, l'OSA dovrà presentare istanza di variazione del riconoscimento, seguendo la procedura sopra indicata. L'ASL non dovrà effettuare sopralluogo ispettivo, dovrà inoltrare tutta la documentazione in Regione, che provvederà all'emissione del relativo atto.

In caso di variazioni dei dati identificativi dell'impresa (ragione sociale, forma societaria che **NON comportino modifiche di Codice Fiscale e/o P. IVA,** legale rappresentante ….), qualora non siano variate le condizioni dell'attività precedentemente riconosciuta, non occorre istanza di variazione del riconoscimento, ma è sufficiente che l'OSA effettui una semplice comunicazione, alla Regione per il tramite dell'ASL, di tale variazione. L'ASL dovrà inoltrare la comunicazione alla Regione che provvederà alla presa d'atto.

L'attività di intermediazione commerciale all'ingrosso di additivi, aromi, enzimi, ossia movimentazione dei prodotti **senza deposito** (on line, …) non è soggetta a riconoscimento, ma a notifica ai fini della registrazione (SCIA). Pertanto l'OSA dovrà presentare la SCIA all'ASL territorialmente competente tramite il SUAP. L'ASL dovrà provvedere alla comunicazione alla Regione della registrazione dell'impresa.

REGIONE PIEMONTE

5. REQUISITI IGIENICO SANITARI PER STABILIMENTI DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI, ENZIMI ALIMENTARI

Devono essere disponibili locali distinti per:

- deposito materie prime
- deposito prodotti finiti
- deposito imballaggi
- locali di lavorazione
- locali di lavorazione prodotti gassosi, se del caso
- servizi igienici e spogliatoi

In rapporto alle capacità produttive ed alle valutazioni dell'organo di vigilanza, alcuni locali possono essere sostituiti da aree/zone chiaramente identificate in planimetria e in loco.

5.1 Caratteristiche generali per tutti i locali

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture devono:

a) consentire un'adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione, evitare o ridurre al minimo la contaminazione trasmessa per via aerea e assicurare uno spazio di lavoro tale da consentire lo svolgimento di tutte le operazioni in condizioni d'igiene;

b) essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, il contatto con materiali tossici, la penetrazione di particelle negli alimenti e la formazione di condensa o muffa indesiderabile sulle superfici;

c) consentire una corretta prassi di igiene alimentare, compresa la protezione contro la contaminazione e, in particolare, la lotta contro gli animali infestanti;

d) dove necessario, disporre di adeguate strutture per la manipolazione e il magazzinaggio a temperatura controllata, con sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata.

Si deve assicurare in tutti i locali una corretta aerazione diretta meccanica o naturale, evitando il flusso meccanico di aria da una zona contaminata verso una zona pulita. I sistemi di aerazione devono essere tali da consentire un accesso agevole ai filtri e alle altre parti che devono essere pulite o sostituite.

I locali destinati agli additivi devono essere dotati di un'adeguata illuminazione, naturale e/o artificiale.

Gli impianti di scarico devono essere progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione.

Deve essere garantito un sufficiente rifornimento di acqua idonea al consumo umano.
In caso di approvvigionamento autonomo, l'acqua utilizzata deve rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs 31/2001 e s.m.i. nonché alla DGR Piemonte n. 2-3258 del 10.01.2012 modificata da DGR 59-4262 del 30.07.2012.

Qualora venga utilizzata acqua non potabile per usi diversi da quello alimentare, essa deve passare in condotte separate debitamente segnalate e deve essere evitata qualunque possibilità di riflusso o di contatto fra acqua non potabile e acqua potabile.

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati/stoccati alimenti.

Deve essere disponibile un numero sufficiente di servizi igienici per il personale collegati ad un buon sistema di scarico, con pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, non aprentisi direttamente su locali di lavorazione o depositi;
deve essere assicurato un numero di lavabi sufficienti, con:

- erogazione di acqua calda e fredda
- rubinetteria a pedale o fotocellula
- sistemi igienici di asciugatura
- distributore automatico di sapone

Devono essere disponibili locali spogliatoio per tutti gli addetti, con pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, dotati di aerazione diretta naturale o meccanica, di illuminazione naturale o artificiale, di armadietti individuali lavabili e a doppio scomparto.

5.2 Caratteristiche per laboratori di produzione/confezionamento/miscelazione

I laboratori devono essere progettati e disposti in modo da consentire una corretta prassi igienica impedendo anche la contaminazione tra e durante le operazioni. In particolare:

a) i pavimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, essere facili da pulire e da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

b) le pareti devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e da disinfettare; ciò richiede l'impiego di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non tossico e una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata per le operazioni, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali possono essere impiegati appropriatamente;

c) i soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;

d) le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e quelle che possono essere aperte verso l'esterno devono essere munite di barriere antinsetti facilmente rimovibili per la pulizia;

e) le porte devono avere superfici facili da pulire; a tal fine si richiedono superfici lisce e non assorbenti, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo;

f) le superfici (comprese quelle delle attrezzature) nelle zone di manipolazione dei prodotti e, in particolare, quelli a contatto con questi ultimi devono essere mantenute in buone condizioni ed essere facili da pulire e da disinfettare; a tal fine si richiedono materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici, a meno che gli operatori alimentari non dimostrino all'autorità competente che altri tipi di materiali utilizzati sono adatti allo scopo.

Si devono prevedere adeguate attrezzature per le operazioni di lavaggio. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e/o fredda con rubinetteria a pedale o fotocellula.

REGIONE PIEMONTE

5.3 Attrezzature

Tutto il materiale, le apparecchiature, le attrezzature che vengono a contatto con additivi alimentari, aromi, enzimi devono essere conformi alle caratteristiche di cui al Reg. CE 1935/2004 del 27.10.2004, e dichiarati idonei al contatto, nonché lavabili e disinfettabili.

5.4 Depositi

Si rimanda alle caratteristiche generali.

5.5 Rifiuti

I rifiuti devono essere depositati in contenitori chiudibili, facilmente lavabili e disinfettabili.

5.6 Stabilimenti produzione confezionamento e deposito additivi gassosi

Gli stabilimenti di produzione confezionamento e deposito di additivi gassosi dovranno rispondere ai requisiti sopra elencati, tuttavia è ammissibile che:

il deposito materie prime possa essere costituito da cisterne: queste devono essere pulibili ed in materiale idoneo per alimenti. Deve essere assicurata l'impermeabilità delle stesse ed il carico e scarico devono essere a circuito chiuso;

il deposito imballaggi (bombole) e prodotti finiti possano essere sotto tettoie su basamento lavabile. In caso di deposito promiscuo con gas tecnici o medicali, deve essere assicurato lo stoccaggio in zone distinguibili;

il locale di lavorazione, in rapporto al processo di produzione del gas, possa essere in parte sistemato all'esterno, assicurandosi l'impermeabilità delle strutture di produzione e confezionamento ed il ciclo chiuso.

REGIONE PIEMONTE

6. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano regionale per le parti e negli ambiti di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

ASL (ACL) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo attraverso i Servizi del Dipartimento di Prevenzione;

IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta per l'effettuazione delle analisi di laboratorio in controllo ufficiale; attività trasferite dal 01.06.2015 a seguito ridefinizione degli ambiti di operatività dei laboratori pubblici dell'IZS e ARPA prevista con DGR Piemonte n. 31-806 del 22.12.2014 (BURP n. 5 del 05.02.2015).

Referenti:

Dr.ssa Daniela MARCHIS Tel. 011.2686.252 - e-mail: daniela.marchis@izsto.it

Dr. Antonio BARBARO Tel. 011.2686.346 - e-mail: antonio.barbaro@izsto.it

Si rammentano nel contempo le Autorità competenti:

Ministero della Salute (ACC) per l'applicazione dei regolamenti (CE) n. 882/2004, n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare e la normativa specifica di settore per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio nazionale (PNI); per la partecipazione ai lavori comunitari ai fini dell'adozione della normativa europea e punto di contatto per il sistema di allerta comunitario (RASFF);

Regione (ACR) per l'applicazione dei regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare, la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;

ASL (ACL) per l'espletamento delle attività del controllo ufficiale;

USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari/aromi/enzimi e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;

PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari/aromi/enzimi e sui prodotti alimentari di origine animale presentati all'importazione;

UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari/aromi/enzimi e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea;

ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi.

7. CONTROLLO UFFICIALE

Nei precedenti piani regionali è sempre stato previsto per ogni ASL il campionamento di additivi da effettuare alla produzione o confezionamento, richiedendosi nel contempo la valutazione delle analisi effettuate dallo stesso produttore.

A seguito di tali attività, non risultano emerse irregolarità rilevanti.

Con l'attuale piano prosegue la verifica delle imprese di produzione, di confezionamento, di deposito di additivi, aromi, enzimi, con l'obiettivo di controllarne almeno il **33% all'anno**, cioè almeno un controllo ogni 3 anni .

Nell'arco del triennio almeno il **10% del totale** dei controlli ufficiali effettuati, **arrotondato all'unità in eccesso,** dovrà essere eseguito con **audit**.

Al fine di assicurare che i **controlli ufficiali** sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/ deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo **procedure documentate** ed **uniformi**, ex art. 8, comma 1, del Regolamento (CE) 882/2004, **dovrà essere utilizzata** la check-list o **scheda di sopralluogo Allegato 2**, predisposta dal Ministero della Salute in collaborazione con le Regioni e l'Istituto Superiore di Sanità ed approvata da Coordinamento interregionale il 19.03.2013.

Essa contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sulla attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;
- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La scheda è strutturata in modo da consentirne l'adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per la successiva vigilanza.

Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) 882/2004, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.

Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si rimanda all'apposito capitolo "sanzioni"

7.1 Il controllo ufficiale alla produzione, miscelazione, confezionamento /riconfezionamento di additivi, aromi, enzimi

Il controllo ufficiale dovrà prevede:

1. la raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo
2. la raccolta dati sulle materie prime
3. la valutazione igienico sanitaria delle strutture
4. la valutazione documentale
5. i controlli analitici svolti dall'impresa
6. la rintracciabilità/ritiro/richiamo.

REGIONE PIEMONTE

Fasi del controllo:

1. **Raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo**

1. **Raccolta dati sulle materie prime**
   - verificare:
     a. la provenienza
     b. l'etichettatura, i documenti commerciali, l'imballaggio
     c. l'esistenza di dati sui requisiti di purezza o certificazioni del fornitore

2. **Valutazione igienico sanitaria delle strutture**
   - far riferimento alle caratteristiche strutturali indicate al Cap. 5 e alla check-list (All. 2)

3. **Valutazione documentale**
   - verificare:

   a) il **piano di autocontrollo:** il piano dovrà prevedere la valutazione dei rischi, secondo le indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 e le procedure delocalizzate. Tra queste ultime è necessaria la gestione dei fornitori, non limitata alla rintracciabilità, ma con le opportune valutazioni di affidabilità e sicurezza;

   b) l'**etichettatura**:
   per gli additivi non commercializzati ai consumatori finali**,** dovrà essere conforme agli artt. 21, 22, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
   per gli additivi destinati alla vendita ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 23, 24, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.

   per gli enzimi, dovrà essere conforme agli artt. 10, 11, 12, 13 del Regolamento (CE) 1332/2008 che è in vigore dal 20.1.2010

   per gli aromi, dovrà essere conforme agli artt. 14, 15, 16, 17, 18 del Regolamento (CE) 1334/2008, e per quanto non in contrasto, agli artt. 8 e 9 del D.Lgs 107/92

   Oltre al rispetto del Reg. (UE) n. 1169/2011.

4. **Controlli analitici svolti dall'impresa**
   - verificare:
     a) il piano di campionamento previsto
     b) le analisi eseguite, in particolare per la verifica della purezza
     c) il Laboratorio (interno o esterno) utilizzato, verificandone la corrispondenza con quello indicato nella documentazione allegata alla notifica ai fini del riconoscimento e/o successive comunicazioni

5. **Rintracciabilità/ritiro/richiamo.**
   - seguire la prassi consolidata secondo le previsioni del Reg. (CE) 178/2002:
     a) verifica della presenza di una procedura di rintracciabilità/ritiro/richiamo
     b) verifica delle modalità di identificazione dei prodotti in entrata e in uscita
     c) verifica della registrazione di eventuali non conformità.

REGIONE PIEMONTE

7.2 Il controllo ufficiale presso depositi all'ingrosso di additivi, aromi, enzimi

Il controllo dovrà prevede:

1. la valutazione igienico sanitaria delle strutture
2. la valutazione documentale
3. la rintracciabilità/ritiro/richiamo.

Fasi del controllo:

1. **Valutazione igienico sanitaria delle strutture**
   - far riferimento alle caratteristiche strutturali indicate al Cap. 5 e alla check-list (All.2)

2. **Valutazione documentale**
   - verificare:
     a) **piano di autocontrollo:**
     il piano dovrà prevedere la valutazione dei rischi, secondo le indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 e le procedure delocalizzate. Tra queste ultime è necessaria la gestione dei fornitori, non limitata alla rintracciabilità, ma con le opportune valutazioni di affidabilità e sicurezza
     b) **etichettatura**:
     per gli additivi non commercializzati ai consumatori finali**,** dovrà essere conforme agli artt. 21, 22, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
     per gli additivi destinati alla vendita ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 23, 24, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
     per gli enzimi, dovrà essere conforme agli artt. 10, 11, 12, 13 del Regolamento (CE) 1332/2008 che è in vigore dal 20.1.2010
     per gli aromi, dovrà essere conforme agli artt. 14, 15, 16, 17, 18 del Regolamento (CE) 1334/2008 e per quanto non in contrasto, agli artt. 8 e 9 del D.Lgs 107/92.

     Oltre al rispetto del Reg. (UE) n. 1169/2011.

3. **Rintracciabilità/ritiro/richiamo.**
   - seguire la prassi consolidata secondo le previsioni del Reg. (CE) 178/2002:
     d) verifica della presenza di una procedura di rintracciabilità/ritiro/richiamo
     e) verifica delle modalità di identificazione dei prodotti in entrata e in uscita
     f) verifica della registrazione di eventuali non conformità.

REGIONE PIEMONTE

7.3 Il controllo ufficiale sull'utilizzo di additivi alimentari, aromi, enzimi

Per essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III del Reg (CE) 1333/08, un **additivo alimentare** deve presentare vantaggi e benefici per i consumatori e quindi contribuire a una o più delle seguenti finalità:

a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;

b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;

c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;

d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

L'**elenco** degli **additivi alimentari** autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro utilizzo, così come previsto dall'allegato II del citato regolamento, è stato istituito con il Reg (CE) 1129/2011 alla "parte E" dell'allegato, secondo una suddivisione che prevede 18 categorie di alimenti. Tali categorie sono generiche e, al fine di rendere maggiormente omogenea l'applicazione di detto Regolamento, la Commissione Europea ha elaborato un documento "***Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives – Version 2 - marzo 2015***" utile per disporre di una descrizione più dettagliata delle categorie e delle sottocategorie degli alimenti.
Tale documento è reperibile al seguente indirizzo:

http://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/guidance_en.htm.

L'OSA dopo aver "classificato" il proprio prodotto, dovrà assicurarsi di disporre dei requisiti legali (registrazione/riconoscimento) e di un processo di produzione «validato» che supporti le scelte effettuate.

Deve inoltre garantire che vengano rese al consumatore tutte le informazioni necessarie ad un scelta consapevole.

Con gli stessi criteri l'Autorità competente potrà valutare le scelte e fornire indirizzi all'OSA sulle misure da adottare.

Per quanto riguarda gli **aromi,** come già indicato nel Cap 3.2, sono attualmente disponibili:

- **l'elenco comunitario** delle **sostanze aromatizzanti** che possono essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari, istituito con il Reg. (UE) 872/2012 (testo inserito in **allegato I, Parte A**, del Reg. (CE) 1334/2008); le sostanze aromatizzanti soggette a limitazioni possono essere inserite solo nelle categorie alimentari elencate e alle condizioni d'uso specificate (per le categorie alimentari si fa riferimento all'allegato II del Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari);

  È disponibile sul sito web europeo la Banca dati:
  https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS

  i prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti non conformi alla lista comunitaria potranno essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte a condizione che siano legalmente in commercio o etichettati prima del 22 ottobre 2014 (misure transitorie Reg. (CE) 873/2012);

- **l'elenco comunitario** dei prodotti primari **aromatizzanti di affumicatura** autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati, come stabilito dall'articolo 6 del Reg (CE) n. 2065/2003, figura nell'allegato del Reg. (UE) 1321/2013 [in applicazione dal 01.01.2014];

  L'elenco contiene per ciascun prodotto primario autorizzato:

  un codice di identificazione SF (Smoke Flavouring), la denominazione del prodotto, il nome e l'indirizzo del titolare dell'autorizzazione, la descrizione e caratterizzazione del prodotto, le condizioni d'impiego in o su specifici prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari (per le categorie alimentari si fa riferimento all'allegato II del Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari), data inizio e fine autorizzazione;

  Tali prodotti, ottenuti dalla combustione controllata del legno, a cui si possono aggiungere anche erbe spezie, devono essere conformi sia al Reg. (CE) 1321/2013 sia ai limiti fissati per il benzo (a) pirene e benzo (a) antracene di cui all'art. 5 ed allegato I del Reg. (CE) n. 2065/2003.

Adempimenti in merito alla tracciabilità di detti prodotti sono previsti dal Reg. (CE) n. 2065/2003, in particolare l'articolo 13 stabilisce per gli OSA quali informazioni devono essere trasmesse all'OSA che riceve il prodotto (codice prodotto autorizzato, condizioni d'impiego e, nel caso di aromatizzante di affumicatura derivato, il rapporto quantitativo con il prodotto primario), oltre alla predisposizione di sistemi e procedure di tracciabilità dei prodotti.

Per quanto riguarda **enzimi** non è disponibile l'elenco comunitario di cui agli artt. 7 e 17 del Reg. (CE) 1332/2008, in deroga attualmente l'elenco comunitario comprende (art. 18):

- E 1103 Invertasi, E 1105 Lisozima (già autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari);
- Ureasi, Beta-glucanasi e Lisozima, utilizzati nel vino in conformità al Reg. (CE) 1493/1999 e s.m.i.

In attesa del suddetto elenco comunitario, sulla base di normative settoriali possono essere utilizzati:

- art. 19- presame (caglio), altri enzimi coagulanti del latte (Direttiva 83/417/CEE attuata con DPR 180/1988);
- art. 20- enzimi e preparati enzimatici (per la macerazione, chiarificazione, stabilizzazione, filtrazione, rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino) utilizzati nelle pratiche e nei trattamenti enologici, autorizzati con Reg. (CE) 1493/1999 e s.m.i.;
- art. 22- preparati enzimatici (pectinasi, proteinasi, amilasi) utilizzati in succhi di frutta e altri prodotti analoghi (Direttiva 2001/112/CE modificata da Direttiva 2012/12/UE attuata con D.Lgs 20/2014 che modifica il D.Lgs 151/2004).

Non sono presenti elenchi per quel che riguarda i **coadiuvanti tecnologici**.

Il **controllo ufficiale** svolto normalmente nelle imprese di produzione alimenti sia all'ingrosso che al dettaglio può evidenziare l'uso di additivi, aromi, enzimi. In tal caso, è opportuno procedere alla verifica di:

a) corretta individuazione della categoria di alimento prodotto; degli additivi/aromi/enzimi/coadiuvanti tecnologici presenti in azienda
   - l'OSA dovrà aver valutato la categoria di additivi, aromi, enzimi utilizzabile in rapporto alla classificazione del proprio prodotto finale, tenendo conto anche delle limitazioni d'uso previste;
b) modalità di dosaggio al fine di rispettare i limiti del Reg. (CE) 1333/2008 e s.m.i., Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i., 1332/2008 e s.m.i.
   - l'OSA dovrà dimostrare di conoscere i limiti d'uso e di dosaggio dei prodotti usati e dovrà avere una procedura specifica che definisca le modalità per il loro rispetto, comprendente le strumentazioni idonee per misurazioni e/o pesature;

REGIONE PIEMONTE

c) modalità di definizione del "quantum satis" (utilizzo conformemente alle GMP e in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato)
   - l'OSA dovrà dimostrare di aver definito modalità di valutazione e procedure applicative affinché i prodotti siano utilizzati per un definito scopo tecnologico e nella quantità realmente utile;

d) presenza della procedura di rintracciabilità a monte (auspicabile quella interna);

e) procedure di autocontrollo riferite all'uso di questi prodotti
   - l'OSA dovrà documentare nel piano di autocontrollo i coadiuvanti tecnologici impiegati, anche in relazione all'eventuale residuo nel prodotto finale, i processi di trasformazione in cui vengono impiegati ed eventuali accorgimenti nel loro impiego
   - l'autocontrollo relativamente alla gestione di additivi, aromi, enzimi, coadiuvanti tecnologici dovrà prevedere il diagramma di flusso specifico, la gestione dei rischi ed i punti precedenti;

f) presenza sull'etichetta o sul DDT - documento di trasporto - (per commercializzazione verso altri OSA) di informazioni coerenti con il processo produttivo e gli ingredienti impiegati (denominazione di vendita, categoria del prodotto, ingredienti, additivi impiegati, allergeni ecc.).

Fasi della verifica sul corretto impiego di additivi, aromi, enzimi:

Verificare la corretta individuazione della categoria di alimento prodotto

⇩

Verificare gli additivi/aromi/enzimi/coadiuvanti tecnologici presenti in azienda

⇩

Verificare gli additivi/aromi/enzimi permessi in relazione alla classificazione dell'alimento da parte dell'OSA

(https://ec.europa.eu/food/food/fAEF/additives/index_en.htm) *-additivi*

(https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD) *-categorie alim.*

(https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FFL&auth=SANCAS) *aromi*

⇩

Verificare il rispetto della quantità massima consentita o del "quantum satis"

⇩

Verificare la procedura di definizione del "quantum satis" da parte della ditta

⇩

Verificare la scheda tecnica degli additivi/aromi/enzimi/utilizzati

⇩

Verificare che gli additivi utilizzati siano "food grade" (cioè utilizzabili per alimenti)

⇩

Verificare la corrispondenza tra la classificazione dell'alimento, gli additivi/aromi/enzimi impiegati e le informazioni fornite al consumatore (etichettatura e/o cartello esposto per vendita alimenti sfusi)

⇩

Verificare la presenza di una procedura di rintracciabilità, le modalità di identificazione dei prodotti in entrata e in uscita, la registrazione di eventuali non conformità.

REGIONE PIEMONTE

8. CAMPIONAMENTO

Il campionamento, che normalmente si potrà effettuare durante un sopralluogo da un produttore o confezionatore o presso un deposito, può riguardare l'additivo, aroma o enzima per determinarne la purezza; oppure, durante un sopralluogo da un utilizzatore, per verificarne il corretto utilizzo (livello massimo e categoria di alimenti) e l'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. 327/1980.

8.1 Additivi alimentari puri (tal quali)

Requisiti di purezza REG. (UE) 231/2012 e s.m.i.

Il controllo analitico da effettuarsi su campioni da prelevare prevalentemente nella fase di produzione/confezionamento degli additivi puri (tal quali) riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti;
- metalli pesanti;
- parametri specifici dell'additivo (es. ammonio, floruro, alluminio, carica batterica, ….).

In mancanza di aziende produttrici e/o confezionatrici, i campioni potranno essere prelevati presso i depositi all'ingrosso.

Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici.

Il numero dei campioni verrà definito annualmente nel PRISA e comunque non sarà inferiore a 15, come indicato nel Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari.

Considerato il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, la produzione regionale e tenuto conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono inclusi nel piano gli additivi indicati nella tabella di seguito riportata.

REGIONE PIEMONTE

Additivi	Categoria funzionale	Requisiti di purezza: Parametri/limiti
E 100 CURCUMINA	colorante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 10 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg o
E 300 ACIDO ASCORBICO	acidificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg
E 330 ACIDO CITRICO	acidificante	Arsenico/non più di 1 mg/kg Piombo/non più di 0,5 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg
E 414 GOMMA D'ACACIA	gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg
E 440 PECTINA	gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 5 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg
E 420 SORBITOLO	edulcorante	Nichel/non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico/non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo/non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 422 GLICEROLO	stabilizzante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg
E 249 NITRITO DI POTASSIO E 250 NITRITO DI SODIO E 251 NITRATO DI SODIO E 252 NITRATO DI POTASSIO	conservanti	Arsenico/non più di 3 mg/kg Piombo/non più di 2 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg
E 172 OSSIDI DI FERRO E IDROSSIDI DI FERRO	colorante	Arsenico/non più di 3 mg/kg Cadmio/non più di 1 mg/kg Cromo/non più di 100 mg/Kg Rame/non più di 50 mg/Kg Piombo/non più di 10 mg/kg Mercurio/non più di 1 mg/kg Nichel/non più di 200 mg/Kg Zinco/non più di 100 mg/Kg

REGIONE PIEMONTE

8.2 Additivi alimentari in prodotti alimentari

REG. (CE) 1333/2008, REG. (UE) 1129/2011, REG. (UE) 1130/2011 e s.m.i.

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più additivi nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di additivi non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di additivi presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del Reg. (UE) 1129/2011 e s.m.i.;
- il livello massimo consentito di additivi, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Il numero dei campioni verrà definito annualmente nel PRISA e comunque non sarà inferiore a 63, come indicato nel Piano Nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari.

Considerato il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, la loro rilevanza dal punto di vista tecnologico, il loro significato sanitario e tenuto conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono inclusi nel piano gli additivi indicati nella tabella di seguito riportata da ricercarsi nelle categorie alimentari indicate.

REGIONE PIEMONTE

N. di riferimento	Denominazione additivo	Categoria alimentare
E 104	GIALLO DI CHINOLINA	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella Direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	GIALLO TRAMONTO FCF, GIALLO ARANCIO S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella Direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	COCCINIGLIA, ACIDO CARMINICO, VARI TIPI DI CARMINIO	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal Reg (CE) n.853/2004
E124	PONCEAU 4R, ROSSO COCCINIGLIA A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella Direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	ACIDO SORBICO E SUOI SALI	04: Ortofrutticoli 14.1.2: Succhi di frutta, quali definiti dalla Direttiva 2011/112/CE, e succhi di ortaggi 14.1.3: Nettari di frutta, quali definiti dalla Direttiva 2011/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi 14.1.4: Bevande aromatizzate
E210-E213	ACIDO BENZOICO E SUOI SALI	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI	04: Ortofrutticoli 8.2: Preparazioni di carni quali definite dal Reg. CE) n. 853/2004 8.3: Prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal Reg (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	NITRITI NITRATI	08: Carne
E338/E339/E340/ E341/E343/E450/ E451/E452	POLIFOSFATI	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: Prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 Pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati
E950	ACESULFAME K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	ASPARTAME	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	CICLAMMATI	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

REGIONE PIEMONTE

Elenco completo degli additivi indicati nella tabella sopra riportata:

Coloranti
E 104 GIALLO DI CHINOLINA
E 110 GIALLO TRAMONTO FCF / GIALLO ARANCIO S
E 120 COCCINIGLIA, ACIDO CARMICO, VARI TIPI DI CARMINIO
E 124 PONCEAU 4R, ROSSO COCCINIGLIA A

Acido sorbico e suoi sali
E 200 ACIDO SORBICO
E 202 SORBATO DI POTASSIO
E 203 SOBATO DI CALCIO

Acido benzoico e suoi sali
E 210 ACIDO BENZOICO
E 211 BENZOATO DI SODIO
E 212 BENZOATO DI POTASSIO
E 213 BENZOATO DI CALCIO

Anidride solforosa e suoi sali
E 220 ANIDRIDE SOLFOROSA
E 221 SOLFITO DI SODIO
E 222 BISOLFITO DI SODIO
E 223 METABISOLFITO DI SODIO
E 224 METABISOLFITO DI POTASSIO
E 226 SOLFITO DI CALCIO
E 227 BISOLFITO DI CALCIO
E 228 BISOLFITO DI POTASSIO

Nitriti nitrati
E 249 NITRITO DI POTASSIO
E 250 NITRITO DI SODIO
E 251 NITRATO DI SODIO
E 252 NITRATO DI POTASSIO

Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati
E 338 ACIDO FOSFORICO
E 339 FOSFATI DI SODIO:
i)FOSFATO MONOSODICO,
ii) FOSFATO DISODICO,
iii) FOSFATO TRISODICO
E 340 FOSFATI DI POTASSIO:
i) FOSFATO MONOPOTASSICO,
ii) FOSFATO DIPOTASSICO,
iii) FOSFATO TRIPOTASSICO
E 341 FOSFATI DI CALCIO:
i) FOSFATO MONOCALCICO,
ii) FOSFATO DICALCICO,
iii) TRICALCIUM FOSFATO
E 343 FOSFATI DI MAGNESIO:
i) FOSFATO DI MAGNESIO,
ii) FOSFATO DI DIMAGNESIO
E 450 DIFOSFATI:
i) DIFOSFATO DISODICO,
ii) DIFOSFATO TRISODICO,
iii) DIFOSFATO TETRASODICO,
v) DIFOSFATO DI TETRAPOTASSIO,
vi) DOFOSFATO DI DICALCIO,
vii) DI-IDOGENODIFOSFATO DI CALCIO,
E 451 TRIFOSFATI:
i)TRIFOSFATO PENTASODICO,
ii) TRIFOSFATO PENTAPOTASSICO,
E 452 POLIFOSFATI:
i) POLIFOSFATO DI SODIO,
ii) POLIFOSFATO DI POTASSIO,
iii) POLIFOSFATO DI SODIO E CALCIO,
iv) POLIFOSFATO DI CALCIO

Edulcoranti
E 950 ACESULFAME K
E 951 ASPARTAME
E 952 CICLAMMATI

REGIONE PIEMONTE

8.3 Aromi

REG. (CE) 1334/2008 (aromi), REG. (UE) 872/2012 (sostanze aromatizzanti), REG. (UE) 1321/2013 (aromi di fumo)

Il controllo analitico da effettuarsi prevalentemente nella fase di produzione, confezionamento, deposito all'ingrosso di aromi puri (tal quali) riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti;
- metalli pesanti;
- criteri microbiologici;
- sostanze di cui all'allegato III del Reg (CE) 1334/2008, naturalmente presenti nelle piante, se contenute in preparazioni aromatiche e in ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, sono da considerarsi indesiderabili e come tali devono rispettare i tenori massimi stabiliti.

Il numero dei campioni verrà definito annualmente nel PRISA.

8.4 Enzimi

REG. (CE) 1332/2008

Sul territorio regionale sono presenti pochissime aziende riconosciute per tale tipologia; nello specifico 1 azienda produttrice, 1 confezionatrice e 3 depositi all'ingrosso.

Il controllo analitico, rapportato all'esiguo numero delle aziende, da effettuarsi nella fase di produzione, confezionamento, deposito all'ingrosso di enzimi puri (tal quali) riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti;
- metalli pesanti;
- criteri microbiologici.

Il numero dei campioni verrà definito annualmente nel PRISA.

8.5 Risultati analitici e trasmissione dati

Le analisi sui campioni di additivi puri (tal quali) e dei prodotti alimentari che li contengono sono effettuate dal Laboratorio designato utilizzando metodi accreditati.

L'ISS è disponibile a fornire il supporto tecnico ai Laboratori, distribuendo qualora necessario i metodi multielementari normati, se non disponibili, quelli validati al fine di permettere di effettuare su uno stesso campione di alimento più determinazioni analitiche.

Annualmente (entro il 28 febbraio dell'anno successivo) i dati relativi alle attività di controllo ufficiale del presente piano devono essere trasmessi da parte del Laboratorio designato, previa validazione regionale (Settore Prevenzione e Veterinaria), attraverso il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS al Ministero della Salute.

I referenti al fine del coordinamento regionale del Piano sono:

- Isabella Miotti, Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria,
  Tel 011.4323243, e-mail: isabella.miotti@regione.piemonte.it
- Dr.ssa Renza Berruti, SIAN ASL AT, Tel 0141.484927/20, e-mail: rberruti@asl.at.it

REGIONE PIEMONTE

9. SANZIONI

Fattispecie	Art. violato	Sanzione
Impresa non notificata all'avvio	Art. 6 Reg. (CE) 852/2004	da € 1500 a 9.000 Art. 6, c. 3, D.Lg 193/2007
Impresa che non ha notificato modifiche e subingressi	Art. 6 Reg. (CE) 852/2004	da € 500 a 3.000 Art. 6, c. 3, D.Lgs 193/2007
Impresa in attività con registrazione/riconoscimento sospeso o revocato	Art. 6 Reg. (CE) 852/2004	da € 1.500 a 9.000 Art. 6, c. 3, D.Lgs 193/2007
Mancanza di requisiti strutturali	Art. 4 Reg (CE) 852/2004	da € 500 a 3.000 Art. 6, c. 5, D.Lgs 193/2007
Mancanza del piano di autocontrollo	Art. 5 Reg (CE) 852/2004	da € 1000 a € 6000 Art 6, c 6 D.Lgs 193/2007
Mancanza di sistemi o procedure di rintracciabilità	Art. 18 Reg. (CE) 178/2002	da € 750 a 4.500 Art. 2 D.Lgs 190/2006
Mancata attivazione del ritiro	Art. 19 Reg. (CE) 178/2002	da € 3.000 a 18.000 Art. 3, c. 1, D.Lgs.vo 190/2006
Mancata comunicazione all'autorità competente del ritiro	Art. 19 Reg. (CE) 178/2002	da € 500 a 3.000 Art. 3, c. 2, D.Lgs 190/2006
Mancata collaborazione richiesta dall'autorità competente	Art. 19 Reg. (CE) 178/2002	da € 2.000 a 12.000 Art 3, c. 3, D.Lgs 190/2006
Aggiunta di additivi non autorizzati o senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego	Art. 5 g) L 283/62	di natura penale a mente dell'art. 6 stessa Legge: non depenalizzato
Immissione sul mercato di aromi o alimenti in cui siano presenti aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti il cui impiego non sia conforme al Reg, (CE) 1334/2008	Art. 5 Reg, (CE) 1334/2008	da € 15.494 a 92.962 art. 14, D.Lgs 107/92 (ai sensi art. 2 D.Lgs 507/99)
Etichettatura non corretta degli additivi	Artt. 22-23 Reg. (CE) 1333/2010	Art. 18 comma 2 D.Lgs 109/92 così come modif. da art. 16, c.2, D.Lgs 181/2003 da € 1.600 a € 9.500 Art. 18 comma 3 D.Lgs 109/92 così come modif. da art art. 16, c. 3 D.Lgs 181/2003 da € 600 a € 3.500 (vedere Circ. Ministero Salute n. 5295 del 24.2.2011 e Circ. Ministero Sviluppo Economico del 6.3.2015 *applicazione art. 18 D.Lgs 109/92*)
Etichettatura non corretta degli aromi	Artt. 14, 15, 16 e 17 Reg. (CE) 1334/2008	Art. 14, c. 2, D.Lgs 107/92 da € 775 a 4.648
Mancata comunicazione preventiva all'autorità competente locale della produzione di aromi destinati ad altri Paesi o degli alimenti destinati ad altri Paesi prodotti con l'uso degli stessi aromi.	Art. 10 D.Lgs 107/92	Art. 14, c.3, D.Lgs 107/92 da € 516 a 2.582

REGIONE PIEMONTE

ALLEGATO 1

NORMATIVA

DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

L. 30.4.1962, n 283 e s.m.i. Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

D.P.R. 26.3.1980, n 327 Regolamento di esecuzione della L 283/62 e successive modificazioni in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Decreto Legislativo 27.01.1992, n. 109 e s.m.i. relativo all'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Decreto Legislativo 23.06.2003, n. 181 Attuazione della direttiva 2000/13/CE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentari, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 e s.m.i. relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione. (GUUE L 304 del 22.11.2011) *[si applica dal 13.12.2014, ad eccezione dell'art. 9, paragrafo 1, lett l), che si applica a decorrere dal 13.12.2016 e dell'allegato VI, parte B, che si applica a decorrere dal 01.01.2014]*

DISPOSIZIONI RELATIVE L'AUTORIZZAZIONE/RICONOSCIMENTO ALLA PRODUZIONE, DEPOSITO E COMMERCIALIZZAZIONE

D.P.R. 19.11.1997, n. 514 Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell'art. 20, c. 8, della L 15.3.1997, n. 59.

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n. 59 /CSR. (GU 121 del 26.05.2010).

REGIONE PIEMONTE

D.G.R. Piemonte n. 21-1278 del 23.12.2010 Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento CE 852/2004 e revoca delle deliberazioni della Giunta Regionale n. 62-6006 del 28/05/2007 e n. 79-7605 del 26/11/2007 (BURP 1 del 05.01.2011).

D.G.R. Piemonte n. 16-4910 del 14.11.2012 Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di sicurezza alimentare. Modifiche ed integrazioni alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 21-1278 del 23.12.2010. (BURP 49 del 06.12.2012)

D.D. n. 799 del 15.11.2012 Applicazione art. 6 Regolamento (CE) 852/2004 e D.G.R. n. 16-4910 del 14.11.2012. Definizione della modulistica per la notifica e il riconoscimento degli operatori del settore alimentare, in sostituzione degli allegati 2, 3, 4, 6 e 7 della D.G.R. n. 21-1278 del 23.12.2010. (BURP 49 del 06.12.2012)

REGIONE PIEMONTE

ADDITIVI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE COMUNITARIA

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli **additivi**, gli **enzimi** e gli **aromi** alimentari. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli **additivi**, gli **enzimi** e gli **aromi** alimentari. (GUUE L 64 del 11.03.2011)

DISPOSIZIONI RELATIVE ALL'IMPIEGO

Regolamento (CE) 1333/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 relativo agli additivi alimentari (GUUE L 354 del 31.12.2008).
[*Allegato II → istituito con Regolamento (UE) n. 1129/2011*]
[*Allegato III → istituito con Regolamento (UE) n. 1130/2011*]

Regolamento (UE) 238/2010 della Commissione del 22 marzo 2010 che modifica l'allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la prescrizione relativa all'etichettatura delle bevande con contenuto alcolico superiore all'1,2% in volume e che contengono determinati coloranti alimentari. (GUUE L 75 del 23.03.2010)

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un **elenco dell'Unione di additivi alimentari.** (GUUE L 295 del 12.11.2011) *[il Regolamento è applicabile dal 1 giugno 2013, ad eccezione delle disposizioni riguardanti il "capolimero di metacrilato basico E1205" in integratori alimentari in forma solida ed il "biossido di silicio E 551" nei succedanei del sale, in vigore dal 2.12.2011]*

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un **elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi** alimentari**,** negli **enzimi** alimentari**,** negli **aromi** alimentari e nei **nutrienti.** (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glicosidi steviolici. (GUUE L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) N. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le **condizioni** e i **livelli** di **utilizzo** delle sostanze **giallo di chinolina** (E 104), **giallo tramonto FCF/giallo arancio S** (E 110) e **ponceau 4R**, **rosso cocciniglia A** (E 124). (GUUE L 78 del 17.03.2012) *[applicabile dal 1° giugno 2013]*

Regolamento (UE) N. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le **condizioni** di utilizzo e i **livelli** di **utilizzo** degli **additivi** alimentari **contenenti alluminio**. (GUUE L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra. (GUUE L 144 del 05.06.2012) *[applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra. (GUUE L 144 del 05.06.2012) *[applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** al regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura. (GUUE L 144 del 05.06.2012) [*applicabile dal 25 giugno 2012]*

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino. (GUUE L 169 del 29.06.2012) *[applicabile dal 19 luglio 2012]*

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco. (GUUE L 173 del 03.07.2012) *[applicabile dal 23 luglio 2012]*

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 **che modifica l'allegato II** al regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate. (GUUE L 196 del 24.07.2012) *[applicabile dal 13 agosto 2012]*

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicitolo in varie categorie di alimenti. (GUUE L 310 del 09.11.2012). *[applicabile dal 29 novembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del dimetilpolisilossano (E 900) come agente antischiumogeno negli **integratori alimentari**. (GUUE L 313 del 13.11.2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E901), cera di carnauba (E903), gommalacca (E904) e cera microcristallina (E905) su alcuni tipi di frutta. (GUUE L 333 del 05.12.2012). *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E220-2008), e di arginato do propan-1,2-diolo (E405)in bevande a base di mosto di uve fermentato. (GUUE L 333 del 05.12.2012) *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392), nelle farciture della pasta secca ripiena. (GUUE L 333 del 05.12.2012) *[applicabile dal 25 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E242) in determinate bevande alcoliche. (GUUE L 336 del 08.12.2012) *[applicabile dal 28 dicembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che **modifica gli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare diacetato di potassio (GUUE L 13 del 17.01.2013) *[applicabile dal 06.02.2013]*

Regolamento (UE) n. 244/2013 della Commissione del 19 marzo 2013 che **modifica l'allegato III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di fosfato tricalcico [E 341 iii)] nelle preparazioni nutritive destinate ad essere utilizzate negli **alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**. (GUUE L 77 del 20.03.2013)

Regolamento (UE) n. 256/2013 della Commissione del 20 marzo 2013 che **modifica l'allegato III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di ascorbato di sodio (E 301) nelle preparazioni di vitamina D destinate ad essere utilizzate negli **alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia**. (GUUE L 79 del 21.03.2013)

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13.05.2013 che **modifica e rettifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari. (GUUE L 129 del 14.05.2013)

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 03.06.2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche. (GUUE L 150 del 04.06.2013)

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 03.06.2013 che **modifica gli allegati I, II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E 172), dell'idrossi-propil-metilcellulosa (E 464) e dei polisorbati (E 432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta. (GUUE L 150 del 04.06.2013)

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa. (GUUE L 202 del 27.07.2013)

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe. (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzanti nei cocktail alcolici pronti da congelare **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigmasterolo". (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 816/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di metacrilato neutro e del copolimero metacrilato anionico negli integratori alimentari solidi e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche del copolimero di metacrilato basico (E 1205), del copolimero di metacrilato neutro e del copolimero di metacrilato anionico. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica gli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio **e l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica l'allegato III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi. (GUUE L 252 del 24.08.2013)

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato. (GUUE L 289 del 31.10.2013)

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salcicce. (GUUE L 289 del 31.10.2013)

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che **modifica e rettifica** gli **allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (GUUE L 328 del 7.12.2013).

Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (GUUE L 21 del 24.01. 2014**).**

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (GUUE L 76 del 15.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda il di- idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (GUUE L 89 del 25.03. 2014)

Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 **che modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (GUUE L 143 del 15.05. 2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (GUUE L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (GUUE L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (GUUE L 166 del 5.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (GUUE L 182 del 21.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (GUUE L 252 del 26 agosto 2014

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la **cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912)** (GUUE L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 **che modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofrutticoli non trasformati (GUUE L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti r regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (GUUE L 298 del 16 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica **l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (GUUE L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che **modifica e corregge l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (GUUE L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 537/2015 della Commissione del 31 marzo 2015 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di pigmenti di alluminio di cocciniglia, acido carminio e vari tipi di carminio (E 120) in alimenti dietetici destinati a fini medici speciali. (GUUE L 88 del 1 aprile 2015)

Regolamento (UE) n. 538/2015 della Commissione del 31 marzo 2015 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda concerne l'impiego di acido benzoico – benzoai (E 2010-2013) nei gamberetti cotti in salamoia. (GUUE L 88 del 1 aprile 2015)

Regolamento (UE) n. 2015/639 della Commissione del 23 aprile 2015 che **modifica l'allegato III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di biossido di silicio (E 551) nel copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole (E 1209) (GUUE L 106 del 24/04/2015)

Regolamento (UE) n. 2015/647 della Commissione del 24 aprile 2015 che **modifica e rettifica gli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari. (GUUE L 107 del 25/04/2015)

Regolamento (UE) n. 2015/649 della Commissione del 24 aprile 2015 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (GUUE L 107 del 25/04/2015)

REQUISITI DI PUREZZA

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che **stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III** del regolamento (CE) n. **1333/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUUE L 83 del 22.03.2012) *[il Regolamento è applicabile dal 1° dicembre 2012]*.

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che **modifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicitolo. (GUUE L 310 del 09.11.2012) *[il Regolamento è applicabile dal 29 novembre 2012]*

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che **modifica** gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare diacetato di potassio (GUUE L 13 del 17.01.2013) *[il Regolamento è applicabile dal 06.02.2013]*

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che **modifica e rettifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUUE L 143 del 30.05.2013)

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che **modifica** il regolamento (UE) n. **231/2012** per quanto riguarda le specifiche relative a una serie di polioli. (GUUE L 202 del 27.07.2013)

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzanti nei cocktail alcolici pronti da congelare e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigmasterolo". (GUUE L 204 del 31.07.2013)

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che **modifica** gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico. (GUUE L 230 del 29.08.2013)

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che **modifica e rettifica** gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (GUUE L 328 del 7.12.2013).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (GUUE L 76 del 15.03.2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda il di- idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (GUUE L 89 del 25.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (GUUE L 143 del 15.05. 2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (GUUE L 182 del 21.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (GUUE L 252 del 26 agosto 2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (GUUE L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che **modifica l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (GUUE L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento (UE) 463/2015 della Commissione del 19 marzo 2015 che **modifica l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dell'alcol polivinilico. (GUUE L 76 del 19 marzo 2015-04-24)

Regolamento (UE) n. 2015/649 della Commissione del 24 aprile 2015 che **modifica** l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e **l'allegato** del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (GUUE L 107 del 25/04/2015)

REGIONE PIEMONTE

AROMI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE COMUNITARIA

Regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 ottobre 1996 che stabilisce una procedura comunitaria per le sostanze aromatizzanti utilizzate o destinate ad essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari. (GURI serie speciale 7 del 27.01.1997) [*abrogato dal 22 aprile 2013 ex art. 6 Reg. (UE) 872/2012*]

Regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione del 18 luglio 2000 che stabilisce le misure necessarie per l'adozione di un programma di valutazione in applicazione del regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio. (GUCE L 180 del 19.07.2000) [*abrogato dal 22 aprile 2013 ex art. 7 Reg. (UE) 872/2012*]

Regolamento (CE) n. 622/2002 della Commissione del 11 aprile 2002 che stabilisce termini per la presentazione delle informazioni per la valutazione di sostanze aromatizzanti a struttura chimica definita utilizzate nei o sui prodotti alimentari. (GUCE L 95 del 12.04.2002)

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 354 del 31/12/2008)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 64 del 11/03/2011)

Regolamento (UE) 562/2012 della Commissione del 27 giugno 2012 che modifica Regolamento (UE) 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari. (GUUE L 168 del 28.06.2012)

NORMATIVA QUADRO

Regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 **relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti** destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

NORMATIVA NAZIONALE

Decreto Legislativo 25.01.1992, n. 107 Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione.

ELENCO SOSTANZE AROMATIZZANTI

Regolamento di esecuzione (UE) n. 872/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 che **adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti** di cui al regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, **lo inserisce nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione (GUUE L 267 del 02.10.2012). *[applicabile dal 22 aprile 2013]*

Regolamento (UE) n. 873/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012, recante **misure transitorie** per quanto riguarda **l'elenco dell'Unione** degli **aromi e** dei **materiali di base di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE L 267 del 02.10.2012).

Regolamento (UE) n. 545/2013 della Commissione del 14 giugno 2013 che **modifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la sostanza aromatizzante 3-acetil-2,5-dimetiltiofene. (GUUE L 163 del 15.06.2013).

Regolamento (UE) n. 985/2013 della Commissione del 14 ottobre 2013 che **modifica e rettifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinate sostanze aromatizzanti. (GUUE L 273 del 15.10.2013).

Regolamento (UE) n. 246/2014 della Commissione del 13 marzo 2014 che **modifica l'allegato II** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la rimozione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti. (GUUE L 74 del 14.03.2014).

Regolamento (UE) n. 1098/2014 della Commissione del 17 ottobre 2014 che **modifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto l'uso di determinate sostanze aromatizzanti. (GUUE L 300 del 18.10.2014).

Regolamento (CE) n. 648/2015 della Commissione del 24 aprile 2014 che **modifica l'allegato I** del regolamento (CE) n. **1334/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante (2E,6Z)-nonadienammide di N-etile. (GUUE L 107 del25.04.2015

AROMI DI FUMO

Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli **aromatizzanti di affumicatura** utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari. (GUUE L 309 del 26.11.2003)

Regolamento (CE) 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 applicazione del Regolamento (CE) n. 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i **criteri di qualità per i metodi analitici convalidati** per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura. (GUUE L 109 del 22.04.2006)

Regolamento (UE) n. 1321/2013 della Commissione del 10 dicembre 2013 che istituisce un **elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati** all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati. (GUUE L 333 del 13.12.2013).

REGIONE PIEMONTE

ENZIMI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE

Regolamento (CE) 1331/2008 del 16 dicembre 2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16.12.2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 354 del 31/12/2008)

Regolamento (UE) 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento(CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. (GUUE L 64 del 11/03/2011)

Regolamento (UE) 562/2012 della Commissione del 27giugno 2012 che modifica Regolamento (UE) 234/2011 relativamente ai dati specifici necessari alla valutazione dei rischi degli enzimi alimentari. (GUUE L 168 del 28/06/2012)

Normativa quadro

Regolamento (CE) 1332/2008 del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) 258/97. (GUUE L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) 1056/2012 del 12 novembre 2012 che **modifica** il regolamento (CE) **1332/2008** del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli enzimi alimentari per quanto riguarda le **misure transitorie.** (GUUE L 168 del 28.06.2012)

REGIONE PIEMONTE

ALLEGATO 2

Scheda di sopralluogo presso imprese di produzione/confezionamento/deposito *additivi, aromi, enzimi alimentari*

N° _____

Tipo di controllo: □ □Riconoscimento □□ Altro _____

Data	____/____/_____	Ora	___,___	Personale ASL
Ditta				

Attività:

□ **Produzione**
- □ additivi
- □ enzimi
- □ aromi

□ **Confezionamento**
- □ additivi
- □ enzimi
- □ aromi

□ **Miscelazione e confezionamento**
- □ additivi
- □ enzimi
- □ aromi

□ **Deposito ingrosso**
- □ additivi
- □ enzimi
- □ aromi

Sede operativa in		
Via		n.
Sede legale in	via	
Legale Rappresentante Sig.	nato a	il ____/____/_____
residente in	via	n.
Responsabile autocontrollo		
Laboratorio di analisi interno □ Responsabile Sig. esterno □ accreditato □ si □ no		
Tel :		
mail	PEC	

Autorizzazione/Riconoscimento sanitario* (DPR. 514/97; Reg CE 852/04) *specificare se già oggetto di riconoscimento ai sensi del Reg. E n.853/04 come nel caso del caglio	□ si N° ……..…. □ no ……..…

TIPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI PRODOTTI/CONFEZIONATI/TENUTI IN DEPOSITO

Presenti al sopralluogo per l'azienda:

_____ in qualità di _____

_____ in qualità di _____

_____ in qualità di _____

Categorie additivi alimentari

- □ edulcoranti
- □ coloranti
- □ conservanti
- □ antiossidanti
- □ supporti
- □ acidificanti
- □ regolatori dell' acidità
- □ antiagglomeranti
- □ agenti antischiumogeni
- □ agenti di carica
- □ emulsionanti
- □ sali di fusione
- □ agenti di resistenza
- □ esaltatori di sapidità
- □ agenti schiumogeni
- □ agenti gelificanti
- □ agenti di rivestimento
- □ agenti umidificanti
- □ amidi modificati
- □ gas d'imballaggio
- □ propellenti
- □ agenti lievitanti
- □ agenti sequestranti
- □ stabilizzanti
- □ addensanti
- □ agenti di trattamento delle farine
- □ intensificatori del contrasto

Aromi

- □ aromi
- □ aromi di fumo

Enzimi

- □ enzimi
- □ preparati di enzimi

Forma di presentazione: □ liquida □ solida □ gassosa

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

□ Sintesi

□ Estrazione

Specificare i solventi

……

……

□ Altro

……

……

MATERIE PRIME

Tipologia:

Naturali	□ si	□ no
Sintesi	□ si	□ no
Food grade	□ si	□ no

1 – STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE				
Requisiti	**SI**	**NO**	**N.A.** Non applicabile	**Evidenze**
1.1 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto				
1.2 Aree esterne: Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombere da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati				
1.3 Edifici compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono: - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo d evitare la contaminazione crociata); - strutturati ed attrezzati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante				
1.4 Sono presenti locali/aree distinti per: • Deposito materie prime • Deposito prodotti finiti • Deposito imballaggi • Locali di lavorazione • Locali di lavorazione prodotti gassosi • I prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo				
1.5 Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.				

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
1.6 Nelle aree di lavorazione è presente**:** - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile				
1.7 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti				
1.8 Pavimenti, pareti e soffitti: - Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità - Piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti				
1.9 I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati				
1.10 Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es: reti anti-insetto)				
1.11 Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti				
1.12 Approvvigionamento idrico: ☐ acquedotto pubblico ☐ pozzo privato ☐ misto				
1.13 Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera				
Giudizio globale:				

2 – MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
2.1 Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità**.**				
2.2 Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piaccametri, ecc.) e per il mantenimento della catena del freddo laddove necessario				

Giudizio globale:

3 - ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
3.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero: - In caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque; - Per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa; - Giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente. In caso di presenza di impianto di trattamento/potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti				
3.2 E' presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.				

Giudizio globale:

4 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
4.1 E' prevista una procedura che individua : - locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione - modalità e frequenza interventi - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi) - azioni correttive in caso di non conformità.				
4.2 Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende: - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità.				
4.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato				
Giudizio globale:				

5 - PERSONALE

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
5.1 Igiene La procedura relativa all'igiene del personale prevede: - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale				
5.2 Formazione: Esiste un piano di formazione in grado di garantire competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità				
Giudizio globale:				

6 - H.A.C.C.P.

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
6.1 L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2 E' indicata la descrizione del prodotto				
6.3 E' indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4 E' presente il diagramma di flusso e corrisponde al ciclo produttivo reale				
6.5 E' presente un elenco dei i potenziali pericoli fisici, chimici , biologici (*compresi gli allergeni)*				
6.6 Sono stati determinati i CCP - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sottocontrollo - sono state definite le procedure di verifica				
6.7 E' definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni				

Giudizio globale:

7 - MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
7.1 E' presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede: • elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti); • criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite; • utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione; • verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); • controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico); • modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati; • azioni correttive in caso di non conformità.				
7.2 I controlli hanno permesso di evidenziare che: - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione, confezionamento, riconfezionamento il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti; - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura.				

Giudizio globale:

8 - MATERIALI e OGGETTI a CONTATTO con ALIMENTI (M.O.C.A)

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
8.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei M.O.C.A che: - garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura - garantisca l'idoneità dei materiali per l'uso previsto (possesso delle dichiarazioni di conformità) e verifica della compatibilità tra M.O.C.*A e prodotto alimentare*, ai sensi del reg. CE 1935/2004); - garantisca la corretta gestione interna (es: stoccaggio, movimentazione); - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				

Giudizio globale:

9 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
9.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che includa: - indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche; - indicazione dei saggi di identificazione; - indicazione dei requisiti di purezza; - valutazione della presenza di eventuali allergeni; - un piano di campionamento per la verifica di conformità alle specifiche; - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità.				
9.2 Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti				
9.3 Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo				
9.4 Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno: - esiste una convenzione - il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito della attività di autocontrollo				
9.5 Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali nei limiti previsti dalle specifiche disposizioni normative, sia per i prodotti finiti che per quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative. In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture: • "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)"; • avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario; • l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. In caso di **additivi** è riportata la denominazione e/o il n. E o una denominazione di vendita. In caso di **aromi** è riportata la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale". In caso di **enzimi** è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica				
Giudizio globale:				

10 - RINTRACCIABILITA'/ RITIRO

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
10.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che: - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori; - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione; - consenta un univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario; - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc.; - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione); - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema; - preveda azioni correttive in caso di non conformità.				
10.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di: - identificare il lotto/partita del prodotto considerato; - identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,); - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e-mail); - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato.				
10.3 Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa				
Giudizio globale:				

REGIONE PIEMONTE

LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE SUI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

(MOCA/FCM)

REGIONE PIEMONTE - DIREZIONE SANITÀ
SETTORE PREVENZIONE E VETERINARIA
Responsabile: dott. Gianfranco CORGIAT LOIA

Regione Piemonte – Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria
Dirigente del Settore: dott. Gianfranco CORGIAT LOIA
Via Lagrange, 24 – 10123 TORINO
Tel. 011 432 15 15 Fax. 011 432 25 70
sanita.pubblica@regione.piemonte.it
www.regione.piemonte/sanita

INDICE

1. SCOPO pag. 4
2. DEFINIZIONI pag. 4
3. CAMPO DI APPLICAZIONE pag. 7
4. SITUAZIONE PREGRESSA pag. 7
5. RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO pag. 7
6. NORME E PRINCIPALI DOCUMENTI TECNICI DI RIFERIMENTO pag. 8
   - 6.1 Norme generali pag. 8
   - 6.2 Norme per l'operatore del Settore Alimentare pag. 10
   - 6.3 Norme specifiche pag. 11
   - 6.4 Altri documenti di riferimento pag. 13
7. OBBLIGHI pag. 15
   - 7.1 Obblighi generali pag. 15
   - 7.2 Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare pag. 17
8. PIANO DI INTERVENTO pag. 17
   - 8.1 Fase preliminare pag. 17
   - 8.2 Controllo presso i produttori di MOCA pag. 17
   - 8.3 Il controllo presso i depositi all'ingrosso e/o importatori di MOCA pag. 19
   - 8.4 Il controllo presso gli utilizzatori di MOCA pag. 20
   - 8.5 Alluminio e leghe di alluminio pag. 21
9. CAMPIONAMENTO DI MOCA DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA pag. 23
   - 9.1 Premessa pag. 23
   - 9.2 Informazioni generali per l'esecuzione del campionamento pag. 25
   - 9.3 Modalita' di campionamento pag. 26
   - 9.4 Disposizioni per l'esecuzione del campionamento pag. 26
     - 9.4.1 Disposizioni specifiche per il campionamento pag. 27
     - 9.4.2 Note generali per il campionamento pag. 28
   - 9.5 Restituzione delle aliquote pag. 28
   - 9.6 Analisi e valutazione di conformità dei campioni pag. 29
10. FORMAZIONE INFORMAZIONE pag. 30
11. SANZIONI pag. 30
12. ALLEGATI pag. 32

ACRONIMI ED ABBREVIAZIONI

MOCA O MCA	Materiali ed Oggetti destinati al Contatto con alimenti;
FCM	Food Contact Material (traduzione in inglese di MCA);
AC	Autorità Competente: il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende Unità Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze;
ACC	Autorità Competente Centrale;
ACL	Autorità Competenti Locali;
ACR	Autorità Competenti Regionali;
ISS	Istituto Superiore della Sanità;
EFSA	European Food Safety Agency (Agenzia Europea della Sicurezza Alimentare);
FVO	Food and Veterinary Office (Ufficio Alimentare e Veterinario). Organo ispettivo del controllo ufficiale della Comunità Europea;
RASFF	Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi);
ISO	International Standard Organization (Organizzazione internazionale per la definizione di Standard);
UNI	Ente Nazionale Italiano di Unificazione;
REG (CE)	Regolamento della Comunità Europea;
SIAN	Servizio d'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione;
SVET O SIAV	Servizio Veterinario o Servizio d'Igiene ed Assistenza Veterinaria;
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale.

1. SCOPO

Lo scopo del presente documento è quello di fornire indicazioni operative al personale addetto al controllo ufficiale dei materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

In relazione alle precedenti linee guida regionali emanate nel 2010 e nel 2011 (aggiornate nel 2012), tenuto conto dell'evoluzione normativa e delle criticità emerse, con le presenti linee guida si vuole fornire un documento che aiuti a perfezionare ed unificare la metodologia operativa dell'attività ispettiva, informativa e di campionamento dei M.O.C.A..

2. DEFINIZIONI

Vengono riportate in questo capitolo le principali definizioni, tratte dalla specifica normativa di riferimento dei M.O.C.A., al fine di disporre di una raccolta di immediata consultazione nell'attività di controllo ufficiale. La fonte normativa viene indicata al termine di ogni definizione;

«additivo»: sostanza aggiunta intenzionalmente alla materia plastica per conseguire un effetto fisico o chimico durante la lavorazione della materia plastica o nel materiale o oggetto finito; è destinato ad essere presente nel materiale o oggetto finito - Reg. UE 10/2011;

«alimento» : si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. - Reg. CE 178/02;

«Alimenti»: tutte le sostanze commestibili, solide o liquide, di origine animale, vegetale o minerale, che possono essere ingerite dall'uomo allo stato naturale, o lavorate, o trasformate o miscelate, compresi i preparati da masticare, come il «chewinggum» ed analoghi - D.M. 21/3/73;

«alimenti non grassi»: alimenti per i quali l'allegato V, tabella2, del Reg. UE 10/2011, prevede simulanti alimentari diversi dai simulanti D1 o D2 per le prove di migrazione;

«aliquota»: parte del campione prelevata ai fini del controllo. Ogni aliquota è confezionata e identificata separatamente. L'identificazione delle aliquote è effettuata e verbalizzata a cura dell'addetto del controllo ufficiale. Ogni aliquota contiene "n" articoli/oggetti (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«audit»: un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi – Reg. CE 882/04;

«autorità competente»: l'autorità centrale di uno Stato membro incaricata di garantire il rispetto delle prescrizioni di cui al presente regolamento o qualsiasi altra autorità a cui detta autorità centrale abbia delegato tale competenza; la definizione include, se del caso, l'autorità corrispondente di un paese terzo - Reg. CE 852/04;

«barriera funzionale»: barriera costituita da uno o più strati di qualsiasi tipo di materiale, in grado di garantire che il materiale o l'oggetto finito sia conforme all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1935/2004 e alle disposizioni del presente regolamento - Reg. UE 10/2011;

«**buone pratiche di fabbricazione (Good Manufacturing Practices — GMP**)»: gli aspetti di assicurazione della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana o modificare in modo inaccettabile la composizione del prodotto alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche - Reg. CE 2023/2006;

«campionamento per l'analisi»: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali – Reg. CE 882/04;

«campione»: l'insieme degli oggetti/articoli (M.O.C.A.) prelevati per il controllo. Generalmente suddiviso in aliquote confezionate singolarmente (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«consumatore finale»: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare - Reg. CE 178/02;

«controllo fisico»: il prelievo di campioni da sottoporre ad analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità ai requisiti relativi al rilascio di amine aromatiche policicliche e di formaldeide stabiliti dalla direttiva 2002/72/CE – Reg. UE 284/2011;

«controllo ufficiale»: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente o dalla Comunità per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«controllo documentale»: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di mangimi e di alimenti che accompagnano la partita – Reg. CE 882/04;

«controllo di identità»: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa – Reg. CE 882/04;

«controllo di identità»: la verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i documenti che accompagnano la partita e il contenuto della partita stessa – Reg. UE 284/2011;

«controllo materiale»: un controllo del mangime o dell'alimento stesso che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti – Reg. CE 882/04;

«imballaggio»: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore - Reg. CE 852/04;

«immissione sul mercato»: la detenzione di materiali e oggetti a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente dette - Reg. CE 1935/2004;

«impresa» ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolga attività connesse con qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione dei materiali e degli oggetti - Reg. CE 1935/2004;

«impresa alimentare»: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti - Reg. CE 178/02;

«ispezione»: l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«lato a contatto con il prodotto alimentare» indica la superficie del materiale o dell'oggetto che si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare – Reg. CE 2023/2006;

«lato non a contatto con il prodotto alimentare» indica la superficie del materiale o dell'oggetto che non si trova direttamente a contatto con il prodotto alimentare - Reg. CE 2023/2006;

«limite di migrazione globale» (LMG): quantità massima consentita di sostanze non volatili rilasciate da un materiale o da un oggetto nei simulanti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«limite di migrazione specifica» (LMS): quantità massima consentita di una data sostanza rilasciata da un materiale o un oggetto nei prodotti o simulanti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«limite di migrazione specifica totale» [LMS(T)]: somma massima consentita di determinate sostanze rilasciate nei prodotti o simulanti alimentari, espressa come totale delle parti delle sostanze indicate - Reg. UE 10/2011;

«materiali e oggetti di materia plastica»: materiali e oggetti di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere a), b), e c); nonché strati di materia plastica di cui all'articolo 2, paragrafo 1, lettere d) ed e) - Reg. UE 10/2011;

«materia plastica»: polimero a cui possono essere stati aggiunti additivi o altre sostanze, capace di funzionare come principale componente strutturale di materiali e oggetti finiti - Reg. UE 10/2011;

«materiali e oggetti attivi destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari» (qui di seguito denominati «materiali e oggetti attivi») materiali e oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti alimentari imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi - Reg. CE 1935/2004;

«materiali e oggetti intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari» materiali e oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente - Reg. CE 1935/2004;

«monitoraggio»: la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«multistrato di materia plastica»: materiale o oggetto composto da due o più strati di materia plastica - Reg. UE 10/2011;

«multistrato multimateriale»: materiale o oggetto composto da due o più strati di vari tipi di materiali, di cui almeno uno di materia plastica - Reg. UE 10/2011;

«non conformità»: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali – Reg. CE 882/04;

«oggetti»: laminati, pellicole, contenitori, recipienti, utensili, fogli, vernici, impianti, apparecchiature, strumenti di produzione, di immagazzinaggio, di trasporto o di condizionamento ed altri manufatti vari allo stato di oggetti finiti pronti per l'impiego - D.M. 21/3/73;

«operatore economico» s'intende la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni del presente regolamento nell'impresa posta sotto il suo controllo - Reg. CE 1935/2004;

«operatori professionali», operatori del settore alimentare e operatori del settore dei mangimi come definiti nel regolamento (CE) n. 178/2002 o operatori economici come definiti nel regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio – Reg UE 16/2011;

«operatore del settore alimentare», la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo - Reg. CE 178/02;

«partita» una quantità di utensili per cucina in plastica a base di poliammide o di melammina oggetto dello stesso documento o degli stessi documenti, trasportata con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso paese terzo – Reg. UE 284/2011;

«pericolo» o «elemento di pericolo», agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute - Reg. CE 178/02;

«punto di ingresso» il punto di ingresso nell'Unione di una partita – Reg. UE 284/2011;

«RASFF» (Rapid Alert System for Food and Feed), sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi. Consente il rapido ed efficace scambio di informazioni tra gli Stati membri e la Commissione nei casi in cui si rilevino rischi per la salute umana nella filiera degli alimenti e dei mangimi;

«restrizione»: limitazione d'uso di una sostanza, limite di migrazione o limite di quantitativo della sostanza nel materiale o nell'oggetto - Reg. UE 10/2011;

«rintracciabilità», la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione - Reg. CE 178/02;

«rintracciabilità» s'intende la possibilità di ricostruire e seguire il percorso dei materiali od oggetti attraverso tutte le fasi della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione – Reg. CE 1935/2004;

«rischio», funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo - Reg. CE 178/02;

«set»: un insieme di oggetti diversi contenuti nella stessa confezione di vendita (es: set di utensili da cucina, set di posate, set per la pappa, ecc.) (linee guida Ministero della Salute del 17/11/14);

«simulante alimentare»: mezzo di prova che imita il prodotto alimentare; il comportamento del simulante alimentare simula la migrazione dai materiali destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari - Reg. UE 10/2011;

«sistema di assicurazione della qualità»: tutti gli accordi organizzati e documentati, conclusi al fine di garantire che i materiali e gli oggetti siano della qualità atta a renderli conformi alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi necessari per l'uso cui sono destinati - Reg. CE 2023/2006;

«**sistema di controllo della qualità»:** l'applicazione sistematica di misure stabilite nell'ambito del sistema di assicurazione della qualità al fine di garantire che i materiali di partenza e i materiali e gli oggetti intermedi e finiti siano conformi alle specifiche elaborate nel sistema di assicurazione della qualità - Reg. CE 2023/2006;

«sorveglianza»: l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività – Reg. CE 882/04;

«sostanza aggiunta non intenzionalmente»: impurità presente nelle sostanze utilizzate, intermedio di reazione formatosi durante il processo produttivo o prodotto di reazione o di decomposizione - Reg. UE 10/2011;

«specifica»: composizione di una sostanza, criteri di purezza di una sostanza, caratteristiche fisico-chimiche di una sostanza, indicazioni relative al processo di fabbricazione di una sostanza o ulteriori informazioni concernenti l'espressione dei limiti di migrazione - Reg. UE 10/2011;

«stabilimento»: ogni unità di un'impresa del settore alimentare – Reg. CE 852/04;

«verifica»: il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici – Reg. CE 882/04.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente documento e le indicazioni contenute si applicano durante l'attività di controllo ufficiale presso la produzione, l'importazione, la distribuzione e l'utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti.

Il controllo ufficiale è operato da personale delle ASL piemontesi: dai SIAN in tutte le fasi della filiera e dagli SVET, relativamente all'utilizzo dei MOCA, avvalendosi della collaborazione e delle prestazioni del laboratorio ARPA di La Loggia (TO).

Il programma, le procedure, le valutazioni e le revisioni periodiche sono gestite a livello regionale.

4. SITUAZIONE PREGRESSA

I piani di attività dei SIAN prevedevano sino al 2009 il controllo dei MOCA mediante il campionamento e la contestuale verifica della documentazione prevista.

Dal 2010 il piano per il controllo dei MOCA è stato progressivamente integrato e revisionato con le indicazioni operative e con una check-list per una valutazione omogenea delle imprese controllate. Inoltre, è stato avviato e prosegue tuttora il censimento delle imprese di produzione e di commercializzazione all'ingrosso di MOCA.

Nel 2011e nel 2012 si è proceduto alla revisione delle linee guida, al fine di garantire una maggiore appropriatezza, efficienza ed efficacia dei controlli, in aderenza ai disposti della normativa cogente (es. Reg. CE 882/04), in armonia con la normativa volontaria (es. ISO 9001:2008) ed in ottemperanza alle indicazioni e raccomandazioni dell'Unione Europea, del Ministero della Salute e degli Organi ed Enti istituzionalmente competenti (es. E.F.S.A., I.S.S.).

Dal 2013 la Regione Piemonte è componente del gruppo di lavoro interregionale per la stesura delle Linee Guida nazionali in corso di approvazione.

5. RIESAME DEL PIANO DI CONTROLLO

Processo di riesame e aggiornamento delle linee guida.

Il riesame del Piano è eseguito entro fine febbraio di ogni anno, al fine di verificarne l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia, nonché per individuare le opportunità di aggiornamento e di miglioramento. Nel 2013 e 2014 non si è proceduto all'aggiornamento in attesa dell'elaborazione delle Linee Guida nazionali.

5.1 Gli elementi del processo oggetto di riesame sono:

- l'adeguatezza delle strategie regionali riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;

- la coerenza degli obiettivi rispetto alla strategia definita e l'eventuale adeguamento degli stessi;
- l'efficacia dei processi nel tradurre la strategia e gli obiettivi definiti in risultati di performance accettabili e coerenti con i bisogni di tutte le parti interessate;
- l'adeguatezza e la coerenza di eventuali piani di miglioramento che sono stati identificati rispetto agli obiettivi prefissati.

5.2 Gli elementi in ingresso oggetto di riesame sono:

- esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale l'anno precedente, comprensivi degli esiti analitici;
- risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale dell'anno precedente;
- risultanze del RASFF europeo;
- eventuali raccomandazioni ed esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office (F.V.O.) della Commissione Europea;
- richieste/raccomandazioni e indicazioni operative da parte del Ministero della Salute e della Comunità Europea;
- per alcuni prodotti viene preso in esame il trend dei consumi;
- dati statistici opportunamente elaborati;
- analisi di eventuali pericoli emergenti;
- indicazioni operative migliorative provenienti dai SIAN Piemontesi;
- indicazioni operative provenienti dalle articolazioni regionali di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria e dal Coordinamento Interdisciplinare sulla Sicurezza Alimentare;
- aggiornamenti legislativi;
- aggiornamenti bibliografici e valutazioni soprattutto provenienti dall'EFSA;
- segnalazioni di reclami (cittadini e imprese) e/o spunti di miglioramento delle parti interessate.

5.3 Gli elementi in uscita del riesame sono:

- Aggiornamento della strategia regionale riguardo il controllo ufficiale su materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti;
- Impostazione di progetti per il miglioramento a carattere regionale e/o locale dell'attività di controllo ufficiale, formativa, informativa con relative responsabilità ed obiettivi di miglioramento da raggiungere;
- Azioni correttive e/o preventive intese a migliorare la Qualità tecnico professionale delle prestazioni, la Qualità organizzativa, la Qualità percepita da parti di tutte le parti interessate con particolare riferimento ai destinatari del controllo ufficiale;
- La programmazione delle attività di controllo ufficiale.

6. NORME E PRINCIPALI DOCUMENTI TECNICI DI RIFERIMENTO

6.1 Norme generali

La normativa sui M.O.C.A. (o Food Contact Materials), che comprende quindi sia quella del Food Packaging, che quella relativa agli utensili, impianti ed attrezzature destinati al contatto alimentare, in Italia ha radici molto lontane difatti, sin dal 1962, nella Legge n° 283, un atto che regolamentava l'igiene degli alimenti, erano inserite indicazioni, obblighi e divieti inerenti la produzione, la detenzione per il commercio, il commercio e l'utilizzo di MOCA. Nel 1973, con il Decreto del 21 marzo l'Italia ebbe il primo atto strutturato e specifico per i MOCA, con indicazioni, obblighi, divieti che diverranno poi, anche a distanza di oltre 30 anni, di ispirazione, per la Comunità Europea.

La normativa nazionale ed europea sui MOCA è costituita da oltre 370 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, in continua evoluzione e che si sono succeduti nel corso degli anni, a cui si affianca quella specifica di igiene e sicurezza alimentare che, come abbiamo visto, regolamenta

anche l'utilizzo e indica le precauzioni necessarie per garantire la salubrità degli alimenti.
Posta la costanza di una lista positiva dei materiali previsti e delle modalità di utilizzo, arricchitasi ovviamente nel corso degli anni, il principio fondamentale che uniforma tutta la legislazione è l'obbligo di disporre e operare secondo sistemi di assicurazione e controllo della qualità, di redigere e fornire dichiarazioni di conformità dei MOCA, di disporre di documentazione di supporto per garantire il rispetto della normativa di riferimento.
Inoltre è importante sottolineare l'obbligo di una corretta etichettatura e della tracciabilità di questi prodotti.
Per completezza, si evidenziano di seguito i principali disposti delle norme più importanti e di riferimento sopra citate.
Nell'ambito della normativa nazionale con il D.M. 21.3.1973 e s.m.i. vengono stabilite le norme relative all'autorizzazione ed al controllo dell'idoneità degli oggetti preparati con materiali diversi e destinati a venire a contatto con sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Lo spirito della normativa si basa sulle cosiddette "liste positive" delle sostanze che possono essere utilizzate nella produzione di tali materiali con le eventuali limitazioni e restrizioni, nonché sulle modalità per il controllo dell'idoneità al contatto alimentare.
Il Regolamento (CE) 27 ottobre 2004 n. 1935/2004 (norma quadro) stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. In particolare, con l'art.1, si definisce il campo di applicazione specificando che la norma si applica ai materiali e agli oggetti, compresi quelli attivi e intelligenti, allo stato di prodotti finiti:

a) che sono destinati a essere messi a contatto con prodotti alimentari;
b) che sono già a contatto con prodotti alimentari e sono destinati a tal fine;
c) di cui si prevede ragionevolmente che possano essere messi a contatto con prodotti alimentari o che trasferiscano i propri componenti ai prodotti alimentari nelle condizioni d'impiego normali o prevedibili.

Nell'allegato I del Reg. (CE) 1935/2004, sono indicati i materiali a cui la norma fa riferimento:

1. Materiali e oggetti attivi e intelligenti
2. Adesivi
3. Ceramiche
4. Turaccioli
5. Gomme naturali
6. Vetro
7. Resine a scambio ionico
8. Metalli e leghe
9. Carta e cartone
10. Materie plastiche
11. Inchiostri da stampa
12. Cellulosa rigenerata
13. Siliconi
14. Prodotti tessili
15. Vernici e rivestimenti
16. Cere
17. Legno

I requisiti per l'immissione sul mercato dei materiali e degli oggetti attivi ed intelligenti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono stabiliti dal Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29/05/2009, a cui si affianca la normativa nazionale.

È importante definire i materiali ed oggetti attivi ed intelligenti in quanto, seppur ancora poco diffusi, sono regolamentati e ne viene data l'esatta definizione. I primi sono tutti quei materiali ed oggetti destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti imballati. Essi sono concepiti in modo da incorporare deliberatamente componenti che rilascino sostanze nel prodotto alimentare imballato o nel suo ambiente, o le assorbano dagli stessi (es. controllo della concentrazione di gas e vapori, imballaggi antimicrobici, ecc.). Per materiali e oggetti intelligenti si intendono materiali ed oggetti che controllano le condizioni del prodotto alimentare imballato o del suo ambiente (esempio utilizzo di materiali in grado di registrare e comunicare variazioni di temperatura).
Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento (CE) 1935/04 (definito Regolamento Quadro) tutti i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone norme di fabbricazione, affinché in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

a) costituire un pericolo per la salute umana;
b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Le buone norme di fabbricazione a cui fa riferimento l'art. 3 sono esplicitate in un'altra norma di derivazione comunitaria e precisamente nel Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006. Tale Regolamento stabilisce che tutti i materiali e gli oggetti elencati nell'allegato I del Regolamento (CE) n. 1935/2004 e le loro combinazioni, nonché i materiali ed oggetti riciclati vanno fabbricati nel rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, definite in lingua inglese come Good Manufacturing Practices (GMP) e sulla base di un sistema di assicurazione della qualità.
Pertanto, analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali ed oggetti devono istituire un sistema di assicurazione e di controllo della qualità. In particolare, le imprese che producono oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllarne la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.
Infine si ricordano:

- il D.P.R 23/8/1982, n°777 Attuazione della direttiva (CEE) n.76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che stabilisce, tra l'altro, le sanzioni da applicare in caso di rilevamento di non conformità nel settore dei MOCA;
- il D.L.gs. 25/01/1992, n°108 Attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che modifica in parte il D.P.R. 777/82.

6.2 Norme per l'Operatore del Settore Alimentare

L'Operatore del Settore Alimentare (OSA) che utilizza per produrre, somministrare o commercializzare alimenti, materiali o oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, dovrà inoltre tener conto delle indicazioni inerenti i MOCA contenute nelle norme generali e specifiche di igiene e sicurezza alimentare quali ad esempio:

- ➢ Reg. (CE) 882/04 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali: art. 10 Attività, metodi e tecniche di controllo - punto 2 lettera IV) materiali e articoli destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. (CE) 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari – artt.: 5 (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), 4 (Requisiti generali e specifici in materia d'igiene in riferimento all'allegato II capitolo V (Requisiti applicabili alle attrezzature) e X (Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti Alimentari);

- ✓ Reg. (CE) 178/02 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- ✓ La Legge 30/4/1962, n° 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, prevedeva (art. 10) il divieto di produzione e commercio di sostanze alimentari o carta od imballaggi destinati specificatamente ad involgere le sostanze stesse, nonché oggetti d'uso personale e domestico, colorati con colori non autorizzati. Prevedeva inoltre (art. 11) obblighi in merito al divieto di detenere per il commercio, porre in commercio od usare utensili da cucina o da tavola, recipienti o scatole per conservare sostanze alimentari che fossero:

a) di piombo, zinco o di leghe contenenti più del 10 per cento di piombo ad eccezione dei tubi per l'acqua potabile;
b) stagnati internamente con stagno contenente piombo al di sopra dell'1 per cento;
c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati, che, messi a contatto per 24 ore con una soluzione all'l per cento di acido acetico, cedano piombo alla temperatura ordinaria;
d) saldati con lega di stagno-piombo, con contenuto di piombo superiore al 10 per cento; sono, tuttavia, tollerate, per la saldatura esterna dei recipienti, leghe contenenti piombo in misura superiore al 10 per cento, purché le aggraffature da saldare siano realizzate in modo da garantire la impenetrabilità da parte della lega saldante;
e) costituiti da materiale nella cui composizione si trovi più di tre centigrammi di arsenico per 100 grammi di materiale;
f) di materie plastiche o di qualsiasi altro prodotto che possano cedere sapori od odori che modifichino sfavorevolmente le proprietà organolettiche e rendano nocive le sostanze alimentari.

Per le sostanze che possono essere cedute dall'imballaggio al prodotto alimentare, il Ministro per la sanità, sentito il Consiglio superiore di sanità, stabilisce con proprio decreto entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge le eventuali condizioni, limitazioni o tolleranze di impiego ai fini indicati.

Le predette disposizioni si applicano altresì ai recipienti, utensili ed apparecchi che possano venire a contatto diretto con le sostanze alimentari durante la loro lavorazione o preparazione, nonché ai recipienti destinati a contenere qualsiasi sostanza d'uso personale, domestico o igienico, che possa essere assorbita dalla cute o dalle mucose.

6.3 Norme specifiche

Di seguito si riportano le principali fonti normative relative alle diverse tipologie di materiali.

6.3.1 Acciai inossidabili

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 36-37;
- ✓ DM 27/10/2009, n. 176 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili;
- ✓ D.M. 21/12/2010, n.258 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente agli acciai inossidabili. Nel D.M. 258/2010, oltre all'inserimento di quattro nuovi acciai, si è proceduto a sostituire l'allegato II , sezione 6 del D.M. 21/03/1973 sopraindicato, in modo da disporre di un unico elenco degli acciaio inossidabili autorizzati e nel contempo è stata inserita anche la ricerca di manganese, fissandone il relativo limite di migrazione (0,1 ppm);
- ✓ Decreto 11 novembre 2013, n. 140 Regolamento recante aggiornamento al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale" limitatamente agli acciai inossidabili (G.U.R.I. n. 294 del 16 dicembre 2013).

6.3.2 Alluminio

- ✓ DM 18/04/2007, n. 76 - Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.

6.3.3 Banda cromata verniciata

- ✓ DM 01/06/1988, n. 243 - Disciplina degli oggetti in banda cromata verniciata destinati a venire in contatto con gli alimenti.

6.3.4 Banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi

- ✓ DM 18/02/1984 Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi, come modificato DM 13/07/1995 n. 405.
- ✓ DM 04/03/2005 Recepimento della direttiva 2004/16/CE della Commissione del 12 febbraio 2004, che fissa le modalità di prelievo dei campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale del tenore di stagno nei prodotti alimentari confezionati in contenitori di metallo.

6.3.5 Carta e cartone

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 27 – 33.
- ✓ Decreto 4 aprile 2012, n. 72 Regolamento concernente aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale» limitatamente alle carte e cartoni (G.U.R.I. n. 129 del 5 giugno 2012).

6.3.6 Cellulosa rigenerata

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 20 – 25.

6.3.7 Ceramica

- ✓ DM 04/04/1985, Aggiornamento del DM 21/03/1973, come modificato dal DM 01/02/2007 Recepimento della direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29/04/2005, che modifica la direttiva 84/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità ed i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.

6.3.8 Gomme

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 15 – 19.

6.3.9 Materiali attivi e intelligenti

- ✓ Regolamento (CE) 450/2009.

6.3.10 Plastica

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 9 – 14bis;
- ✓ Reg. (CE) 1895/2005 relativo alla restrizione dell'uso di alcuni derivati epossidici in materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con prodotti alimentari: artt. 1 (BADGE), 2 (BFDGE);
- ✓ Reg. (CE) 372/2007 che fissa i limiti di migrazione transitori per plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti: art. 1, come sostituito dall'art. 1 del Reg. (CE) 597/2008 (plastificanti impiegati nelle guarnizioni dei coperchi destinati a venire a contatto con gli alimenti);
- ✓ Reg. (CE) N. 10/2011 del 14 gennaio 2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari: Capi. I (Disposizioni generali), II (requisiti di composizione), III (disposizioni specifiche per determinati materiali e oggetti), IV (dichiarazioni di

conformità - allegato IV – e documentazione), V (conformità), VI (disposizioni finali). Esso si applicherà a decorrere dal 1/05/2011;

- ✓ DIRETTIVA 2011/8/UE del 28 gennaio 2011 che modifica la direttiva 2002/72/CE per quanto riguarda le restrizioni d'impiego del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- ✓ DM 16/02/2011 – Recepimento della Direttiva 2011/8/UE - modifica del DM 26/4/1993 n° 220 e sm.i.. È stata modificata la colonna "restrizioni e/o specifiche" della sostanza di partenza 2,2-bis(idrossifenil)propano, anche denominata "bisfenolo A", vietandone l'uso nei biberon in policarbonato in generale. È vietata dal 01 Marzo 2011 la produzione, e dal 01 giugno 2011 l'importazione ed il commercio di materiali ed oggetti di materia plastica destinati al contatto con alimenti difformi da quanto prevede il DM stesso. Si veda anche la nota DGSAN - 8839 P del 23/3/2011;
- ✓ Reg. (UE) 284/2011 della Commissione del 22/3/2011 che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica Popolare Cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti. La norma, che entra in vigore dal 1° luglio 2011, prevede condizioni particolari e procedure dettagliate. Artt. 1 (oggetto), 2 (definizioni), 3 (Condizioni di importazione), 4 (Notifica preliminare delle partite), 5 (Notifica del punto di ingresso), 6 (controlli al punto di ingresso), 7 (inoltro della partita), 8 (immissione in libera pratica), 9 (trasmissione di un rapporto alla Commissione), 10 (entrata in vigore), allegato: dichiarazione da fornire per ogni partita di utensili per cucina;
- ✓ Reg. (UE) 321/2011 del 01 aprile 2011 che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- ✓ Rettifica del Reg. (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 12 del 15 gennaio 2011);
- ✓ Reg. (UE) N. 1282/2011 della Commissione del 28 novembre 2011che modifica e corregge il regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ✓ Reg. (UE) n. 1183/2012 della Commissione del 30 novembre 2012 che modifica e corregge il regolamento (UE) n.10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (G.U.U.E. L 338 del 12 dicembre 2012);
- ✓ Reg. (UE) n. 202/2014 della Commissione del 3 marzo 2014 che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (G.U.U.E. L 62 del 4 marzo 2014).

6.3.11 Plastica riciclata

- ✓ Reg. (CE) 282/2008 del 27/03/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il regolamento (CE) n.2023/2006: artt. 4 (Requisiti relativi ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata), 7 (Doveri connessi all'autorizzazione), 11 (Etichettatura di materiali e oggetti di plastica riciclata), 12 (Dichiarazione di conformità e conservazione delle registrazioni);
- ✓ DM 18/05/2010 n. 113 Regolamento recante aggiornamento del DM 21/03/1973, limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato;
- ✓ Decreto 16 aprile 2012, n. 77 Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente alle cassette in polipropilene e polietilene riciclato (G.U.R.I. n. 135 del 12 giugno 2012);
- ✓ Decreto 9 luglio 2012, n. 139 Regolamento recante integrazioni al decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973 recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», inerenti le bottiglie in polietilentereftalato riciclato (G.U.R.I. n. 191 del 17 agosto 2012);
- ✓ Decreto 20 settembre 2013, n. 134 Regolamento recante aggiornamento del decreto del Ministro della sanità 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale»,

limitatamente a bottiglie e vaschette in polietilentereftalato riciclato (G.U.R.I. n. 285 del 5 dicembre 2013).

6.3.12 Vetro

- ✓ DM 21/03/1973, artt. 34-35.

6.4 Altri documenti di riferimento:

- ➢ Circolare del Ministero della Sanità n. 102 del 02/12/78 - Disciplina igienica concernente le materie plastiche, gomme per tubazioni ed accessori destinati a venire in contatto con acqua potabile e da potabilizzare;
- ➢ Circolare Ministero della Salute del 27/3/2001 – Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ✓ Circolare Ministero della Salute DGVA – IV/2964 del 24/1/2006 – Materiali ed Oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare;
- ➢ Circolare Ministero della Salute DGSAN N, 0020475-P- I.4.c.c.8.10/2 del 10/07/2009 - Regolamento (CE) n. 450/2009 della Commissione del 29 maggio 2009 concernente i materiali attivi e intelligenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN.6 -12174-P-23/04/2010 Indicazioni in merito ai controlli su materiali e oggetti in banda stagnata e cromata;
- ➢ Circolare Ministero della Salute – DGSAN 035295 del 25/11/2010 – Controllo della buona prassi igienica – manutenzione delle attrezzature in contatto con gli alimenti nel settore della pubblica ristorazione;
- ➢ Circolare Ministero Salute - DGSAN.VI/I.4.c.c.8.10/2 000015844- P del12/05/2011 - Regolamento U.E. n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN.VI/ 32249-P-11/10/2011 - Dichiarazione di conformità dei materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari;
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN 0032086-P-09/11/2009 – Aggiornamento della lista dei laboratori privati che eseguono analisi su alimenti e materiali a contatto con gli alimenti destinati all'esportazione verso il Giappone;
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN.- 0012455-P- del 11.04.2012 – TURCHIA – certificazione sanitaria per l'importazione di prodotti vegetali in Turchia. Trasmissione norte verbali dell'Ambasciata di Turchia. Normativa turca relativa ai prodotti alimentari vegetali;
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN.-6/ 18159-P-25/05/2012 - Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Indicazioni in merito a taluni aspetti del decreto ministeriale 18 maggio 2010 n. 113 "Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973 limitatamente alle bottiglie in polietilentereftalato riciclato";
- ➢ Circolare Ministero della Salute - DGSAN.-6/ 22887-P-26/06/2012 - Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari. Indicazioni sugli oggetti in acciaio inossidabile legalmente prodotti e/o commercializzati in un altro Stato dell'Unione Europea e quelli legalmente prodotti nei Paesi contraenti dell'accordo sullo spazio economico europeo nonché in Turchia;
- ➢ Circolare Ministero della Salute DGISAN – 0020072 – P - del 20/05/2014 - Indicazioni per i controlli su oggetti in leghe metalliche e su oggetti rivestiti di smalto porcellanato destinati al contatto con alimenti;
- ➢ Circolare Ministero della Salute DGISAN 0024508 – P - del 16/06/2014 – Linee guida dell'Unione Europea per l'applicazione del Regolamento UE 10/2011 sulle materie plastiche;
- ➢ Circolare Ministero della Salute DGSAN 0038190_- P del 8/10/2014 – aggiornamento della lista dei laboratori privati che eseguono analisi su alimenti e materiali a contatto con gli alimenti destinati all'esportazione verso il Giappone.

- Report annuali del sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi /RASFF . Rapid Alert System for Food and Feed);
- Rapporti trimestrali dei risultati dei controlli ufficiali italiani all'importazione;
- Laboratorio Nazionale di Riferimento sui Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti (LNR MOCA). Campionamento di materiali e oggetti a contatto con alimenti: definizioni, indicazioni e precauzioni. Versione 1- 7 febbraio 2011 . Istituto Superiore di Sanità;
- UNI EN ISO 22000:2005 Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare - Requisiti per qualsiasi organizzazione nella filiera alimentare;
- UNI EN 15593:2008 Gestione dell'igiene nella produzione di imballaggi destinati ai prodotti alimentari;
- Rapporti ISTISAN 09/33 - Istituto Superiore di Sanità, Progetto CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia). Linee guida per l'applicazione del Regolamento 2023/2006/CE alla filiera di produzione dei materiali e oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti. 2009, x, 203 p.;
- Rapporto ISTISAN 13/14 - Istituto Superiore di Sanità, Progetto CAST (Contatto Alimentare Sicurezza e Tecnologia) Linee guida per il riscontro documentale sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 2023/2006. 2013 - ISSN 1123-3117;
- Pareri Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) – vedi http://www.efsa.europa.eu/en/panels/fip.htm;
- Register of valid applications for authorisation of recycling processes to produce recycled plastic materials and articles intended to come into contact with foods submitted to EFSA under art. 13 of Regulation (EC) No 282/2008 – vedi http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm;
- Register of substances for which a valid application for authorisation was submitted under Regulation (EC) No 450/2009 - Brussels, D(2012) 14.06.2012 – vedi http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/foodcontact/index_en.htm;
- Database on Food Contact Materials della DG Health and Consumers della Commissione Europea: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?event=display;
- Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti – Ministero della Salute Prot. n. 42980 del 17/11/2014.

7 OBBLIGHI

7.1 Obblighi Generali

Le persone fisiche e giuridiche soggette al campo di applicazione della normativa riguardante i materiali e gli oggetti destinati al contatto degli alimenti hanno il dovere di rispettare gli obblighi, di carattere generale, di seguito richiamati, nella misura e nei limiti stabiliti dalla normativa medesima.

7.1.1 Dichiarazione di conformità

Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro idoneità al contatto alimentare e la conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano. La dichiarazione di conformità deve accompagnare il MOCA in tutte le fasi dalla produzione alla vendita, ad esclusione della vendita al dettaglio, salvo che per i MOCA in ceramica, per cui la dichiarazione di conformità deve essere fornita anche alla vendita al dettaglio.

La dichiarazione di conformità, peraltro già prevista dal DM 21.3.1973 e s.m.i. e da alcune norme verticali (Decreto del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali 24 settembre 2008, n. 174, Decreto del Ministero della Salute 1 febbraio 2007), scritta in lingua italiana, deve contenere, salvo quanto previsto da norme specifiche, le seguenti informazioni:

1. identità ed indirizzo dell'operatore che produce o importa;
2. la descrizione della tipologia di materiale;
3. la data della dichiarazione;
4. la dichiarazione che i materiali rispettano le norme per la tutela della salute dei consumatori;

5. le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature).

Il produttore è tenuto a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

Per i materiali o oggetti di materia plastica o che comunque rientrino nel campo di applicazione del Reg. UE 10/2011, occorre fare riferimento all'art. 15 ed all'allegato IV – dichiarazione di conformità del Regolamento stesso.

Le indicazioni generali sono valide per quei materiali per i quali la norma non prevede specifica dichiarazione di conformità (es. Ceramica, banda stagnata/cromata, plastica, acciaio), in tali casi si dovrà, ovviamente, fare riferimento alle specifiche indicazioni.

7.1.2 Rintracciabilità

L'art. 17 del Regolamento (CE) n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare. In particolare: " *la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità. Tenendo in debito conto la fattibilità tecnologica, gli operatori economici dispongono di sistemi e di procedure che consentono l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali e gli oggetti e, se del caso, le sostanze e i prodotti, disciplinati dal presente regolamento e dalle relative misure di applicazione, usati nella loro lavorazione. Tali informazioni sono rese disponibili alle autorità competenti che le richiedano. I materiali e gli oggetti immessi sul mercato comunitario sono individuabili da un sistema adeguato che ne consente la rintracciabilità mediante l'etichettatura o documentazione o informazioni pertinenti."*

7.1.3 Etichettatura

L'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è disciplinata dagli artt. 3 e 15 del Regolamento (CE) 1935/2004.

1. In particolare i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue:
   a) la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo qui a fianco;

   b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato (temperatura massima di utilizzo, esclusione di alcune tipologie di alimenti);
   c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
   d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
   e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.
2. Le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera a), non sono tuttavia obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
3. Le informazioni di cui al paragrafo 1 sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile.
4. Il commercio al dettaglio di materiali e oggetti è proibito se le informazioni di cui al paragrafo 1, lettere a), b) ed e), non sono espresse in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti.

Omissis …

5. Al momento della vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili:
   a) sui materiali e gli oggetti o loro imballaggi;
   b) su etichette poste sui materiali e sugli oggetti o sui loro imballaggi;
   c) su cartellini, chiaramente visibili per gli acquirenti, posti nelle immediate vicinanze dei materiali e degli oggetti; tuttavia, per le informazioni di cui al paragrafo 1, lettera c), quest'ultima modalità è ammessa soltanto se l'apposizione, su detti materiali e oggetti, dell'informazione o di un'etichetta recante l'informazione non è possibile, per motivi tecnici, né nella fase di lavorazione né in quella di commercializzazione.
6. Nelle fasi della commercializzazione diverse dalla vendita al dettaglio, le informazioni di cui al paragrafo 1 sono visibili:
   a) sui documenti di accompagnamento;
   b) sulle etichette o sugli imballaggi;
   c) sui materiali e sugli oggetti stessi.

Per l'Alluminio e leghe di alluminio, ai sensi del D.M. 76/2007 è necessario riportare in etichetta una o più istruzioni indicanti:

- non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
- destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
- destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
- destinato al contatto con gli alimenti di cui all'allegato IV (del DM 76/2007) a temperature ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

7.2 Obblighi per l'Operatore del Settore Alimentare

L'impresa alimentare, di qualsiasi tipo, che utilizza materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari nell'ambito della propria attività, ha l'obbligo di accertare la conformità degli stessi alle norme vigenti, l'idoneità al contatto alimentare e verificarne l'idoneità tecnologica per lo scopo a cui è destinato. In pratica dovrà richiedere al produttore o al distributore all'ingrosso la dichiarazione di conformità, conservarla, e soprattutto utilizzare i materiali e gli oggetti nel rispetto delle condizioni d'uso dichiarate dal produttore.

8 PIANO DI INTERVENTO

8.1 Fase preliminare

Nella fase preliminare del piano di intervento è necessario che ogni ASL prosegua la ricerca attiva dei produttori, depositi all'ingrosso e importatori di MOCA presenti sul proprio territorio al fine di aggiornare l'anagrafica, in attesa del provvedimento nazionale che imporrà l'obbligo di registrazione anche per le imprese del settore.

Il Sistema Informativo Unificato "http://sian.reteunitaria.piemonte.it/" è stato aggiornato prevedendo l'inserimento anche di tale tipologie di imprese, sia per l'attività ispettiva che di campionamento.

La ricerca attiva delle imprese che producono e commercializzano MOCA, attraverso per esempio la verifica dell'elenco dei fornitori di MOCA delle imprese alimentari e delle GDO ma anche dei commercianti di casalinghi è da considerarsi una utile fonte informativa al fine di rendere l'anagrafica il più possibile aderente alla situazione esistente. Si ribadisce l'importanza di provvedere affinché vi sia uno scambio attivo tra le AA.SS.LL. delle informazioni utili per il potenziamento delle anagrafiche. Nel caso di individuazione di ditte ubicate in altra ASL piemontese si ritiene necessario che il SIAN che ha acquisito l'informazione ne dia comunicazione direttamente all'ASL interessata.

Contemporaneamente, il Settore regionale continuerà l'opera di adeguamento del sistema informativo unificato con i dati anagrafici di queste imprese completi delle schede di sopralluogo. Si prevede, a breve, la possibilità di inserire, nel comparto "Depositi con prevalente vendita all'ingrosso" anche l'indicazione "MOCA".

8.2. Controllo presso i produttori di MOCA

Premesso che ogni MOCA NON deve

a) costituire un pericolo per la salute umana;

b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;

c) comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Sulla base di tale dettato normativo si svilupperà il controllo.

Il controllo dovrà prevedere:

1. la raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo;
2. la raccolta dati sulle materie prime;
3. la valutazione igienico sanitaria delle struttur;
4. la valutazione documentale;
5. la verifica della presenza e applicazione di un sistema di Assicurazione e Controllo qualità;
6. la rintracciabilità.

Per il punto 4) valutazione documentale, si esaminerà in generale:

a) la *dichiarazione di conformità specifica* che accompagna il MOCA sino agli utilizzatori e che deve riportare:
   - identità ed indirizzo dell'operatore che produce ;
   - la descrizione della tipologia di materiale;
   - la data della dichiarazione;
   - la dichiarazione che i materiali rispettano le norme vigenti;
   - le specifiche relative alle possibilità di impiego (es. tempi e temperature, tipo o tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto; indicazione del rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare ed il volume utilizzato per determinare la conformità dell'oggetto…).

b) *la documentazione di supporto,* che comprova la conformità dichiarata e che comprende
   - le dichiarazioni dei produttori di materie prime con eventuali indicazioni d'uso;
   - gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

Nel caso di MOCA di materia plastica, le informazioni riguardano:

- l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che emette la dichiarazione di conformità;
- l'identità e l'indirizzo dell'operatore commerciale che produce o importa i materiali o gli oggetti di materia plastica, o le sostanze destinate alla loro fabbricazione;
- l'identità dei materiali, degli oggetti o delle sostanze destinate alla loro fabbricazione;
- la data della dichiarazione;
- la conferma che i materiali o gli oggetti di materia plastica o i prodotti in una fase intermedia della fabbricazione, soddisfano le prescrizioni pertinenti al Reg (UE) 10/11 e al Regolamento (CE) n. 1935/2004;
- informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali la norma stabilisce restrizioni e/o specifiche, in modo da consentire agli operatori di settore a valle di rispettare tali restrizioni;
- per le sostanze soggette a restrizioni nei prodotti alimentari, informazioni adeguate, ottenute da dati sperimentali o da calcoli teorici, sui livelli di migrazione specifica e, se del caso, criteri di purezza a norma dei decreti del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209, D.M. 27 novembre 1996, n. 684 e D.M. 4 agosto 1997, n. 356, onde consentire a chi utilizza tali materiali od oggetti di rispettare le disposizioni comunitarie pertinenti o, in loro assenza, le disposizioni nazionali sui prodotti alimentari;
- le specifiche relative all'impiego del materiale o dell'oggetto, come:
  - il tipo o i tipi di alimenti con cui sono destinati a venire a contatto;

  - o i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare;
  - o il rapporto tra la superficie a contatto con il prodotto alimentare e il volume, utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto;
- nel caso di impiego di una barriera funzionale di materia plastica in una materia plastica multistrato, la conferma che il materiale o l'oggetto soddisfa le prescrizioni di cui al regolamento (UE) 10/2011;
- nel caso di utilizzo di plastica riciclata, la dichiarazione di conformità dovrà inoltre contenere anche le seguenti informazioni supplementari:
  - o dichiarazione che è stata impiegata esclusivamente plastica riciclata proveniente da un processo di riciclo autorizzato;
  - o indicazione del numero di registro CE di tale autorizzazione.

Nel caso di MOCA attivi o intelligenti, la dichiarazione di conformità deve essere integrata da:

- l'identità dei materiali e oggetti attivi e intelligenti, dei componenti destinati alla fabbricazione di tali materiali e oggetti o delle sostanze destinate alla fabbricazione di tali componenti;
- informazioni adeguate concernenti l'idoneità e l'efficacia del materiale o dell'oggetto attivo e intelligente.
- le specificazioni relative all'utilizzazione del componente, quali:
  - o il gruppo/i di materiali o oggetti ai quali il componente può essere aggiunto o incorporato;
  - o le condizioni di utilizzazione da rispettare per ottenere l'effetto voluto.
- le specificazioni relative all'utilizzazione del materiale o dell'oggetto, quali:
  - o il tipo/i di prodotti alimentari destinati ad essere messi a contatto con il materiale o l'oggetto;
  - o la durata e la temperatura del trattamento e dell'immagazzinamento a contatto con i prodotti alimentari;
  - o il rapporto tra la superficie a contatto con i prodotti alimentari e il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto.

8.2.1 GMP – Le Buone Pratiche di Produzione

I produttori di MOCA devono istituire e mantenere un sistema di controllo della qualità efficace.

A tal fine, è opportuno verificare la presenza e valutare la congruità di:

1. documentazione di supporto:
   - 1.1 specifiche di composizione dei materiali e dell'approvvigionamento
   - 1.2 certificazioni di conformità da parte dei fornitori
   - 1.3 rapporti di prova su sostanze di partenza
   - 1.4 documentazione su materie prime e semilavorati
2. documenti operativi
   - 2.1 modalità di selezione dei materiali
   - 2.2 registrazione dei dati di produzione
   - 2.3 controlli della produzione
   - 2.4 azioni correttive
   - 2.5 controlli su prodotto finito
   - 2.6 gestione magazzino e spedizione - trasporto
   - 2.7 formazione

Il controllo dovrà verificare anche la presenza della documentazione ai fini della rintracciabilità in particolare dovranno essere presenti:

- sistemi per individuare le imprese da cui provengono i materiali e/o le materie prime;
- sistemi per individuare le imprese a cui sono stati forniti i materiali;
- sistemi per l'individuazione dell'eventuale presenza del materiale sul mercato.

Per il controllo in queste attività può essere utilizzata la scheda riportata nell' Allegato A.

8.3. Il controllo presso i depositi all'ingrosso e/o importatori di MOCA

I depositi all'ingrosso possono anche essere importatori dei MOCA, intendendosi come venditori responsabili dell'immissione iniziale sul mercato comunitario. Per maggior chiarezza, si evidenzia che un prodotto di provenienza extra UE allorquando viene importato in un Paese comunitario deve riportare sulla documentazione i dati previsti al successivo punto c). In particolare, quelli dell'importatore stesso se il deposito è il primo importatore comunitario, sulla documentazione devono comparire i propri dati di riconoscimento; se per caso non ci fossero perché viene riferito che l'importazione è avvenuta ad altro livello, non indicato sulla documentazione, il prodotto è da considerare irregolare.

Per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica Popolare Cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti, il Reg. (UE) 284/2011 stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate al fine di permettere alle Autorità competenti di esprimere, qualora ve ne siano i presupposti, il giudizio di accettazione per l'immissione in libera pratica.

La norma, in vigore dal 1° luglio 2011, prevede infatti una specifica dichiarazione allegata alla stessa, da fornire compilata per ogni partita che si vuole importare, allegata alla quale vi saranno altri documenti (referti analitici etc..) che andranno controllati unitamente alla completezza e correttezza della dichiarazione.

Nel caso in cui l'importatore non abbia deposito, ma agisca solo come intermediario commerciale i prodotti commercializzati, di cui deve essere resa nota la rintracciabilità, dovranno comunque essere documentati allo stesso modo.

Nei depositi all'ingrosso il controllo comporta la valutazione dei locali e della documentazione: potrà essere usata la stessa scheda dell'Allegato A, per la parte di competenza.

I materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato, devono riportare sui documenti di accompagnamento o sulle etichette o sugli imballaggi o sui materiali e gli oggetti stessi le seguenti indicazioni:

a) la dicitura «per contatto con i prodotti alimentari» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo forchetta e bicchiere (diciture e simboli non obbligatori per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.);
b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;
c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;
d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17;
e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

8.4. Il controllo presso gli utilizzatori di MOCA

Il controllo ufficiale delle imprese alimentari, normali utilizzatori di MOCA, sarà mirato prevalentemente alle tipologie previste nel PRISA.

Si ritiene comunque di dover chiarire che il personale impegnato nel controllo ufficiale di routine, per attività particolarmente importanti o che per tipologia di attività o ampiezza, possono avere particolari problematiche inerenti il pericolo in esame (si pensi alle gastronomie o alle cucine), valuterà alcuni indicatori che riterrà opportuno, prevedendo comunque che il controllo della normativa MOCA divenga una parte integrante dell'attività ispettiva, come previsto dall'art. 10 del Reg. CE 882/04, in merito all'applicazione dell'articolo 3 del Reg. CE 852/04, riferito all'allegato II capitoli V (attrezzature) e X (confezionamento ed imballo) del regolamento stesso. Si tenga conto inoltre che, come visto, già la Legge 283/62 e le successive norme, prevedevano detta attività di controllo.

Il controllo dovrà anche prevedere la verifica dello stato di manutenzione ed usura dei MOCA (utensili, attrezzature, piani ecc); nel caso di obsolescenza o eccessiva usura questi MOCA dovranno essere dismessi, anche a seguito di prescrizione specifica.

Presso gli utilizzatori si verificherà:

1. il fornitore di MOCA;
2. l'osservanza di quanto previsto nella normativa attinente i MOCA.

Per il punto 1, la verifica della provenienza dei MOCA utilizzati nell'impresa, permetterà di conoscere produttori e grossisti di MOCA, magari non ancora inseriti nell'anagrafica in costruzione.

In questo caso, se il produttore o grossista è ubicato sul territorio piemontese è necessario verificare se è già censito dal SIAN della ASL competente ed in caso contrario, comunicarglielo.

Per il punto 2, si verificherà:

- l'esistenza della documentazione di conformità ed etichettatura fornita dai produttori e di etichettatura fornita dai grossisti di MOCA;
- le modalità messe in atto per la verifica della idoneità tecnologica allo scopo cui sono destinati.

Qualora vi siano utensili per cucina, plastici, prevengano dalla Cina o da Hong Kong, si verifichi l'aderenza a quanto disposto dal Reg. (UE) 284/2011 in merito alle condizioni particolari e procedure da adottare per l'import, unitamente alla documentazione ed alla dichiarazione prevista dal Regolamento sopraindicato ed allegata allo stesso.

8.5 Alluminio e leghe di alluminio

La normativa vigente per materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti (Decreto Ministero Salute 18.04.2007 n° 76) non prevede la verifica di conformità attraverso prove di migrazione come per gli altri materiali quindi non si devono prelevare campioni per le analisi.

Sono previste però verifiche della composizione/purezza del materiale (artt. 3 e 4 e allegati I, II e III), delle condizioni d'uso (art. 5 e allegato IV) e dell'etichettatura dei prodotti (art. 6).

Tali controlli possono essere fatti in fase di audit o ispezione confrontando i requisiti del Decreto con le schede tecniche del materiale, le modalità d'uso e l'etichettatura sulla confezione come di seguito indicato:

Tipologia materiali destinati alla produzione di MOCA (sono esclusi oggetti in cui l'alluminio è ricoperto da altri materiali che esplicano effetto barriera):

- alluminio (tenore minimo di alluminio pari al 99,0%)
- lega di alluminio (ottenuto dall'unione per fusione di due o piu' metalli, ove l'alluminio e' presente in percentuale maggiore rispetto agli altri metalli)

Requisiti di purezza dell'alluminio (punto 1.)

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Ferro + Silicio	1,0
Rame	0,10 (se Cr e/o Mn > o = 0,05)

	0,20 (se Cr < e/o Mn < 0,05)
Altri metalli (ad es. Cr, Mg, Mn,Ni, Zn)	0,1 (ciascuno)

Caratteristiche di composizione dei materiali e degli oggetti di leghe di alluminio (punto 2.) ottenuti mediante trasformazione plastica:

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Cromo	0,35
Ferro	2,0
Magnesio*	11,0
Manganese	4,0
Nichel	3,0
Rame	0,6
Silicio	13,5
Titanio	0,3
Zinco	0,25
Zirconio	0,30
Altri metalli **	0,15

* Le leghe contenenti piu' del 5% di magnesio non devono essere utilizzate per la produzione di parti resistenti a pressione per applicazioni nella cottura a pressione.
** Per alcuni metalli (ad esempio l'argento) il contenuto massimo e' pari a 0,05 %.

Caratteristiche di composizione dei materiali e degli oggetti di leghe di alluminio (punto 2.) ottenuti per fusione.

Metallo	Tenore massimo % (espresso come massa)
Antimonio	0,20
Cromo	0,35
Ferro	2,0
Magnesio*	11,0
Manganese	4,0
Nichel	3,0
Rame**	0,6
Silicio	13,5
Stagno	0,10
Stronzio	0,2
Titanio	0,3
Zinco	0,25
Zirconio	0,3
Altri metalli ***	0,15 come totale

* Le leghe contenenti piu' del 5% di magnesio non devono essere utilizzate per la produzione di parti resistenti a pressione per applicazioni nella cottura a pressione.
** Nella produzione di oggetti destinati al contatto breve, quali caffettiere e piastre, il contenuto di rame puo' arrivare fino al 6%.
*** Per alcuni metalli (ad esempio l'argento) il contenuto massimo e' pari a 0,05 %.

Condizioni d'uso
I materiali e gli oggetti di allumio o leghe di alluminio possono essere impiegati alle seguenti condizioni:
a) contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizione di temperatura;
b) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
c) contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a T ambiente limitatamente ai seguenti alimenti:

- Prodotti di cacao e cioccolato (decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178)
- Caffe'
- Spezie ed erbe infusionali
- Zucchero
- Cereali e prodotti derivati
- Paste alimentari non fresche
- Prodotti della panetteria
- Legumi secchi e prodotti derivati
- Frutta secca
- Funghi secchi
- Ortaggi essiccati
- Prodotti della confetteria
- Prodotti da forno fini a condizione che la farcitura non sia a diretto contatto con l'alluminio

Etichettatura
Fatte salve le disposizioni del regolamento (CE) n. 1935/2004 in materia di etichettatura, i materiali e gli oggetti in alluminio o leghe di alluminio devono riportare in etichetta una o piu' istruzioni indicanti:
a) non idoneo al contatto con alimenti fortemente acidi o fortemente salati;
b) destinato al contatto con alimenti a temperature refrigerate;
c) destinato al contatto con alimenti a temperature non refrigerate per tempi non superiori alle 24 ore;
d) destinato al contatto con gli alimenti di cui all'allegato IV a temperature ambiente anche per tempi superiori alle 24 ore.

I materiali ed oggetti di leghe di alluminio possono riportare in etichetta la seguente dicitura "alluminio".

Ai fini delle verifiche si precisa che è obbligo dei produttori controllare la rispondenza alle caratteristiche sopra indicate (e attestarla in dichiarazione di conformità).
È obbligo degli utilizzatori l'accertamento della loro conformita' alle norme vigenti nonche' della idoneita' tecnologica allo scopo cui sono destinati e deve pertanto avere a disposizione la dichiarazione di conformità. L'utilizzo deve avvenire secondo le modalità descritte.

9. CAMPIONAMENTO DI MOCA DA SOTTOPORRE AD ANALISI CHIMICA

9.1 Premessa

Il campionamento costituisce la prima operazione di ogni procedimento analitico. Si tratta di un'operazione complessa e delicata che può condizionare i risultati di tutte le fasi successive. Pertanto il campione deve essere rappresentativo del materiale in esame e deve essere prelevato in quantitativo adeguato e con modalità atte ad assicurarne la regolarità anche sotto il profilo giuridico (cd. "garanzia dei diritti della difesa").

Il personale ispettivo deputato alla esecuzione dei campionamenti, è incaricato di verificare che le tipologie di prodotti/matrici da prelevare corrispondano a quelle indicate sul PRISA.

Dal momento del prelievo a quello della consegna al laboratorio di riferimento, il materiale di cui trattasi dovrà essere manipolato con tutte le cautele atte a proteggerlo da eventuali contaminazioni od azioni che possano modificare i suoi componenti e le caratteristiche da valutare.

Il personale ispettivo esegue il prelievo seguendo le modalità previste dalla normativa cogente e richiamate nelle presenti procedure; si raccomanda di annotare nel verbale di campionamento, nello spazio riservato alle note, tutte le informazioni ritenute utili per una migliore interpretazione dei risultati.

Per il campionamento dei MOCA dovranno essere privilegiati i produttori, i commercianti all'ingrosso e gli utilizzatori (supermercati/ristorazione/aziende confezionatrici).

Il controllo ufficiale relativo ai MOCA è previsto per due tipologie di campioni:

1. oggetti già a contatto con l'alimento (es. lattine in banda stagnata, contenitori con guarnizioni in PVC): in tal caso l'analisi e la valutazione di conformità viene eseguita sull'alimento;
2. oggetti finiti e pronti per l'uso prima che essi siano venuti a contatto con alimenti (sono pertanto esclusi dalla seguente procedura i semilavorati, le materie prime nonché i contenitori confezionati già contenenti alimenti).

Le analisi di MOCA possono essere particolarmente complesse in quanto il laboratorio deve, nella maggior parte dei casi, simulare l'uso reale secondo quanto previsto dalla normativa. Per ogni combinazione materiale/alimenti/condizioni d'uso sono previste modalità specifiche per l'analisi e la valutazione di conformità.

Il laboratorio ARPA è responsabile dell'esecuzione delle attività analitiche e della valutazione di conformità del campione rispetto ai risultati ottenuti. Ogni eventuale rilievo di irregolarità relativa alla documentazione è di competenza dell'Ente prelevatore.

Le attività del laboratorio possono essere espletate solo se vengono rispettati i seguenti presupposti:

- prelievo, secondo le modalità previste, solo della tipologia di MOCA indicati concordati in base alla disponibilità/capacità del laboratorio;
- trasmissione delle informazioni necessarie.

9.1.1 MOCA che possono essere sottoposti ad analisi chimica

I campioni previsti dal PRISA sono i seguenti:

- oggetti e utensili di ceramica e/o porcellana
- oggetti e utensili di acciaio inossidabile
- oggetti e utensili di materie plastiche (resina melamminica)
- oggetti e utensili di materie plastiche (poliammide)
- oggetti e utensili di materie plastiche (policarbonato)
- oggetti e utensili di altre materie plastiche
- oggetti e utensili di vetro
- oggetti e utensili di carta o cartone
- oggetti e utensili di silicone
- contenitori in banda stagnata non verniciata (già contenenti alimenti)
- contenitori in vetro con tappo metallico a vite e guarnizione interna in PVC (già contenenti alimenti)

Campioni di altre tipologie di materiali – al momento - non potranno essere sottoposti ad analisi; in particolare si ricorda che non devono essere prelevati:

1. oggetti e utensili di alluminio
2. semilavorati – oggetti non finiti

3. oggetti e utensili di materiali poli accoppiati (ad esempio piatti di carta plastificata)
4. oggetti e utensili già usati
5. oggetti e utensili, in qualsiasi materiale eccetto la carta, destinati unicamente al contatto con i seguenti alimenti:
    - derivati dei cereali (biscotti/pane/pasta/farine/dolci);
    - sale, zucchero e prodotti a base di zuccheri (sotto forma solida);
    - frutta, ortaggi e derivati (interi, freschi, secchi, disidratati, in guscio);
    - uova senza guscio (in polvere o secche);
    - formaggi interi, con crosta non commestibile;
    - caffè, in grani o in polvere, piante infusionali, tè, spezie.

9.2 INFORMAZIONI GENERALI PER L'ESECUZIONE DEL CAMPIONAMENTO

9.2.1 Controlli preliminari

Prima di effettuare un campionamento è opportuno procedere a un controllo preventivo della documentazione relativa ai MOCA. In merito si precisa:

1. la dichiarazione di conformità è obbligatoria per i materiali e gli oggetti nelle fasi di produzione, importazione e commercio all'ingrosso e per gli utilizzatori ad eccezione degli oggetti in ceramica che necessitano di dichiarazione di conformità sino alla vendita al dettaglio; tale dichiarazione deve necessariamente accompagnare gli articoli e deve essere messa a disposizione del personale ispettivo;
2. nella fase di commercializzazione al dettaglio, ad eccezione degli oggetti in ceramica, non essendo obbligatoria da parte dell'esercente l'acquisizione della dichiarazione di conformità, sarà necessario il controllo dell'etichettatura figurante sul prodotto.

E' necessario acquisire copia della documentazione esaminata e, quando si procede a campionamento, è indispensabile trasmetterla al laboratorio di analisi allegata al verbale. Nel caso di MOCA prelevati presso la commercializzazione al dettaglio, qualora non presente la dichiarazione di conformità, sarà necessario allegare o riportare le diciture figuranti in etichetta sul verbale di prelievo.

Qualora la documentazione non sia subito disponibile al momento del prelievo (fatta salva l'adozione degli eventuali provvedimenti di competenza), la stessa dovrà essere celermente trasmessa – una volta acquisita in forma ufficiale dall'Ente prelevatore - al laboratorio accompagnata da verbale di consegna.

Si rammenta che in assenza delle sotto indicate informazioni, per carenza di elementi di riferimento, il laboratorio ARPA non sarà in grado di garantire l'esecuzione delle determinazioni analitiche o la valutazione dei risultati ottenuti:

1. identità del materiale;
2. componenti e additivi (soprattutto per le materie plastiche);
3. condizioni previste per l'utilizzo (tipo di alimenti con cui è destinato a entrare in contatto, tempi e temperature, uso ripetuto o monouso);
4. eventuali restrizioni d'uso (es. non usare con alimenti acidi,….).

Si evidenzia che la conformità del campione dipende innanzitutto dall'identità del materiale e dei suoi componenti rispetto alle restrizioni specifiche e solo in seconda istanza dall'esito delle analisi; solo alcuni materiali e sostanze, riportati nelle liste positive della normativa di settore, sono ammessi per il contatto con gli alimenti, indipendentemente dai risultati delle prove di migrazione. Ad esempio la lega di acciaio inox o le sostanze utilizzate per le materie plastiche devono essere confrontate con le liste positive dei materiali autorizzati riportati rispettivamente in Allegato II - Sezione VI del DM 21/3/1973 e s.m.i. e in Allegato I del Regolamento UE n°10/2011.

Pochi laboratori sono attrezzati per la determinazione della composizione dei diversi materiali pertanto, se possibile, è opportuno eseguire un attento esame documentale. Le situazioni che possono verificarsi sono le seguenti:

1. dalla documentazione del campione si verifica l'assenza dei requisiti di composizione: non è necessario procedere ad analisi, indipendentemente dall'esito il campione risulterebbe comunque non conforme;
2. rispetto all'esame documentale il materiale è tra quelli autorizzati per il contatto con gli alimenti: l'esito analitico della migrazione può confermare o meno la conformità dell'oggetto in esame;
3. non si hanno indicazioni sull'identità del materiale: l'eventuale conformità alle analisi non assicurerà completamente la conformità del campione.

9.2.2 Verbale di Campionamento

Data la specificità della materia, al fine di agevolare la verbalizzazione da parte degli operatori, è stato predisposto un verbale specifico per il prelevamento dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, allegato al presente documento.

9.3 Modalita' di campionamento

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate negli articoli 15 e segg. del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dovranno preferibilmente essere indirizzati nei confronti di produttori, utilizzatori o di depositi di vendita all'ingrosso. Il campione è composto da *5 aliquote se prelevato alla distribuzione o presso utilizzatori* oppure 4 aliquote alla produzione.

E' consentito il prelevamento in aliquota unica ma l'utilizzo di tale procedura dovrà avere carattere di *eccezionalità*: sul verbale di prelevamento deve essere giustificata esaurientemente la causa (se è la mancanza di quantitativo sufficiente, devono essere riportate le quantità effettivamente presenti nell'esercizio); dovranno inoltre essere garantiti i diritti della difesa previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento all'articolo Art. 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del Codice di Procedura Penale relativo alle analisi di campioni e garanzie per l'interessato).

In caso di prelievo in aliquota unica (o difforme per quantità) è obbligatorio identificare il responsabile del prodotto campionato (solitamente il produttore o l'importatore) e riportarne i dati necessari sul verbale di prelevamento comunicandoli al laboratorio, per procedere alla convocazione per l'assistenza analisi.

Il materiale campionato dovrà essere introdotto in contenitori che a loro volta dovranno essere certificati per alimenti (normalmente sacchetti in plastica), salvo che lo stesso sia già contenuto in imballo originale (ad esempio padelle in confezione di vendita).

9.4 Disposizioni per l'esecuzione del campionamento

La normativa prevede regole specifiche per il campionamento solo per alcune tipologie di materiali. In ogni caso è necessario definire il quantitativo minimo di pezzi/superficie previsto per ogni aliquota da intendersi come quello necessario per il raggiungimento dei più bassi limiti di quantificazione dei parametri ricercati in relazione sia alle esigenze legislative sia a quelle di laboratorio.

Per situazioni particolari è opportuno che gli operatori contattino il Laboratorio.

Di seguito si riportano schematicamente le modalità per il prelievo per i diversi materiali con indicazione dell'eventuale riferimento normativo.

Nell'Allegato F sono schematicamente riportate le modalità di prelievo unitamente ad alcune indicazioni/esempi per identificare i diversi materiali. La lista non è esaustiva e non sostituisce le liste positive dei materiali e delle sostanze autorizzate riportate dalla normativa.

9.4.1 Disposizioni specifiche per il campionamento

a) banda stagnata

(Decreto Ministeriale del 18/02/1984 - Disciplina dei contenitori in banda stagnata saldati con lega stagno-piombo ed altri mezzi - aggiornato da D.M. 13 luglio 1995, n. 405; Regolamento UE 333/2007)

Per la verifica della migrazione di metalli all'alimento il campione può essere effettuato omogeneizzando il campione globale prima della costituzione delle aliquote (Reg.UE 333/2007 allegato parte B) o, preferibilmente, poiché per lo stagno inorganico i tenori massimi si riferiscono al contenuto di ciascuna confezione, prelevando un numero adeguato di confezioni; in tal caso ciascuna aliquota è costituita da 5 confezioni.

b). ceramica porcellana

(Decreto Ministeriale del 04/04/1985 - Disciplina degli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari – aggiornato da D.M. 1 febbraio 2007)

Il prelievo deve essere effettuato unicamente di oggetti/contenitori prima dell'uso, dopo avere individuato la partita, da materiali, contenitori o confezioni giacenti in più punti.

Prestare particolare attenzione alla destinazione degli oggetti e non prelevare ad esempio stoviglie a scopo ornamentale.

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 4 contenitori/articoli o set.

c) carta cartone

(DM 21/3/1973 e s.m.i. - Rapporti ISTISAN 02/25)

Per la determinazione del Piombo da carta e cartoni ogni aliquota deve essere costituita da almeno 5 dm^2 di superficie priva di stampa per disporre di 5 provini e poter eseguire un numero di analisi statisticamente valide. La soluzione ideale sarebbe quella di disporre di cinque oggetti per ogni aliquota e poter campionare da ognuno 1 dm^2. In mancanza di un numero sufficiente di pezzi si campioneranno da uno stesso oggetto (es. una sola scatola) cinque provini ognuno di 1 dm^2.

d) contenitori e utensili in melammina e poliammide

(EUR 24815 EN 2011 - 1st edition - EURL-FCM - Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware)

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 5 articoli o set di articoli.

e) capsule, guarnizioni, tappi, elementi di chiusura in plastica per contenitori in vetro

(DM 21/3/1973 e s.m.i.)

Le prove di cessione su capsule, guarnizioni, tappi e simili dispositivi di chiusura in materia plastica per contenitori in vetro devono essere effettuate, caso per caso unitamente ai contenitori ai quali gli stessi elementi di chiusura sono destinati.

A tale scopo prelevare un minimo di 10 contenitori uguali muniti del rispettivo elemento di chiusura. (senza alimento)

9.4.2 Note generali per il campionamento

In generale, eccettuate le disposizioni specifiche riportate al paragrafo precedente, per permettere al laboratorio di eseguire tutte le prove necessarie alla valutazione di conformità sarebbe opportuno prelevare almeno 3 oggetti (o set) per aliquota.

In caso di films e rotoli, la superficie minima per aliquota è pari a 5 dm^2; in generale è sufficiente un rotolo per aliquota. Per i sacchetti di plastica è opportuno prelevarne almeno 3 per aliquota. La numerosità di pezzi/superficie proposta permette la verifica dell'utensile/materiale con un unico simulante alimentare; in caso di materiali destinati al contatto con alimenti diversi, come indicato al §15.6.1, il laboratorio procede con la simulazione ritenuta più severa per valutare la conformità del campione. Se si ritiene necessaria una verifica con più simulanti è necessario prelevare per ogni aliquota 3 pezzi per ogni tipologia di analisi richiesta: ad es. prelievo di 6 bicchieri per bambini destinati ad essere usati per latte (simulante D1) e succhi di frutta (simulante B)

Si riportano qui di seguito alcune note utili per i prelievi:

1. Una confezione contenente più oggetti diversi tra loro dello stesso materiale (posate, utensili, pentole di varie dimensioni) rappresenta un "set" e il numero di pezzi per aliquota è da intendersi come numero di set completi. In alternativa il prelevatore può stabilire di dividere le confezioni e prelevare un unico tipo di oggetti per ogni set oppure prelevare le confezioni intere e specificare sul verbale su quale oggetto è richiesta l'analisi; ad esempio, nel caso di tazzine da caffè, può non essere rilevante l'analisi del piattino, che difficilmente entrerà in contatto con l'alimento.
2. Per contenitori per i quali è prevista la chiusura con coperchio o tappo, anche di materiale diverso (ad esempio bottiglie destinate a contenere acque minerali), è preferibile procedere al prelevamento dello stesso in numero di esemplari di tappi uguale a quello dei contenitori. I coperchi o tappi potranno essere immessi nella stessa aliquota (possibilmente in un sacchetto chiuso) e di ciò dovrà essere fatta menzione nel verbale di prelievo.

9.5 Restituzione delle aliquote

Per diminuire gli effetti economici negativi sui soggetti sottoposti a vigilanza può essere prevista una procedura di restituzione delle aliquote in caso di esito conforme.

Tale procedura è da considerarsi un'eccezione alle normali modalità di prelievo attivabile in caso di oggetti non contenenti alimenti; considerata la difficoltà di gestire tale procedura è necessario verificare, al momento della programmazione di attività regionale, la disponibilità del laboratorio di riferimento e concordare le opportune modalità di applicazione.

Si riportano di seguito indicazioni generali per uniformare il più possibile la procedura di restituzione quando applicabile.

All'atto del prelevamento di oggetti non contenenti alimenti la ditta, dovrà essere informata della possibilità di poter ritirare le aliquote di riserva (nell'ipotesi di conformità delle analisi sul campione prelevato); tale informazione dovrà essere annotata sul verbale di campionamento barrando la voce corrispondente.

La ditta interessata, all'atto della ricezione della comunicazione di conformità delle analisi, dovrà contattare tempestivamente (entro e non oltre 60 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova) l'ente prelevatore o il Laboratorio per concordare il ritiro nei tempi indicati. La persona identificata dalla ditta dovrà presentare, all'atto del ritiro, la delega dell'Ente prelevatore.

In caso di esito favorevole, l'Ente prelevatore nel comunicare agli aventi diritto l'esito delle analisi, contestualmente delega l'impresa presso cui è stato prelevato il campione al ritiro delle merci eccedenti l'attività analitica. Si allega a tal fine apposito modulo di comunicazione esito favorevole e contestuale delega per il ritiro della merce eccedente (Allegato E), che l'Ente prelevatore, alla ricezione dell'esito favorevole delle analisi del campione, trasmette senza ritardo all'impresa presso cui è stata prelevata la merce.

L'operazione sarà comunque totalmente a carico del richiedente.

9.6 Analisi e valutazione di conformita' dei campioni

L'analisi e la valutazione di conformità dei campioni di MOCA risultano spesso piuttosto complesse.

A seconda del materiale/oggetto prelevato sono solitamente previste specifiche determinazioni da eseguire per verificare la conformità del campione (es. migrazione globale e migrazione specifica di Cromo, Nichel e Manganese da acciaio inox). Pertanto non è necessario, solitamente, specificare la richiesta di analisi sul verbale di prelievo.
La disponibilità/capacità del laboratorio di riferimento ad eseguire le diverse determinazioni con metodi adeguati deve essere considerata in fase di pianificazione della vigilanza per stabilire le tipologie di materiali da prelevare.
Devono ovviamente essere riportate, invece, eventuali segnalazioni di criticità specifiche legate al campione (es. cessione di colore, deformazioni, ecc..).
Allo scopo di uniformare le modalità di valutazione, fatte salve le eventuali indicazioni specifiche della normativa vigente, si riportano di seguito alcune disposizioni generali.

9.6.1 Disposizioni generali per l'analisi

Per MOCA destinati al contatto con diversi tipi di alimenti in diverse condizioni di temperatura, il laboratorio può stabilire di eseguire la prova di cessione nelle condizioni giudicate più severe tra quelle che meglio simulano l'uso previsto. In caso di non conformità
può essere necessario ripetere la prova in altre condizioni per definire le restrizioni specifiche di utilizzo.

1. Quando la documentazione trasmessa con il campione comprende la descrizione delle condizioni di analisi in cui è stata verificata la conformità del materiale, il laboratorio esegue l'analisi nelle medesime condizioni se tali modalità simulano adeguatamente l'uso previsto.
2. Se richiesto dalla normativa o previsto dal metodo adottato, il laboratorio ripete l'analisi su più campioni nelle medesime condizioni; si è verificato che spesso, a causa della disomogeneità dei materiali, la migrazione misurata per i diversi oggetti può risultare significativamente diversa. In tali occasioni, a meno di indicazioni specifiche della normativa, si riporta il risultato delle singole prove e non la media dei dati.
3. L'eventuale alterazione dell'oggetto o del mezzo di contatto durante le prove di cessione, anche in assenza di superamenti dei tenori massimi di migrazione, deve essere riportata e documentata.

9.6.2 Disposizioni generali per la valutazione di conformità

1. Il campione è conforme se il tenore di migrazione misurato (x) non supera il limite massimo (LM), tenendo conto dell'incertezza della misura (U):

$$\text{campione conforme} \quad x-U \leq LM.$$

2. Il campione è conforme se il tenore di migrazione misurato supera il limite massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza della misura:

$$\text{campione non conforme} \quad x-U > LM$$

3. La valutazione di conformità deve essere eseguita sul risultato espresso nella modalità corretta secondo quanto riportato dalla normativa: mg/dm^2, mg/kg di alimento, mg/l (ppm), ecc..
4. La valutazione di conformità del materiale deve essere riferita unicamente alle prove eseguite nelle condizioni descritte sul rapporto di prova.
5. In alcuni casi il materiale può risultare non conforme solo in alcune modalità d'uso; in assenza di restrizioni specifiche sull'etichetta e/o documentazione di accompagnamento il campione risulterà non conforme.
6. In caso di analisi di set di oggetti la valutazione di conformità deve essere eseguita sul set: anche se un solo oggetto non è conforme tutto il set non è conforme.
7. In assenza di indicazioni specifiche della normativa vigente (ad esempio per ceramica e banda stagnata), in caso di analisi ripetute su più oggetti uguali nelle medesime condizioni, il campione non è conforme se almeno uno degli oggetti risulta non conforme.

Anche in assenza di superamenti dei limiti di migrazione, in seguito ad alterazioni/degradazioni degli oggetti o di alterazioni organolettiche dei simulanti/alimenti a contatto, deve essere valutata l'idoneità tecnologica all'uso del campione (art. 7 DM 21/3/1973 e s.m.i. e Regolamento UE 1935/2004).
In caso di prelievo di materiali particolari per i quali la normativa non riporta modalità analitiche né criteri per la valutazione di conformità il laboratorio dovrà rivolgersi per ottenere opportune indicazioni al Laboratorio Nazionale di Riferimento sui Materiali e gli Oggetti in Contatto con Alimenti (LNR-MOCA). Tale procedura assicura l'omogeneità delle modalità di controllo poiché il Laboratorio di Nazionale di Riferimento svolge compiti di coordinamento dei laboratori locali ed è in contatto con gli organi equivalenti dei diversi Stati Membri dell'Unione Europea.

10 FORMAZIONE – INFORMAZIONE

Già dal 2010 sono stati organizzati eventi formativi per il personale addetto ai controlli ufficiali delle ASL piemontesi.

Inoltre, il personale che ha partecipato ai corsi organizzati dal Ministero della Salute e dall'ISS così come disposto dall'FVO in occasione dell'Audit del 2010, ha provveduto a garantire la formazione "a cascata" ai colleghi della propria ASL che non avevano potuto partecipare ai corsi.

E' stato predisposto inoltre materiale informativo (Allegato G), da distribuire nelle aziende in fase di sopralluogo, ai fini di sensibilizzare gli operatori sulle corrette procedure di produzione ed utilizzo dei MOCA.

11 SANZIONI

Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di MOCA discendono da svariate norme e possono presentare una certa difficoltà di sinossi e di reale interpretazione, oltre al fatto che non tutte le fattispecie di irregolarità sono sanzionate.
In effetti, i regolamenti comunitari non prevedono sanzioni, pur indicando, ad esempio il Regolamento (CE) 1935/2004, la necessità che gli Stati stabiliscano sanzioni effettive, proporzionate e dissuasive: rispetto a queste disposizioni, l'Italia non ha ancora provveduto. Di converso, le sanzioni esistenti nel nostro Paese sono previste da norme generali o da norme specifiche che recepiscono Direttive comunitarie che successivamente, queste ultime, sono state abrogate. Esempi ne sono il DPR 777/82, che recepiva la Direttiva 76/893/CEE, abrogata da Direttiva 89/109/CEE; il DL.vo 108/92 che recepiva la Direttiva 89/109/CEE, abrogata dal Regolamento CE 1935/2004.
L'apparente inapplicabilità delle norme può quindi essere valutata in rapporto alla gerarchia ed alla complementarietà delle fonti normative.
A tal proposito, è chiaramente definito che il diritto comunitario prevale sul diritto interno, ma nello stesso tempo, la norma nazionale non ancora espressamente abrogata nella legislazione interna mantiene la propria validità per le parti che non sono incompatibili con la norma comunitaria. Nello specifico, i due decreti citati sopra non sono stati abrogati né le sanzioni in essi stabilite sono incompatibili con il diritto comunitario, soprattutto perché non ne definisce, e quindi si ritengono applicabili.
Alla normativa specifica per i produttori e distributori di materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti, che deve essere rispettata dagli Operatori Economici (o Business Operator), si affianca la normativa inerente la sicurezza alimentare cui si devono attenere gli Operatori del Settore Alimentare nel momento in cui utilizzano i MOCA.
A partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione della disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari le imprese devono effettuare l'analisi dei pericoli e individuare e gestire i punti critici di controllo. Si è visto come il packaging rientri nella filiera alimentare e come tra i rischi chimici-fisici, vi sia la cessione/migrazione di sostanza nocive/tossiche all'alimento. Gli OSA devono pertanto assicurarsi che i materiali e gli oggetti utilizzati e che in qualsiasi modo sono destinati al contatto con gli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione.
Gli utilizzatori di MOCA (OSA) dovranno inoltre garantire una corretta manutenzione delle attrezzature a contatto con gli alimenti, applicando le buone prassi e verificandone lo stato di usura.
Al riguardo si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati nell'allegato II, capitolo X del regolamento (CE) n. 852/2004. Pertanto nell'ambito delle proprie attività l'industria alimentare deve assicurare il rispetto delle disposizioni sopra richiamate volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

Per analogia con la normativa specifica inerente gli alimenti, nel caso di fondato sospetto di rischio per la salute pubblica o per la salubrità dell'alimento, tenuto conto di quanto stabilito dai dettami del Reg. CE 178/02 in merito al principio di precauzione, l'accertatore valuterà l'ipotesi di procedere con i provvedimenti cautelativi previsti (sequestro, fermo sanitario etc..), mirati a tutelare la salute, applicando quanto previsto dal Reg. CE 882/04, dal DPR 327/80 o, qualora vi siano i presupposti, dal C.P.P., garantendo poi la corretta prassi giudiziaria prevista.
Indipendentemente dalle sanzioni amministrative, si ricorda che la migrazione di componenti di MOCA all'interno degli alimenti contenuti comporta la segnalazione di Notizia di Reato ex art. 347 CPP all'Autorità Giudiziaria per la violazione dell'art 5 a) della L 283/62, salvo l'applicazione dell'art 441 CP in caso di prodotto pericoloso per la salute.

Tabella sanzioni

Fattispecie	**Art. violato**	**Sanzione**
Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che per composizione o cessione di componenti a) rendano nocive le sostanze alimentari o pericolose alla salute pubblica b) possano modificare sfavorevolmente le proprietà organolettiche degli alimenti	Art 2 DPR 777/ 82, come modificato da art. 1 DL.vo 108/92	Per a) da € 15.494 a 92.962 Per b) da € 7.747 a 46.481 (ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)
Produrre, detenere per vendere, porre in commercio o usare MOCA che siano: a) di Pb, Zn o leghe contenenti > 10% Pb b) stagnati internamente con Sn con Pb > 1% c) rivestiti internamente con strati vetrificati, verniciati o smaltati che a contatto con soluzione acido acetico 1% per 24 ore, cedano Pb d) costituiti da materiale nella cui composizione vi sia As > 3 cg/ 100 g	Art 2 DPR 777/ 82, come modificato da art. 2 DL.vo 108/92	da € 15.494 a 92.962 (ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)
Produzione di MOCA in difformità dei decreti ministeriali con i quali si disciplinano i componenti consentiti nella produzione, i requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego.	Art 3 DPR 777/ 82, come modificato da art. 3 DL.vo 108/92	da € 7.747 a 46.481 (ai sensi di art. 2 DL.vo 507/99)
Mancanza di etichettatura o correttezza della stessa; mancanza della dichiarazione di conformità	Art 4 DPR 777/ 82, come modificato da art. 4 DL.vo 108/92	Da € 1.549 a 7.747 Art 4,c 9, DL.vo 108/92
Utilizzatore di MOCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte o senza accertamento dell'idoneità tecnologica alla destinazione d'uso.	Art 5 DPR 777/ 82, come modificato da art. 5 DL.vo 108/92	Da € 2.582 a 7.747 Art. 5, c 3, DL.vo 108/92
L'utilizzatore (OSA) operante ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 non rispetta i requisiti generali in materia di igiene di cui all'allegato II del Reg. CE 852/04 Capitolo V - Requisiti applicabili alle Attrezzature Capitolo X - Requisiti applicabili al confezionamento e imballaggio di prodotti alimentari	Art. 4Reg. CE 852/04	Da € 500 a € 3.000 Art. 6, c 5, DL.vo 193/07
L'utilizzatore (OSA) che omette di predisporre procedure di autocontrollo basate sui principi del sistema HACCP	Art. 5 Reg. CE 852/04 - Analisi dei pericoli e punti critici di controllo	Da € 1.000 a € 6.000 Art. 6, c 6, DL.vo 193/07
L'utilizzatore (OSA) che non applica o non applica correttamente i sistemi e/o le procedure predisposte ai sensi dei commi 4, 5 e 6 del D.L.vo 193/07	Art. 5 comma 1. Reg. CE 852/04	Da € 1.000 a € 6.000 Art. 6, c 8, DL.vo 193/07

Tabella 5: fattispecie, articolo violato e sanzione prevista

ALLEGATO A

Intestazione ASL

Scheda controllo produzione/distribuzione/utilizzo di materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)

Data _____ ora_____Operatori ASL_____

Ditta_____stabilimento: Comune_____

_____Via_____

n°_____ _____P.IVA o C.F. _____

sede legale: Comune:_____

Via_____ (Prov._____) n°_____

indirizzo e-mail_____

Tel._____||_____Fax_____

Operatore Economico Sig. _____Nato il _____

a_____Residente in _____

Responsabile Legale Sig._____Nato il_____

a_____Residente in _____

Presenzia il Sig._____Nato il _____

a_____Residente in _____

In qualità di _____

Tipologia di attività:

□ produzione MOCA □ deposito e vendita ingrosso MOCA □ utilizzatore MOCA_____

□ Altro_____

tipologia di contenitori_____

provenienza prevalente delle merci :

□ locale □ regionale □ nazionale □ UE □ extra UE (specificare)_____

_____ _____

Note_____

_____

_____

_____

_____

ATTIVITA' DI PRODUZIONE/DEPOSITO INGROSSO

REQUISITI

LOCALE DI LAVORAZIONE (per attività di produzione)

Ampiezza adeguata in rapporto all'attività	□ SI	□ NO
Strutturata in modo da consentire una facile pulizia	□ SI	□ NO
Giudizio globale	□ SUFF.	□ INSUFF.

LOCALE DEPOSITO PRODOTTO FINITO

Strutturato in modo da consentire una facile pulizia	□ SI	□ NO
Scaffalature, ed altri accessori adeguati	□ SI	□ NO
Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	□ SI	□ NO
Giudizio globale	□ SUFF.	□ INSUFF.

SERVIZI IGIENICI – SPOGLIATOI

Sono disponibili servizi igienici e spogliatoio ad esclusivo utilizzo del personale	□ SI	□ NO
Sono ubicati e strutturati in maniera razionale	□ SI	□ NO
Giudizio globale	□ SUFF.	□ INSUFF.

NOTE_____

_____

_____

_____

_____

UTILIZZATORE (INDUSTRIA ALIMENTARE - RISTORAZIONE)

REQUISITI

Le condizioni ambientali e di stoccaggio sono tali da preservare i materiali da rischi di deterioramento e/o contaminazioni	□ SI	□ NO
Esiste una modalità per la verifica della idoneità tecnologica dei materiali allo scopo cui sono destinati (art. 5 bis D.P.R. 777/82)	□ SI	□ NO
È idonea allo scopo	□ SI	□ NO
Lo stato di manutenzione dei contenitori e degli utensili è adeguato	□ SI	□ NO
I fornitori di MOCA sono qualificati inseriti nell'elenco dei fornitori del piano di autocontrollo aziendale	□ SI	□ NO
Giudizio globale	□ SUFF.	□ INSUFF.

Note_____

_____

_____

_____

ATTIVITA' DI PRODUZIONE - DISTRIBUZIONE – UTILIZZATORE

DOCUMENTAZIONE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

Esistono dichiarazione di conformità dei materiali	□ SI	□ NO
Dichiarazione di conformità del materiale ……....		
È completa di:		
• identità-indirizzo produttore/importatore	□ SI	□ NO
• identificazione del materiale a cui si riferisce	□ SI	□ NO
• data della dichiarazione	□ SI	□ NO
• dichiarazione di conformità del materiale per alimenti alla normativa di riferimento	□ SI	□ NO
• informazioni adeguate circa le sostanze impiegate per le quali sono stabilite restrizioni e/o specifiche	□ SI	□ NO
• per materie plastiche, banda stagnata/cromata: specifiche di impiego (tipi di alimento con cui sono destinati a venire a contatto, i tempi e la temperatura di trattamento e conservazione a contatto con il prodotto alimentare, il rapporto tra la superficie di contatto del prodotto ed il volume utilizzato per determinare la conformità del materiale o dell'oggetto)	□ SI	□ NO
• per materie plastiche: in caso di utilizzo di una barriera funzionale in un materiale o in un oggetto multistrato la conferma che il materiale o l'oggetto è conforme alle prescrizioni di cui al Reg. 10/2011	□ SI	□ NO
• cognome, nome, firma e funzione aziendale		

ETICHETTATURA E RINTACCIABILITA'

I materiali sono correttamente etichettati (art. 15 Reg. CE 1935/2004)	□ SI	□ NO
Esiste una procedura di rintracciabilità	□ SI	□ NO
Nell'ambito della procedura di rintracciabilità:		
• è possibile rintracciare completamente la merce in entrata	□ SI	□ NO
• è possibile rintracciare completamente la merce in uscita	□ SI	□ NO
• esiste una procedura di richiamo	□ SI	□ NO
• esiste una procedura di comunicazione alla ASL	□ SI	□ NO

Note_____

_____

_____

_____

ATTIVITA' DI PRODUZIONE
DOCUMENTAZIONE

GMP

Esiste un sistema di assicurazione qualità (art.5 Reg. CE 2023/2006)	□ SI	□ NO
Esiste un sistema di controllo qualità (art. 6 Reg. CE 2023/2006)	□ SI	□ NO
Nell'ambito dei sistemi di controllo ed assicurazione qualità (artt. 5 – 6 Reg. CE 2023/2006) vengono considerati:	□ SI	□ NO
• processo formativo del personale	□ SI	□ NO
• processo di qualificazione del fornitore	□ SI	□ NO
• gestione del magazzino materie prime	□ SI	□ NO
• controlli di produzione	□ SI	□ NO
• gestione magazzino prodotto finito	□ SI	□ NO
• gestione delle non conformità ed azioni correttive	□ SI	□ NO
• controlli analitici sul prodotto finito	□ SI	□ NO
• rintracciabilità		
Esiste documentazione di supporto (dichiarazioni di conformità di ogni singola materia prima e le relative schede tecniche e di sicurezza, i calcoli teorici, le prove di laboratorio attestanti la conformità dei MOCA, ecc.)	□ SI	□ NO
È completa di dichiarazioni e analisi (per vetreria test migrazione globale e specifica per i vetri al piombo)	□ SI	□ NO
È idonea e sufficiente	□ SI	□ NO

Note :

_____

_____

_____

_____

DISTRIBUZIONE INGROSSO
DOCUMENTAZIONE

GMP

Procedura di formazione del personale	□ SI	□ NO
Procedura di qualificazione del fornitore	□ SI	□ NO
Gestione delle non conformità ed azioni correttive	□ SI	□ NO
La Ditta esegue controlli analitici sui materiali acquistati	□ SI	□ NO
La documentazione è idonea e sufficiente	□ SI	□ NO
Nel caso sia anche importatore di materiali di cui al Reg. UE 284/11 esiste la relativa documentazione	□ SI	□ NO

Note :

_____

_____

_____

_____

I MOCA vengono acquistati da

_____

Note:_____

_____

_____

Prelevati campioni per analisi SI □ NO □ (verbale n…….)

Acquisita copia Dichiarazione Conformità SI □ NO □ (verbale n……..)

Giudizio complessivo (con eventuali prescrizioni o sanzioni)

_____

_____

_____

Timbro e firma

Gli Operatori

ALLEGATO B

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO														
Ragione sociale														
Indirizzo														
Tipologia di attività														
CATEGORIA		CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE									X		TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	1	*condizioni generali e di manutenzione*	buone	0	discrete	15	Scarse	30	insufficienti	50		0.10	5	
ENTITA PRODUTTIVA	2	*Dimensione stabilimento*	piccolo	0	Medio-piccolo	15	Medio-grande	30	Grande	50		0,10	5	
	3	*Dimensione mercato servito*	locale	0	regionale	15	Nazionale	30	Estero	50		0,10	5	
	4	*GMP*	Adeguato, completo	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguato	80		0,20	16	
		Grado di applicazione	Applicato	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non applicato Non presente	80		0,20	16	
	5	*Rintracciabilità*	Completa	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente Inadeguata	80		0,20	16	
	6	*Dichiarazione conformità*	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Inadeguato Non eseguita	80		0,20	16	
	7	*Etichettatura*	Completa, adeguata	0	Carenze minori	40	Carenze maggiori	60	Non presente e/o non applicato	80		0,20	16	
	8	*Irregolarità e non conformità pregresse e presenti riscontrate*	non significative e nuove attività	0	Non significative - ripetute	15	sostanziali o gravi isolate	30	Sostanziali o gravi – ripetute	50		0.10	5	
													100	

Le modalità di compilazione ricalcano le indicazioni già fornite riguardo alle altre schede di rischio predisposte così come la classificazione delle imprese in alto – medio – basso rischio

ALLEGATO C

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO pag. 1 di 2					
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	Vendita ingrosso	Vendita dettaglio	Utilizzatore*
Unità censite					
Unità controllate					
Ispezioni su unità					
Unità non regolari (con inadeguatezze/carenze strutturali e/o documentali)					
Infrazioni DPR 777/1982, come modificato da art. 3 DL.vo 108/92	art. 3 Produzione di MOCA - violazione componenti consentiti, requisiti di purezza, limitazioni tolleranze e condizioni d'impiego				
	art.4 Mancanza di etichettatura o correttezza della stessa; mancanza della dichiarazione di conformità				
	art.5 Utilizzatore di MOCA privo di dichiarazione di conformità del produttore e rintracciabilità a monte				
Infrazioni Regolamento UE 852/2004 (escluso i produttori/distributori)	art.4 Utilizzatore non rispetta i requisiti previsti per Attrezzature e confezionamento e imballaggio				
	art.5 Utilizzatore privo di procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				
Infrazioni D.L.vo 193/2007 (escluso i produttori/distributori)	art.6 c.8 Utilizzatore non applica le procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP				

PIANO CONTROLLO MOCA ANNO pag. 2 di 2					
ASL :					
		TIPOLOGIA			
		produzione	Vendita ingrosso	Vendita dettaglio	utilizzatore
GMP assenti o non conformi (es. produttori)					
GHP assenti o non conformi (es. utiilizzatore)					
Provvedimenti amministrativi	Prescrizioni				

	Sospensioni attività				
	Chiusura attività				
	Attivazione allerta				
	Attivazione Information				
Sequestri					
Notizie di reato					

ALLEGATO D

PIANO CAMPIONAMENTI MOCA ANNO												
ASL												
		PRODUZIONE	Vendita ingrosso			Vendita dettaglio			utilizzatore		
			Origine produttore MOCA			Origine produttore MOCA			Origine produttore MOCA		
			NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE	NAZIONALI	UE	EXTRA UE
NUMERO CAMPIONI PRELEVATI	Acciaio inox										
	Banda stagnata										
	Carta e cartoni										
	Materiale ceramico										
	Materiale plastico (melammina)										
	Materiale plastico (policarbonato)										
	Materiale plastico (poliammide)										
	Materiale plastico (altro)										
	Vetro										
NUMERO CAMPIONI NON CONFORMI	Acciaio inox										
	Banda stagnata										
	Carta e cartoni										
	Materiale ceramico										
	Materiale plastico (melammina)										
	Materiale plastico (policarbonato)										
	Materiale plastico (poliammide)										
	Materiale plastico (altro)										
	Vetro										

ALLEGATO E

intestazione ASL
…….
……

Risposta a nota prot. del
Prot. SIAN/….. n. _____ …….. li
…….
OGGETTO: vigilanza igienica prodotti alimentari e materiali a contatto con alimenti.

Spett. le Ditta……..
indirizzo……
CAP……..Comune……

Con la presente si comunica che le analisi chimiche, eseguite dal Laboratorio A.R.P.A. di La Loggia (TO), Polo Alimenti - Rapporto di prova n° ……del ……. del campione di ……, prelevato il giorno ……con verbale n° ……dai Tecnici della Prevenzione di questo Servizio, hanno permesso di accertare che, relativamente alle determinazioni effettuate (……), il campione risulta REGOLAMENTARE.

Qualora la Ditta fosse interessata, la presente comunicazione è da intendersi come autorizzazione al ritiro delle aliquote non utilizzate per l'analisi del materiale oggetto del campionamento di cui al verbale n.…… del ……. a firma di operatori di questo Servizio.

Per il ritiro della merce, la ditta dovrà contattare entro e non oltre 60 gg dalla data del rapporto di prova sopra indicato, …(es. venti giorni dalla data della presente) comunicazione A.R.P.A. - Dipartimento di Torino – SS 06.07 – il Polo Alimenti - Laboratorio di Strada Nizza 24 – 10040 LA LOGGIA (TO) – tel 011/19680633 oppure 011/19680637 fax 011.19681611 - per concordane le modalità.e recarsi presso detta struttura A.R.P.A. unitamente al presente atto.

Distinti saluti.

IL DIRETTORE della S.C. ……..
……

Struttura competente: ……
Direttore S.C. Servizio: ……..
Incaricato del procedimento: ……..
Tratta la pratica: ……
Tel. 0039 – …… fax 0039 – …….
indirizzo e-mail: ……

ALLEGATO F

Tabella A

Si riporta di seguito uno schema dei materiali più comuni con le specifiche indicazioni per il prelievo di campioni per le analisi chimiche (tab. A). La lista non è esaustiva e non sostituisce le liste positive dei materiali e delle sostanze autorizzate riportate dalla normativa.

NOTE

1. Una confezione contenente più oggetti diversi tra loro dello stesso materiale (posate, utensili, pentole di varie dimensioni) rappresenta un "set" e il numero di pezzi per aliquota è da intendersi come numero di set completi.
2. Per contenitori per i quali è prevista la chiusura con coperchio o tappo, anche di materiale diverso, (bottiglie destinate a contenere acque minerali) è preferibile procedere al prelevamento dello stesso numero di coperchi.

N°	Materiale Simbolo - Sigla Descrizione/aspetto	Tipologia-esempi MOCA	Superficie/numero pezzi per aliquota (quantità minima)
1	CARTA E CARTONE	Cartoni per pizza, carta per uova, sacchetti, piatti di carta NON RIVESTITI	5 dm^2 privi di scritte o disegni per aliquota per i cartoni per pizza possono essere sufficienti 2 contenitori (se non troppo disegnati)
2	ACCIAIO INOSSIDABILE	Oggetti da prelevare: posate, pentole, contenitori vari	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
3	CERAMICA PORCELLANA GRES	Oggetti da prelevare: piatti fondi, tazze, contenitori vari	4 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
4	BANDA STAGNATA 	LATTINE CON ALIMENTO (frutta sciroppata, pelati, tonno, ….)	5 barattoli/provini per aliquota (stesso lotto di alimento)
5	VETRO	Oggetti riempibili	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
6	CONTENITORI IN VETRO CON TAPPI CON GUARNIZIONI IN PVC	CONTENITORI CON ALIMENTO (omogeneizzati, conserve, bevande, spezie)	5 barattoli per aliquota (stesso lotto inteso come lotto alimento)

SEGUE ALLEGATO F – TABELLA A - MATERIALI PLASTICI – GOMME

N°	Materiale Simbolo - Sigla Descrizione/aspetto	Tipologia-esempi MOCA	Superficie/numero pezzi per aliquota (quantità minima)
7	PE - Polietilene PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) PE a bassa densità (LDPE, PELD). solido trasparente (amorfa) o bianco (cristallina)	piatti, bicchieri, posate, monouso o per uso ripetuto contenitori per conservazione alimenti e bevande, bottiglie per acqua minerale contenitori per cottura microonde, sacchetti e film.	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
8	PET o PETE - Polietilentereftalato o Arnite Aspetto: solido trasparente (forma amorfa) o bianco (forma cristallina) 		
9	PP Polipropilene o Moplen .		
10	PS - Polistirolo o Polistirene .		
11	Altre plastiche ES. Polimetilmetacrilato, Acido polilattico, e Fibra di vetro, …		
12	POLITETRAFLUOROETILENE (PTFE) materiali tipo “TEFLON ®” strato antiaderente scuro	Pentole in metallo rivestite	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
13	SILICONE gomma morbida e flessibile bianca o colorata	Teglie da forno Stampi Vaschette per ghiaccio	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
14	MELAMMINA RESINA MELAMMINICA plastica rigida bianca o colorata	Stoviglie (singoli pezzi o set piatto-bicchiere-posate) per bambini o per campeggio. Contenitori o utensili vari per uso ripetuto	5 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
15	POLICARBONATO plastica rigida trasparente	MOCA destinati ai bambini (biberon), contenitori per conservazione, stampi per pasticceria	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
16	POLIAMMIDE (nylon) plastica scura o colorata rigida o semi rigida	Utensili per cottura per uso ripetuto	5 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota

(*) La numerosità di pezzi/superficie proposta permette la verifica dell’utensile/materiale con un unico simulante alimentare; se si ritiene necessaria una verifica con più simulanti è necessario prelevare per ogni aliquota 3 pezzi per ogni tipologia di analisi richiesta: ad es. prelievo di 6 bicchieri per bambini destinati ad essere usati per latte (simulante D1) e succhi di frutta (simulante B)

ALLEGATO G

Regione Piemonte – Direzione Sanità
Settore Prevenzione e Veterinaria

PIATTI, PENTOLE, STOVIGLIE: RISCHIO PER GLI ALIMENTI? CONOSCERE "LE REGOLE DEL GIOCO"

Piatti, pentole, stoviglie ed altri oggetti rientrano tra quelli che, in tema di sicurezza alimentare, sono definiti "Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti" (abbreviato con l'acronimo M.O.C.A. M.C.A. o F.M.C.), per i quali vi sono norme e regole precise a cui attenersi per evitare che possano essere inadatti o rappresentare un rischio per la salute pubblica.

Fanno parte di questa categoria tutti i materiali e gli oggetti, finiti e pronti per l'impiego, che sono già a contatto, che sono destinati ad esserlo o che si prevede possano essere messi a contatto con gli alimenti.

Solitamente si individuano tra questi oggetti quelli che più si avvicinano agli utilizzi quotidiani e che associamo agli alimenti, quindi pensiamo alle pellicole con le quali avvolgiamo gli alimenti, alle pentole, posate, teglie, ai piatti, bicchieri ma anche ai contenitori in plastica che mettiamo nei frigoriferi, ai tappi di sughero, alla carta con cui vengono avvolti affettati o formaggi, ai biberon o ai succhiotti per neonati, ai porta condimenti, alle caraffe.

Si pensi anche ai materiali ed oggetti usati dall'industria alimentare, quindi alle confezioni, agli utensili, agli imballaggi ed ai contenitori di alimenti di qualsiasi forma e capacità dal pirottino per pasticceria al silos o cisterna. Rientrano inoltre tra i MOCA anche gli impianti delle industrie che vanno a contatto con gli alimenti durante l'attività produttiva o di confezionamento come ad esempio le teglie per forni o i nastri trasportatori. Vi sono poi le sostanze non alimentari utilizzate nella filiera alimentare o per produrre ed assemblare l'oggetto che andrà a contatto con alimenti. Ne sono un esempio i coloranti, gli additivi, le colle, i coadiuvanti di lavorazione che si usano e si formano a seguito della combinazione di più materiali.

I MOCA dovranno avere caratteristiche diverse in funzione delle peculiarità dell'alimento con cui andranno a contatto (salato, oleoso, acido etc..), e per l'utilizzo a cui è destinato (conservazione, cottura etc..).

Dovranno essere evitati comportamenti scorretti o utilizzi impropri, sia in ambito familiare che in ambito industriale e commerciale (basti pensare ad esempio a contenitori plastici per giardinaggio utilizzati con alimenti o al riutilizzo di imballaggi per alimenti diversi dall'originale).

Le parole d'ordine saranno: acquistare prodotti "sicuri" e seguire attentamente le indicazioni fornite dal produttore. Si dovrà far cura affinché rimangano integre le condizioni e le superfici degli oggetti: non scalfire, ad esempio, le superfici dei MOCA, sostituire quando opportuno (e non solo in caso di rottura) stoviglie, pentole e padelle abrase, bicchieri divenuti oramai opachi e gli altri oggetti che non presentino più le caratteristiche garantite dal produttore.

Fare molta attenzione poi a cosa si acquista, verificando che sia idoneo al contatto con gli alimenti e che siano riportate le indicazioni minime previste quali, ad esempio, il logo bicchiere e forchetta o la scritta "per alimenti", o la destinazione d'uso.

Inoltre la disattenzione può creare alcuni problemi; ad esempio l'utilizzo di una carta per contatto diretto, simile come grafica ma con caratteristiche diverse a quella per imballo (che avvolge la confezione), se messa a contatto con l'alimento, soprattutto se umido (ad esempio pesce o formaggio a pasta molle), cede l'inchiostro utilizzato per la grafica.

La normativa sugli imballaggi (o Packaging, come viene definita in ambito industriale) e sugli M.C.A. (o Food Contact Materials), si pone trasversalmente rispetto alla normativa sulla sicurezza alimentare e, praticamente prende l'avvio con la L 30.4.1962, n. 283 inerente l'igiene degli alimenti, passando poi per le norme specifiche con il DM 21/03/1973 e le successive modifiche. La normativa è costituita da oltre 350 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, che si sono succeduti nel corso degli anni fino agli aggiornamenti (ultimo Reg. UE 1282 del 28/11/11 accompagnato da Circolare Ministeriale del 30/1/2012) del più recente Regolamento (UE) n. 10/2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari, e alla norma quadro, che è il Reg. (CE) 1935/2004.

Le norme si basano sulla necessità di evitare che i MOCA alterino la composizione degli alimenti, ne modifichino le caratteristiche organolettiche e cedano sostanze estranee.

In merito agli obblighi, le imprese che PRODUCONO, IMPORTANO e COMMERCIANO MOCA sono responsabili di controllare la rispondenza dei loro prodotti alle norme e di dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed accertamenti necessari a garantire che i loro prodotti non cedano sostanze tossiche agli alimenti con cui andranno o potrebbero andare a contatto.

I materiali ed oggetti devono essere sempre accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale, dalla dichiarazione di conformità del produttore che, da un lato, attesta la conformità alle norme vigenti e quindi che è idoneo al contatto con gli alimenti e, dall'altro, consente di identificare e quindi rintracciare il produttore dei materiali ed oggetti in questione.

È stabilito che, per consentire il controllo ed il ritiro dei materiali ed oggetti non conformi o pericolosi, dovrà essere sempre garantita la rintracciabilità dei prodotti in qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione (riportando ad esempio i dati dei fornitori, la rete di distribuzione, disporre di una procedura di richiamo/ritiro del prodotto e dei dati di comunicazione all'ASL territorialmente competente per eventuali allerte), al fine della tutela del consumatore.

Ogni Moca dovrà inoltre essere correttamente etichettato.

In tema di Responsabilità delle IMPRESE ALIMENTARI, l'utilizzazione dei materiali ed oggetti è subordinata all'accertamento da parte dell'Operatore del Settore Alimentare – OSA, così come definito dalla norma, della loro conformità alle norme vigenti e alla idoneità tecnologica per lo scopo cui sono destinati, assicurando il rispetto delle disposizioni volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

L'impresa alimentare (e quindi dal bar/ristorante al laboratorio, alla mensa o all'industria alimentare) deve disporre della dichiarazione di conformità dei materiali ed oggetti destinati al contatto con alimenti, richiedendola al produttore o grossista/importatore, e deve essere sempre in grado di consentire ai competenti organi di controllo di identificare il fornitore o il produttore dei materiali o degli oggetti impiegati. Si tenga inoltre conto del fatto che detta dichiarazione potrà essere di particolare importanza in fase di identificazione dei rischi dell'alimento.

Le sanzioni previste per le irregolarità documentali e analitiche di MOCA discendono da svariate norme; nel nostro Paese sono previste da norme generali o da norme specifiche che recepiscono Direttive comunitarie. Le norme specifiche riferite ai materiali a contatto con gli alimenti (es. DPR 777/82 mod. dal D.Lgs 108/92 o DM 21/03/1973), prevedono sanzioni da 2.500 a oltre 7.500 euro per difformità di etichettatura o indicazioni d'uso, mancanza o inesattezza della dichiarazione di conformità o rintracciabilità inesatta e si arriva fino a sanzioni di oltre 92.000 euro qualora vengano utilizzati o posti in vendita MOCA che, per composizione o cessione di componenti, rendano le sostanze alimentari nocive o pericolose per la salute pubblica.

Alle norme sopra indicate si affiancano inevitabilmente le norme generali di igiene e sicurezza alimentare quali ad esempio il Reg. CE 852/04 che prevede sanzioni che vanno dai 500 ai 3.000 euro per il mancato rispetto dei requisiti generali in materia di igiene indicati nell'allegato II capitolo V (attrezzature) e X (imballaggio). La mancata predisposizione di procedure di autocontrollo, comprese quelle di verifica o in materia di rintracciabilità, è punita con la sanzione da 1.000 a 6.000 euro e la non corretta applicazione delle stesse è punita con analoga sanzione.

Febbraio 2015

Allegato H - materiali

Simbolo	Simbolo riciclo	Sigla	Descrizione	Riciclo
		PE	Polietilene; a volte viene specificato se si tratta di PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) o a bassa densità (LDPE, PELD). Lo si può trovare indicato anche con il numero 2 (HDPE) o 4 (LDPE).	2 - Produzione di contenitori per liquidi, sacchetti, imballaggi, tubazioni agricole, basamenti a tazza, paracarri, elementi per campi sportivi e finto legno 4 - Sacchetti, contenitori vari, dispensatori, bottiglie di lavaggio, tubi, e materiale plastico di laboratorio
		PET o PETE	Polietilentereftalato o Arnite; lo si può trovare indicato anche con il numero 1.	Produzione di fibre poliestere, fogli termoformati, cinghie, bottiglie per bevande
		PVC o V	Polivinilcloruro; lo si può trovare indicato anche col numero 3.	Tubazioni, recinzioni, e contenitori non alimentari
		PP	Polipropilene o Moplen; lo si può trovare indicato anche con il numero 5.	Parti nell'industria automobilistica e per la produzione di fibre
		PS	Polistirolo o Polistirene; lo si può trovare indicato anche con il numero 6.	Molti usi, accessori da ufficio, vassoi per cucina, giocattoli, videocassette e relativi contenitori, pannelli isolanti in polistirolo espanso (es. Styrofoam)

		ALTRI	Altre plastiche, tra le quali Polimetilmetacrilato, Acido polilattico, Nylon e Fibra di vetro, POLICARBONATO, MELAMMINA, POLIAMMIDE	
		ACC	Banda stagnata	
		CA	Cartone accoppiato ad altri materiali ("poliaccoppiato" es. Tetrapak)	
		PI	Generico dei materiali poliaccoppiati	

ALLEGATO H – VERBALE PRELEVAMENTO MATRICI MOCA

INTESTAZIONE ASL [1]	TIMBRO Laboratorio

CAMPIONAMENTO DI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO CON ALIMENTI

Analisi Chimiche

Verbale di prelievo n° ____/_____ del _____ Campioni di _____

Lotto/Partita/Codice identificativo[2] _____

Produttore/Marchio/Importatore[3] _____

Materiale[4] : □ ceramica e/o porcellana □ acciaio inossidabile □ vetro □carta o cartone

□ materie plastiche varie: tipo[5] _____

□ confezioni contenenti alimenti: materiale_____alimento_____ (Lotto[6] _____ TMC _____)

□ altro: _____

N° Aliquote[7] _____ pezzi per aliquota[8]_____ Campionamento ❑ FISCALE ❑ CONOSCITIVO

Tipo di campionamento: ❑ casuale ❑ su sospetto [7] (esposti , allerte, ecc..) allegato_____

Sequestro preventivo della partita ❑ NO ❑ SÌ (specificare motivazione e n° verb.) allegato_____

In data ___/____/_____, alle ore ____/____, il/i sottoscritto/i _____ _____ personale di vigilanza ed ispezione si_è/sono presentato/i presso _____ _____ della Ditta_____

nel Comune di _____ (_____) Loc/via_____

telefono_____fax_____p.IVA/C.F._____ __

condott_ dal Sig._____ nato a_____ (_____) il ___/____/_____

residente in_____ (_____) Loc._____

e, data conoscenza della qualità del motivo e della visita, ha/nno proceduto al prelevamento di un campione di [9] _____

_____

Provenienza campione: ❑regionale ❑nazionale ❑UE [10]:_____ ❑EXTRA-UE [10]: _____

Punto di prelievo[15]: ❑produzione ❑distribuzione ingrosso ❑importatore ❑commercio minuto ❑esportazione ❑ utilizzatore_____

Tipologia prodotto: ❑ merce sfusa ; ❑ confezioni originali integre; ❑ confezioni originali aperte

Utilizzo previsto: tipo alimento[11]:_____ _____temperatura_____ tempo _____

❑ uso ripetuto ❑ monouso

Eventuali restrizioni[12]:_____

Documentazione allegata (originale/copia) ❑etichetta ❑ scheda tecnica ❑ dichiarazione conformità

❑ documenti di trasporto ❑ altro _____

Modalità prelievo: Da una partita di _____ pezzi sono stati prelevati n°___ pezzi e diviso in _____ aliquote ed immessi in buste di : ❑ plastica ❑confezioni originali ❑ _____ chiuse con sigilli e munite di cartellini identificativi, con bollo di Ufficio, opportunamente firmati.

L'aliquota _____ e copia del Verbale sono stati consegnati a: Sig._____

nat__ a_____(_____) il____/____/_____ Residente in_____ (____)

Loc._____ avente qualifica di_____che presente all'operazione ed in seguito a specifica domanda ha dichiarato che:

❑ tale merce, nella quantità di _____ è stata acquistata _____ _____in data ____/____/_____ con Documento Fiscale_____

❑ ulteriori dichiarazioni: _____

❑ l'operatore è informato della possibilità di richiedere la restituzione delle aliquote di riserva secondo le regole e le modalità previste[16]

NOTE

❑ Non è stato possibile procedere al campionamento delle aliquote di legge in quanto[7]: _____ _____

Il prelievo effettuato è pertanto da ritenersi costituito da aliquota unica non ripetibile.

❑ Per aliquota unica: il soggetto responsabile della conformità del campione che deve essere avvisato [13] della data e del luogo delle analisi è:

❑ produttore/importatore – Ditta:_____ Tel _____ Fax _____

e/o ❑ utilizzatore – Ditta:_____ Tel _____ Fax _____

e/o ❑ distributore – Ditta:_____ Tel _____ Fax _____

❑ *Altre note [14]* _____ _____

Per la ditta (timbro e firma) Il/I Verbalizzante/i

NOTE PER LA COMPILAZIONE:

[1] deve essere riportata chiaramente la sede territoriale e il recapito telefonico per contattare i prelevatori sotto menzionati per eventuali chiarimenti

[2] Il prelievo di materiali/contenitori prima dell'uso deve essere effettuato, dopo avere individuato la partita, da materiali, contenitori o confezioni giacenti in più punti. Nel caso di prelievo di contenitori con alimento si fa riferimento al lotto dell'alimento (vedi sotto).

[3] obbligatorio anche se coincide con punto prelievo (specificare se non è stato possibile reperire l'informazione in fase di campionamento e si presume di acquisirla con accertamenti successivi)

[4] compilazione obbligatoria: non saranno sottoposti ad analisi oggetti o materiali diversi da quelli concordati secondo le disponibilità/capacità del laboratorio

[5] esempi di tipologia materie plastiche destinate al contatto con gli alimenti (riportare la dicitura completa):

PE	Polietilene; a volte viene specificato se si tratta di PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) o a bassa densità (LDPE, PELD).
PET o PETE	Polietilentereftalato o Arnite
PP	Polipropilene o Moplen

[6] lotto e TMC dell'alimento

[7] Il prelievo in aliquota unica può essere fatto preferibilmente solo in caso di fondato sospetto (i campioni devono essere accompagnati da motivazione documentata, ad es. testo allerta RASFF) e in assenza del quantitativo necessario. Compilare adeguatamente anche la nota 1 del verbale

[8] per il numero di pezzi necessari a seconda del tipo di materiale consultare le Linee Guida (§XX.4)

[9] informazioni necessarie, ad esempio, per i prodotti che hanno un'etichetta esposta sul luogo di prelievo, tutte le informazioni riportate devono essere fotocopiate o trascritte sul presente verbale

[10] specificare nazione

[11] alimento e condizioni d'uso a cui è destinato l'oggetto (se non è ovvio come per caffettiere, coltelli da tavole, ecc)

[12] ad esempio: non utilizzare con alimenti acidi, non utilizzare per cottura, non utilizzare a temperatura superiore a 80°C

[13] compilare SOLO per aliquote uniche: negli altri casi la ditta non viene avvisata
La compilazione è obbligatoria: il recapito può essere rilevato, a seconda dei casi, da etichetta, bolle di accompagnamento o altro.

[14] Indicare ad esempio l'invio in un secondo tempo di documentazione o informazioni già richieste ma non disponibili al momento del prelievo.

[15] Indicare l'esatta tipologia di attività presso cui si effettua il campione specificando se il soggetto è anche importatore della merce prelevata. Nella tipologia utililizzatore, riportare es. ristorazione collettiva, pubblica, laboratorio minuto gastronomia etc… i supermercati rientrano tra il commercio al minuto

[16] tale opportunità è valida solo per:
- oggetti non contenenti alimenti
- conformità delle analisi sul campione prelevato

La ditta interessata, all'atto della ricezione della comunicazione di conformità dovrà contattare tempestivamente (entro e non oltre 60 giorni dalla data di emissione del rapporto di prova) l'ente prelevatore o il Laboratorio per concordare il ritiro nei tempi indicati. La persona identificata dalla ditta dovrà presentare, all'atto del ritiro, la delega ricevuta dall'Ente prelevatore.
L'operazione sarà comunque totalmente a carico del richiedente.

SANITA' ANIMALE

A. IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI

1) Risultanze precedenti

I controlli relativi al sistema di identificazione e registrazione degli animali sono stati effettuati da personale dei Servizi Veterinari con le modalità previste dalla normativa comunitaria e nazionale.

La normativa comunitaria a tutela della sicurezza alimentare, denominata "Pacchetto Igiene", prevede infatti che i controlli siano effettuati su tutta la filiera alimentare e la disponibilità di sistemi anagrafi informatizzati delle varie specie, con informazioni aggiornate ed affidabili, è prerequisito indispensabile per ogni ulteriore controllo e verifica.

E' compito del Responsabile dell'Ufficio Anagrafe, attivato in tutte le ASL, predisporre i controlli in modo da assicurare l'inserimento e l'aggiornamento delle Banche Dati con le informazioni relative ad aziende, allevamenti, proprietari e detentori e la gestione anagrafica della identificazione,registrazione e movimentazione degli animali.
I controlli eseguiti nelle aziende sono oggetto di una relazione standardizzata e gli esiti sono registrati sul Portale dell' Anagrafe Zootecnica (VETINFO) nel Sistema di notifica dei controlli in allevamento.
Le risultanze del triennio:

- tutte le aziende in cui sono presenti animali di interesse zootecnico sono state registrate in anagrafe e quelle in cui sono presenti bovini, suini ed ovicaprini sono tutte georeferenziate;
- i controlli effettuati nelle aziende sono in linea con le indicazioni della normativa.

2) Obiettivo annuale

Poiché l'aggiornamento delle Anagrafi deve avvenire in tempo reale, secondo le modalità previste dai manuali operativi delle anagrafi delle singole specie, occorre, in modo particolare:

- mantenere l'attuale attività di verifica e correzione delle anomalie trasmesse mensilmente alle singole ASL;
- attuare il monitoraggio dei tempi di registrazione degli eventi. La criticità maggiore è rappresentata dalla registrazione in anagrafe dei bovini morti in azienda;
- inserire delle coordinate geografiche per tutte le aziende, ad ogni codice aziendale devono essere associate le coordinate geografiche;
- aggiornare costantemente, sul portale VETINFO, l'anagrafica relativa agli allevamenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno), in attesa che sia operativo l'allineamento ARVET-VETINFO.

3) Unità soggette a controllo

I controlli nelle aziende sono controlli ufficiali effettuati senza preavviso o con preavviso minimo ed i criteri di scelta del campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.
Per quanto riguarda i bovini, questo Settore ha provveduto ad estrarre tutto il campione di allevamenti

da controllare in base alla normativa vigente, mentre per i suini e gli ovicaprini si è provveduto ad estrarre solo la parte casuale del campione.
Presso ogni Ufficio Anagrafe deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti a cura delle singole ASL e sono elencate le aziende inserite nelle varie categorie di rischio.
Le categorie di rischio tengono conto in particolare:

α) della consistenza dell'allevamento;
β) della eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli allevamenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
χ) delle aziende che richiedono premi comunitari, collaborazione con ARPEA per individuare le aziende da sottoporre a controllo;
δ) di cambiamenti aziendali significativi rispetto all'anno precedente;
ε) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare per quanto riguarda eventuali irregolarità sulla tenuta del registro di carico e scarico aziendale e dei passaporti;
ϕ) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
γ) di altre categorie di rischi che potranno essere definite nel corso dell'anno;
η) di presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sottonotifica di mortalità.

4) Attività prevista

L'attività di controllo prevista è specifica per le anagrafi delle singole specie. I controlli devono essere eseguiti utilizzando esclusivamente le check-list relative alle singole aziende a disposizione su VETINFO, e i controlli con i relativi esiti devono essere registrati nel Portale dell'Anagrafe Zootecnica (VETINFO).
In caso di prescrizioni o azioni correttive a carico degli allevatori, deve sempre essere eseguito un secondo controllo documentato di verifica dell'attuazione di quanto prescritto, con sopralluogo (se necessario), entro untempo massimo di un mese.
Le check-list devono essere inserite entro 15 giorni dalla loro compilazione; in caso di controlli non favorevoli con o senza prescrizioni, le check-list devono essere scansionate ed inserite direttamente in BDN nell'applicativo 'controlli', visualizzando il controllo e selezionando l'icona 'inserimento documentazione' (includendo anche la parte relativa all'esito delle prescrizioni).

Anagrafe bovina

Il Regolamento (UE) n. 1034/2010 del 15 novembre 2010 modifica il Regolamento (UE) n. 1082/2003 per quanto riguarda il numero dei controlli: "l'autorità competente esegue annualmente controlli sul 3% delle aziende presenti ad inizio anno".
Questo Settore ha già provveduto alla trasmissione dell'elenco degli allevamenti da controllare con nota prot. n. 2803/A14060 dell'11.02.2015.
Gli Uffici Anagrafe potranno integrare l'elenco trasmesso con altri controlli in allevamento, in base ad ulteriori valutazioni del rischio.
Le categorie di rischio sono riportate all'allegato 1 del Regolamento (UE) n. 1082/2003.

Anagrafe suina

Deve essere registrato in Banca Dati, da parte di ogni detentore, il censimento dei capi presenti al 31 marzo.

In caso di mancanza, il censimento deve essere fatto d'ufficio, ed occorre inserire l'aziende tra quelle da sottoporre a controllo.
Deve essere controllato almeno l'1% delle aziende suine presenti ad inizio anno.
Questo Settore ha già provveduto alla trasmissione dell'elenco relativo al campione casuale-random con nota prot. n. 2803/A14060 dell'11.02.2015.
Gli Uffici Anagrafe dovranno integrare l'elenco trasmesso con altri controlli in allevamento, scelti in base all'analisi del rischio.
Le categorie di rischio e la modalità di effettuazione dei controlli sono riportate nella nota ministeriale DGSA – 12882 del 29 ottobre 2007: "Check list per i controlli sul sistema di identificazione e registrazione dei suini".

Anagrafe ovicaprina
Deve essere registrato in Banca Dati, da parte di ogni detentore, il censimento dei capi presenti al mese di marzo.
In caso di mancanza, il censimento deve essere fatto d'ufficio, ed occorre inserire l'aziende tra quelle da sottoporre a controllo.
Il livello minimo dei controlli deve coprire almeno il 3% degli allevamenti presenti ad inizio anno e almeno il 5% dei capi.
Questo Settore ha già provveduto alla trasmissione dell'elenco relativo al campione casuale-random con nota prot. n. 2803/A14060 dell'11.02.2015.
Gli Uffici Anagrafe dovranno integrare l'elenco trasmesso con altri controlli in allevamento, scelti in base all'analisi del rischio.
Le categorie di rischio, le modalità dei controlli sono riportati nel Regolamento (UE) n. 1505/2006.

Anagrafe equina
I controlli devono riguardare il 5% delle aziende presenti ad inizio anno.
Nel 2015, viste le criticità emerse in seguito all'ordinanza del Ministero della Salute del 1° marzo 2013, è prevista anche per le aziende in cui vengono detenuti equidi la classificazione sulla base del rischio secondo quanto previsto nella nota ministeriale DGSA/14396 del 23 novembre 2007; nella selezione degli allevamenti da controllare deve essere pertanto inclusa una quota di quelli in cui sono presenti equidi DPA.
Vengono inoltre confermati i controlli relativi all'identificazione degli animali ed alla verifica dell'anagrafe animale al macello.

Anagrafe avicola
L'emanazione del D.M. 13/11/2013, recante le modalita' operative di funzionamento dell'anagrafe informatizzata delle aziende avicole, ha comportato nell'anno 2014 una revisione delle anagrafiche degli allevamenti avicoli e l'aggiornamento delle informazioni presenti in BDN relative a capienza, numerazione univoca e capacità dei singoli capannoni, e numero dei cicli/anno.
Considerando che sono circa 600 gli allevamenti con consistenza superiore a 250 capi, tutti dovranno essere verificati per quanto riguarda i dati relativi a tipologia e orientamento produttivo.
Nel 2015 dovrà altresì esser verificato l'allineamento delle anagrafiche degli allevamenti avicoli in ARVET, nuova anagrafe avicola e interrogazione BDN.

Anagrafe apistica

Con il Decreto 11/08/2014 “Approvazione del manuale operativo per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale, in attuazione dell'articolo 5 del decreto 4 dicembre 2009, recante «Disposizioni per l'anagrafe apistica nazionale» il Ministero della Salute ha definito le procedure per la gestione dell'anagrafe apistica nazionale

I controllli sono stati affidati ai Servizi Veterinari delle ASL, i quali effettuano verifiche mirate con l'ausilio di specifica check-list predisposta dal Ministero della salute, sottoponendo a controllo annuale almeno l'1% degli allevamenti apistici situati nel territorio di competenza, selezionati sulla base dell'analisi del rischio, con un numero minimo di due allevamenti per ASL.

Per l’anno 2015 dovrà essere aggiornata l’anagrafe apistica nazionale, mediante l’allineamento ARVET-BDN.

Anagrafe cunicola

Nell’anno 2014 è stato avviato un piano straordinario per il controllo sanitario degli allevamenti cunicoli, al fine di consentire l’autocertificazione da parte degli allevatori per l’invio degli animali al macello e di favorire la vaccinazione per la mixomatosi; per l’anno 2015 gli Uffici Anagrafe dovranno aggiornare in ARVET l’anagrafica degli allevamenti in base ai controlli da effettuare, in particolare per quanto riguarda la capienza e il numero dei capi presenti.

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % irregolarità riscontrate/aziende controllate; %registrazioni oltre 30 giorni (inferiori 3%);

di attività:

- ✓ % allevamenti controllati/controllabili (100% livello previsto); 100% registrazione controlli in Banca Dati; 100% rispetto programmazione.

B. SISTEMI INFORMATIZZATI DI EPIDEMIOSORVEGLIANZA

1) Risultanze precedenti

Lo sviluppo e l'utilizzo di sistemi informatizzati è un obiettivo considerato strategico dalla Regione Piemonte che ha sempre promosso e supportato la realizzazione ed il progressivo miglioramento del sistema informatizzato veterinario. Disporre di un efficace sistema di gestione informatizzata delle informazioni sanitarie degli animali allevati consente infatti una adeguata gestione del territorio, una pronta reazione in caso di allarmi sanitari ed una adeguata informazione per i consumatori nonché, per quanto attiene le funzioni di governo, permette di garantire la definizione di indicatori di salute e sicurezza alimentare indispensabili per la programmazione e la rendicontazione degli interventi relativi ai piani integrati di sicurezza alimentare.
Nel sistema, reso disponibile a tutte le ASL della Regione, sono state registrate nell'ultimo triennio le informazioni relative a: stato sanitario delle aziende zootecniche, rilievi di trattamenti non consentiti o impropri sugli animali, alterazioni potenzialmente pericolose nella composizione dei mangimi,insorgenza di emergenze epidemiche, stato di avanzamento dei programmi nazionali, regionali e locali di controllo e livello di attività dei singoli operatori, garantendo la conoscenza, la trasparenza ed il controllo permanente, a livello locale e centrale, del territorio.

2) Obiettivo annuale

Al fine di garantire la qualità delle informazioni registrate nel sistema è necessario disporre di un controllo interno sulla qualità dei dati inseriti nel sistema che garantisca l'attendibilità delle consultazioni effettuate in tempo reale e la completa correttezza ed ufficialità delle informazioni raccolte tramite il sistema. Tale obiettivo costituisce elemento di miglioramento dell'efficacia del sistema di epidemio-sorveglianza veterinaria.

3) Unità soggette a controllo

Deve essere verificata la correttezza e completezza delle informazioni contenute in ARVET relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati nel 2015, in particolare:

- informazioni anagrafiche, comprese le caratteristiche, relative ad aziende ed allevamenti della specie bovina, suina, equina, avicola e informazioni relative alla pratica di alpeggio;
- programmi di eradicazione e controllo della tubercolosi, brucellosi bovina e ovicaprina, leucosi, rinotracheite infettiva, bluetongue, paratubercolosi, influenza aviare, salmonellosi, west nile disease, malattia vescicolare, peste suina classica, malattia di Aujeszky, anemia infettiva degli equidi
- attività di controllo ufficiale nelle aziende zootecniche con particolare riferimento a: biosicurezza, indagini epidemiologiche a seguito di positività o sospetto per malattie soggette a piano o zoonosi, corretto smaltimento degli animali morti in azienda, condizionalità, benessere, farmacosorveglianza, trasporto, alimentazione animale, igiene e produzione del latte, riproduzione animale.

4) Attività prevista

ARVET consente, attraverso funzionalità di stampa, statistiche ed aggregazioni delle informazioni registrate, la verifica a diversi livelli territoriali dello stato di aggiornamento del sistema, della corretta esecuzione dei piani e dei controlli, dello stato sanitario degli allevamenti in relazione alle differenti malattie.

L'adozione di regolari procedure di controllo della qualità dei dati consente di garantire la completa affidabilità delle informazioni ufficiali utilizzate per le valutazioni epidemiologiche e sanitarie e per i rendiconti regionali, nazionali e comunitari.

Le funzionalità di collegamento automatizzato con la banca dati dell'anagrafe zootecnica e di preaccettazione informatizzata dei campioni sottoposti ad analisi di laboratorio consentono di garantire un buon livello di aggiornamento del sistema.

Per ciascuna filiera considerata, per ciascuna profilassi e tipologia di controllo ufficiale registrato deve essere garantito un costante aggiornamento ed una regolare verifica di corrispondenza con l'attività condotta.

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ grado di aggiornamento del sistema - percentuale di registrazioni mancanti/incomplete rispetto alle informazioni previste/presenti;
- ✓ disponibilità di una procedura per la verifica dell'aggiornamento e della qualità dei dati.

C. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA BOVINA

C1. TUBERCOLOSI

1) Risultanze precedenti

L'eradicazione della tubercolosi bovina si conferma, per la Regione Piemonte, tra gli obiettivi prioritari per l'anno 2015. Il piano di eradicazione è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche).

L'andamento generale del piano ha fornito risultati favorevoli: la presenza dell'infezione è ormai limitata a casi isolati ed il processo di eradicazione può considerarsi prossimo alla conclusione. A partire dal 2009 la prevalenza d'infezione a livello regionale è stata contenuta al di sotto dello 0,1% e dal 2008 la percentuale di aziende qualificate sono risultate superiori al 99,9%. Inoltre le segnalazioni di lesioni tubercolari alla regolare macellazione hanno fatto registrare in linea di massima un trend in riduzione progressiva.

L'obiettivo del piano prevede il conseguimento (0,1% di aziende infette nel corso dell'anno, 99,9% di aziende ufficialmente indenni al 31/12, da mantenere per 6 anni consecutivi) e successivo mantenimento della qualifica comunitaria territoriale, che ratifica l'avvenuta eradicazione della tubercolosi bovina nel territorio di riferimento.

Le province di Novara, Verbania, Vercelli, Biella ed Asti, alle quali è già stata attribuita la qualifica con Decisione comunitaria (Dec. 2007/174/CE del 20/03/2007, Dec. 2008/97/CE del 30/01/2008, nel biennio 2011-2014, hanno confermato i requisiti previsti per il mantenimento.

La provincia di Alessandria, non ancora qualificata, nel 2014 ha confermato i requisiti di base previsti, che risultano pertanto consolidati per 6 anni. E' già stata avanzata richiesta di attribuzione della qualifica territoriale provinciale; tuttavia, avendo la provincia fatto registrare 1 focolaio alla fine del 2010, di origine extraprovinciale, la Commissione sta valutando i risultati del programma, dopo aver richiesto l'integrazione dei risultati del biennio precedente. Si è tutt'ora in attesa dell'esito finale della valutazione: in caso sfavorevole, sarà necessario mantenere i livelli di controllo rinnovando la richiesta nell'anno successivo, contestualmente alle altre province non ancora qualificate.
Le province di Torino e Cuneo, le più critiche per la rilevanza del patrimonio bovino allevato e per la più estesa diffusione dell'infezione negli anni 1980-90, negli ultimi sei anni (compreso l'anno 2014), sono risultate in linea con i requisiti di base previsti. Tuttavia, le caratteristiche degli ultimi focolai di malattia, reinfezioni e risorgente, fanno ritenere necessario il mantenimento di alti livelli di attenzione, basati sull'individuazione delle più rilevanti criticità mediante una specifica analisi del rischio.

2) Obiettivo annuale

Nelle Province già in possesso della qualifica comunitaria (Novara, Verbania, Vercelli, Biella, Asti) l'obiettivo del programma 2015 e degli anni a seguire è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria.
Nelle Province in attesa dell'attribuzione della qualifica (Alessandria,Torino e Cuneo), l'obiettivo del programma 2015 e degli anni a seguire è il consolidamento e mantenimento dei requisiti previsti per l'acquisizione della qualifica comunitaria.
Si tratta in linea generale di un obiettivo di mantenimento; tuttavia è individuato relativamente alla **gestione dei focolai**, un obiettivo di miglioramento di appropriatezza e qualità (ambito 15) che si realizza con l'applicazione completa e puntuale dei protocolli previsti dalla Det. 1104/10 del 23/12/10 e dal programma annuale di controllo 2015.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

Province qualificate CE (Novara, Verbania, Vercelli, Biella, Asti)

E' mantenuta la periodicità biennale dei controlli mediante prova tubercolinica sugli allevamenti da riproduzione. Dovrà essere mantenuta la periodicità annuale sugli allevamenti presso i quali sono individuati gli elementi di rischio più oltre riportati. L'età diagnostica è mantenuta a 24 mesi.
Per quanto riguarda la prova di compravendita, ciascun Servizio veterinario effettua un'attenta analisi del rischio locale, prendendo in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, per la reintroduzione dell'infezione nel territorio provinciale, e definisce, in un apposito documento, le modalità e le procedure di controllo, debitamente motivate dall'analisi effettuata. Rimane invece prevista la prova di compravendita a destino su tutti i capi di età > di 12 mesi, destinati ad allevamenti da riproduzione. Per quanto riguarda la prova di compravendita, ciascun Servizio veterinario effettua un'attenta analisi del rischio locale, prendendo in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, per la reintroduzione dell'infezione nel territorio provinciale, e definisce, in un apposito documento, le modalità e le procedure di controllo, debitamente motivate dall'analisi effettuata. Rimane invece prevista la prova di compravendita a destino su tutti i capi di età > di 12 mesi, introdotti in allevamenti da riproduzione e

provenienti da aziende che hanno sede in altre Province non qualificate CE o da altre Regioni. E' raccomandato l'utilizzo almeno bimestrale della specifica funzionalità di ARVET, che consente di estrarre l'elenco dei capi di nuova introduzione non testati, con la relativa provenienza.
Per quanto riguarda la provincia di Asti, nella stesura del documento di programmazione delle prove di compravendita basato sull'analisi del rischio locale, deve essere tenuto in debita considerazione il flusso consistente di introduzioni in allevamenti da riproduzione e da ingrasso di capi provenienti da province non ancora qualificate (Torino e Cuneo), valutando l'opportunità di un'adozione estesa dell'effettuazione delle prove di compravendita a destino presso gli allevamenti da riproduzione. Viene inoltre mantenuto attivo il piano di controllo straordinario sugli allevamenti da ingrasso che prevede l'esecuzione dei test sui capi di nuova introduzione, prevedendo tuttavia un ridimensionamento in relazione all'analisi del rischio locale.
Per la movimentazione extraregionale è richiesta la prova di compravendita all'origine a partire da 6 settimane di età.
In tutte le province negli allevamenti presso i quali sono individuati gli elementi di rischio sotto elencati, l'età diagnostica dovrà essere mantenuta pari a 6 settimane.

Province non ancora in possesso dei requisiti per l'attribuzione della qualifica (Alessandria, Cuneo, Torino)

Le province Torino e Cuneo mantengono il controllo mediante prova tubercolinica a periodicità annuale su tutti gli allevamenti da riproduzione; la provincia di Alessandria mantiene la periodicità di controllo biennale, già avviata negli anni precedenti.
La provincia di Alessandria soddisfa i requisiti previsti dalla normativa comunitaria per elevare l'età diagnostica a 24 mesi. Tuttavia, in relazione al riscontro di infezione di origine extraprovinciale, viene adottato un programma straordinario integrativo sul commercio, che coinvolga le aziende da riproduzione e miste che hanno introdotto od introducono capi originari da province non qualificate CE.
Nelle province di Torino e Cuneo l'età diagnostica potrà essere elevata a 24 mesi, mantenendola pari a 6 settimane negli allevamenti appartenenti alle categorie a rischio.
Per quanto riguarda la prova di compravendita, limitatamente agli spostamenti all'interno del territorio di ciascuna ASL, è possibile stabilire, nell'ambito di un apposito documento, deroghe all'obbligo di effettuazione della prova a destino o procedure alternative (ad esempio prova all'origine), determinate sulla base di un'attenta analisi del rischio locale, che prenda in considerazione tutti gli aspetti rilevanti, nonchè i più significativi flussi commerciali locali, correlati alla diffusione e reintroduzione dell'infezione.
Rimane invece prevista la prova di compravendita a destino sui capi di età > di 6 settimane introdotti in allevamenti da riproduzione in provenienza da aziende che hanno sede nel territorio di altre ASL di Province non qualificate e di altre Regioni. E' raccomandato l'utilizzo almeno bimestrale della specifica funzionalità di ARVET, che consente di estrarre l'elenco dei capi di nuova introduzione non testati, con la relativa provenienza.
Per la movimentazione extraregionale è richiesta la prova di compravendita all'origine a partire da 6 settimane di età.
E' inoltre prevista la predisposizione di nuove funzionalità di estrazione per l'individuazione delle aziende a rischio per molteplicità di introduzioni ed avvicendamento di capi, da sottoporre a controllo con periodicità intensificate, per favorire la diagnosi precoce in caso di risorgente o reifezione.

Ulteriori criteri di scelta del campione

Sono stati considerati elementi di rischio per la selezione degli allevamenti da sottoporre a controllo, in base alla programmazione specifica della Provincia di appartenenza, che determinano l'effettuazione supplementare o l'intensificazione dei controlli o la riduzione dell'età diagnostica:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con effettivi provenienti da province non qualificate;
- la molteplicità degli acquisti;
- la proprietà di commercianti o ad essi correlati;
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici;
- le aziende di nuova costituzione nelle province qualificate i cui capi sono originari da province non qualificate.
- Allevamenti oggetto di reinfezione confermata nell'ultimo triennio.

Sono inoltre considerate situazioni di rischio che determinano la necessità di incremento della sensibilità dei test diagnostici utilizzati e dell'effettuazione di approfondimenti specifici:

- allevamenti da riproduzione oggetto di segnalazione di tubercolosi all'atto della macellazione;
- allevamenti di origine di capi risultati infetti alla prova di compra-vendita a destino;
- allevamenti da riproduzione epidemiologicamente correlati o a rischio perché della medesima proprietà o limitrofi ad altri allevamenti infetti da tubercolosi;
- allevamenti risultati positivi per la ricerca di antitubercolari vietati o in cui i controlli sanitari sono stati ostacolati o si sospetta siano stati aggirati o alterati nei risultati;
- ogni altro allevamento in cui il Servizio veterinario dell'ASL competente lo ritenga necessario per accelerare il programma di eradicazione locale.

L'ispezione al macello rappresenta un ulteriore punto di osservazione e diagnosi ed appositi protocolli regolamentano:

- le modalità di segnalazione all'area di sanità animale competente per l'allevamento di origine per l'effettuazione dell'indagine epidemiologica e dell'attività diagnostica prevista;
- le comunicazioni e modalità di invio dei campioni al laboratorio dell'IZS di Torino e l'attività diagnostica post mortem prevista.

E' previsto un apposito protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi capitolo zoonosi).

4) Attività prevista

Aziende presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Prove tubercolinich e	Test γ-interferone	Isolamenti	Test PCR

14.400	790.000	9.000	480.000	500.000	3.000	300	300

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ % aziende infette/controllabili; % aziende uff. indenni/controllabili (rif. <0,1%**;** >99,9%);
- ✓ n. segnalazioni tb reg. macellazione (entrambe gli indicatori, se si discostano dal target, sono da correlare agli indicatori di miglioramento dell'appropriatezza e di qualità)
- ✓ di attività: %aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);
- ✓ di efficienza**:** (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1
- ✓ di miglioramento dell'appropriatezza e di qualità (relativo alla gestione dei focolai): 1)intervallo fra diagnosi e abbattimento capi infetti (rif. Protocolli regionali); 2) tempi chiusura focolaio (abb. totale o programma alternativo max 8 mesi); 3) rispetto dei protocolli di gestione del focolaio (valutazione di dettaglio per ogni singolo caso)

C.2 BRUCELLOSI

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della brucellosi bovina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche). La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, infatti tutte le province hanno formalmente acquisito la qualifica comunitaria. Alle province di Asti, Novara, Verbania e Vercelli è stata attribuita la qualifica comunitaria con Dec. 2005/604/CE, alla provincia di Torino con Dec. 2007/174/CE ed alla provincia di Cuneo con Dec. 2009/342/CE. Le province, in base al diverso status sanitario progressivamente conseguito, hanno consolidato o mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale. Dal 2005 non si registrano isolamenti di B. abortus in tutta al Regione e in tutte le province il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno.

2) Obiettivo annuale

In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2015 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

Viene attuato un programma di monitoraggio che prevede l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa, secondo le modalità previste dall'allegato A, parte II, comma 8, punto b) del D.lgs 196/99.

Livello di sorveglianza campionaria minimo (programma di monitoraggio predisposto a livello centrale, su base provinciale):

- ogni anno un quinto degli allevamenti da riproduzione, rappresentativi del patrimonio zootecnico per consistenza e localizzazione geografica, viene sottoposto a test in modo da assicurare il controllo della totalità degli allevamenti nell'arco del quinquennio. I controlli previsti sono:
- controllo sierologico su tutti i capi di età superiore ai 24 mesi (test di screening TRB, test di conferma FDC eseguito sui soli capi TRB positivi)

oppure

- test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).

In caso di esito dubbio al test ELISA, il PMPPV competente provvede ad effettuare un ulteriore controllo sul latte di massa.

I capi in compravendita (> 12 mesi) vengono sottoposti a controllo sierologico individuale (TRB e, in caso di positività al test di screening, FdC) eseguito nei 30 giorni precedenti la movimentazione; sui capi introdotti da fuori regione viene eseguito il controllo a destino entro 30 giorni dall'introduzione in allevamento.

Livello di controllo sulla base dell'analisi del rischio locale

I Servizi Veterinari delle ASL individuano, mediante analisi del rischio su base locale, le categorie di allevamenti che si ritiene necessario sottoporre a controlli, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando il controllo sierologico (su tutti i capi dell'allevamento di età superiore ai 24 mesi) o il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).

Nelle aziende che effettuano la vendita diretta di latte crudo è previsto, oltre ai controlli specifici effettuati dall'Area di igiene degli allevamenti, il controllo sierologico individuale con periodicità annuale ed il controllo su latte di massa con periodicità trimestrale.

Elementi di rischio che sono tenuti in considerazione nella valutazione dell'adozione del livello minimo di controllo previsto dalla normativa comunitaria:

- confine con Province non qualificate;
- consistenti scambi commerciali con Province non qualificate.

Sono stati considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello previsto:

- l'attività di alpeggio in promiscuità con effettivi provenienti da province non qualificate;
- la molteplicità degli acquisti;
- la proprietà di commercianti o ad essi correlati;
- le pregressa o attuale rilevazione di irregolarità significative ai controlli anagrafici.

E' prevista l'attuazione di un piano di sorveglianza sugli aborti per migliorare l'efficacia dell'obbligo di notifica, già ribadito con DPGR 63/99.

In sede di ispezione al macello vengono prelevati gli organi da inviare all'IZS di Torino per gli approfondimenti diagnostici previsti dal protocollo regionale in caso di sospetto. Si adotta la misura di stamping out, in caso di insorgenza di focolaio con isolamento di Brucella abortus.
E' inoltre previsto un apposito protocollo di collaborazione medica-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi apposito capitolo).

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test RB	Test FdC	Test Elisa	Esami batteriologici
14.400	790.000	2.600	76.000	67.000	1.200	1.600	200

5) Indicatori
di efficacia:
- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);
- ✓ n. aborti segnalati ed esaminati = > al n. del 2011;

di attività:
- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:
- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

C.3 LEUCOSI

1) Risultanze precedenti
Il piano di eradicazione della leucosi bovina enzootica è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 98/46/CE e successive modifiche). La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte; infatti tutto il territorio regionale ha formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/604/CE. Tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale (compreso il 2014); i casi di infezione, code di focolai degli anni precedenti, sono stati del tutto sporadici. Alla fine del 2014 il 100% degli allevamenti risultava indenne.

2) Obiettivo annuale
In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2015 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

A livello regionale, valutato lo stato di avanzamento degli altri programmi di eradicazione, per esigenze di programmazione, cioè di allineare i campionamenti per brucellosi e leucosi, si è scelto di effettuare il controllo su base quinquennale che prevede l'effettuazione di controlli sierologici e sul latte di massa, in linea con i requisiti previsti dalla normativa comunitaria, scegliendo di effettuare il controllo per leucosi bovina enzootica sui medesimi allevamenti soggetti a controllo per brucellosi.

Negli allevamenti da sottoporre a controllo è prevista l'effettuazione dell'esame sierologico su tutti i capi di età superiore ai 24 mesi oppure il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi).

E' inoltre prevista l'effettuazione della prova di compravendita a destino, entro 30 giorni dall'arrivo, di capi da riproduzione di età superiore ai 12 mesi, se provenienti da altre Regioni.

Ulteriori criteri di scelta del campione

E' stato ritenuto elemento di rischio che indirizza all'intensificazione della frequenza dei controlli la presenza dell'infezione nell'allevamento nei 5 anni precedenti.

E' previsto il controllo sierologico a periodicità annuale sui capi di età diagnostica superiore ai 24 mesi presso gli allevamenti risultati infetti negli ultimi 5 anni.

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test ELISA siero	Test Elisa latte
14.400	790.000	2600	70.000	51.000	1.300

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:

- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

C.4 BLUETONGUE

1) Risultanze precedenti

Alla fine del 2008, la bluetongue sierotipo 8 ha fatto la sua prima comparsa, come infezione autoctona, in provincia di Cuneo. Da questo momento il sistema sentinella e gli accertamenti effettuati in seguito ai relativi riscontri, hanno fatto evidenziare la presenza dell'infezione in provincia di Cuneo (ultimo caso confermato a gennaio 2009), in provincia di Torino (ultimo caso confermato a marzo 2010) ed in provincia di Asti (ultimo caso confermato a dicembre 2009). Le delibere n. 27-10630 del 26/1/09 e n. 13051 del 17/01/2010 hanno disposto l'effettuazione delle campagne di vaccinazione obbligatorie, in tutte le province piemontesi, rispettivamente nella primavera 2009 ed in quella 2010. Complessivamente sono stati effettuati 1.340.421 interventi vaccinali nel 2009 e 701.192 nel 2010. Inoltre nella primavera del 2011 è stata svolta una campagna di vaccinazione su base volontaria, di tenore decisamente più ridotto. L'applicazione integrata di tutte le misure ha consentito di contenere efficacemente la diffusione dell'infezione, evitare i danni da malattia e garantire il mantenimento dei flussi commerciali regionali ed extraregionali. Dalla stagione epidemica estiva 2010 il sistema sentinella, costituito da quasi 400 aziende sentinella testate con periodicità quindicinale, si è mantenuto silente, testimoniando l'assenza (secondo il livello di sensibilità previsto) di circolazione virale in tutte le province piemontesi. Alla fine del 2012 la Commissione CE ha riattribuito all'intera Regione la qualifica di indennità da malattia, che si è stata confermata nel 2013 e nel 2014.
La più recente diffusione epidemica della malattia da sierotipo 1 nelle Regioni italiane meridionali e centro-settentrionali (comprese le confinanti Toscana, Liguria ed Emilia-Romagna), nonché la diffusione del medesimo sierotipo nei paesi dell'Europa orientale (Albania, Romania, Ungheria e Croazia) rendono necessario elevare l'attenzione in particolare sugli esiti del piano di sorveglianza in particolare nelle aree confinanti e sulle movimentazioni di animali sensibili a rischio.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del programma di controllo ed eradicazione della bluetongue per il 2015 si conferma il mantenimento dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio ed altri interventi preventivi specifici

Il programma di sorveglianza sierologica, secondo le indicazioni nazionali, è basato sul controllo diagnostico periodico di capi sentinella allevati in aziende sentinella. Il piano di sorveglianza sierologica ha subito una revisione, secondo le indicazioni del Ministero della Salute e del Centro di Referenza di Teramo, che ha previsto una riduzione numerica dei controlli, rispetto al piano attivo fino a novembre 2011, sulla base dell'evoluzione della situazione epidemiologica europea e nazionale.
Nel periodo di attività dei vettori, orientativamente in 340 aziende sentinella presenti in celle di lato 20x20 km, vengono effettuati 1750 prelievi mensili (5 - 6 sentinelle per azienda), per un totale di 18.000 prelievi annui.
E' necessario tenere in considerazione la consistenza e la dislocazione del patrimonio zootecnico piemontese, la posizione e l'entità delle attività di allevamento, ingrasso e macellazione dei bovini

introdotti dai territori e Paesi colpiti dalla malattia.
In alcune zone a bassa densità, in accordo con il Centro di Referenza Nazionale, sono previsti livelli di controllo modificati, mantenendo invece un controllo intensificato nelle aree ad alta densità e di confine con territori ad alto rischio.
Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti:
- mai vaccinati contro nessun sierotipo della BT;
- di origine autoctona o, se introdotti da fuori regione, che abbiano stazionato nel territorio regionale almeno negli ultimi 2 anni;
- non originari delle regioni ove è in vigore o è stata in vigore la vaccinazione.
Annualmente viene inoltre valutata l'opportunità dell'effettuazione di un **programma di controllo integrativo regionale** sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l'UVAC che dispone i controlli, e basato sull'analisi del rischio. La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all'origine.
Il sistema di sorveglianza entomologica prevede la cattura e l'esame periodico dei vettori catturati nelle trappole, secondo le modalità previste dalla normativa nazionale ed in base alle istruzioni del Referente regionale dell'IZS. Il piano di sorveglianza entomologica è stato revisionato, prevedendo trappole dislocate su base provinciale (una per provincia) e presso impianti particolari (stalle di sosta, macelli). Inoltre, su base temporanea, presso i centri di quarantena. Inoltre, limitatamente al periodo di massima attività dei vettori (agosto – settembre) sono collocate trappole per la cattura in ciascuna cella 20 x 20 Km, nell'area di confine con la Regione Liguria, per il monitoraggio dell'areale di C. imicola. Sono infine disponibili trappole mobili che devono essere attivate per le catture in occasione degli eventuali focolai.
Ulteriori criteri di scelta del campione e degli interventi è inoltre correlato alle caratteristiche stagionali della malattia, ai risultati pregressi del piano di sorveglianza sierologica ed entomologica, e alla valutazione del rischio in particolare per quanto riguarda le aree a più elevato rischio di insorgenza e diffusione dell'infezione, evidenziate da un apposito studio basato sulla rilevazione delle caratteristiche pedologiche, di altitudine e delle temperature stagionali in relazione alla presenza del vettore nell'ambito delle catture, effettuato a cura dell'OE del Piemonte.

4) Attività prevista

Programma di sorveglianza sierologica
Previsione del numero di controlli da effettuare nell'ambito del piano di monitoraggio sierologico: 18.000 campioni.
La programmazione potrebbe subire variazioni in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, anche con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre Regioni italiane ed in altri Paesi esteri.

C.5 BSE

1) Risultanze precedenti

La sorveglianza della BSE, prevista dalla normativa comunitaria (Reg. (CE) n. 999/2001 e s.m.i.)

prevede sia una sorveglianza attiva mediante lo svolgimento di test rapidi sui bovini morti in stalla e sulla popolazione bovina appartenente alle categorie a rischio, di età superiore ai 48 mesi, sia una sorveglianza passiva mediante la formulazione di un sospetto clinico nei confronti di quei soggetti che presentano una sintomatologia neurologica compatibile con la BSE.
L'attività di sorveglianza, nei confronti della BSE, svolta in Piemonte negli ultimi anni non ha rilevato alcun focolaio di malattia negli allevamenti piemontesi. La situazione piemontese ricalca pertanto l'andamento favorevole che la situazione epidemiologica dell'encefalopatia spongiforme bovina ha avuto a livello nazionale.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo di mantenimento
Mantenere un sistema di sorveglianza della BSE e misure di controllo conformemente a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 999/2001 e s.m.i. e dalla Decisione Comunitaria 2013/76/CE, al fine di garantire un continuo monitoraggio dell'eventuale presenza dell'infezione.

Obiettivo di aumento efficacia
Garantire, con la collaborazione degli allevatori e del consorzio COSMAN, il recupero immediato degli animali morti in azienda: il prelievo dell'obex, effettuato nei tempi stabiliti, assicura la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.
La nuova procedura di raccolta e smaltimento degli animali morti in azienda adottata dalla regione piemonte con D.G.R. n. 10-6022 del 28/06/2013 muove dalla duplice esigenza di:

- rendere effettivamente tracciabile, anche durante il trasporto, il corretto smaltimento presso centri autorizzati di animali di qualunque specie morti in allevamento;
- provvedere alla revisione delle modalità di certificazione in azienda attraverso sistemi alternativi alla certificazione sanitaria, come previsto dalla più recente regolamentazione europea, al fine di inviare il più rapidamente possibile gli animali morti in allevamento presso un centro di smaltimento

3) Unità soggette a controllo

Categorie di animali da sottoporre a campionamento	Età degli animali (in mesi)
Bovini morti in stalla	48
Bovini appartenenti alla categoria a rischio (macellazione d'urgenza, differita),	48

La sorveglianza attiva deve essere integrata con la sorveglianza passiva, al fine di individuare presso gli allevamenti bovini eventuali soggetti con sintomi clinici tipici della BSE. Deve essere promossa la puntuale segnalazione, ai Servizi veterinari delle ASL, da parte degli allevatori, veterinari liberi professionisti e personale dedicato alla cura degli animali di eventuali sospetti clinici.

4) Attività prevista

N. test rapidi previsti: 5500

N. ispezioni previste per sospetto: 10

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ riduzione del numero di campioni risultati non idonei, inviati Istituto Zooprofilattico Sperimentale

C.6 RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (IBR)

1) Risultanze precedenti

La Regione Piemonte, ha avviato con DGR 24-8144 del 30/12/2002, sostituita con DGR n. 46-8919 del 4 giugno 2008, un programma regionale di profilassi che individua misure supplementari di controllo degli animali da riproduzione commercializzati e prevede l'avvio di programmi aziendali volontari di eradicazione dell'infezione.
Il piano è stato avviato in Piemonte al fine di sensibilizzare e informare gli allevatori sulla malattia, accelerare un processo di miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti piemontesi e di promuovere l'adozione di appropriate misure di controllo dell'infezione.
L'analisi dell'andamento del piano evidenzia alcuni aspetti critici: un miglioramento non significativo in molte aziende positive della prevalenza dei capi positivi a fronte di una intensa attività diagnostica da parte dei Servizi Veterinari delle ASL e un eccessivo utilizzo delle prove di laboratorio eseguite sullo stesso campione allo scopo di chiarire lo stato sanitario del capo.
Questi aspetti, unitamente alla prospettiva di ridimensionamento dei finanziamenti pubblici per la prosecuzione dei piani di profilassi previsti per il triennio 2013-2014-2015, hanno reso necessario una revisione del piano nel corso del 2012.
Nel rispetto di una attenta valutazione dei rapporti costo- efficacia e costo- benefici e in considerazione di una esigenza di razionalizzazione della spesa sanitaria, la Regione Piemonte con determinazione dirigenziale n. 452 del 06/07/2012 ha approvato il progetto di rimodulazione del piano regionale di controllo dell' IBR, mediante strategie di *evidence based* medicine, finalizzata a una razionalizzazione dei costi di laboratorio.
Il progetto prevede la revisione delle modalità attuative con una razionalizzazione e riduzione dei campioni prelevati e dei test diagnostici, garantendo tuttavia il mantenimento dell' attuale standard sanitario. Pertanto, valutate le risorse disponibili,in accordo con l'IZS di Torino si è ritenuto necessario l'impiego di strategie di sorveglianza basate sul rischio (risk-based), per la corretta riduzione dei controlli diagnostici,
Per superare queste criticità legate a fattori economici e per poter proseguire il piano, nel corso del 2014 è stato avviato un progetto pilota con la collaborazione del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, il Laboratorio di Virologia dell'IZS di Torino e i Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria di Cuneo e Torino, per il controllo dell'IBR su latte di massa.
Il lavoro è stato articolato nelle seguenti fasi:

- analisi dei flussi della raccolta latte di massa per esami legati al controllo latte alta qualità e ai piani di eradicazione nazionali per Brucellosi Bovina e leucosi □
- analisi degli allevamenti piemontesi aderenti al piano regionale di eradicazione per IBR con i requisiti per effettuare il latte di massa
- valutazione sensibilità e specificità ELISA latte di massa e sierologico □
- analisi *cost-benefit* negli allevamenti ufficialmente indenni e negli allevamenti positivi □

La verifica sperimentale proseguirà anche nel 2015 mediante l'avvio di un progetto biennale che coinvolge il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Torino, l'ARAP-sede di Cuneo, l'Asl CN1 e il Laboratorio di sierologia dell'IZS di Cuneo, al fine di standardizzare la metodica per un suo impiego in campo, sia per l'acquisizione sia per il mantenimento della qualifica.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo di miglioramento, è collegato alla necessità di adottare piani di revisione e verifica dei programmi aziendali di controllo (biosicurezza e vaccinazione) e di adottare i seguenti criteri per la progressione del piano:

- mantenimento del livello di controllo negli allevamento con qualifica e in questi allevamenti innalzamento dell'età diagnostica a 24 mesi;
- tutela della progressione del piano in quegli allevamenti aderenti nei quali il programma di eradicazione ha evidenziato risultati favorevoli;
- riduzione complessiva del numero dei campionamenti prevedendo idonei protocolli diagnostici.

3) Unità soggette a controllo

Negli allevamenti aderenti al piano e con qualifica sanitaria diversa da Positiva i prelievi per gli accertamenti sierologici periodici sono effettuati con cadenza annuale, vengono praticati su tutti i capi di età superiore a 24 mesi.

Negli allevamenti aderenti e positivi, se la percentuale di capi positivi sui soggetti di età superiore ai 12 mesi è inferiore al 10%, dovrà essere effettuato un controllo annuale con un prelievo di 10 capi preferibilmente nella fascia di età tra 12 e 24 mesi, al fine di valutare l' eventuale circolazione virale. Lo stesso protocollo diagnostico deve essere adottato negli allevamenti positivi che praticano l'alpeggio, indipendentemente dalla percentuale di capi positivi presenti.

Devono inoltre essere sottoposti a controllo diagnostico tutti gli animali > 12 mesi che vengono movimentati verso aziende da riproduzione. Tutti i bovini maschi da riproduzione movimentati devono essere sottoposti ad accertamento diagnostico indipendentemente dall'età.

Anche nell'anno 2015 non saranno controllate le aziende positive con percentuale di capi positivi superiore al 10% se non in presenza di allevamenti che praticano l'alpeggio.

4) Attività prevista

Aziende da	Capi	Aziende	Capi	Totale

riproduzione presenti	presenti	controllabil (aderenti)	controllabil i	esami
9.900	605.000	7.000	150.000	170.000

Previsione test 2015

ELISA gB	ELISA gE	ELISA Ac_tot	Sieroneutralizzazione
10.000	80.000	75.000	5.000

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ diminuzione prevalenza dell'infezione;
- ✓ aumento percentuale di aziende con qualifica di indennità;
- ✓ controllo a sondaggio in tutte le aziende con positività inferiore al 10%.

di attività:

- ✓ n. aziende controllate = n. aziende controllabili

C.7 DIARREA VIRALE BOVINA (BVD)

1) Risultanze precedenti

Il complesso Diarrea virale del bovino - Malattia delle mucose (BVD-MD) è una malattia contagiosa del bovino ad evoluzione complessa sostenuta da un pesti virus, che può provocare importanti danni economici negli allevamenti di bovini da riproduzione.
E' compresa nell'elenco delle malattie indicate dall'Organizzazione Internazionale delle Epizoozie (OIE) come infezioni con un significativa capacità di diffusione, ed è inclusa tra le malattie degli animali per le quali gli Stati membri della Comunità Europea possono adottare misure di controllo e di eradicazione a norma della Direttiva 64/432/CEE.
A livello nazionale, il D.L.vo n. 132 del 27.05.2005, attuazione della normativa CE 43/2003 relativa agli scambi intracomunitari e alle importazione di sperma, tra i requisiti per l'ammissione degli animali nei centri riconosciuti di raccolta dello sperma prevede tra i requisiti sanitari l'assenza di infezione nei tori produttori del materiale seminale.
Nella Regione Piemonte nel periodo compreso tra il 2007 e il 2009 è stato attuato un progetto pilota con l'obiettivo di definire e applicare protocolli per la diagnosi di BVD negli allevamenti bovini da riproduzione, con l'adesione volontaria di 294 aziende bovine.
Il progetto ha permesso di approfondire, sperimentare e proporre protocolli diagnostici ed operativi, finalizzate al controllo ed eradicazione dell'infezione negli allevamenti.
Il progetto ha permesso l'elaborazione di un protocollo adeguato per efficacia, efficienza e di costi contenuti ai fini del controllo ed eradicazione dell'infezione in azienda.

2) Obiettivo annuale

Per il 2015 è previsto il mantenimento dell'attività diagnostica di screening nelle aziende già monitorate negli anni precedenti, e l'estensione della stessa anche a quelle che effettuano vendita di riproduttori. L'obiettivo, perseguibile in funzione delle risorse disponibili, viene individuato nella promozione dell'attività di controllo prioritariamente per gli allevamenti fornitori di vitelli ai centri genetici e che vendono manze da riproduzione.

3) Unità soggette a controllo

Vengono fornite indicazioni agli allevatori aderenti al programma, per individuare gli interventi diagnostici e di profilassi diretta e indiretta più appropriati per il controllo e per l'eradicazione dell'infezione, o per mantenere lo status sanitario se già acquisito.

Il controllo diagnostico viene eseguito secondo il protocollo indicato per ciascun livello previsto di intervento; contestualmente viene mantenuta una vigilanza sul rispetto delle misure di biosicurezza richieste alle aziende aderenti.

Livelli di intervento:

I° livello - screening sierologico su 5 bovini dell'allevamento appartenenti alla classe di età 9-15 mesi. Previsto per gli allevamenti da riproduzione con interesse al controllo dell'infezione (in previsione dell'adesione) e per la verifica annuale nelle aziende aderenti negative: Permette di rilevare la presenza di circolazione virale.

II° livello - approfondimenti sierologici e virologici negli allevamenti aderenti al piano che hanno evidenziato positività all'indagine di screening. Permette di accertare la eventuale presenza di animali persistentemente infetti (P.I.)

III° livello -sorveglianza sui nuovi nati nelle aziende aderenti con circolazione virale, per verificare l'eradicazione dell'infezione

I controlli previsti per il primo livello sono a carattere gratuito per l'allevatore, che invece è tenuto a sostenere i costi degli esami previsti dai livelli successivi.

4) Attività prevista

Numero aziende aderenti: 300

Aziende da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllati (aderenti)	Capi controllati
9.900	605.000	400	2.500

Previsione test 2015

Test
2.500

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ individuazione della eventuale circolazione virale nelle aziende controllate;
- ✓ individuazione capi P.I. ed eradicazione dell'infezione in azienda

di attività:

- ✓ n. aziende e capi controllati / n. aziende e capi controllabili;

C.8 PARATUBERCOLOSI

1) Risultanze precedenti

La paratubercolosi è una malattia infettiva sostenuta da *Mycobacterium avium* subspecies *paratuberculosis* (MAP), a trasmissione prevalentemente oro-fecale e caratterizzata da un lungo periodo di incubazione, che causa gravi danni economici negli allevamenti infetti.

L'assenza di strumenti diagnostici di elevata sensibilità e il carattere cronico della malattia rappresentano fattori limitanti all'eradicazione dell'infezione negli allevamenti.

La Regione Piemonte a partire dal 2007 ha dato corso ad un progetto pilota per la definizione di protocolli diagnostici nei confronti dell'infezione negli allevamenti bovini da riproduzione, che ha portato all'individuazione di procedure diagnostiche finalizzate al controllo dell'infezione negli allevamenti.

Il Ministero della Salute ha emanato linee guida per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della paratubercolosi, approvate dalla Conferenza Stato Regioni a fine 2013 e recepite da parte della Regione Piemonte con D.G.R. n. 15-7093 del 10/02/2014.

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti:

a)raccogliere dati sugli accertamenti di casi clinici di paratubercolosi bovina, attraverso l'obbligo di segnalazione degli stessi da parte di medici veterinari e proprietari/detentori di bovini

b)fornire agli allevatori gli strumenti idonei per prevenire l'introduzione dell'infezione negli allevamenti e controllarne la diffusione

c)permettere la certificazione degli allevamenti per il commercio degli animali, del latte e dei prodotti lattiero caseari, in particolare per l'esportazione verso quei Paesi Terzi (Russia, Cina, India) che la richiedono espressamente.

Le linee guida prevedono procedure obbligatorie, conseguenti al riscontro di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e disposizioni a carattere volontario nel caso l'allevatore intenda aderire al piano di certificazione nei confronti della malattia.

I costi di realizzazione del programma sono sostenuti dallo Stato per quanto concerne campionamento ed esecuzione delle analisi di laboratorio previsti obbligatoriamente (sospetto clinico), mentre sono a carico dell'allevatore gli accertamenti effettuati a seguito di adesione al piano volontario di certificazione.

Nel corso del 2014 sono state assegnate le qualifiche a tutti gli allevamenti da riproduzione presenti nel territorio regionale; sono stati controllati sierologicamente tutti gli allevamenti che nel 2014 hanno fatto richiesta di adesione al piano volontario di screening.

2) Obiettivo annuale

Nel 2015 è prevista la visita clinica di tutte le aziende da riproduzione e la promozione delle adesioni al pianovolontario di certificazione attraverso l'attività di informazione e di educazione sanitaria agli allevatori.

Per incentivare le adesioni è previsto che l'accertamento diagnostico venga effettuato senza oneri a Carico dell'allevatore per quanto riguarda il prelievo da parte del Servizio Veterinario nei seguenti casi:

- aziende in possesso della qualifica di ufficialmente indenne o di indenne da IBR, nelle quali viene effettuato il prelievo per il mantenimento della qualifica;
- aziende negative o negative vaccinate deleto, nelle quali viene eseguito l'accertamento per l'attribuzione della qualifica.

Gli interventi, considerate le caratteristiche epidemiologiche e patogenetiche dell'infezione, nonché la scarsa sensibilità degli strumenti diagnostici a disposizione, non consentono il perseguimento di obiettivi di eradicazione. Tuttavia il protocollo può permettere, contestualmente ad una corretta gestione dell'allevamento, un contenimento anche sensibile dei danni provocati dalla malattia, e una lenta riduzione della prevalenza dell'infezione nelle aziende.

3) Unità soggette a controllo

Nelle aziende con sospetti clinici di paratubercolosi deve essere effettuata conferma di laboratorio e, in caso di presenza confermata di infezione, il controllo sierologico di tutti i capi presenti di età superiore a 36 mesi.

Nelle aziende che aderiscono volontariamente al programma di certificazione vengono effettuati gli accertamenti diagnostici previsti dalle linee guida ministeriali per l'attribuzione dei diversi livelli di qualifica sanitaria, con la numerosità campionaria e la frequenza prevista per l'assegnazione della qualifica e il suo mantenimento.

Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo, in collaborazione con il veterinario aziendale, un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio

4) Attività prevista

Aziende con segnalazione di sospetto clinico (dato indicativo): 10

Aziende aderenti al piano volontario di certificazione: (dato indicativo): 110

Aziende Da riproduzione presenti	Capi presenti	Aziende controllabili	Capi controllabili
9.900	605.000	120	6.000

Previsione test 2015

ELISA	PCR
6.000	40

5) Indicatori
di attività:

- ✓ n. allevamenti con sospetto clinico controllati / n. allevamenti con sospetto clinico segnalati (standard: 100%);
- ✓ n. allevamenti con qualifica assegnata / n. allevamenti da riproduzione presenti (standard: 100%)

D. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA OVI-CAPRINA

D.1 BRUCELLOSI

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della brucellosi ovicaprina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni comunitarie in materia (Direttiva 94/953/CE e successive modifiche. La malattia risulta ormai eradicata in Piemonte, infatti tutte le province hanno formalmente acquisito la qualifica comunitaria, attribuita con Dec. 2005/605/CE. In seguito tutte le province hanno mantenuto i requisiti previsti per la qualificazione ufficiale (compreso il 2012). Dal 2001 non si registrano isolamenti di B. melitensis in tutta al Regione e dal 2005 in tutte le province il 100% degli allevamenti sono risultati ufficialmente indenni alla fine dell'anno 2014.

2) Obiettivo annuale

In tutte le Province, già in possesso della qualifica comunitaria, l'obiettivo del programma 2015 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica comunitaria (obiettivo di mantenimento).

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio

Condizione scelta per dimostrare il mantenimento della qualifica territoriale: controllo sierologico su un numero di allevamenti tale da mostrare che la prevalenza è inferiore allo 0,2% (confidenza 95%). Il programma di monitoraggio è stato predisposto a livello centrale dall'Osservatorio Epidemiologico, su base provinciale.

Livello di sorveglianza campionaria minimo

Il piano di campionamento è stato predisposto tenendo conto dei dati di censimento (n. capi) registrati in BDN. Sarà controllato un numero di allevamenti tale da mostrare che la prevalenza è inferiore allo 0,2% (confidenza 95%), mediante controllo sierologico, secondo le modalità previste dalla Direttiva 91/68/CE.
Livello di controllo sulla base dell'analisi del rischio.
Sono previsti controlli sierologici supplementari rispetto a quanto previsto dal **"**Livello di sorveglianza campionaria minimo", che dovranno essere effettuati nelle categorie di greggi individuate a rischio, a sondaggio oppure su tutti i capi di età superiore ai 6 mesi, in base alle indicazioni del piano dedicato.

Criteri di scelta del campione
Come previsto dal DM 453/921 il controllo a sondaggio è previsto solamente per gli allevamenti con un numero di femmine in età diagnostica presenti superiore a 50 capi: dovrà essere controllato almeno il 25% delle femmine con un minimo di 50 femmine controllate più tutti i maschi da riproduzione e i capi di nuova introduzione dopo l'ultimo accertamento diagnostico.
Sono stati considerati elementi di rischio che indirizzano all'effettuazione di controlli supplementari rispetto al livello minimo previsto:

- l'attività del pascolo vagante con transito in territorio extraprovinciale, valutato caso per caso;
- la proprietà di commercianti che praticano scambi (anche con destinazione macello) con altre Regioni;
- la pratica dell'alpeggio in condizione di promiscuità con greggi originarie da Regioni;
- la pratica dell'alpeggio su aree montane dove sia stata accertata la brucellosi negli ungulati selvatici;
- la nuova costituzione di greggi;
- altre situazioni individuate sulla base dell'analisi del rischio locale.

E' inoltre previsto un apposito protocollo di collaborazione medico-veterinaria che trova reciproca applicazione in caso di riscontro di casi di infezione (vedi apposito capitolo).

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Test FdC	Esami batteriologici
8.800	195.000	1.500	43.000	40.000	50

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ % aziende uff. indenni/controllabili (rif. >99,8%);
- ✓ n. aborti segnalati ed esaminati = 0 > al n. del 2011

di attività:

- ✓ %aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti livello minimo);

di efficienza:

- ✓ (n. azienda e n. capi controllati – n. aziende e n. capi controllati programmati sulla base del rischio)/n. aziende e n. capi controllabili indicato come livello minimo di controllo previsto = o prossimo a 1

D.2 SCRAPIE

1) Risultanze precedenti

Il piano di eradicazione della scrapie è a carattere obbligatorio. Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione delle disposizioni nazionali e comunitarie (D.M. 8/4/99, D.M. 7/12/2004, Regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche) prevedono sia una sorveglianza attiva e passiva, sia programmi di allevamento mirati alla selezione di ovini resistenti alla scrapie.
Il piano regionale di selezione genetica degli ovini rivolto alle razze autoctone, con particolare interesse per le razze biellese, frabosana, sambucana e delle Langhe, è stato avviato nel 2004 e ufficialmente istituito con D.G.R. n. 57-1068 del 10.10.2005 nell'anno 2005.
La selezione genetica, applicata prevalentemente alla linea maschile e in minor misura alla linea femminile, ha portato ad un miglioramento particolarmente evidente nelle razze biellese e sambucana; il numero dei soggetti suscettibili ha subito, negli anni, un andamento decrescente, mentre le classi dei soggetti resistenti e semiresistenti hanno assunto valori crescenti. L'intervento selettivo ha evidenziato risultati favorevoli anche nella frabosana e delle Langhe, razze, peraltro, caratterizzate da una frequenza dell'allele ARR decisamente favorevole rispetto alla razza biellese.

2) Obiettivo annuale

<u>Obiettivo di mantenimento</u>

Dare continuità al piano regionale di selezione genetica degli ovini assicurando programmi di allevamento nei greggi appartenenti alle razze autoctone e in particolare a quelle riconosciute a "rischio di abbandono", con l'obiettivo a medio termine di ridurre il numero di focolai di scrapie.
Garantire l'obbligatorietà dell'attività di sorveglianza attiva sugli ovicaprini, secondo le disposizioni ministeriali (nota DGSAF –P 0002686 del 03.02.2015), come di seguito riportata:

- tutti gli ovini e caprini morti di età superiore ai 18 mesi;
- ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi (106 campioni – elaborazione effettuata dal CEA)
- tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi

<u>Obiettivo di aumento efficacia</u>

Favorire la progressione del piano di selezione genetica aumentando il numero di accessi in azienda, di norma previsti, come da piano, almeno una volta l'anno e verificando almeno annualmente le misure relative ai riproduttori maschi suscettibili.
Promuovere l'informazioni nei confronti degli allevatori, al fine di migliorare la consapevolezza al problema scrapie e promuovere comportamenti che favoriscono la progressione del piano di selezione genetica.

Disponibilità di un elenco degli arieti con genotipo per favorirne il reperimento ai fini della rimonta, in particolare, delle greggi sottoposte ad abbattimento per focolai di scrapie.
Inserire sull'applicativo ARVET gli esiti delle prove di genotipizzazione effettuate ad opera di altri enti sugli ovini maschi iscritti a Libri Genealogici.
Controllo genotipizzazione per gli ovini maschi inviati in alpeggio.
Garantire, con la collaborazione degli allevatori e del consorzio COSMAN, il recupero immediato degli animali morti in azienda: il prelievo dell'obex, effettuato nei tempi stabiliti, assicura la disponibilità di un campione idoneo per l'effettuazione del test rapido.

3) Unità soggette a controllo

Verifiche di monitoraggio e ispezioni
La normativa comunitaria stabilisce l'attuazione, a livello nazionale, di un programma di sorveglianza attiva rivolto alle categorie regolarmente macellati e morti di età superiore ai 18 mesi, nelle specie ovina e caprina.
Il sistema di sorveglianza passiva prevede la segnalazione obbligatoria da parte di allevatori o veterinari pubblici o privati di capi ovi-caprini sospetti, cioè con manifestazioni cliniche di tipo neurologico compatibili con la scrapie..
Il piano regionale di selezione genetica prevede il controllo della linea maschile. Il controllo genetico della linea femminile è previsto in casi particolari: iscrizione al libro genealogico o Registri Anagrafici e nei casi in cui venga ritenuto utile al fine degli obiettivi del piano. Sono sottoposti a controllo, almeno una volta l'anno:

- allevamenti ovini di consistenza superiore a 100 capi;
- allevamenti ovini che praticano l'alpeggio o il pascolo in promiscuità con greggi di consistenza superiore ai 100 capi o che costituiscono in alpeggio o al pascolo effettivi di consistenza superiore ai 100 capi;
- allevamenti ovini i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta.

4) Attività prevista
Il programma di sorveglianza attiva prevede, a livello regionale, l'esecuzione di test rapidi degli ovini e sui caprini morti in azienda di età superiore a 18 mesi, nonché su tutti i caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi rispettando il raggiungimento del numero minimo stabilito dal Ministero (nota DGSAF –P 0002686 del 03.02.2015) pari a 714 campioni.
Il piano di selezione genetica prevede orientativamente un numero di esami di genotipizzazione pari a 2600.

5) Indicatori
di efficacia
Relativamente all'attività del piano di selezione genetica:

- ✓ incremento della frequenza dell'allele ARR nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;
- ✓ progressiva diminuzione della frequenza dell'allele ARQ nei greggi sottoposti a programmi di allevamento;

- ✓ eliminazione degli animali portatori dell'allele VRQ nei greggi sottoposti a programmi di allevamento

di attività

Relativamente all'attività del piano di selezione genetica:

- ✓ aumento del numero degli accessi in azienda da parte dei Servizi veterinari delle ASL, rispetto alla periodicità almeno annuale, indicata nel piano regionale di selezione genetica (numero accessi per gregge).

E. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA SUINA

E.1 MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E PESTE SUINA CLASSICA

1) Risultanze precedenti

Il piano nazionale di eradicazione e sorveglianza della malattia vescicolare e di sorveglianza della peste suina classica (ai sensi di quanto previsto dall'O.M. 12/4/08, che è ancora il provvedimento di riferimento per il piano nazionale 2015, approvato dalla Comunità Europea con Decisione 2012/761/UE) è a carattere obbligatorio, e prevede l'esecuzione di controlli secondo diverse modalità, in relazione allo stato di accreditamento delle Regioni nei confronti delle malattie.

In Regione Piemonte nel 2014 è stato confermato lo status di indennità da malattia, sia per MVS che per PSC. Sono stati rispettati i parametri di attività diagnostica previsti per la conferma della qualifica territoriale, che comportano il controllo con periodicità semestrale negli allevamenti a ciclo aperto, annuale negli allevamenti a ciclo chiuso e negli allevamenti da ingrasso selezionati in parte come campione casuale e in parte in base all'analisi del rischio (aziende ad elevata movimentazione di animali).

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di sorveglianza è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Si tratta di un obiettivo di mantenimento.

Contestualmente al piano di monitoraggio della MVS, viene attuato il piano di monitoraggio della PSC, che ha come obiettivo la verifica dello status anche per questa malattia.

3) Unità soggette a controllo

<u>Verifica di monitoraggio e ispezioni</u>

Il piano nazionale di controllo della malattia vescicolare dei suini prevede il controllo degli allevamenti da riproduzione attraverso un campionamento statisticamente significativo (prevalenza 10% LC95% - massimo 29 campioni), il controllo di 300 allevamenti da ingrasso (individuati dall'Osservatorio Epidemiolgico dell'IZS in parte con campionamento casuale e in parte in base alla valutazione del rischio - frequenza e provenienza delle partite introdotte) con il prelievo di 59 campioni (prevalenza 5% LC95%). Il numero di accertamenti previsti per la peste suina classica è di 12 campioni per ciascun allevamento da riproduzione e da ingrasso controllato, con frequenza annuale.

E' previsto il mantenimento del livello di controllo negli allevamenti:

- da riproduzione a ciclo aperto, in cui vengono effettuati 2 controlli annuali;
- da riproduzione a ciclo chiuso, in cui viene effettuato 1 controllo annuale;
- da ingrasso, con il controllo annuale di 300 allevamenti e controllo semestrale negli allevamenti con elevato turn over (frequenza di movimentazioni).

Nell'ottica dell'ottimizzazione delle risorse disponibili, all'atto del controllo quadrimestrale per la conferma della qualifica di indenne per malattia di Aujeszky (allevamenti da riproduzione) dovrà essere richiesta anche l'analisi per MVS (29 campioni).
Nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta e nei centri di condizionamento è previsto un controllo mensile di feci e bimensile di sangue per il controllo della MVS.
E' prevista presso tutti gli allevamenti l'effettuazione di ispezioni finalizzate a verificare lo stato di attuazione dei programmi di biosicurezza aziendale, per le cui carenze è prevista l'adozione di prescrizioni ufficiali.
Sono inoltre previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali (invii extraregionali o stalle di sosta/fiere/mercati regionali) e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base dell'analisi del rischio.

Criteri di scelta del campione

L'Osservatorio Epidemiologico del Piemonte provvede ad estrarre con criteri di casualità l'elenco delle 300 aziende da ingrasso da sottoporre a controllo. Vengono anche inclusi, fra le aziende da sottoporre a controllo, gli allevamenti da ingrasso caratterizzati da elevata movimentazione di animali, e che pertanto presentano un maggior rischio di diffusione dell'infezione. A queste si aggiungono quelle sottoposte a controllo scelte dalle ASL sulla base dell'analisi del rischio locale e quelle su richiesta dei produttori per motivi commerciali (requisiti supplementari per destinazioni specifiche dei prodotti).
Le segnalazioni nazionali ed internazionali di focolai o di epidemie indirizzano all'effettuazione di azioni di monitoraggio e sorveglianza supplementari previste nel piano di emergenza nazionale e regionale.
Considerato il costante rischio di introduzione dell'infezione nel territorio regionale della malattia vescicolare, viene adottato localmente un piano integrativo delle disposizioni e dei controlli previsti a livello centrale per la sorveglianza della malattia.
Per la peste suina classica, considerato che l'Italia continentale e la Regione Piemonte sono indenni dalla malattia, e che sussiste il divieto di trasferimento di suidi vivi, carni e prodotti dalla Sardegna, l'analisi del rischio individua un livello basso di rischio di introduzione della malattia nelle aziende piemontesi. Per la sorveglianza dell'infezione vengono analizzati 12 campioni prelevati nell'ambito del piano di monitoraggio della MVS, con cadenza annuale.

4) Attività prevista

MVS

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
322	371.612	322	911	809.039	300	41.000

***** non sono incluse le aziende da autoconsumo

PSC

Allevamenti riproduzione presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Allevament i ingrasso presenti*	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami
322	371.612	322	911	809.039	300	8.000

***** non sono incluse le aziende da autoconsumo

Sono previste ispezioni veterinarie prima della movimentazione degli animali e controlli sugli allevamenti di destinazione degli animali introdotti da paesi esteri o da altre regioni, sulla base delle norme e dell'analisi del rischio.

5) Indicatori

di efficacia (generale di programma):

- ✓ valutazione della presenza/assenza della malattia;

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllabili / controllati (100% dei previsti);

di efficienza:

- ✓ programmazione sopralluoghi contestuale, per quanto possibile, con quella del programma per la malattia di Aujeszky (vedi capitolo dedicato). Numero dei sopralluoghi contestuali MVS/ Aujeszky rispetto al totale.

E.2 MALATTIA DI AUJESZKY

1) Risultanze precedenti

La malattia di Aujeszky rappresenta un'importante patologia del comparto suinicolo che determina ingenti perdite produttive ed economiche, con forti limitazioni alla movimentazione degli animali e dei prodotti da essi derivati.

Molti Paesi della CE hanno da tempo avviato programmi di lotta della malattia, previsti e cofinanziati in base alla Direttiva 64/432/CE; il piano nazionale, avviato su base volontaria nel 1997 e modificato

con l'entrata in vigore dei D.D. M.M. 30/12/2010 e 4/8/2011, prevede misure di profilassi diretta e indiretta, nonché il monitoraggio sierologico degli allevamenti per verificare la diffusione dell'infezione e accreditare le aziende indenni.
In particolare, tale piano pone l'accento sulla corretta e puntuale attuazione dei protocolli di profilassi immunizzante negli allevamenti e sul rispetto delle misure di biosicurezza.
La Regione Piemonte, con D.G.R. n. 34-5440 del 5 marzo 2007, ha avviato un programma di controllo ed eradicazione su base volontaria della malattia; tuttavia, la scarsa adesione da parte degli allevatori e la mancata applicazione a tutte le aziende suinicole piemontesi delle misure di biosicurezza previste dal piano, non ha permesso di ridurre significativamente la prevalenza della malattia.
In base ai dati elaborati a cura dell'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS PLVdA risulta che la percentuale di allevamenti sieropositivi si attesta ancora intorno al 22%.
Ai fini di perseguire l'obiettivo di ridurre la prevalenza della malattia e di aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica di indenne, già a partire dall'anno corrente, sono previste procedure integrative che dovranno essere attuate dai Servizi di Sanità Animale.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo è determinato dall'opportunità di incrementare il numero di allevamenti aderenti al programma di controllo dell'infezione, al fine di ridurre la prevalenza della malattia nel territorio regionale ed aumentare il coinvolgimento degli allevatori e dei veterinari liberi professionisti ad azioni di miglioramento dello stato sanitario degli allevamenti.

3) Unità soggette a controllo

AZIENDE ADERENTI AL PIANO

E' necessaria una verifica delle aziende che risultano registrate come aderenti in ARVET.
Le aziende aderenti vanno registrate in ARVET nel menù *anagrafi-aziende-specie allevate – piani sanitari*, e sottoposte ad accertamento a cadenza quadrimestrale con tipo prova CONFERMA/ACQUISIZIONE QUALIFICA INDENNE.
La qualifica di azienda indenne, inserita nell'applicativo ARVET, transita direttamente in VETINFO, in quanto deve essere per permettere la verifica da parte delle ASL di altre Regioni che ricevono partite di suini scortate dal modello 4 redatto dall'allevatore senza attestazione sanitaria veterinaria
Le eventuali revoche a seguito di reinfezione dovranno essere tempestivamente comunicate all'allevatore e registrate nell'applicativo SANAN di VETINFO (https://www.vetinfo.sanita.it), nel menù *interventi–qualifiche sanitarie-aggiorna qualifiche sanitarie*.
In caso di riscontro di reinfezione, l'allevamento dovrà essere sottoposto a verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale.
Contestualmente, dovrà altresì essere effettuata l'indagine epidemiologica con redazione del relativo verbale, per determinare le possibili cause di reinfezione e per individuare le misure che devono essere adottate dall'allevatore.
La revoca della qualifica dovrà anche essere registrata nell'applicativo SANAN.
In base al riscontro diagnostico, il Servizio Veterinario provvederà anche a trasmettere alle aziende aderenti la dichiarazione di acquisizione o di revoca dell'indennità.

La dichiarazione di indenne non dovrà essere ripetuta ad ogni controllo diagnostico favorevole, ma permane valida se risultano mantenuti i requisiti previsti dalla norma.

AZIENDE DA RIPRODUZIONE NON ADERENTI MA CON RIPETUTI CONTROLLI DIAGNOSTICI NEGATIVI

Per aumentare la percentuale di aziende in possesso di qualifica, anche nella prospettiva della futura acquisizione di qualifiche territoriali, dovranno essere estratte da ARVET a cura dei singoli Servizi Veterinari le aziende che sono risultate negative agli ultimi controlli eseguiti contestualmente agli accertamenti per malattia vescicolare.
In queste aziende, nel 2015, dovrà essere eseguito il controllo in concomitanza con il controllo per malattia vescicolare, non sui 29 soggetti previsti dal monitoraggio sierologico ma sul numero di campioni previsti dal DM 30/12/2010 e s.m.i., come da tabella seguente:

N. PRESENTI	**N. CAMPIONI DA PRELEVARE (*)**
7-27	sino a 25
28-37	sino a 29
38-55	35
56-100	45
101-600	56
> 600	57

(*)riproduttori o suini di età uguale o superiore ai cinque mesi

Le preaccettazioni dovranno essere registrate su ARVET con tipo prova CONFERMA/ACQUISIZIONE QUALIFICA INDENNE.
In caso di esito favorevole dovrà essere eseguito un secondo controllo (sempre secondo la numerosità prevista dalla tabella) a distanza di 2 mesi in modo che il terzo controllo, almeno per i cicli aperti, possa essere eseguito contemporaneamente al secondo controllo semestrale per MVS.
In caso di riscontro di positività l'allevamento verrà sottoposto a verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale.
Verrà altresì effettuata l'indagine epidemiologica con redazione della relativa scheda, per determinare le possibili cause di reinfezione e individuare le prescrizioni che devono essere adottate dall'allevatore.
L'intervento verrà registrato in ARVET nel menù registra controlli ufficiali selezionando come oggetto CONTROLLO BIOSICUREZZA AUJESZKY e riportando nelle "Annotazioni" la dizione "*reinfezione*". I controlli diagnostici sono gratuiti per l'allevatore, così come quelli eseguiti nelle aziende già aderenti, secondo quanto previsto dal piano regionale di controllo della malattia.

AZIENDE DA RIPRODUZIONE NON ADERENTI CON CONTROLLI POSITIVI NEL 2014

Con l'obiettivo di ridurre la percentuale delle aziende positive, gli allevamenti non aderenti nei quali nel 2013 sono state riscontrate sieropositività, saranno sottoposti, oltre al controllo di monitoraggio per malattia di Aujeszky contestuale all'accertamento per MVS (29 campioni), ad un controllo specifico di verifica delle misure strutturali e gestionali, in particolare per quanto concerne il rispetto del protocollo vaccinale, con redazione della check list prevista.

Ove ritenuto necessario, in base alle risultanze delle verifiche effettuate sulla gestione della profilassi vaccinale, il Servizio Veterinario, in accordo con l'IZS PLVdA, potrà eseguire un accertamento diagnostico per la ricerca degli Ac totali, per verificare la copertura vaccinale.

AZIENDE DA INGRASSO NON ADERENTI AL PIANO

Negli allevamenti da ingrasso estratti dall'Osservatorio Epidemiologico dell'IZS PLVdA per il controllo diagnostico per malattia vescicolare dovrà essere contestualmente effettuato il controllo per malattia di Aujeszky (secondo la numerosità campionaria prevista dal monitoraggio sierologico di cui al D.M. 04/08/2011).
Gli allevamenti non presenti in tale elenco, ma siti nel raggio di due chilometri da aziende da riproduzione indenni o negative per malattia di Aujeszky, dovranno essere sottoposti ad accertamento mediante campionamento di 12 soggetti rappresentativi di tutte le categorie di età presenti al momento del prelievo.
Gli allevamenti da svezzamento o da ingrasso possono aderire al piano ed ottenere la qualifica alle seguenti condizioni (D.M. 30.12.2010 e s.m.e i.):

- ✓ viene attuato un programma di vaccinazione conformemente al piano di controllo di cui al decreto sopraccitato;
- ✓ non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti dodici mesi;
- ✓ sono introdotti suini provenienti da allevamenti da riproduzione o da svezzamento indenni;
- ✓ si è avuto un esito favorevole ai controlli sierologici per anticorpi verso la glicoproteina E, effettuati in base alle seguenti modalità:
  - allevamenti da ingrasso a ciclo continuo: prelievi su 30 campioni (di cui 15 magroni e 15 suini a fine ciclo)
  - allevamenti da ingrasso che effettuano tutto pieno/tutto vuoto: 1 prelievo di 30 campioni per ogni ciclo
  - allevamenti da svezzamento: 1 prelievo annuale di 30 campioni
- ✓ è stata verificata la corretta esecuzione del programma vaccinale come previsto all'art. 1 comma 5 del decreto suddetto;
- ✓ è fatto divieto di introdurre animali provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati.

4) Attività prevista

Allevamenti riproduzioni presenti	Capi presenti	Allevamenti riproduzione controllabili	Allevamenti ingrasso presenti *	Capi presenti	Allevamenti ingrasso controllabili	N. esami totale
322	371.612	322	911	809.039	300	45.155

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ % allevamenti aderenti
- ✓ incremento delle adesioni
- ✓ miglioramento delle condizioni di biosicurezza aziendale
- ✓ riduzione della prevalenza regionale dell'infezione

E.3 TRICHINELLA

1) Risultanze precedenti

Le modalità di controllo della parassitosi sono individuate dal Regolamento 2075/05 e dal Regolamento 216/14 che definiscono le norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni e individuano la necessità di sottoporre la carcasse dei suini macellati al controllo sistematico per rilevare la presenza del parassita.
I provvedimenti comunitari individuano obblighi specifici per le Autorità competenti e gli operatori del settore alimentare finalizzati a controllare e ridurre il livello di contaminazione da Trichinella nelle carni, nonché le modalità per individuare le aziende esenti dal parassita e per cui è possibile derogare al controllo sistematico delle carcasse.
L'attività di verifica della sussistenza dei requisiti di biosicurezza necessari per individuare le aziende esenti dalla parassitosi hanno condotto ad un progressivo accreditamento delle aziende.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo è di incrementare il livello di accreditamento raggiunto elevando lo status sanitario delle aziende e consentendo una limitazione degli accertamenti diagnostici richiesti sulle carcasse degli animali macellati, con particolare riferimento agli impianti di macellazione regionali.

3) Unità soggette a controllo

Lo stato sanitario di "azienda esente da Trichinella" può essere assegnato se nell'azienda sono accertate adeguate misure strutturali e gestionali, indicate nell'allegato IV cap I Regolamento 216/14, che consentono di garantire la prevenzione dell'infestazione.
Nelle aziende deve in particolare essere garantito: il costante controllo delle condizioni di stabulazione ed alimentazione, il rispetto di talune misure di biosicurezza interna ed esterna, il rispetto di tutti gli adempimenti previsti per il corretto aggiornamento dell'anagrafe suina (censimento annuale, movimentazione animali), la corretta conservazione dei modelli (appendice all'allegato I del Regolamento 2074/2005) per la comunicazione dei risultati delle analisi effettuate presso il macello o laboratorio designato da cui risulti la presenza di un pericolo per la salute pubblica derivante dalla produzione primaria.
Il Regolamento 216/14 impone inoltre che i suini acquistati provengano esclusivamente da allevamenti accreditati per Trichinella.

Per garantire il mantenimento dello stato sanitario di "aziende esenti da Trichinella", oltre alle misure di controllo previste sui suini macellati ed alle ispezioni per verificare il rispetto dei requisiti strutturali e gestionali, è necessario mantenere un costante monitoraggio della fauna selvatica attraverso i controlli previsti dal piano regionale di controllo sanitario degli animali selvatici per il riscontro del parassita negli animali indicatori (volpi e cinghiali). I risultati del piano di monitoraggio dei selvatici forniscono il supporto per le valutazioni del rischio a livello locale, in particolare per quegli specifici allevamenti che non forniscono garanzie di biosicurezza adeguate.

4) Attività prevista

Devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende indenni per la conferma dei requisiti e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento.

La qualifica aziendale deve essere riportata nel sistema informatizzato ARVET che in automatico consente la trasmissione del dato ufficiale alla BDN.

I Servizi Veterinari sono inoltre tenuti a verificare, in base alle movimentazioni presenti in BDN, che i suini introdotti negli allevamenti esenti da Trichinella provengano da allevamenti accreditati; in caso di riscontro di non conformità, dovrà essere revocata la qualifica.

5) Indicatori

di efficacia ed efficienza:

- ✓ numero di aziende accreditate

F. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA AVICOLA E CUNICOLA

F.1 INFLUENZA AVIARE

1) Risultanze precedenti

Il piano di monitoraggio dell'influenza aviare è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni nazionali, emanate nell'ambito del piano di monitoraggio nazionale approvato dalla Commissione CE.

Nel mese di settembre 2014 si è verificato un focolaio a bassa patogenicità nell'ASL di Novara, in un allevamento di anatre *free range* allevate per il ripopolamento. Con il coordinamento regionale sono state messe in atto, in collaborazione con l'ASL interessata e il Presidio Multizonale di Profilassi e Polizia Veterinaria di Novara, tutte le attività atte ad evitare il propagarsi dell'infezione e gli animali sono stati immediatamente abbattuti

L'insorgenza, nel mese di dicembre, di un focolaio di influenza aviaria ad alta patogenicità in Veneto nella filiera dei tacchini, ha portato all'adozione di nuove misure straordinarie di sorveglianza e controllo sugli allevamenti avicoli piemontesi, richiedendo il coordinamento regionale per lo svolgimento delle attività da parte dei Servizi veterinari delle ASL. Tutti gli accertamenti effettuati non hanno evidenziato alcuna circolazione virale a livello regionale.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo del piano di monitoraggio è la verifica del mantenimento dello status di indennità da malattia. Si tratta di un obiettivo di mantenimento. Il sistema di sorveglianza consente l'individuazione precoce della circolazione virale nel pollame domestico, l'immediata adozione di misure di controllo adeguate per ridurre i rischi per la salute, i costi, le perdite e le conseguenze negative per la società nel suo complesso. L'identificazione dei pericoli di trasmissione connessi alla situazione sanitaria presente nelle popolazioni avicole domestiche e selvatiche è importante per una corretta valutazione del rischio per la popolazione umana.

3) Unità soggette a controllo

Il Ministero della Salute ha inviato il piano influenza aviaria per il 2015 con nota prot. n. 3632 del 13/02/2015; a differenza dei precedenti anni, è stato adottato un metodo di sorveglianza da attuare sulla base del rischio. Quindi, valutate le specie a maggior rischio di infezione e il numero di focolai in allevamenti industriali negli ultimi 5 anni, nonché le aree di maggiore densità, sono state identificate le province da considerarsi ad alto rischio in cui attuare un monitoraggio con frequenza elevata nelle 4 regioni a vocazione avicola (Veneto, Lombardia, Emilia Romagna e Piemonte).

Per la nostra regione le province risultano essere quella di Cuneo e di Torino.

Alla luce di questa premessa, le aziende avicole appartenenti alle categorie:

- Tacchini da carne
- Riproduttori specie gallus
- Ovaiole uova da consumo e ovaiole free range
- Selvaggina allevata (gallinacei) – riproduttori
- Anatre ed oche da carne (esclusi svezzatori e commercianti)

nelle suddette province (ASL TO3, TO4, TO5, CN1, CN2) saranno da sottoporre a campionamento secondo il seguente prospetto.

Allevamenti industriali di:

- **Tacchini da carne** (da applicarsi quando sarà decaduto il dispositivo dirigenziale n. 3499 del 12/02/2015): prelievo sierologico di 5 animali per capannone fino ad un massimo di 20 per allevamento ed un minimo di 10 per allevamento per ciclo produttivo prima del carico sia per le femmine che per i maschi;

- **Riproduttori specie gallus, ovaiole uova da consumo e loro pollastre**: prelievo sierologico di 5 animali per capannone (minimo 10 massimo 20 per allevamento) con cadenza semestrale prima dello spostamento verso gli allevamenti di deposizione o verso il macello;

- **Selvaggina allevata (gallinacei)**: prelievo sierologico di 5 animali per voliera (minimo 10 massimo 20 per allevamento) con cadenza semestrale;

- **Anatre ed oche da carne o da riproduzione (esclusi svezzatori e commercianti)**: prelievo semestrale per esame virologico (tamponi cloacali) di 5 animali per capannone (minimo 10 massimo 20 per allevamento);

- **Altri volatili da carne** - faraone e ratiti (escluse quaglie e broiler): prelievo sierologico di 10 animali preferibilmente al macello o in allevamento 1 volta all'anno.

Per quanto riguarda le altre province (ASL AL, AT, VCO, NO, BI, VC), sono di seguito riportate le modalità di campionamento delle categorie a più alto rischio.
L'attività di prelievo sarà legata principalmente alla movimentazione degli animali.

Allevamenti industriali di:

- **Tacchini da carne** (da applicarsi quando sarà decaduto il dispositivo dirigenziale n. 3499 del 12/02/2015): prelievo sierologico di 10 animali per allevamento prima del carico delle femmine e dei maschi. La tipologia di accasamento a sessi misti è infatti praticata principalmente nelle province di Novara, Biella, Vercelli e Alessandria e rappresenta una tipologia a rischio di introduzione dei virus influenzali;

- **Riproduttori gallus e ovaiole (e loro pollastre)**: prelievo sierologico di 10 animali per allevamento prima dello spostamento in allevamento di deposizione o al macello;

- **Selvaggina allevata (gallinacei)**: prelievo sierologico di 10 animali per allevamento in caso di vendita e 1 volta all'anno nei riproduttori (10 prelievi);

- **Altri volatili da carne (ratiti)**: prelievo sierologico di almeno 5 animali per allevamento 1 volta all'anno preferibilmente al macello o in allevamento.

Per le categorie svezzatori e commercianti e allevamenti rurali free range **per tutto il territorio della regione Piemonte** i campioni saranno da effettuare secondo il seguente schema:

- **Svezzatori e commercianti:** il campionamento dovrà essere stabilito in base alla specie e alle caratteristiche dei flussi commerciali facendo sempre riferimento al D.M. 25/6/2010;
- **Allevamenti rurali free range:** come i precedenti anni in Regione Piemonte restano individuati 23 allevamenti rurali con numero capi < 250 censiti in zone umide da sottoporre tassativamente a prelievo per indagini virologiche semestralmente (Aprile – Maggio / Ottobre – Novembre) con 10 tamponi tracheali da inviare singolarmente al laboratorio di virologia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, previo accordo e indicando sul verbale di prelievo nelle note: "campione allevamenti rurali< 250 capi censiti zone umide".

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami Sierologici H5 e H7	PCR
570	12.900.000	280	8.040	15.500	1.000

5) Indicatori

di efficacia (generale di programma):

- ✓ valutazione in relazione alla presenza/assenza della malattia, in relazione ai riscontri della indagine epidemiologica (origine, insorgenza, distribuzione, ecc.);
- ✓ di attività: % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti);

di efficienza:

- ✓ programmazione sopralluoghi contestuale, per quanto possibile con quella del programma Salmonella e programmazione congiunta con Area C per benessere animale = n. sopralluoghi contestuali Salmonella/IA rispetto al totale, n. sopralluoghi contestuali Biosicurezza/Benessere rispetto al programmato della prograzione congiunta

F.2 SALMONELLOSI

1) Risultanze precedenti

La riduzione della prevalenza delle infezioni salmonellari negli allevamenti avicoli continua a rappresentare un obiettivo prioritario dei programmi comunitari di prevenzione delle malattie a carattere zoonosico, ai sensi del Reg. CE 2160/03.

Le attività di controllo sono finalizzate al raggiungimento dell'obiettivo comunitario di riduzione della Prevalenza dei sierotipi rilevanti nei gruppi di avicoli e pari:

- all'1% o meno per riproduttori e polli da carne Gallus Gallus e per tacchini da riproduzione e da ingrasso;
- almeno del 10% inferiore alla prevalenza rilevata nell'anno precedente nei gruppi di ovaiole Gallus Gallus.

Il più recente dato nazionale a disposizione, che si riferisce all'anno 2013, indica una prevalenza di gruppi positivi a sierotipi rilevanti in questa categoria pari a 1,61%.

Nel 2015, grazie all'ulteriore riduzione dei casi di Salmonellosi in particolare negli allevamenti di riproduttori, l'Italia ha ottenuto una riduzione del numero di campionamenti da effettuare in queste tipologie di allevamento, sia per i campionamenti in autocontrollo sia per quelli ufficiali.

Anche per il 2015, i Piani Nazionali di controllo delle salmonellosi avicole, presentati alla Commissione Europea per l'approvazione ai sensi dell'art.13 del REG.(UE) 652/2014, rappresentano un elemento fondamentale nella prevenzione dei casi di infezione nella popolazione umana.

2) Obiettivo annuale

Mantenimento della situazione epidemiologica favorevole negli allevamenti regionali attraverso il controllo delle situazioni di maggiore rischio di introduzione e diffusione del patogeno negli allevamenti ed intervento a seguito di riscontro di positività, per rimuovere le cause che hanno determinato l'infezione degli animali.

Individuazione dei principali fattori di rischio di contaminazione dei prodotti alimentari a livello di tutta la catena alimentare,

Definizione dei protocolli e delle modalità di condivisione tra i servizi di prevenzione veterinari e medici delle informazioni relative ai programmi di controllo adottati, alle non conformità rilevate ed ai focolai di tossinfezione.

Definizione di programmi di intervento comuni e condivisi informazioni tra i servizi di prevenzione veterinari e medici a seguito di positività rilevate ai diversi livelli della filiera alimentare.

Cosi come per il 2014, si ribadisce l'importanza dell'attuazione di alcuni punti dei Piani stessi e più precisamente:

1. la puntuale attività di prelievo rispetto ai piani;
2. la tempistica delle registrazioni dei campionamenti in SIS (Vetinfo-SIS applicativo Salmonelle):
   - l'inserimento **entro e non oltre tre mesi** dalla data del prelievo degli esiti dei campioni ufficiali;
   - l'nserimento **entro 7 giorni** dalla data della comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle rilevanti e/o di positivita' agli inibenti (generazione sospetto focolaio in SIMAN);
   - l'inserimento **entro 30 giorni** dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle non rilevanti
3. l'attenta verifica dei dati inseriti in **BDN** (campioni in autocontrollo);
4. l'ispezione e la visita in tutti gli allevamenti di avicoli sottoposti al piano di controllo delle salmonellosi riconosciuti per gli scambi comunitari ,relazionata dai servizi veterinari tramite un documento scritto (check-list regionale) da consegnare in copia all'OSA;
5. i controlli dei restanti allevamenti avicoli sottoposti al piano cosi come già indicato nel documento regionale di trasmissione dei Piani 2015;
6. la verifica costante negli allevamenti di polli e tacchini da carne da parte del veterinario ufficiale all'atto della stesura del verbale di controllo ufficiale, dei dati riportati sul modello 4 (a carico dell'OSA) al fine di ottemperare alla legislazione riguardante il controllo della salmonella in allevamento ed al macello, nonché il rispetto del benessere secondo il DM 181/2010 (nota regionale del 27/01/2014 prot n°1728/DB2017).

3) Unità soggette a controllo

Nel 2015,grazie all'ulteriore riduzione dei casi di Salmonellosi in particolare negli allevamenti di riproduttori , l'Italia ha ottenuto una riduzione del numero di campionamenti da effettuare in queste tipologie di allevamento, sia per i campionamenti in autocontrollo sia per quelli ufficiali.

Le modalità e frequenza dei controlli ufficiali sono le seguenti:

RIPRODUTTORI (**solo fase deposizione**) : tutti i gruppi almeno due volte nell'arco del ciclo produttivo

- all'inizio della deposizione
- verso la fine del ciclo
- comunque almeno una volta all'anno
- almeno due controlli all'anno devono essere effettuati negli incubatoi su tutte le matrici presenti

OVAIOLE

- tutti gli allevamenti >1.000 capi : un gruppo/anno. Il campione è effettuato nel gruppo più vicino alla data di macellazione
- tutti i gruppi nell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto
- i gruppi di ripopolamento nei capannoni precedentemente infetti

POLLI DA CARNE

- allevamenti >5.000 capi: 1 gruppo/anno nel 10% degli allevamenti >5.000 capi entro le 3 settimane dalla macellazione – elenco allevamenti da campionare fornito dalla Regione
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto

TACCHINI

- allevamenti >500 capi: tutti gruppi entro le 3 settimane dalla macellazione nel 10% degli allevamenti - elenco allevamenti da campionare fornito dalla Regione
- tutti i gruppi dell'allevamento dopo un risultato positivo o in caso di sospetto

In caso di riscontro di Samonella Enteritidis e/o Typhimurium, senza necessità di ulteriore conferma in caso di esiti conseguenti al campionamento in autocontrollo, il gruppo è dichiarato POSITIVO con i provvedimenti che ne conseguono.

4) Attività prevista

Categoria	Allevamenti presenti	Gruppi presenti	Capi presenti	Gruppi da controllare
Riproduttori	28	89	674.200	89
Ovaiole	94	209	2.170.000	94
Polli da carne	290	3523	8.700.000	34
Tacchini	19	177	275.000	6

In occasione dei controlli vengono regolarmente verificate, come previsto, le misure di biosicurezza e le modalità di gestione aziendale indispensabili a garantire il mantenimento dell'accreditamento.

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ n. gruppi controllati / n. gruppi da controllare
- ✓ progressiva riduzione della prevalenza rilevata
- ✓ stato delle condizioni di biosicurezza aziendale rilevate

F.3 PIANI DI CONTROLLO DELLE MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI CUNICOLI

Per l'anno 2015 è ormai consolidato il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione .
Detto controllo è finalizzato a :

- verificare il mantenimento dello standard gestionale e di buoni livelli di biosicurezza
- verificare l'utilizzo del farmaco
- verificare l'attuazione dei piani di vaccinazione nei confronti della Malattia Emorragica Virale e della Mixomatosi
- verificare i requisiti minimi di benessere

Regolarmente, vengono inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.
Anche per il 2015, l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura continuerà la distribuzione di vaccino per la Mixomatosi agli allevatori che hanno fatto richiesta. La distribuzione avverrà sempre presso l'IZS di Torino e Cuneo con le modalità a suo tempo stabilite (D.G.R.31710/2012 n.48-4872 B.U.R. N 50 del 13/12/2012).

G. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO DELLA FILIERA EQUINA

G.1 ANEMIA INFETTIVA EQUINA

1) Risultanze precedenti
Il piano di controllo dell'anemia infettiva degli equini è a carattere obbligatorio. Le modalità di attuazione rispettano le disposizioni regionali impartite con D.P.G.R. 6 settembre 1995, n. 3716 e modificate dalla D.G.R. n. 33-729 del 29 agosto 2005, per quanto non in contrasto con la vigente normativa statuale che regolamenta l'anagrafe nazionale degli equidi. In attesa dei nuovi provvedimenti nazionali di sorveglianza della malattia, dati per imminenti da tempo, la frequenza dei

controlli in Regione Piemonte è stata riportata da annuale a biennale ed è in corso la modifica delle disposizioni regionali per portarla a quadriennale, anche alla luce della bassissima incidenza della malattia e del fatto che il monitoraggio sistematico di tutti gli equini, con l'eccezione di quelli da ingrasso, è attuato fin dal 1998.

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo del programma è il mantenimento dello status sanitario acquisito: la malattia può ritenersi eradicata. Sono rilevabili solo casi a carattere sporadico.

3) Unità soggette a controllo

Verifica di monitoraggio e ispezioni

Sono sottoposte a vigilanza sanitaria le aziende nelle quali sono detenuti equini, effettuando per ogni capo la verifica della registrazione anagrafica, del segnalamento e, su tutti i soggetti di età superiore a sei mesi, un accertamento sierologico per anemia infettiva.

La periodicità minima dei controlli subirà delle modifiche nel corso del 2015, passando da biennale a quadriennale, in base a quanto disposto dalla D.G.R. 24-1222 del 23.03.2015.

Il Settore Prevenzione e Veterinaria fornirà nel corso dell'anno delle indicazioni ai Servizi veterinari delle ASL in ordine alla possibilità di disporre periodi più brevi per l'effettuazione dei controlli sull'identificazione e registrazione o per gli accertamenti sierologici, con riferimento a casi specificati, sulla base di una valutazione del rischio effettuata a livello locale. Le ASL che definiranno periodicità inferiori dovranno adottare un apposito documento interno che motivi la scelta effettuata.

Saranno di norma esclusi dai controlli di cui sopra gli equidi detenuti negli allevamenti con esclusivo indirizzo da produzione (ingrasso) e con destinazione unica al macello.

Va assicurata la vigilanza veterinaria presso ippodromi, fiere, manifestazioni sportive, aste o concentramenti di equidi.

Criteri di scelta del campione

Viene assicurata la priorità ai controlli presso gli ippodromi, i centri ippici e di allenamento e gli allevamenti che afferiscono al circuito ippico sportivo, gli allevamenti in cui vi sia la compresenza di muli, oppure vi sia un elevato turnover di animali o ancora dove gli equidi vengano movimentati frequentemente per la partecipazione a manifestazioni ippico sportive. Sono prioritari i controlli degli equidi che svolgono attività sportiva o agonistica, che accedono ad ippodromi, aste, fiere, concentramenti anche in forma temporanea.

4) Attività prevista

Allevamenti presenti	Capi presenti	Allevamenti da controllare	Capi da controllare	Totale esami
12.254	32.000	6.000 (3.000)	16.000 (8.000)	20.000 (10.000)

5) Indicatori

di efficacia (generale di programma):

- ✓ valutazione in relazione alla presenza / assenza della malattia, in relazione ai riscontri della indagine epidemiologica (origine, insorgenza, distribuzione, ecc.);

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti).

G.2 ARTERITE EQUINA

1) Risultanze precedenti

Il piano di controllo dell'arterite equina è a carattere obbligatorio; le modalità di attuazione rispettano le disposizioni nazionali in materia (O.M. 13/01/94). A livello regionale si applicano le misure minime previste dal disposto nazionale. L'andamento del piano si ritiene sostanzialmente stazionario nel corso degli ultimi anni.

2) Obiettivo annuale

Obiettivo minimo di mantenimento dell'attività prevista.

3) Unità soggette a controllo

Verifica di monitoraggio

Sono sottoposti ad accertamento diagnostico nei confronti dell'arterite virale tutti i riproduttori maschi equini e asinini di età superiore a 24 mesi, di norma nel periodo tra il primo settembre e il 31 dicembre di ogni anno. I servizi veterinari delle ASL provvedono a mantenere aggiornato il censimento di tutti gli equini maschi interi presenti nel territorio, con particolare riferimento a quelli adibiti alla monta e alla inseminazione artificiale.

Criteri di scelta del campione

I controlli sono effettuati prioritariamente presso le stazioni di monta e comunque sui riproduttori maschi destinati ad essere adibiti alla monta naturale o ad un centro di produzione di sperma.

4) Attività prevista

n. maschi da testare: 350

5) Indicatori

di attività:

- ✓ % aziende e capi controllati/controllabili (100% dei previsti).

H. PIANO DI SORVEGLIANZA SANITARIA SUGLI ANIMALI SELVATICI

1) Risultanze precedenti

L'attività di controllo sullo stato sanitario della selvaggina, prevista dall'articolo 10 del DPR 17/10/96 n.607, viene realizzata dai Servizi Veterinari delle ASL con il coordinamento dei medici veterinari ASL referenti per questo settore specifico.
Il monitoraggio degli animali selvatici, delle patologie che li colpiscono e di cui possono essere vettori risulta un'attività strategica per il controllo delle malattie infettive che possono avere un impatto importante sulla salute umana e degli animali allevati.
La Regione Piemonte dispone di un piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica finalizzato alla sorveglianza costante del territorio, per monitorare l'insorgenza, la distribuzione e l'evoluzione delle patologie che possono essere trasmesse attraverso il consumo di carni di selvaggina (come previsto dal DPR 607 del 17/10/96) all'uomo dai selvatici (nel quadro degli interventi di protezione delle zoonosi indicati dalla UE) e per la tutela sanitaria del patrimonio zootecnico e delle popolazioni selvatiche del territorio regionale.
Le indagini condotte negli ultimi anni, che sono rimaste numericamente pressoché stabili (circa 5.000 prelievi) hanno consentito di fornire importanti elementi di valutazione per definire più compiutamente la situazione epidemiologica nel territorio regionale, permettendo di rilevare una assenza o presenza trascurabile di alcune infezioni (brucellosi nei ruminanti selvatici, peste suina classica e brucellosi nei suidi selvatici, tularemia nelle lepri, influenza aviare e west nile disease nell'avifauna, rabbia nelle volpi) e le aree con circolazione di infezioni o infestazioni (bluetongue nei ruminanti selvatici, trichinella e micobatteriosi nei suidi selvatici).

2) Obiettivo annuale

Garantire un monitoraggio adeguato ed omogeneo dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale, in riferimento alle patologie considerate, attraverso una distribuzione dei campioni omogenea e statisticamente significativa in relazione alle popolazioni selvatiche rilevate.
Disporre di informazioni attendibili sulla presenza e distribuzione tra le popolazioni selvatiche del territorio regionale delle infezioni che possono costituire un pericolo per il patrimonio zootecnico e per l'uomo, per cui è necessario mantenere un livello di allerta adeguato: brucellosi, tubercolosi, peste suina classica, malattia vescicolare, bluetongue, tularemia, EBHS, rabbia, influenza aviare, west nile fever, malattia di Newcastle e altre malattie incluse nel piano regionale di controllo sanitario della fauna selvatica.

3) Unità soggette a controllo

Il piano individua le patologie e le specie animali da sottoporre a controllo in base alle informazioni epidemiologiche disponibili, alla densità delle popolazioni di selvatici ed ai loro areali di distribuzione, alle stime dei possibili andamenti annui delle stesse ed alle priorità stabilite.
La realizzazione di questa attività prevede la partecipazione ed informazione degli enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici ed in particolare:

Assessorato regionale caccia, Assessorato regionale parchi, Assessorati provinciali tutela della fauna, Direzioni parchi nazionali e regionali, Comprensori alpini e Ambiti territoriali di caccia.

4) Attività prevista

SPECIE	N. CARCASSE SOGGETTE A PRELIEVO	N. PRELIEVI SIEROLOGICI	PRINCIPALI PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	100	200	PSC, MVS, Trichinellosi, m. di Aujeszky, brucellosi, tubercolosi, toxoplasmosi enterobatteri
Ruminanti selvatici	400	400	brucellosi, tubercolosi, blue tongue, EHDV, enterobatteri
Volpi	200	0	Rabbia, Trichinellosi, leishmaniosi, echinococcosi, enterobatteri
Lagomorfi	50	100	Brucellosi, Tularemia, EBHS, MEV, toxoplasmosi, mixomatosi, enterobatteri
Avifauna	400	0	Influenza aviare, malattia di Newcastle, west nile disease

Nel caso di riscontri positivi è necessario determinare il significato epidemiologico della presenza di infezione nei selvatici, al fine di individuare eventuali fattori di rischio per la salute umana e delle specie animali allevate.
Tutte le indagini diagnostiche di approfondimento non comprese nella programmazione regionale disposta con il programma di controllo della fauna selvatica e non autorizzati dalla Regione, sono soggetti a rimborso delle spese (campionamento e esame diagnostico)

5) Indicatori
di efficienza:

- ✓ la raccolta dei campioni nel territorio regionale secondo la distribuzione statisticamente significativa

di efficacia:

- ✓ coinvolgimento enti attivi sul territorio negli ambiti del controllo e gestione dell'ambiente e degli animali selvatici

I. PIANI DI ERADICAZIONE E CONTROLLO SUGLI ITTICI

I.1 PROGRAMMA DI CONTROLLO SANITARIO SULLE MALATTIE DEI PESCI AI SENSI DEL DLvo 148/08

1) Risultanze precedenti

Il quadro normativo comunitario e nazionale, a partire dal 2008, ha subito profonde modifiche: da un insieme di interventi mirati su alcune malattie si è transitati ad un sistema organico di controllo sanitario basato sull'adozione di misure di prevenzione da parte degli allevatori, verificate da un programma di controllo ufficiale dei Servizi veterinari pubblici. La normativa nazionale di riferimento, che recepisce quella comunitaria, è costituita dai seguenti provvedimenti: Decreto 8 luglio 2010 (Disposizione per la gestione dell'anagrafe delle imprese di acquicoltura), Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n. 148 (di attuazione della direttiva 2006/88/CE), Decreto 3 agosto 2011 (Disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e degli stabilimenti di lavorazione), Decreto 27 dicembre 2012 "Modifica allegato IV, parte II, del Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n. 148". Si conferma la possibilità, per i produttori che effettuano di semine di materiale ittico nelle acque pubbliche e per gli allevatori interessati di aderire a programmi di riconoscimento comunitario di azienda o zona indenne da profilassi della SEV e NEI: i controlli diagnostici vengono effettuati secondo le indicazioni della Decisione 2001/183/CE del 21 febbraio 2001. Nel corso del 2012 sono state inseriti nella banca dati nazionale i dati relativi a tutte le aziende ittiche attive in Piemonte; nel 2013 sono state fornite ai Servizi veterinari le istruzioni applicative per dare corso alle istruttorie autorizzative (Nota regionale prot. n. 9871/DB2017 del 9/4/13) e sono state assegnate e registrate in BDN le qualifiche sanitarie di tutte le aziende. Nel 2014 sono state individuate le aziende ittiche che necessitano di autorizzazione sanitaria, che è stata rilasciata dai Servizi veterinari delle ASL ai sensi dell'articolo 4 del DLvo 148/08. Sono inoltre state fornite le indicazioni applicative regionali per quanto riguarda la gestione degli incubatoi di valle, sulla base di quanto stabilito dal Ministero della Salute con nota prot. n. 16167-31/7/2014-DGSAF-COD_UO-P. La conclusione della ricognizione sulle attività ittiogeniche è prevista per febbraio 2015.

2) Obiettivo annuale

Rilascio dell'autorizzazione prevista dal D.Lvo 148/08 a tutte le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché gli impianti di pesca sportiva, per cui è prevista e non ancora rilasciata nel 2014. Acquisizione della autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di autorizzazione, per le aziende di nuova registrazione. Ricognizione delle attività ittiogenetiche degli incubatoi di valle, con eventuale concessione di deroga al divieto della stabulazione prolungata dei riproduttori catturati, a seguito di richiesta degli Enti interessati e di presentazione del relativo programma di attività. Effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.Lvo 148/08 presso le aziende autorizzate ai sensi dell'art. 4 del DLvo 148/08, effettuazione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti dal piano di monitoraggio regionale.

3) Unità soggette a controllo

Gli impianti ittici e gli stabilimenti di lavorazione sono soggetti a rilascio dell'autorizzazione ai sensi del D.Lvo 148/08 ed ai relativi controlli ufficiali, secondo le modalità specificate dalle "Linee guida regionali".
Le aziende già riconosciute CE e in corso di riconoscimento (fra queste sono compresi gli impianti che effettuano semine di materiale ittico in acque pubbliche) sono soggette ai controlli previsti dalla Decisione 2001/183/CE con effettuazione di prelievi diagnostici di materiale ittico.
Tutti gli impianti con qualifica indeterminata (cat.III) sono soggetti all'attività di controllo diagnostico prevista dal piano di monitoraggio regionale (in entità limitata: 5 – 10 capi)
Criteri di scelta del campione.
Sono ritenuti elementi di rischio che prevedono la rivalutazione del rischio assegnato e l'intensificazione dei controlli minimi previsti:

- allevamenti caratterizzati da introduzioni ed acquisti di pesci ripetuti ed in numero consistente
- la collocazione in aree con focolai di malattia,
- la pregressa presenza dell'infezione in allevamento, in assenza dell'applicazione del vuoto sanitario.

Autorizzazioni da rilasciare presso tutti gli impianti ittici (fatte eccezione aventi diritto deroghe)
Controlli ufficiali presso impianti autorizzati
Attività prelievo diagnostico: 1000 campioni

5) Indicatori
di attività:

- ✓ % aziende da autorizzare/aziende autorizzate (100% dei previsti)
- ✓ % registrazione in ARVET aziende autorizzate (100% delle autorizzate)
- ✓ % controllo diagnostico su aziende riconosciute e in corso di (100% delle riconosciute e in corso di)
- ✓ % registrazione delle qualifiche aziendali (100% previsto)

L. SORVEGLIANZA SULLE ZOONOSI

1) Risultanze precedenti
Il controllo delle principali zoonosi a trasmissione alimentare o trasmesse da artropodi è stata condotta in ottemperanza alle indicazioni della Direttiva 99/2003, recepita con Dl.vo 191/06, che individua alcune zoonosi (brucellosi, campilobatteriosi, echinococcosi, listeriosi, salmonellosi, trichinellosi, tubercolosi, E.coli VTEC) per le quali, in relazione alla frequenza riscontrata nella popolazione umana e animale, nei mangimi e nei prodotti alimentari ed alla gravità e conseguenza socio-economica, è necessaria la presenza di un sistema di sorveglianza a livello della produzione primaria ed in tutte le altre fasi della catena alimentare. Programmi specifici di sorveglianza e intervento sono stati adottati anche per alcune delle zoonosi indicate nell'allegato I, lettera B della Direttiva 99/2003, per le quali le azioni di sorveglianza e controllo sono condizionati dalla situazione epidemiologica rilevata nel territorio (cisticercosi, rabbia, anisakiasi, virus influenzali).

Gli interventi di controllo condotti nelle diverse filiere e dai diversi settori hanno consentito di ridurre progressivamente la prevalenza di alcune pericolose zoonosi e di migliorare le indagini epidemiologiche condotte a seguito di riscontro di infezione nell'uomo (tubercolosi e brucellosi).
Importanti interventi di promozione della salute sono state condotte per sensibilizzare la popolazione sui principali fattori di rischio delle zoonosi emergenti e/o presenti nel territorio regionale e sulle misure di controllo in atto (influenza aviare, anisakis, latte crudo).
L'avvio di programmi di condivisione delle informazioni ottenute nella attività di sorveglianza condotta nei differenti settori hanno permesso di garantire una maggiore uniformità dei controlli e dei rendiconti (trichinellosi, salmonellosi) e una maggior consapevolezza delle azioni di intervento previse lungo tutta la filiera alimentare.

2) Obiettivo annuale

In ottemperanza alle indicazioni della Direttiva 99/2003, recepita dal Dlvo 191/06, devono essere adottate azioni per garantire una adeguata ed integrata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, per consentire approfondite indagini epidemiologiche nei focolai di tossinfezione alimentare e permettere coordinati interventi di controllo nelle differenti fasi della catena alimentare.
Gli obiettivi di miglioramento, in riferimento all'ambito 12 della DGR 14-915 del 3/11/2010, includono le seguenti azioni:

- ✓ effettuare interventi di controllo coordinati e condividerne i risultati tra i Servizi di prevenzione medici e veterinari per consentire di agire nei punti della filiera alimentare idonei per il controllo dei diversi all'agenti zoonotici interessati e valutare congiuntamente l'andamento delle azioni intraprese;
- ✓ adottare di protocolli di intervento condivisi a seguito di positività e focolai zoonotici per garantire azioni omogenee ed efficaci di identificazione e controllo del patogeno responsabile, con specifico riferimento a cisticercosi, idatidosi ed altre patologie oggetto di approfondimento specifico;
- ✓ garantire un efficace flusso informativo tra i Servizi di prevenzione medici e veterinari per permettere di disporre di una conoscenza più approfondita della diffusione delle zoonosi e delle principali fonti di contagio per l'uomo e gli animali.

3) Unità soggette a controllo

Le attività di sorveglianza nelle popolazioni di animali domestici e selvatici derivano dai programmi di controllo effettuati nelle differenti filiere e nei differenti punti di prelievo, così come descritto nei rispettivi capitoli del presente PRISA.

4) Attività prevista

Programmare congiuntamente gli interventi di controllo degli agenti zoonotici nei punti di controllo della filiera produttiva considerati più idonei in relazione alla zoonosi considerata.
Segnalare correttamente e compiutamente degli episodi di zoonosi rilevati ed indagati, secondo i flussi informativi stabiliti a livello locale e regionale.

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ corrispondenza delle segnalazioni mediche e veterinarie
- ✓ disponibilità di protocolli di intervento condivisi a seguito di riscontri sfavorevoli nell'uomo, negli animali, negli alimenti, nei mangimi

di efficienza:

- ✓ evidenze di condivisione, tra Servizi veterinari e medici, dei programmi di intervento e dei risultati per il controllo delle zoonosi

M. WEST NILE DISEASE

1) Risultanze precedenti

A seguito della comparsa nel 2008 di episodi di encefalomielite di tipo west-nile in cavalli allevati in alcune province della Emilia-Romagna e del Veneto, del riscontro nella zona di positività sierologiche in cavalli, bovini, uccelli selvatici e la rilevazione di alcuni casi umani, è stato progressivamente aggiornato il piano di sorveglianza a livello nazionale (D.M. 29/11/07) con l'individuazione di zone di rischio in cui adottare programmi specifici di monitoraggio e controllo dell'infezione. In Piemonte nel 2010 è stata avviata, conformemente alle disposizioni del programma nazionale, una attività di sorveglianza nella Garzaia di Marengo (67 comuni in Provincia Alessandria) in cui sono state effettuate attività di sorveglianza su equidi, uccelli sinantropi e sorveglianza entomologica, con esito favorevole.

In tutto il territorio regionale si è invece mantenuta l'attività di controllo diagnostico dei cavalli con sintomatologia correlabile a west nile fever e la sorveglianza passiva dell'avifauna selvatica. Nessun riscontro positivo è stato rilevato.

Dal 2014, la revisione ministeriale del piano di sorveglianza annuale (Decreto 3 giugno 2014) ha previsto attività di controllo sierologico a campione sugli equidi in ciascuna provincia non interessata negli anni precedenti dalla malattia. In Piemonte sono stati sottosti a controllo sierologico, complessivamente, quasi 800 equidi. Gli esiti sono risultati favorevoli in tutte le province.

Nel 2014 presso siti selezionati sulla base della rappresentatività di tutto il territorio, sono state collocate 69 trappole, attivate a cadenza quindicinale a partire dal mese di giugno. Tutte le zanzare catturate sono state identificate, e per le zanzare presenti in 33 di queste trappole (scelte sulla base di specifici criteri di rischio in relazione al ciclo epidemiologico di West Nile Virus) sono stati effettuati gli accertamenti virologici. In questo contesto, sono stati rilevati due casi di positività virologica su controlli entomologici effettuati dal materiale di cattura di una trappola collocata nel comune di Valenza e di una nel comune di San Salvatore Monferrato, posti in continuità territoriale. Tracciando gli areali di 4 km di raggio dal sito di posizionamento delle trappole positive, sono risultati coinvolti i comuni di Bassignana, Pecetto di Valenza, Castelletto M.to, San Salvatore, Mirabello M.to, Valenza, Lu.

A seguito delle positività entomologiche si è provveduto:

- ad informare i Servizi medici competenti per l'attivazione delle misure preventive previste per evitare l'infezione umana;
- a svolgere il monitoraggio entomologico sulle trappole positive, a cadenza settimanale;

- a collocare ulteriori 7 trappole nelle aree adiacenti a quelle positive, sottoposte a controllo virologico settimanalmente;
- ad effettuare gli accertamenti diagnostici su equini stanziali nelle aree dei 4 km (26 per area). Nell'ambito di questi controlli è risultato positivo 1 equide sottoposto a controllo sierologico (Ig M, che attestano un contatto recente).

Si tratta della prima evidenza piemontese di circolazione virale, accertata in provincia di Alessandria.

2) Obiettivo annuale

Considerate non solo le conseguenze che la patologia ha per il settore equino, ma soprattutto la gravità della sintomatologia nell'uomo, è opportuno disporre di un piano di sorveglianza mirato alla individuazione precoce e rapida di una eventuale introduzione e circolazione virale nelle aree non ancora interessate, al fine di permettere di attivare rapidamente, in caso di riscontri positivi, un programma di intervento per valutare la diffusione dell'infezione e per adottare misure per la prevenzione della malattia nell'uomo e per la protezione degli equidi. La collaborazione con i Servizi medici è indispensabile per consentire una reciproca informazione dei risultati delle attività in corso e per una reazione rapida in caso di focolai dell'infezione.

Obiettivi specifici del 2015 sono la valutazione dell'estensione dell'interessamento dalla presenza dell'infezione nella provincia di Alessandria e la verifica dello stato di indennità delle altre Province ed eventualmente l'individuazione precoce della circolazione virale.

3) Unità soggette a controllo

In tutto il territorio regionale deve essere effettuata una sorveglianza clinica degli equidi con approfondimenti diagnostici a seguito di sintomatologia clinica riferibile a West Nile disease e sorveglianza passiva dell'avifuana selvatica con il controllo degli animali rinvenuti a seguito di episodi di mortalità anomala. L'attività deve essere in particolare concentrata nelle aree umide, già individuate per l'attuazione del piano di monitoraggio per influenza aviaria nella avifauna selvatica, in cui si concentra la maggior parte di uccelli selvatici sia durante i movimenti migratori sia durante il periodo riproduttivo o di svernamento, dove è maggiormente diffuso il vettore dell'infezione e nelle aree di continuità delle aree di accertata circolazione virale.

E' inoltre previsto, nelle province indenni, il controllo sierologico di equidi, con numerosità che verrà determinata dal provvedimento ministeriale relativo al piano 2015, di prossima emanazione.

In provincia di Alessandria, dove la circolazione virale è stata dimostrata, verranno attivati i controlli previsti per le aree endemiche, secondo le indicazioni di dettaglio disposte dal provvedimento ministeriale di prossima emanazione.

4) Attività prevista

Attività di sorveglianza nell'area di circolazione virale in provincia di Alessandria:

- sorveglianza avifauna stanziale di specie bersaglio: idonei campioni d'organo di almeno 50-100 esemplari abbattuti in occasione di piano di cattura/depopolamento, o su allevamenti avicoli all'aperto o rurali o su gruppi di polli sentinella
- sorveglianza entomologica

- sorveglianza clinica equidi

Attività di sorveglianza nell'intero territorio regionale:

- sorveglianza mortalita' selvatici: in caso di mortalità anomala o aumento incidenza mortalità
- sorveglianza clinica equidi
- sorveglianza sierologia a campione sugli equidi (campioni estratti a cura dell'IZS dai campioni AIE)
- attività di sorveglianza integrative
- attività di collaborazione medico-veterinaria

5) Indicatori
di efficacia:

- ✓ raggiungimento del livello minimo dei controlli di sorveglianza stabiliti;
- ✓ coinvolgimento dei veterinari liberi professionisti per una migliore sorveglianza clinica sugli equidi e degli operatori del settore faunistico-venatorio per il controllo delle mortalità anomale

N. CONTROLLI SUI PROGRAMMI AZIENDALI DI BIOSICUREZZA e BENESSERE

1) Risultanze precedenti

I Servizi di Sanità Animale verificano regolarmente lo stato di attuazione dei programmi aziendali di biosicurezza, finalizzati a ridurre il rischio di introduzione di patologie dall'esterno e di diffusione all'interno delle aziende.

Considerato che la messa in atto delle misure di biosicurezza è prevista dalla normativa di settore che regolamenta i piani di eradicazione comunitari, nazionali o regionali di alcune malattie, le ispezioni sono prioritariamente finalizzate alla valutazione degli aspetti specifici di biosicurezza indicati nei programmi sanitari ed al contestuale rilievo dei principali fattori di rischio che possono compromettere la salute ed il benessere animale e l'igiene delle produzioni primarie.

L'attività di controllo è stata finora orientata alle seguenti filiere produttive, in relazione alla rilevanza di specifici programmi di controllo sanitario:

allevamenti bovini aderenti al piano di controllo ed eradicazione dell'IBR;

allevamenti avicoli, in particolare per verificare l'ottemperanza alle misure obbligatorie previste dai piani di controllo dell'influenza aviare e della salmonellosi;

negli allevamenti suini, con riferimento ai programmi di controllo della trichinella, della malattia vescicolare dei suini e della malattia di Aujeszky.

2) Obiettivo annuale

In riferimento all'attività di valutazione della situazione delle misure di biosicurezza adottate nel comparto suino, avicoli e bovino (limitatamente agli allevamenti aderenti al piano IBR) condotta, l'obiettivo 2015 è orientato all'effettuazione di interventi volti a garantire il raggiungimento della uniformità delle misure di biosicurezza negli allevamenti regionali, secondo le diverse tipologie considerate del settore avicolo e suinicolo.

Per il settore bovino, l'attività di verifica deve essere indirizzata agli allevamenti in cui si rilevano reinfezioni per IBR, conformemente a quanto indicato nel relativo capitolo del presente PRISA.
Per l'anno 2015 prosegue la verifica dei programmi aziendali di biosicurezza e benessere animale negli allevamenti cunicoli da riproduzione e da ingrasso che inviano soggetti alla macellazione.
L'attività deve essere effettuata secondo una programmazione congiunta con Area A e C che ricomprenda anche gli aspetti di benessere animale.
L'integrazione delle attività di verifica delle condizioni di benessere e biosicurezza che, pur riferite a materie di competenza specialistica, possono essere condotte contestualmente negli allevamenti, è una indispensabile condizioni per migliorare l'efficienza del servizio e garantire unitarietà nelle relazioni con l'utenza. Vengono demandati alle ASL gli aspetti organizzativi atti a garantire interventi effettuati secondo un approccio multidisciplinare nelle attività ispettive per la biosicurezza e il benessere animale.
Anche per l' anno 2015 è prevista una vigilanza straordinaria sulla mortalità nelle aziende bovine e suine.
La Deliberazione della Giunta della Regione Piemonte n. 10-6022 del 28/06/2013, recante norme sanitarie applicabili durante il trasporto degli animali morti in allevamento, prevede nuove modalità di certificazione per lo smaltimento degli animali da reddito deceduti in azienda.
Con l'emanazione di tale provvedimento l'obbligo di certificazione sanitaria veterinaria nelle aziende aderenti al COSMAN viene limitato ai soli casi nei quali ciò risulti necessario in base ad una valutazione del rischio.
La vigilanza sulle cause di mortalità degli animali negli allevamenti rappresenta per il Servizio Veterinario un compito istituzionale a tutela della sanità pubblica e del patrimonio zootecnico (Regolamento di Polizia Veterinaria D.P.R. 320/54).

3) Unità soggette a controllo

Verifica delle misure di biosicurezza e benessere previste nei provvedimenti nazionali di controllo e aggiornamento costante della situazione delle misure non ottemperate negli allevamenti.
SUINI - Utilizzo delle check list specifiche con riferimento a:
misure di biosicurezza previste dalla OM 12/04/2008 "misure sanitarie di eradicazione della malattia vescicolare del suino e di sorveglianza della peste suina classica" e dal Reg. 2075/05 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichinella nelle carni
AVICOLI – Utilizzo delle check list specifiche con riferimento a:
misure di biosicurezza previste dal OM 26/8/05 e succ. modifiche "misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e dai piani di controllo della salmonella
BOVINI – Utilizzo della check list specifica con riferimento a misure di biosicurezza previste dal piano regionale volontario di controllo e di eradicazione della rinotracheite infettiva del bovino nelle aziende con reinfezione
CONIGLI - Utilizzo della check list specifica con riferimento a:
- misure di biosicurezza riferite alla prevenzione della mixomatosi e della malattia emorragica virale

TUTTE LE SPECIE – per la vigilanza sulla mortalità degli animali negli allevamenti e sul corretto smaltimento degli stessi dovranno essere sottoposti a controllo gli allevamenti con mortalità anomala e quelli senza segnalazioni di mortalità.
Dovranno inoltre essere sottoposti a controllo per la verifica delle modalità di smaltimento le aziende con obbligo di adesione al COSMAN (superiori a 10 UBA) che per l'anno 2015 hanno dichiarato di

non aderire alla polizza assicurativa per lo smaltimento. L'elenco di tali aziende verrà trasmesso dalla Regione.

4) Attività prevista

Controllo negli allevamenti bovini:

è necessario adottare un programma di vigilanza e di controllo sulla mortalità degli animali da reddito in allevamento, con i seguenti obiettivi:

- prevenire l'insorgenza e la diffusione delle malattie negli allevamenti
- promuovere il miglioramento dello stato sanitario e delle condizioni di biosicurezza degli allevamenti
- garantire la salubrità dei prodotti di origine animale
- tutelare il benessere animale
- eliminare i rischi ambientali per smaltimento non corretto delle carcasse (abbandono o interramento), garantendo la tracciabilità durante tutte le fasi dello smaltimento stesso

L'attività di vigilanza viene espletata attraverso:

- la verifica, tramite il sistema ARVET, delle percentuali di mortalità e del numero di bovini deceduti registrati nella banca dati nazionale (BDN).
- l'adozione di procedure di intervento in caso di mortalità anomala o di assenza di segnalazione di casi di mortalità

L' intervento di vigilanza è specificatamente finalizzato:

- nelle aziende con percentuale elevata di mortalità all'individuazione delle cause e delle misure da adottare per la loro prevenzione
- nelle aziende con assenza di segnalazioni di mortalità alla verifica dell'eventuale smaltimento non corretto
- nelle aziende con obbligo di adesione al COSMAN (superiori a 10 UBA) che per l'anno 2014 hanno dichiarato di non aderire alla polizza assicurativa per lo smaltimento alla verifica delle modalità alternative di smaltimento

Controllo negli allevamenti suini da ingrasso e da riproduzione per la verifica del rispetto dei requisiti obbligatori di biosicurezza ,di benessere e sul corretto smaltimento delle carcasse

Controllo della applicazione delle misure obbligatorie di biosicurezza e benessere in tutti gli allevamenti avicoli in cui è prevista l'applicazione di un programma di autocontrollo per la salmonellosi (riproduttori, ovaiole, polli da carne, tacchini con > 250 capi).

Controllo negli allevamenti cunicoli di cui alla nota regionale n.6289/DB 2017 del 28/02/2013 (140 aziende).

5) Indicatori

di efficacia:

- ✓ disponibilità della situazione aggiornata delle condizioni degli allevamenti bovini, suini, cunicoli e avicoli del territorio di competenza, con riferimento alle misure di biosicurezza, benessere e al controllo sullo smaltimento degli animali morti in allevamento
- ✓ disponibilità di protocolli di intervento condivisi a seguito di riscontri sfavorevoli negli animali, negli alimenti, nei mangimi.

P. ATTIVITA' DI AUDIT NEGLI ALLEVAMENTI

1) Risultanze precedenti

Nel corso del 2014 è proseguita l' attività di audit negli allevamenti di bovini, suini ed avicoli secondo procedure di intervento analizzate e standardizzate localmente, eseguiti in modalità congiunta da Area A e C, per ciascuna specie e filiera produttiva**.**

2) Obiettivo annuale

L'obiettivo di miglioramento, è costituito:

- dalla standardizzazione delle metodologie di esecuzione degli audit e classificazione del rischio degli allevamenti, adeguate ed uniformi nel territorio regionale,
- dalla predisposizione e attuazione di un programma di audit presso le ASL e dalla definizione dei criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- dalla progressiva formazione interna del personale ai fini dell'esecuzione degli audit di primo e secondo livello (auditor inter-ASL)
- realizzazione di audit regionali di II livello negli allevamenti, finalizzati alla verifica della adeguatezza dei requisiti previsti per sanità e benessere animale e controllo del farmaco. Definizione di gruppi di auditor delle ASL per le diverse filiere.

3) Unità soggette a controllo

Allevamenti della specie bovina, suina e avicoli suddivisi in base alla programmazione regionale che tiene conto della categorizzazione del rischio, della distribuzione territoriale degli allevamenti e della previsione di attività dei piani di controllo dell'anagrafe zootecnica, del benessere animale e della biosicurezza.

4) Attività prevista

Eseguita la valutazione dell'attività condotta nel triennio 2011-2013, con verifica delle procedure utilizzate per l'esecuzione degli audit e degli elementi critici individuati, la fase successiva deve essere finalizzata all'attuazione del livello minimo previsto dal programma regionale.

Aziende presenti			**AUDIT su allevamenti**	
BOVINI	Aziende > 50 capi	4.450	3%	135
SUINI	Aziende > 40 capi	1.000	5%	50
AVICOLI	Aziende > 250 capi	650	10%	65

Le ASL che presentano un'alta concentrazione zootecnica sono tenute ad effettuare almeno il 2% di audit negli allevamenti bovini, il 3% negli allevamenti suini e il 5% negli allevamenti avicoli.

Per il 2015 gli ambiti di approfondimento dell'audit devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica
- il programma aziendale di biosicurezza
- il rispetto dei requisiti di benessere animale
- il rispetto delle norme in materia di alimentazione animale e gestione del farmaco
- informazioni sulla catena alimentare e sicurezza alimentare

5) Indicatori
di efficacia ed efficienza:

- ✓ evidenza di una metodologia di intervento e dei criteri di valutazione del rischio delle aziende zootecniche (procedura documentata)
- ✓ l'effettuazione del livello minimo di attività previsto

Q. ALTRE ATTIVITA'

1) Altre attività di vigilanza e controllo

Nell'ambito dell'attività svolta dall'Area di Sanità Animale sono comprese le verifiche sulla regolarità del commercio, del trasporto e della movimentazione degli animali; in particolare i controlli riguardano:

- le stalle di sosta
- gli spostamenti degli animali con rilascio delle relative certificazioni
- le verifiche dello stato sanitario degli allevamenti di origine o di destinazione
- le fiere e le esposizioni zootecniche
- le introduzioni di animali da paesi comunitari e le importazioni da paesi terzi
- l'alpeggio e il pascolo vagante
- la vigilanza e la sorveglianza diagnostica sugli animali morti

I controlli sono eseguiti in base:

- alla valutazione dei rischi
- alla programmazione regionale e locale
- in situazioni di non conformità

In collaborazione con l'Area di Igiene degli allevamenti vengono effettuate ispezioni:

- ✓ sulla regolarità del trasporto, per quanto riguarda la presenza delle autorizzazioni previste, lo stato sanitario e il benessere degli animali trasportati, la sussistenza dei requisiti strutturali e igienico sanitari richiesti per gli automezzi

- ✓ sulle condizioni degli animali non in grado di deambulare autonomamente (animali a terra) destinati alla macellazione di necessità o di urgenza, a tutela del benessere animale

BENESSERE ANIMALE

Descrizione e programmazione delle attività di Piano (PRBA)

L'attività di controllo sul benessere animale svolta dai Servizi veterinari delle ASL risponde alle disposizioni previste dalle norme nazionali e comunitarie volte ad uniformare le modalità di esecuzione e di programmazione degli interventi a tutela del benessere degli animali allevati; durante il trasporto e la macellazione.
La programmazione regionale si allinea pertanto alle disposizioni del Piano nazionale benessere animale (PNBA), con particolare riferimento alle specie che rientrano nel campo di applicazione del Decreto legislativo 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE). L'obiettivo è il coordinamento dell'attività tra le diverse Aree funzionali coinvolte al fine di garantire l'attuazione integrata delle norme di settore, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli.
Il piano regionale sul benessere animale si integra, inoltre, con altri piani: Piano di Sviluppo Rurale e misure di condizionalità nell'ambito della politica agricola comune (PAC) in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'erogazione in Agricoltura (ARPEA).
E' prevista l'effettuazione di controlli ufficiali presso le aziende di allevamento secondo i tempi e le modalità stabilite nell'apposita convenzione stipulata tra la Regione Piemonte ed ARPEA.

Per quanto riguarda il settore avicolo, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.Lgs. 267/03 ed in particolare al divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole. Inoltre, negli allevamenti di polli da carne, verrà verificato il rispetto dei requisiti previsti dal D.Lgs. 181/2010 e, con maggior attenzione, la corretta applicazione delle misure di densità massima stabilite nelle aziende attive.

Nel settore suinicolo si manterranno i regimi di controllo riferiti ai requisiti dei locali di stabulazione per tipologia produttiva, anche al fine del rispetto dell'obbligo, per le aziende, di allevare scrofe e scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima della data del parto.

L'attività di controllo sul benessere dei vitelli avviato negli anni precedenti, verrà riproposto sulla base degli accordi presi con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino, in modo da mantenere il monitoraggio sui parametri di benessere previsti dalla normativa vigente ("Programma BEVI" – emoglobina/colostratura).
Al riguardo, è' in fase di elaborazione un piano di controllo da effettuarsi presso gli allevamenti di cui verranno fornite le indicazioni operative con apposita circolare regionale.
L'attività di controllo terrà in considerazione le istruzioni impartite con nota ministeriale prot. DGVA/10/27232-P del 25.07.2006 "Nota esplicativa sulle procedure per il controllo del benessere animale negli allevamenti di vitelli – applicazione del D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 533 come modificato dal D.Lgs 01 settembre 1998, n. 331".
Tali accertamenti dovranno essere eseguiti in concomitanza delle verifiche programmate per il rispetto delle misure sul benessere animale.

In merito al settore cunicolo, si ritiene utile richiamare le linee di indirizzo sulle condizioni di benessere riguardanti questa delicata filiera comunicate dal Ministero della Salute con nota circolare n. 16200 del 31.07.2014. Le linee guida in questione, va ricordato, non rivestono carattere obbligatorio e vincolante per gli operatori, ma costituiscono un utile riferimento per la gestione avanzata degli impianti di allevamento. Si invitano pertanto i Servizi veterinari locali, in sede di programmazione delle attività settoriali, a tener conto della presenza/assenza di tali requisiti.

Sono infine previsti controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto e durante l'abbattimento al macello.

Galline ovaiole (D.Lgs. 29.07.2003, n. 267: attuazione delle Direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE).

La normativa vigente (art. 3 D.Lgs 267/03) prevede, a partire dal 1 gennaio 2012, il divieto di utilizzo di gabbie non modificate.
Nel corso del 2015, in attuazione delle disposizioni ministeriali, verranno mantenuti i livelli di controllo, in modo da garantire la necessaria continuità alle verifiche presso gli allevamenti.

Polli da carne (D.Lgs. 27.09.2010, n. 181: attuazione Direttiva 2007/43/CE).

Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 polli e agli stabilimenti in cui sono allevati solo polli da riproduzione, prevedono che il proprietario e il detentore, ciascuno per quanto di competenza, siano responsabili del benessere degli animali e dell'applicazione delle misure previste.
La densità massima dei capannoni non deve superare in alcun momento i 33 kg/m^2 , salvo deroghe fino ad un massimo di 42/Kg m^{2} - autorizzate dall'autorità sanitaria territorialmente competente, sulla base di quanto previsto nell'Allegato V *"Criteri per il ricorso all'aumento della densità massima"* del D.Lgs 181/2010.
Per quanto attiene alla possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano al riguardo i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto ed alla necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET – come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017.

Suini (D.Lgs. 07.07.2011, n. 122: attuazione Direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini).

Anche per il settore suino vengono mantenuti i livelli di controllo stabiliti nel precedente anno, non essendo sostanzialmente cambiati i criteri strutturali e di stabulazione animale per tipologia produttiva. Resta inoltre invariato l'obbligo di disporre di materiale manipolabile per scrofe e scrofette ed il divieto di alcune operazioni, non effettuate per scopi terapeutici, che possono causare danno fisico agli animali.
Si richiama ancora il vincolo, escluse le aziende con meno di dieci animali, di allevare scrofe e scrofette in gruppo nel periodo compreso tra quattro settimane dopo la fecondazione e una settimana prima del parto.
Come in passato, anche nel 2015, dovrà essere data priorità alle verifiche per accertare la corretta applicazione dei criteri di valutazione del benessere animale contenuti nell'apposito manuale pubblicato sul portale della Regione Piemonte (e-Prev). I controlli dovranno essere effettuati sulla base della valutazione del rischio effettuata dai Servizi Veterinari delle ASL in considerazione del tessuto produttivo locale.

Attività prevista

La ripartizione dei controlli da eseguire è riportata nella successiva Tabella 1, secondo le percentuali indicate dal Piano Nazionale Benessere Animale (PNBA), circolare ministeriale DGSA0013029-P del 13.07.2010 e successive integrazioni. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota 13321 del 24/06/2014, riportante le check-list da utilizzare per l'esecuzione dei controlli presso gli allevamenti e le modalità di rendicontazione in SINVSA delle attività svolte.

Come in precedenza, sono stati previsti controlli extrapiano di cui alla Tabella 2, per le categorie vitelli, ovaiole e suini, sulla base delle esigenze prioritarie di potenziamento dei controlli ufficiali.

Tabella 1

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE
BOVINI DA CARNE > 50 capi	**928**	**139 (15 %)**
BOVINI DA LATTE > 50 capi	**1980**	**297 (15 %)**
BOVINI MISTA > 50 capi	**2.388**	**358 (15 %)**
BUFALI	**10**	**2 (15 %)**
VITELLI	**159**	**16 (10 %)**
SUINI > 40 CAPI	**1.220**	**122 (10%)**
OVICAPRINI > 50 CAPI	**505**	**76 (15 %)**
OVAIOLE	**86**	**9 (10 %)**
POLLI DA CARNE	**276**	**28 (10 %)**
TACCHINI	**15**	**2 (15 %)**
STRUZZI	**10**	**2 (15 %)**
CONIGLI	**194**	**29 (15 %)**
EQUINI DA CARNE	**19**	**3 (15 %)**
PESCI	**35**	**5 (15 %)**
TOTALI	**7825**	**1.088**

Tabella 2 (controlli aggiuntivi extra-piano regionali)

SPECIE ANIMALE	N° ALLEVAMENTI	N° ALLEVAMENTI (% sul numero totale) DA SOTTOPORRE A CONTROLLO UFFICIALE – check list specifica area C
VITELLI	**159**	**48 (30%)**
OVAIOLE	**86**	**34 (40%)**
SUINI > 40 CAPI	**1.220**	**85 (7%)**

- Piano regionale verifica benessere nelle bovine lattifere.

a) Benessere bovine da latte a stabulazione libera.

A completamento del Progetto Pilota 2014 dedicato alla filiera "Bovine da latte a stabulazione libera", è prevista, per l'anno 2015, un'ulteriore attività di valutazione del 5% delle aziende censite (cfr Tabella 1).

Tabella n.1

ASL	Azienda da controllare	Veterinario valutatore
TO3	8	Rolando L., Scaglia M.
TO4	6	Sigliuzzo P.
TO5	7	Panzieri S.
NO	4	Falconelli B.
CN1	20	Dadone A., Francesconi M.

Per le ASL non incluse nella precedente tabella, le valutazioni sul benessere da eseguire in allevamento verranno svolte direttamente dai referenti dell'Istituto Zooprofilattico di Torino in collaborazione con i veterinari addetti al settore delle ASL interessate (VC-BI-VCO-AT-AL-CN2).

b) Benessere bovine da latte a stabulazione fissa.

L'Istituto Zooprofilattico del PLVA provvederà ad organizzare un apposito corso di formazione (accreditato 12 ECM) destinato ai veterinari ASL, incentrato sulla valutazione del benessere e biosicurezza della bovina da latte allevata a stabulazione fissa.
Il corso in oggetto sarà articolato in due giornate: una dedicata agli aspetti teorici; l'altra all'esercitazione pratica in allevamento.
Nella seconda giornata è inoltre prevista la prova finale di valutazione dell'apprendimento, che verrà eseguita in azienda.

La prima edizione è rivolta ai veterinari ASL che hanno seguito il corso dedicato alla valutazione del benessere delle bovine da latte a stabulazione libera.
In data ancora da definirsi (autunno 2015) sarà invece organizzata la II edizione del corso, dedicata alle restanti ASL.

A seguito del censimento delle aziende a stabulazione fissa presenti nel territorio piemontese, verrà definita la percentuale di allevamenti da controllare ed il numero di veterinari che per ogni ASL parteciperanno alla seconda edizione del corso di formazione.

Per le ASL (VC-BI-VCO-AT-AL-CN2) verrà stabilito, in base al censimento di cui sopra, se formare direttamente i veterinari o se le valutazioni sul benessere da eseguire in allevamento verranno svolte dall'Istituto Zooprofilattico di Torino in collaborazione con i referenti di settore delle ASL interessate.

Nell'ottica di ottimizzare le risorse disponibili, è auspicabile che le valutazioni previste vengano eseguite in concomitanza con altri interventi di controllo sul benessere animale (PNBA).

Per quanto concerne alle modalità di esecuzione degli interventi, si chiarisce che gli stessi dovranno essere ultimati entro il 31 dicembre c.a.

Le check-list fornite durante la fase di formazione, una volta compilate, andranno restituite all'IZS PLVA, che curerà l'aggregazione, valutazione e rendicontazione dei dati su base regionale.

C. PIANO REGIONALE CONTROLLI SETTORE LATTIERO CASEARIO

Controlli latte alla stalla.

Obiettivo annuale

In continuità con la precedente programmazione, si rende necessario migliorare l'**efficienza** dei controlli rispettando le seguenti modalità:

- analogamente al 2014, il numero annuale di prelievi da effettuare nelle aziende da latte dovrà interessare il 20% degli allevamenti, in modo da sottoporre a verifica tutte le aziende da latte in un quinquennio;
- coincidenza dei prelievi di campioni latte in concomitanza dei prelievi effettuati per il "piano di eradicazione della brucellosi bovina";
- delega di alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione);
- controlli ai sensi del D.M. 185/91 solo nelle aziende che effettivamente vendono il loro latte come latte "alta qualità"

miglioramento dell'**efficacia**, attraverso:

- lo svolgimento in via prioritaria dei controlli su aziende con sforamenti persistenti;
- ciclo di controllo annuale ai sensi del Reg. CE 853/04 presso le aziende che praticano la vendita diretta (non iscritti BOVILAT)"
- la promozione di corrette procedure di igiene zootecnica e di controllo preventivo o curativo delle patologie della mammella. Al riguardo, si segnala che è in corso la messa a punto, in collaborazione con la Struttura Complessa "Sierologia" dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, di un piano di sorveglianza sulle mastiti da S. aureus e S. agalactiae, i cui particolari verranno comunicati ai Servizi Veterinari delle ASL piemontesi al fine di un pieno coinvolgimento degli operatori del settore.
- riduzione dei tempi analitici;
- utilizzo di metodi di controllo multiresiduo per alcune classi di antibiotici su un numero concordato di aziende;
- mantenimento dei metodi di screening per ricerca inibenti su campioni di latte delle aziende controllate.

Unità soggette a controllo

- Controlli "latte alla stalla"

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla per l'anno 2015 prevede un ciclo completo di controlli (per carica batterica ed indice citologico) in un quinto delle aziende zootecniche produttrici di latte (20 %). I controlli ufficiali, come stabilito dalla circolare regionale del 14.6.2006, dovranno essere effettuati dai Presidi Multizonali piemontesi (PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria).

I controlli dei PMPPV riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla: carica batterica ed indice citologico (il laboratorio dell'IZS di Torino controllerà anche i parametri di grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico). Nel ciclo completo di controlli, la media geometrica mobile per la carica batterica (valore limite 100.000) deve essere calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno due prelievi al mese, mentre per le cellule somatiche (valore limite 400.000) la stessa deve essere calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese (Reg. CE 853/2004). Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza del prelievo di latte nell'ambito del "piano di eradicazione della brucellosi bovina".

Ai controlli programmati dovrà far seguito la verifica ordinaria, da parte dei Servizi veterinari, dei sistemi di autocontrollo adottati dai titolari delle aziende da latte, comprensiva dei risultati analitici disponibili sul portale dell'Associazione regionale allevatori piemontesi (ARAP).

- Controlli filiera “Alta qualità”

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/91 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera **“alta qualità”** (non tutte le aziende autorizzate ai sensi del D.M. 185/91 conferiscono infatti latte “alta qualità”). I Servizi veterinari delle ASL, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all’anno del latte riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti (C.B. valore limite 100.000 – I.C. valore limite 300.000), integrato dal controllo per inibenti e dai parametri qualitativi richiesti da questo particolare circuito.

- Controlli aziende con “sforamenti persistenti”

Anche i controlli ufficiali presso le aziende con sforamenti persistenti andranno assicurati con frequenza annuale da parte dei Servizi veterinari delle ASL.

Al riguardo, per quanto attiene alle indicazioni inerenti l’impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg. CE 853/04, si rimanda alle linee guida regionali del 12 dicembre 2011 - prot. 32287/DB2002, che applicano l’Intesa Stato/Regioni n.159/CSR del 23/09/2010.

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, ai metodi di screening e di conferma dell’IZS di Torino verranno affiancate nuove tecniche analitiche multiresiduo. A tal fine si rimanda all’apposito capitolo contenuto nel presente programma.

Attività ispettiva aziende da latte

Oltre alle attività di campionamento sopra descritte, i Servizi veterinari delle ASL - Area funzionale Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche - “Area C”, dovranno controllare annualmente il 15 % delle aziende da latte. Tali verifiche andranno eseguite presso allevamenti diversi da quelli previsti nel piano di campionamento eseguito dai PMPPV per accertare i requisiti igienico-sanitari del latte.

In particolare andranno presi in considerazione:

- stato sanitario degli animali: gli animali non devono presentare sintomi di malattie che possono comportare una contaminazione del latte, non devono essere affetti da infezioni del tratto genitale, enteriti con diarrea e febbre o infiammazioni della mammella;
- controllo della pulizia/condizioni delle attrezzature e dei locali adibiti alla mungitura;
- igiene della mungitura, raccolta e trasporto latte;
- procedure di detersione/disinfezione e lotta agli infestanti;
- igiene del personale;
- efficienza e rispondenza del sistema di identificazione e registrazione;
- farmacosorveglianza;
- esiti del piano di autocontrollo “pagamento del latte in base alla qualità”.

Sempre in tema di controlli ufficiali, in continuità con la precedente programmazione, qualora in un’azienda si constatino condizioni igienico-sanitarie o di salute degli animali sfavorevoli, il Servizio veterinario dell’ASL competente impartirà prescrizioni scritte all’allevatore per ovviare alle carenze riscontrate. Procederà inoltre ad effettuare ulteriori verifiche, anche attraverso un ciclo completo di controlli sul latte prodotto.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

PMPPV	*N° Aziende produttrici di latte bovino REG (CE) 853/2004	ALLEVAMENTI DA CONTROLLARE 2015 (ciclo completo)
TORINO	642	20 % = 128
NOVARA	270	20 % =54
CUNEO	839	20 % = 168
ALESSANDRIA	36	20 % = 7
totale	1787	357

***Dati regionali ARVET - censimento patrimonio zootecnico al 31/12/2014**

ASL	*N° AZIENDE DI PRODUZIONE LATTE ALTA QUALITA' D.M. 185/91	ALLEV. ALTA QUALITA' DA CONTROLLARE 2015 (100 %): SOLO QUELLI CHE EFFETTIVAMENTE CONFERISCONO LATTE ALTA QUALITA'
TO1	0	-
TO3	115	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO4	30	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
TO5	101	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VC	2	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
BI	1	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
NO	16	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
VCO	0	-
CN1	357	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
CN2	1	-
AT	8	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
AL	18	dato da calcolare da parte dell'ASL competente
totale	649	-

***Dati regionali ARVET - SCHEDA 66 A - aggiornamento al 31/12/2014**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del piano latte alla stalla;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione degli allevamenti da sottoporre a controllo e miglioramento dei parametri igienico-sanitari;
  - programmazione dei controlli con il laboratorio per la riduzione dei tempi di risposta;
  - riduzione del numero di aziende con sforamenti persistenti;
- **di attività:**
  - mantenimento frequenze di controllo programmate nelle aziende;
  - esecuzione di ispezioni negli allevamenti da latte che non rispettano i parametri e negli allevamenti che non eseguono verifiche in autocontrollo sulle produzioni aziendali.

Si ritiene di continuare con il campionamento di latte risultato non conforme ai parametri indicati dal Regolamento CE 853/2004.
I campioni, prelevati in unica aliquota e unica unità campionaria dovranno essere inviati al laboratorio Controllo Alimenti territorialmente competente dell'IZS, accompagnati del Verbale di prelievo già in uso presso i Servizi.
Il Laboratorio effettuerà le seguenti determinazioni microbiologiche: Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli verocitotossici, Campylobacter termotolleranti, Stafilococchi coagulasi positivi, S.aureus. In caso di rilevamento di cariche di Stafilococchi coagulasi positivi superiori a 10^5 ufc/mL sarà effettuata la ricerca delle enterotossine stafilococciche nel latte.
L'Istituto Zooprofilattico di Torino ha garantito la potenzialità ricettiva per l'assolvimento di tale compito e la rendicontazione, al Settore Regionale Prevenzione e Veterinaria, dei risultati analitici. In caso di positività per germi patogeni (Salmonella spp., Listeria monocytogenes, E. coli verocitotossici, Campylobacter termotolleranti) o di enterotossine stafilococciche, la segnalazione di non conformità andrà inviata contestualmente all'organo prelevatore ed al Settore Regionale Prevenzione e veterinaria. Per quanto attiene alle misure da adottare in materia di controlli per E. coli verocitotossici si rimanda integralmente a quanto previsto con circolare regionale 10 dicembre 2013 n. 27809/DB2017.

C.1 PIANO DI MONITORAGGIO SUL LATTE CRUDO – DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Risultanze anno precedente

I controlli per il 2015 sono stati definiti con apposita circolare regionale 23 gennaio 2015 n. 994/A14060, alla quale si rimanda integralmente per gli aspetti applicativi.

G. ATTIVITA' DI CONTROLLO SUI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

INTRODUZIONE

Di seguito vengono descritti i criteri di programmazione delle attività di controllo ufficiale sulla filiera lattiero casearia. In particolare, come per le altre filiere di produzione alimenti di origine animale, le indicazioni vertono su:

- tipologie dei controlli da effettuare;
- classificazione delle attività produttive di filiera;
- frequenze annuali minime di ispezione e audit in rapporto alla classificazione del rischio delle singole imprese o della tipologia aziendale;
- piani di campionamento ordinari;
- piani di monitoraggio.

Per il 2015 vengono mantenuti gli obiettivi di efficacia, efficienza ed appropriatezza introdotti in precedenza, secondo le indicazioni contenute nella Deliberazione della Giunta Regionale 03-11-2010, n. 14-915.

Accertamenti sussidiari sulle acque utilizzate negli impianti produttori di alimenti.

Si ritiene indispensabile mantenere una attenta vigilanza sull'utilizzo di acque presso gli stabilimenti nell'ambito del ciclo produttivo o per altri usi tecnici. E' opportuno, in particolare per le verifiche audit, assicurare che nei piano di autocontrollo dell'OSA e nella relativa documentazione, venga precisato:

- se l'acqua utilizzata nell'impianto proviene totalmente da acquedotto o se viene utilizzata, anche saltuariamente, acqua di pozzo;
- se l'acqua entra come ingrediente nelle produzioni.

L'idoneità all'impiego delle acque secondo il DM 31/2001 deve essere ratificata dal competente SIAN.

Parimenti nelle istruttorie di riconoscimento/registrazione degli stabilimenti produttori di alimenti andrà preventivamente acquisita la dichiarazione di idoneità all'uso dell'acqua da parte del SIAN.

Si sottolinea l'importanza della segnalazione da parte dei Servizi Veterinari al SIAN competente per territorio di eventuali criticità emerse nel corso dei controlli ufficiali riguardanti l'acqua utilizzata negli stabilimenti produttori di alimenti, anche in relazione alle peculiarità del processo produttivo.

LIVELLO DI CONTROLLO (frequenze e modalità)

Si riconferma l'esigenza di controlli completi ed efficaci seguiti da una pronta risoluzione delle non conformità. Vengono anche mantenute le frequenza audit precedentemente previste tenuto conto del complessivo miglioramento degli standard produttivi e del maggior livello di consapevolezza delle imprese delle proprie responsabilità.
Attualmente, nel piano sono previste frequenze minime (riportate di seguito) eventualmente incrementabili qualora la programmazione locale lo richieda, alla luce del riscontro di non conformità particolarmente gravi o ripetute che necessitino di un monitoraggio più attento sull'OSA.

In osservanza delle indicazioni comunitarie, il controllo ufficiale si baserà sulla valutazione del rischio specifico delle singole imprese utilizzando lo strumento introdotto con la D.D. n. 63 del 26/04/2005 per la valutazione del rischio delle imprese alimentari in linea con quanto proposto dalla Circolare del Ministero della Salute DGSAN 3/6238 del 31/05/2007 e successive integrazioni.
Ad ogni impianto andrà assegnato un valore di rischio secondo la seguente classificazione, attribuito in forma globale ponderata, tenuto conto delle precedenti valutazioni :

1. alto
2. medio alto
3. medio basso
4. basso

Sempre in tema di classificazione del rischio e di frequenze del controllo ufficiale, andranno tenute in debita considerazione le indicazioni regionali riguardanti le microimprese.

Nel definire le frequenze minime di controllo, inoltre, si è tenuto conto della quantità di latte lavorato annualmente nonché della distinzione tra attività riconosciute ed attività soggette a registrazione, trattandosi di realtà produttive distinte per iter autorizzativo e ambito territoriale di commercializzazione dei prodotti (ambito comunitario, se stabilimenti riconosciuti o ambito locale, se registrati) .

.

Ogni ispezione, condotta sulla base delle frequenze minime, deve essere completa, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolta, se necessario, anche in più sedute.

Nelle microimprese, durante ogni ispezione, dovranno comunque essere sistematicamente eseguite le seguenti verifiche:

- verifica dell'igiene della lavorazione e del personale;
- verifica del rispetto delle temperature (nei casi previsti);
- verifica delle condizioni di pulizia
- verifica della materia prima.

Ai fini della rendicontazione dell'attività svolta, anche se richiede più di un sopralluogo in giornate differenti, ogni ispezione o audit deve essere conteggiata una sola volta nel sistema informativo regionale.

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono, ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc.
Le frequenze così programmate devono necessariamente essere intensificate, secondo la programmazione locale, in caso di riscontro di non conformità, in particolare gravi o reiterate, che richiedono verifiche ispettive successive. Parimenti, audit non soddisfacenti per fondamentali carenze dell'autocontrollo di impresa andranno ripetuti. Una trattazione a parte meritano le strutture che caseificano in **alpeggio** in un limitato periodo dell'anno, poste in zone territorialmente disagiate, spesso non facilmente raggiungibili: per tali caseifici, riconosciuti o registrati, non è prevista una frequenza minima definita di audit ma si lascia in capo ai Servizi Veterinari la discrezionalità all'utilizzo di questo strumento di controllo. Nel 2015 verranno inserite nel sistema informativo regionale ARVET-VETALIMENTI, alcune sezioni riguardanti le attività di caseificazione in alpeggio in modo da acquisire sufficienti elementi di valutazione sui processi produttivi finalizzati alla rimodulazione del controllo di filiera.
Sempre in tema di caseificazione in alpeggio si richiama inoltre quanto riportato nella parte generale del presente piano in merito al "progetto sperimentale di valutazione dei caseifici d'alpeggio". Il progetto, inserito in un programma condiviso con le altre Regioni dell'arco alpino; con i relativi Istituti Zooprofilattici e con il Ministero della Salute, mira ad approfondire le conoscenze sui prodotti d'alpe, allo scopo di individuare possibili rischi sanitari da sottoporre ad adeguato controllo. Si intende inoltre acquisire utili informazioni sulle caratteristiche strutturali e gestionali degli impianti, anche al fine dell'introduzione di possibili criteri di flessibilità nei processi produttivi.
In questo contesto è stato concordato con l'Istituto Zooprofilattico di Torino, su proposta del "Gruppo di Lavoro Alpeggi" istituito dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, un protocollo sperimentale da attuarsi nel triennio 2015-2017.
Il progetto prevede la visita di tutti i caseifici d'alpeggio attivi, sia registrati che riconosciuti, censiti nel territorio regionale.
Nel corso dei sopralluoghi i Servizi Veterinari delle ASL effettueranno:
-verifiche sulle condizioni igienico-strutturali dei locali di mungitura e di lavorazione del latte;
-campionamento di latte crudo vaccino ed ovicaprino;
-campionamento delle matrici lattiero-casearie più rappresentative;

-campionamento dell'acqua utilizzata nelle strutture di caseificazione.

I dettagli del protocollo sperimentale verranno comunicati con apposita circolare regionale.

Si conferma ancora che negli alpeggi come per tutte le realtà produttive che rientrano nella categoria delle microimprese, l'attività di audit comporta un approccio semplificato in quanto:

- l'audit può essere eseguito da un unico operatore,
- il contatto preliminare con l'OSA può essere anche soltanto telefonico viste le difficoltà operative di alcune aziende,
- la documentazione aziendale potrà essere acquisita direttamente in azienda,
- la riunione di apertura può essere molto breve visto l'esiguo numero delle figure coinvolte (è probabile che frequentemente questo numero sia uguale a 2: ispettore e titolare),
- la raccolta delle evidenze può riguardare tutti i processi, le attrezzature, i documenti e le registrazioni della ditta, conformemente a quanto indicato nelle linee guida regionali pubblicate.

E' opportuno iniziare l'audit con l'attività "in campo" ovvero con un controllo igienico-strutturale dello stabilimento e igienico-sanitario della lavorazione (laddove possibile), per poter successivamente effettuare l'audit documentale anche lontano dai reparti di produzione.

Il veterinario responsabile potrà, per tali realtà produttive, attuare verifiche più approfondite qualora lo ritenga necessario (es. strutture appena avviate o oggetto di prescrizioni impartite in seguito a riscontro di non conformità di rilievo). Ai fini del controllo ufficiale e dell'attività di campionamento, si ribadisce la necessità di mantenere elevato il livello di attenzione rispetto alle aziende le cui produzioni prevedono l'utilizzo di latte solo termizzato, ovvero non soggetto a trattamenti che garantiscano un significativo abbattimento di eventuali pericoli microbiologici presenti nella materia prima. Nei **caseifici annessi ad allevamento**, è richiesta al veterinario ufficiale la verifica, oltre che sulla trasformazione della materia prima (strutture e gestione igienico sanitaria del processo), anche sulla gestione sanitaria dell'allevamento, della mungitura e dello stoccaggio del latte (valutazione corrette prassi di stalla).

Le frequenze minime di controllo (ispezioni ed audit) negli impianti sono riassunte nella tabella che segue.

Obiettivi annuali:

Si confermano gli obiettivi del PRISA 2014 ossia:

- **di aumento dell'efficienza:** riduzione degli interventi con razionalizzazione degli accessi per le varie attività di controllo ufficiale (verifica, audit, ispezione, monitoraggio, sorveglianza, campionamento, certificazione ufficiale, controllo documentale, controllo materiale sugli alimenti) Individuazione delle aziende riconosciute e registrate che possono ricadere nella semplificazione dei controlli ufficiali e delle procedure di autocontrollo.

- **di aumento dell'efficacia:** individuare e rimuovere le non conformità a livello del processo produttivo in modo da ottenere stabilità delle garanzie sul prodotto finito. Verifica della efficacia e continuità delle misure adottate dall'OSA, anche in forma di buone pratiche ;

- **di miglioramento dell'appropriatezza e della qualità: obiettivo 8 e 9 della D.G.R. 14-915 del 03/11/2010.**

Unità soggette a controllo

La diversa classificazione delle attività riconosciute deve avvenire in aderenza alle indicazioni nazionali e regionali, comprendendo tutte le attività di filiera riferibili ai centri di raccolta, ai depositi frigoriferi, agli impianti di trasformazione, di stagionatura ed agli impianti di riconfezionamento.

Impianti del settore lattiero caseario soggetti a registrazione.

Va considerato che peculiarità del settore sono:

- l'attività di trasformazione del latte in **alpeggio** che rappresenta una ricchezza regionale praticata in un periodo limitato dell'anno, con possibili lavorazioni "al latte crudo" che hanno radici storiche e tradizioni consolidate;
- le attività di trasformazione del latte in caseifici annessi ad allevamento, che rappresentano attualmente per gli operatori del settore alimentare una valida alternativa economica a quella di sola vendita del latte ai centri di raccolta/caseifici
- la presenza di un numero considerevole di attività registrate perché pongono direttamente in vendita i prodotti per la commercializzazione locale.

Tipologia produttiva		Livello del rischio	ATTIVITA' ISPETTIVA	ATTIVITA' DI AUDIT
Stabilimenti maggiori	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte >2.000.000 lt/anno	Alto	bimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	trimestrale	
		Medio C.R. <37	quadrimestrale	biennale
		Basso	semestrale	
Stabilimenti medi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno con >5 addetti alla lavorazione	Alto	trimestrale	annuale
		Medio C.R. >37	quadrimestrale	
		Medio C.R. <37	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti medi	Impianti riconosciuti di riconfezionamento e stagionatura con >5 addetti alla lavorazione	Alto	quadrimestrale	annuale
		Medio	semestrale	biennale
		Basso	annuale	
Stabilimenti minori	Stabilimenti riconosciuti con <5 addetti alla lavorazione: impianti di riconfezionamento e stagionatura e stabilimenti che trasformano latte <2.000.000 lt/anno	Alto	annuale	annuale
		Medio	18 mesi	biennale
		Basso	biennale	triennale
Alpeggi	Stabilimenti riconosciuti che trasformano latte in alpeggio	Alto	stagionale	qualora necessario
		Medio	ogni 2 stagioni	
		Basso	ogni 3 stagioni	
Alpeggi	Stabilimenti registrati che trasformano latte in alpeggio	Con rilevanti non conformità strutturali/gestionali/analitiche	stagionale	qualora necessario
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte crudo freschi	ogni 2 stagioni	
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte pastorizzato o al latte crudo stagionati	ogni 3 stagioni	
Stabilimenti minori	Altri stabilimenti registrati*	Con rilevanti non conformità strutturali/gestionali/analitiche	annuale	qualora necessario
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte crudo freschi	18 mesi	
		Con produzione e commercializzazione di prodotti a latte pastorizzato o crudo stagionati	biennale	

*qualora >5 addetti vedere frequenze stabilimenti medi

G.4 *CAMPIONAMENTO*

G.4.1 CAMPIONAMENTO PARAMETRI MICROBIOLOGICI e CHIMICI

Per quanto attiene alla ripartizione dei campioni per parametri microbiologici e chimici, si veda lo specifico capitolo del PRISA che fornisce indicazioni unificate per le varie filiere.

G.4.2 ALTRI CAMPIONAMENTI

- **PIANO LATTE INIBENTI**

METODI STRUMENTALI

L'istituto Zooprofilattico di Torino, avvalendosi anche di un apposito finanziamento regionale, ha messo a punto alcune metodiche di laboratorio multiresiduo, per l'accertamento di sostanze farmacologicamente attive nella matrice latte.

Gli esami eseguibili su questa matrice presso i laboratori dell IZS di Torino sono attualmente:

a) metodica strumentale multiresiduo (per ricerca sulfamidici, tetracicline e chinoloni);

il numero massimo di campioni possibili risulterebbe di:
- sulfamidici = 50 campioni
- tetracicline = 100 campioni
- chinoloni = 100 campioni

La tecnica è validata ed accreditata ed è pertanto utilizzabile per i controlli ufficiali.

Presupposti all'utilizzo del metodo strumentale:

- pianificazione strutturata dei controlli con quesito diagnostico specifico;
- campionamento effettuato senza vincolo;
- campionamento ufficiale unico costituito da 4 aliquote (previsto contemporaneamente esame di screening).

b) Metodi di screening

Il Delvo test è un test di screening accreditato (validato AOAC), che rileva un'ampia serie di famiglie di antibiotici. In alcuni casi si è dimostrato in grado di rilevare quantità di sostanza inferiori a quelle indicate come LMR (il metodo mostra in questi casi una buona sensibilità – cfr tabella). Nella stessa tabella si rileva anche la conosciuta scarsa validità del test nei confronti di altre classi di antibiotici, per le quali la sensibilità non risulta soddisfacente. In questi casi, i metodi strumentali potrebbero rilevare la presenza di inibenti non evidenziabili dal Delvo test.

Vantaggi dell'utilizzo del Delvo test (prospettiva del laboratorio IZS)

- tempi brevi di segnalazione al Servizio Veterinario di un'eventuale positività;
- costi molto contenuti;
- buona sensibilità nei confronti dei beta-lattamici, molecole più utilizzate per via endomammaria e per le quali l'IZS PLV non dispone ancora di metodi strumentali;

PIANO DI INTERVENTO

Considerato il basso costo del Delvo test, la sua relativa copertura diagnostica, la facilità di impiego ed i ridotti tempi di risposta, viene reiterata anche per il 2015, come per i precedenti anni, la possibilità di un controllo annuale nelle aziende in cui è programmato il controllo ufficiale per i parametri igienico-sanitari previsti dal regolamento 853/04. Si demanda ai Servizi Veterinari la valutazione sull'opportunità di intensificare i controlli per inibenti negli allevamenti

ritenuti a maggior rischio per gli indicatori di farmacosorveglianza o per le modalità di esecuzione degli autocontrolli aziendali.

ANTIBIOTICO	RILEVATE DAL CENTRO LATTE IZSTO	FORNITE DALLA DITTA	LMR
BETA-LATTAMICI			
PENICILLINA G	2-3	2-5	4
AMPICILLINA	5	3-4	4
AMOXICILLINA	Non testata	3-4	4
CEFALESSINA	100	60-100	100
CEFAPIRIN	Non testata	5-8	60
CLOXACILLINA	30	15-25	30
DICLOXACILLINA	25	10-15	30
OXACILLINA	Non testata	10	30
CEFTIOUR	Non testata	50-70	100
SULFAMIDICI			
SULFAMETAZINA	150	50-100	100
SULFADIAZINA	Non testata	50-100	100
TETRACICLINE			
TETRACICLINA	200-300	200-400	100
OSSITETRACICLINA	Non testata	200-400	100
MACROLIDI			
ERITROMICINA	300	100-150	40
TYLOSINA	Non testata	30-50	50
SPIRAMICINA	Non testata	350-750	200
AMINOGLICOSIDI			
GENTAMICINA	700-800	200-400	100
NEOMICINA	800	300-1000	1500
DIIDROSTREPTOMICINA	4000	1500-3000	200
KANAMICINA	7500	7500	150
LINCOSAMIDI			
LINCOMICINA	300	200	150
ALTRI			
TRIMETHOPRIM	400-500	100-300	50
CLORAMFENICOLO	Non testata	100-300	

A questi controlli di screening, verranno affiancati accertamenti a cura dei Servizi Veterinari col metodo multiresiduo sopra richiamato, il cui programma di intervento verrà comunicato con apposita nota regionale.
L'intento è quello di avviare il piano regionale nel secondo semestre 2015, con una disponibilità massima di 250 campioni .

Tabella SENSIBILITA' DELVO TEST SP (ng/ml)

RICERCA FOSFATASI ALCALINA NEL LATTE

In continuità con il piano di monitoraggio avviato nel 2012 per verificare la correttezza dei processi di pastorizzazione o di trattamento termico a temperature più elevate del latte bovino, nel 2015 è previsto un programma di controllo concordato con il competente Laboratorio dell'IZS di Torino che prevede il prelievo di campioni presso stabilimenti di trasformazione, caseifici aziendali e agri-gelaterie. Il programma di attività verrà definito e comunicato ai Servizi Veterinari ASL nel secondo semestre del corrente anno, tenuto conto delle esperienze acquisite in precedenza. Gli accertamenti di laboratorio verranno svolti presso il Centro latte dell'IZS di Torino, utilizzando il metodo accreditato ISO11816-1.

LINEE GUIDA REGIONALI PER LA VENDITA DI LATTE D'ASINA

Per le attività di controllo del latte in questa particolare filiera, si rimanda integralmente a quanto previsto nelle Linee guida regionali approvate con Determina 461 del 17 giugno 2013 " Indicazioni operative per la produzione e commercializzazione di latte crudo d'asina".

E. PIANO RESIDUI E PIANI SPECIALI SU CONTAMINANTI AMBIENTALI

Il Piano Nazionale Residui (PNR) di cui al decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, rappresenta un importante momento di programmazione sanitaria a tutela della salute pubblica. La sua attuazione e rendicontazione è obiettivo LEA. Nel piano sono definite le specie, le categorie, i punti di campionamento, le sostanze da cercare, le modalità di ricerca secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione Europea.

Il Piano Regionale Residui (PRR) raccoglie tutte le indicazioni del PNR e ne assicura la completa realizzazione. Inoltre, aggiunge una serie di attività integrative per potenziarne l'efficacia e appropriatezza, attraverso la collaborazione con il Centro Antidoping e l'IZS di Torino con la messa a punto di metodiche chimico-fisiche multiresiduo (es: ricerca contemporanea di più analiti su matrici biologiche) o altre ricerche specifiche prima non assicurate dai laboratori piemontesi (es: chinolonici, sulfamidici e tetracicline nel latte).

E. PROGRAMMAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

Obiettivo annuale

Effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale per il monitoraggio comunitario secondo il rischio.

Assicurare le modalità più appropriate per la individuazione, conferma / esclusione dei sospetti nelle attività di vigilanza e di controllo sulle produzioni alimentari regionali.

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- il decentramento di alcuni esami di screening ai Servizi Veterinari;
- la delega di alcuni prelievi al personale tecnico dei Servizi Veterinari (tecnici della prevenzione);
- uniforme distribuzione ed esecuzione delle attività di controllo nell'arco temporale di validità del Piano.

Nel corso dell'anno verranno definiti i criteri per una piena valutazione del costo finanziario di esercizio del PNR (costi ASL e IZS) anche al fine dell'adozione dei necessari miglioramenti esecutivi.

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- riduzione dei tempi analitici (accettazione – analisi - refertazione);
- tempestività dei sopralluoghi in seguito a positività, per l'esecuzione degli interventi di farmaco-sorveglianza e successivi campionamenti;
- condizionalità: riduzione o sospensione dei finanziamenti pubblici (premi PAC) alle aziende sanzionate per irregolarità legate all'utilizzo improprio di farmaci veterinari o di sostanze vietate, in collaborazione con l'Agenzia Regionale Pagamenti in Agricoltura (ARPEA);
- uniforme applicazione del regime sanzionatorio nei confronti degli operatori inadempienti (sanzioni amministrative e penali, recupero spese per controlli supplementari a seguito di confermate irregolarità);
- coordinamento con altri Organi di controllo al fine di prevenire il commercio e l'impiego illecito di farmaci e sostanze vietate (NAS, Nucleo Nazionale Farmacosorveglianza).

MIGLIORAMENTO DELL'APPROPRIATEZZA E DELLA QUALITA':

- definizione di procedure di campionamento, analitiche e di individuazione delle matrici, in modo da migliorare l'appropriatezza e la qualità dei controlli svolti, avvalendosi anche della collaborazione dell'Osservatorio Epidemiologico Regionale e del Centro di Referenza Nazionale per le indagini biologiche sugli anabolizzanti animali (CIBA).

Indicatori

- **di efficienza:**
  - monitoraggio dei costi di esercizio del PNR (IZS, ASL) e ricerca di soluzioni a migliore efficienza;
  - esecuzione di test rapidi di allargamento dello screening di laboratorio;
  - adozione di metodi analitici multiresiduo;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione delle categorie animali e delle matrici da assoggettare ai controlli di Piano, tenuto anche conto dei risultati dei precedenti programmi di monitoraggio;
  - riduzione dei tempi di refertazione da parte dei competenti laboratori di riferimento;
  - corretta applicazione delle procedure di prelievo dei campioni;
  - ampliamento delle metodiche analitiche di riferimento e della gamma di ricerche eseguibili;
- **di attività:**
  - mantenimento dei LEA stabiliti a livello nazionale.

Confronto tra il numero di campioni ripartiti per specie nel 2014 e 2015 rispettivamente:

PNR Nazionale - confronto campioni programmati 2014/2015		
SPECIE	**N. CAMPIONI 2014**	**N. CAMPIONI 2015**
BOVINI	2481	**2936**
SUINI	346	**409**
OVICAPRINI	3	1
EQUINI	17	13
VOLATILI DA CORTILE	230	**316**
CONIGLI	43	46
SELVAGGINA ALLEVATA	0	0
ACQUACOLTURA	8	2
LATTE	67	**106**
UOVA	60	59
MIELE	43	36
SELVAGGINA CACCIATA	2	**11**
TOTALE	**3300**	**3935**

SOSTANZE AD EFFETTO ANABOLIZZANTE E SOSTANZE NON AUTORIZZATE

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;
- effettuare i campionamenti come da piano integrativo regionale con metodica multiresiduo per la ricerca di sostanze quali: cortisonici, androgeni, lattoni dell'acido resorciclico, clenbuterolo-simili, salbutamolo-simili e promazine;
- effettuare i prelievi per l'esecuzione del test istologico sul numero di partite stabilito a livello nazionale;
- effettuare i prelievi per l'esecuzione del test istologico sul numero di partite stabilito a livello regionale in base al sospetto.

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- la riduzione dell'attività di ricerca di singole molecole in favore di metodiche di conferma chimico-fisiche multiresiduali per la ricerca di anabolizzanti ed altre sostanze vietate.

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- orientamento dei controlli ufficiali verso filiere a maggior rischio, sulla base degli indicatori indiretti di trattamento illecito (test istologico);
- orientamento dei controlli ufficiali in base agli indicatori di utilizzo di farmaci veterinari;
- controlli come da piano integrativo regionale, utilizzando la metodica multiresiduo in grado di assicurare un largo screening su intere categorie di sostanze.

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito fino a concorrenza del numero di campioni previsto.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo (Regione);
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale;
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- considerazione dei dati di attività inerenti il piano di monitoraggio mediante test istologico (valutazione istopatologica degli organi bersaglio in seguito a prelievi al macello);
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2015 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO NAZIONALE (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

PIANO INTEGRATIVO REGIONALE (metodica multiresiduo):

Il numero di campioni da sottoporre a controllo con la metodica multiresiduo sarà così ripartito, in base a luogo di prelievo, matrice e categoria di bovino:

ASL	ALLEVAMENTO (matrice urina)			MACELLO (matrice fegato)			Totale Campioni
	VCB	VTN	AD	VCB	VTN	AD	
TO1	0	0	0	2	4	0	6
TO3	0	17	9	0	6	0	32
TO4	0	4	6	1	8	0	19
TO5	0	4	5	0	2	1	12
VC	3	1	1	5	4	2	16
BI	0	2	1	0	1	0	4
NO	0	1	1	0	1	0	3
VCO	0	0	2	0	0	0	2
CN1	21	27	19	8	32	5	112
CN2	0	4	3	0	1	0	8
AT	0	6	4	0	3	0	13
AL	0	8	1	0	2	0	11
Sub totale	**24**	**74**	**52**	**16**	**64**	**8**	**238**
Campioni	**150**			**88**			

VCB = vitello a carne bianca, VTN = vitellone, AD = adulto

Le sostanze ricercate sono: cortisonici, androgeni, lattoni dell'acido resorciclico, clenbuterolo-simili, salbutamolo-simili e promazine nella matrice urina e cortisonici nella matrice fegato dal laboratorio dell'IZS dislocato presso il Centro Antidoping di Orbassano.

TEST ISTOLOGICO:

programmazione nazionale: per la Regione Piemonte è stata definita la numerosità campionaria, riportata nella seguente tabella, tale da consentire con una sicurezza del 95%, di affermare che il livello percentuale di partite potenzialmente oggetto di trattamenti illeciti sia effettivamente al di sotto della soglia del 25%.

Dal 2012 sono escluse dal campionamento, le femmine di entrambe le categorie animali, per mancanza di dati oggettivi necessari per la valutazione microscopica. Rispetto alla precedente programmazione il numero delle partite da sottoporre a controllo è sensibilmente diminuito.

Regione	ALLEVAMENTI/PARTITE DA CAMPIONARE	
	Vitelli	Vitelloni
Piemonte	26	

programmazione regionale (extra - piano): sulla base di ulteriori esigenze di controllo ed approfondimento epidemiologico, verranno programmati controlli extra-piano che coinvolgeranno alcune aziende di allevamento che, dai dati storici, risultano a maggior rischio

per trattamenti illeciti. Il programma di dettaglio verrà concordato con l'Istituto Zooprofilattico di Torino e con le ASL interessate.

Gli operatori incaricati del prelievo potranno facilmente determinare il numero di soggetti da campionare per singola partita tramite la seguente tabella:

DIMENSIONE DELLA PARTITA	DIMENSIONE DEL CAMPIONE
1 – 3	Tutti i soggetti
4 – 7	4
8 - 32	6
33 +	7

Una volta determinato il numero di soggetti da campionare, si procederà mediante campionamento di tipo sistematico, vale a dire ad un prelievo che escluda totalmente valutazioni soggettive sulla scelta degli animali, rendendola così del tutto casuale;

Indicatori

- **di efficienza:**
  - selezionare accuratamente i campioni su sospetto in modo da evitare esami inutili o esami non eseguibili;
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a trattamenti illeciti asseverata da un incremento delle non conformità (% allevamenti in infrazione).

SOSTANZE AUTORIZZATE (FARMACI VETERINARI)

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;

AUMENTO DELL'EFFICIENZA:

- la riduzione dell'attività di ricerca di laboratorio tramite screening in favore di metodiche di conferma chimico-fisiche multiresiduali per la ricerca di antibiotici nel latte (sulfamidici, tetracicline e chinolonici - vedi capitolo "Piano Latte Inibenti").

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

- orientamento dei controlli ufficiali verso filiere a maggior rischio, sulla base di indicatori di consumo e utilizzo di farmaci veterinari [rif. Punto n. 5 DGR 14-915 PRISA];
- piano integrativo regionale, su antibiotici e antibiotico-resistenza;
- campagna di informazione sul corretto impiego del farmaco e degli antibiotici in particolare.

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale, basata su volumi di vendita e prescrizione dei medicinali veterinari negli allevamenti di animali da reddito;
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2015 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO RESIDUI (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a trattamenti farmacologici, asseverata da un incremento delle non conformità.

SOSTANZE CONTAMINANTI DI ORIGINE CHIMICA

Obiettivo annuale

- effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale;
- il programma comunitario di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine animale (Regolamento di esecuzione UE 400/2014) prevede prelievi su burro e uova di gallina;
- mantenimento del monitoraggio presso le aree a rischio contaminazione da diossine e PCB individuate nel vercellese e bassa Val Susa;

AUMENTO DELL'EFFICACIA:

orientamento dei controlli ufficiali verso aree a maggior rischio, grazie all'avvio del progetto PNP per l'individuazione e mappatura delle fonti di contaminazione della catena alimentare.

Unità soggette a controllo

Impianti di macellazione e allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;
- realizzazione dei campionamenti secondo la valutazione del rischio locale ;
- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo chimico-fisico;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2015 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

- **PIANO RESIDUI (LEA):**

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale: i campioni previsti saranno indirizzati geograficamente sulla base di una griglia a maglie regolari già in uso nelle campagne di controllo dei suoli da parte di ARPA Piemonte. La distribuzione dei prelievi non sarà in questo caso basata su livelli di rischio ma finalizzata a descrivere, attraverso lo studio delle matrici alimentari ottenute localmente, la distribuzione regionale degli eventuali livelli di contaminazione.
Le indicazioni operative di dettaglio verranno fornite con nota a parte in modo da pianificare le attività nel territorio regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a contaminazioni ambientali asseverata da un incremento delle non conformità.

Dal 2014 la ricerca di PCB non diossina-simili è stata associata alla ricerca di diossine e PCB diossinasimili. In conseguenza di ciò da quest'anno non necessita più l'aliquota suplettiva per l'analisi dei PCB NDL poichè il campione deve essere inviato allo stesso Laboratorio che esegue l'analisi delle Diossine e DL-PCB (IZSAM - Teramo).

SOSTANZE CONTAMINANTI DI ORIGINE BIOLOGICA

Nell'ambito del Piano Nazionale Residui, i contaminanti di origine biologica sono rappresentati dalle micotossine ricercate prevalentemente nei mangimi (aflatossine B1) e nel latte (aflatossine M1).

Obiettivo annuale

Effettuare il numero di campionamenti previsti dalla programmazione nazionale al fine di rispettare i LEA stabiliti a livello centrale.

Unità soggette a controllo

- allevamenti di animali da reddito.

CRITERI DI ATTUAZIONE:

- assegnazione dei campionamenti alle ASL secondo le unità soggette a controllo;

- valutazione dei risultati annuali ottenuti nelle varie ASL con il controllo ufficiale;
- analisi corretta attuazione delle attività di piano da parte delle ASL e dei laboratori di referenza.

Il totale dei campioni per il 2015 verrà ripartito in funzione di tre parametri:

- il contributo della zootecnia e degli impianti di trasformazione A.O.A. in ogni filiera produttiva;
- il rischio (in termini di prevalenza attesa) legato alle varie categorie di molecole ricercate;
- la rappresentatività delle singole ASL nel contesto produttivo regionale.

Attività prevista

PIANO RESIDUI (LEA):

mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale effettuando il numero di campionamenti previsti dalla programmazione regionale.

Indicatori

- **di efficacia:**
  - corretta individuazione dell'area di rischio e delle categorie animali più soggette a contaminazioni ambientali, asseverata da un incremento delle non conformità.

PROGETTI E PROSPETTIVE 2015 - 2018

Nel 2015 verranno proposti alcuni progetti di ricerca innovativi di lotta al doping animale concordati con il Centro di referenza Nazionale per le indagini biologiche sugli anabolizzanti animali (CIBA), e con Il Centro Anti-doping "A. Bertinaria" di Orbassano. Scopo dei citati progetti è quello di potenziare il contrasto all'uso illecito di sostanze vietate nel settore zootecnico, fornendo al controllo pubblico moderni strumenti di lettura del fenomeno a costi di esercizio significativamente inferiori.

A. PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

A.1 PROGRAMMAZIONE NAZIONALE E REGIONALE

Obiettivo fondamentale del PNAA 2015 è di assicurare, in linea con quanto stabilito dai Regolamenti (CE) n. 178/2002 e 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (CE) 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente e con frequenza appropriata in base ad una valutazione dei rischi, tenendo conto della specie animale di destinazione del mangime, del numero e tipologia delle aziende, delle caratteristiche dei prodotti, del livello di applicazione della normativa comunitaria da parte degli operatori del settore.

Tali controlli devono essere predisposti tenuto conto dell'anagrafe degli operatori di filiera prevista dal Regolamento (CE) 183/2005, nella quale sono stati inseriti gli addetti al settore primario che producono in azienda mangimi destinati agli animali allevati, nonché i titolari di attività di prima trasformazione o lavorazione di alimenti zootecnici (es. essiccazione conto terzi, stoccaggio-miscelazione/molitura, ecc.).

Come in precedenza, anche nel PNAA 2015 viene adottata un'unica modalità di campionamento secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 152/2009 (recentemente modificato dai Regolamenti UE n. 691/2013 e n. 51/2013), tranne per la ricerca di pesticidi e Salmonella spp. per le quali il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento.
Per entrambi i programmi di controllo ufficiale, "Monitoraggio" e "Sorveglianza"; se il laboratorio IZS non dispone del metodo di conferma accreditato, si procederà al prelievo di un ulteriore campione finale. I Servizi Veterinari delle ASL verranno comunque tenuti costantemente aggiornati sulle prove di conferma eseguibili dai competenti Laboratori dell'ISZ del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta. Ad ogni buon fine, si rimanda a quanto indicato nelle "Linee guida per il campionamento ufficiale dei mangimi" allegato n. 8 del PNAA 2015-2018.

Come sopra richiamato, strumento fondamentale per orientare l'attività di controllo è la classificazione del rischio degli impianti di produzione utilizzando le apposite check-list già inserite nel precedente PNAA che andranno utilizzate per la classificazione degli stabilimenti che operano nel territorio di competenza.

Per quanto concerne l'appropriatezza dei controlli previsti per il piano mangimi, si specifica che nell'ambito delle attività di controllo ufficiale riferite ai singoli capitoli, verrà presa in considerazione l'appropriatezza delle procedure di campionamento e analitiche al fine di assicurare tecniche idonee al raggiungimento degli obiettivi fissati.

Anche alcune tipologie di controlli previsti dal PNAA ricadono nell'ambito di applicazione dei provvedimenti comunitari sugli aiuti finanziari alle aziende del comparto agroalimentare. In caso di irregolarità legate all'utilizzo improprio di medicinali veterinari o di sostanze vietate, le aziende interessate saranno oggetto di riduzione o revoca dei finanziamenti pubblici (premi PAC) a seguito di segnalazione all'Agenzia Regionale Pagamenti in Agricoltura (ARPEA).

A.1.1 SOPRALLUOGHI ISPETTIVI O ISPEZIONI

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni), per quanto concerne il PNAA, devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria, tenuto conto della categorizzazione del rischio degli OSM.

Questi si suddividono in:

a) ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità secondo le frequenze minime stabilite nel Piano Regionale. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al

prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.

b) ispezioni su sospetto: non sono programmate, ma effettuate sulla base di:

- fondato sospetto di irregolarità;
- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata;

c) ispezioni extrapiano: sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Le ASL, trasmettono alla Regione, mediante la scheda ispezioni, gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano.

Per fornire all'OIE dati annuali aggiornati sullo status BSE, nella scheda di rendicontazione delle ispezioni, "scheda ispezioni", è stata inserita una sezione riguardante la rendicontazione delle ispezioni effettuate presso stabilimenti che producono contemporaneamente mangimi per ruminanti e per altre specie animali (doppia linea), pet-food compreso. Sono esclusi gli impianti di trasformazione ai sensi dell'art 24 del Regolamento (CE) n. 1069. In tale sezione della scheda vanno riportate esclusivamente le non conformità sia ispettive che di campionamento relative esclusivamente alla profilassi della BSE, non devono essere riportate tutte le altre non conformità che saranno indicate nella restante sezione della scheda ispezioni.

Attività prevista

Un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di produzione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo;
- imprese di produzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia;
- stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 852/2004;
- stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi;
- stabilimenti di produzione di biodiesel;
- stabilimenti di miscelazione di grassi.

Un'ispezione ogni due anni:

- stabilimenti di commercializzazione di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), del Regolamento (CE) n. 183/2005;
- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;

Per le imprese di cui all'articolo 5, comma 1, del Regolamento (CE) n. 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari, (agricoltori e allevatori) le ispezioni verranno programmate in ambito regionale in base al livello di rischio, utilizzando lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis), e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.

L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato sul PNAA 2015-2018 al paragrafo "sopralluoghi ispettivi o ispezioni".

I Servizi Veterinari nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.
Sempre in tema di verifiche ispettive, o di audit, svolti al fine di categorizzare in base al rischio gli stabilimenti, i Servizi veterinari verificano la presenza del documento dal quale si evince che l'OSM (datore di lavoro) ha effettuato la valutazione dei rischi derivanti da agenti fisici, chimici e biologici (di cui agli, art. 17 comma 1 lett a, art. 28 e art. 29 comma 1 del D.Lvo. n. 81/2008) in materia di sicurezza dei luoghi di lavoro. Nel caso non sia presente tale documento deve essere effettuata apposita comunicazione al Servizio per la prevenzione e la sicurezza negli ambienti di lavoro (SPRESAL) del Dipartimento di Prevenzione della ASL. Le ASL dovranno fornire una sintesi dei risultati dei controlli previsti ai sensi dei suddetti atti normativi corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse.

A.1.2 AUDIT

Il Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che nell'ambito dei piani di controllo sugli alimenti zootecnici, vengano effettuati "Audit" così come definiti dalla normativa, ovvero "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi."

Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2015, rivolgendo le attenzioni alle procedure ed ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che hanno manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti che saranno sottoposti ad audit dovrà essere valutato tenuto anche conto delle risorse disponibili e sarà oggetto di apposita pianificazione concordata con i responsabili di struttura e referenti di settore.

Al riguardo, si invitano i Servizi Veterinari a migliorare la capacità di documentare le azioni legate alle modalità di identificazione e gestione dei rischi nell'ambito dell'alimentazione animale.

A termine di ogni ciclo annuale di audit andrà elaborata la relazione finale descrittiva delle principali non conformità riscontrate utili a tracciare la situazione degli stabilimenti operanti nel territorio di competenza.

Per quanto attiene invece agli audit regionali di secondo livello, è stato avviato un programma di intervento inteso a verificare l'organizzazione e gestione dei piani di attività da parte dell'Autorità competente in ambito locale, secondo quanto previsto nell'apposito capitolo del presente piano (AUDIT DI SISTEMA) al quale si rimanda.

A.2 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE PROTEINE ANIMALI TRASFORMATE – BSE

Obiettivo annuale

Nell'ottica di un generale contenimento della spesa, si rende necessario un miglioramento dell'**efficienza** dei controlli attraverso:

- la riduzione della numerosità campionaria dell'attività di vigilanza sull'intera filiera (visto la diminuzione dei casi di positività negli ultimi anni)
- la delega di alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)

e dell'**efficacia**, attraverso:

- l’orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, intermediari, mezzi di trasporto, allevamenti) e tipologie di mangimi a maggior rischio, anche sulla base delle non conformità riscontrate;
- riduzione dei tempi analitici;

Unità soggette a controllo

Il piano di controllo per la profilassi della BSE 2014 prevede:

Programma di monitoraggio

Il programma di monitoraggio ha essenzialmente una funzione conoscitiva, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

Il programma di monitoraggio, sarà limitato alle aziende zootecniche bovine da latte o della linea vacca vitello poiché rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

I risultati del monitoraggio su queste strutture, collocate a valle della filiera, serviranno ad identificare aree di rischio e di allarme sanitario indicative della situazione nazionale.

Per garantire la sua funzione informativa il programma di monitoraggio è basato su criteri formali di campionamento statistico (la casualità della scelta delle aziende da campionare all’interno di ciascuna ASL è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione).

Programma di sorveglianza sull’intera filiera

Il Programma di Sorveglianza ha funzioni di controllo ufficiale pertanto è basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall’attività di controllo pregressa e dall’analisi della situazione epidemiologica della BSE in Piemonte.

La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all’analisi: 1. all'importazione; 2. stabilimenti di produzione di mangimi; 3. intermediari e depositi; 4. mezzi di trasporto; 5. miscelatori fissi/miscelatori mobili; 6. nell'azienda agricola; 7. altro. Attualmente i luoghi nei quali i Servizi veterinari delle ASL piemontesi dovranno effettuare i prelievi sono: gli stabilimenti di produzione, gli allevamenti, gli intermediari, i depositi, i molini, i mezzi di trasporto, gli essiccatoi.

Le modifiche al Regolamento (CE) n. 999/2001 che permette l’alimentazione dei pesci con proteine animali ricavate da non ruminanti e di mangimi composti contenenti tali proteine, congiuntamente al RASFF che, nell'ultimo anno, ha riportato numerose allerte per presenza di DNA di ruminanti in farine di pesce, suggeriscono che si debba porre particolare attenzione al settore dell'acquacoltura.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Gruppi di ricerche	Dettaglio	PNAA 2015
BSE	monitoraggio	89
	sorveglianza	115
	TOTALE	**204**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

Richiamo alle procedure

Per le procedure operative legate al campionamento ufficiale degli alimenti per gli animali, si rimanda alle "Linee guida" allegate al Piano Nazionale Alimentazione Animale 2015-2018 (allegato 8).

Per le procedure operative legate alla classificazione dei mangimifici in base al rischio, si rimanda all'allegato "Potenziamento del controllo ufficiale sui sistemi produttivi delle industrie mangimistiche" del Piano Nazionale Alimentazione Animale 2015-2018 (allegato 9) che riconferma le precedenti modalità di classificazione del rischio .

Per i provvedimenti da adottare in caso di positività e non conformità, si rimanda all'apposito capitolo incluso nel Piano Alimentazione Animale 2015-2018, che riconferma le precedenti procedure sanzionatorie.

A.3 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI (AMMESSI E NON) NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto il consueto programma di sorveglianza mirato alla rilevazione e/o determinazione di alcuni additivi coccidiostatici e principi farmacologicamente attivi ammessi e non nei mangimi e nell'acqua di abbeverata per animali produttori di alimenti.

Viene confermata al piano di monitoraggio random la ricerca di selenio, rame, ferro, manganese e zinco (33 campioni), al fine di approfondire le conoscenze sull'utilizzo degli additivi zootecnici e di verificarne la conformità ai limiti di legge. Nell'ottica del risparmio, il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)
- Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:
- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (mangimi additivati e mangimi medicati) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.

Unità soggette a controllo

Per la ripartizione dei campioni nell'ambito del piano di sorveglianza, vengono elencati i seguenti criteri indicativi:

Impianti di produzione:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità;
- ✓ carenze nel programma di manutenzione/procedure di pulizia degli impianti/mezzi di trasporto;
- ✓ carenza nei sistemi di contenimento delle polveri negli impianti di produzione;
- ✓ impianti che producono varie formulazioni di mangime, per più specie animali;
- ✓ impianti che producono mangimi con additivi coccidiostatici e/o mangimi medicati sia mangimi che non li contengono;
- ✓ allevamenti intensivi con grande numero di capi;
- ✓ allevamenti che allevano più specie animali o animali in diverse fasi di produzione;
- ✓ allevamenti con incongruenze legate all'uso proprio/improprio di farmaci veterinari e di mangimi medicati;
- ✓ utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi.

Negli impianti di produzione degli alimenti per animali contestualmente all'esecuzione dei campionamenti si procederà alla verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

L'attività di campionamento sarà mirata alla verifica della presenza di principi attivi o additivi vietati, e/o della rispondenza alle condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo o dall'A.I.C. della premiscela medicata utilizzata, in:

- premiscele di additivi;
- mangimi complementari e/o completi;
- mangimi medicati e prodotti intermedi;

Aziende:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità
- ✓ aziende considerate ad allevamento intensivo (valutazioni numeriche dei capi da adeguare alle diverse realtà regionali):
  - allevamenti bovini;
  - da carne: allevamenti ad esclusivo indirizzo da carne >100 capi;
  - da latte: aziende di produzione > 50 capi;
  - allevamenti ovicaprini da latte e da carne: aziende > 100 capi;
  - allevamenti suini: allevamenti suini indirizzo ingrasso > 500 capi;
  - allevamenti equini : allevamenti da carne;
  - allevamenti di polli : allevamenti > 1000 capi;
  - allevamenti tacchini : allevamenti > 1000 capi
  - allevamenti galline ovaiole: allevamenti > 250 capi;
  - allevamenti conigli: allevamenti > 300 capi;
  - allevamenti di selvaggina da penna : allevamenti > 500 capi.

In dettaglio, i campionamenti inseriti nel presente programma di sorveglianza, sono mirati a:

1. determinare la quantità di additivi e principi farmacologicamente attivi ammessi e dichiarati in etichetta (verifica del titolo);
2. rilevare la presenza di farmaci e additivi non ammessi nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;
3. rilevare la presenza di farmaci e additivi non dichiarati ed eventuali utilizzi fraudolenti e impropri nei mangimi o nell'acqua di abbeverata;

4. mettere in evidenza fenomeni di contaminazione crociata/carry over da principi farmacologicamente attivi e additivi in mangimi per specie non bersaglio.

Rispetto al triennio precedente, si è deciso di dividere chiaramente i campioni legati alla ricerca di principi attivi e coccidiostatici a livelli terapeutici da quelli destinati alla messa in evidenza di fenomeni di contaminazione crociata.
Tale scelta è scaturita dalla necessità di stabilire criteri di rischio differenti per le due ricerche ed avere dei dati specifici in merito alle contaminazioni crociate/carry over nei mangimi, utili al fine della gestione della problematica dell'antibiotico-resistenza, e avere un quadro generale della situazione produttiva nazionale. Al riguardo si richiamano le recenti disposizioni comunicate alle Regioni dal Ministero della Salute con nota n. 12392-P-11/05/2015.
Per quanto riguarda la determinazione analitica di principi farmacologicamente attivi a livello di contaminazione crociata, considerato il fatto che i laboratori ufficiali degli II.ZZ.SS hanno la capacità di raggiungere livelli di sensibilità diversi, il campione deve essere inoltrato al laboratorio che dispone di metodiche accreditate adeguate allo scopo. Definendo chiaramente la finalità del prelievo, è quindi possibile indirizzare il campione al laboratorio che possiede la relativa prova accreditata (a tal riguardo si comunica che sarà indispensabile l'utilizzo del nuovo verbale di prelievo PNAA - allegato 1, in cui sarà possibile indicare la finalità del prelievo).

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale, per i punti 1,2,3) :

Gruppi di ricerche	dettaglio	PNAA 2015
PRINCIPI ATTIVI ED ADDITIVI (sorveglianza)	Alofuginone	3
	Avermectina	7
	Avilamicina	4
	Beta-AGONISTI	3
	Carbadox+Olaquindox	6
	CHINOLONICI	17
	Cloramfenicolo	16
	Colistina	3
	CORTISONICI	4
	Decochinato	3
	Diclazuril	3
	FANS	3
	Flavomicina	3
	IONOFORI	12
	MACROLIDI	16
	Metilclopindolo	3
	Nicarbazina+Robenidina	9
	Nifursol	3
	NITROFURANICI	10
	NITROIMIDAZOLICI	6
	PENICILLINE	9
	SULFAMIDICI	17
	TETRACICLINE	11
	Virginiamicina	4
	Tiamulina	3
	Zincobacitracina	9
	TOTALE	**188**

I campioni previsti per la finalità di prelievo di cui al punto 4) sono in totale **136** ripartiti per la ricerca di antibiotici e di coccidiostatici autorizzati e utilizzati nei mangimi nell'allevamento zootecnico.

Si riporta di seguito una tabella riepilogativa del campionamento previsto dal presente programma.

Finalità	Luogo di prelievo	Matrice	Ricerca
1 Verifica del titolo	Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo	Mangime medicato/con coccidiostatici/premiscela di additivi in cui l'etichetta/registro di produzione riporta la sostanza da ricercare	Sostanza riportata in etichetta/registro di produzione
2 uso vietato	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze vietate
3 uso fraudolento/ improprio	allevamento	Mangime o acqua di abbeverata	Sostanze autorizzate non prescritte/autorizzate per la specie o categoria o prescritte/autorizzate, per le quali siano in corso i tempi di sospensione
4 carry over	- Impianto di produzione per il commercio o per autoconsumo e mezzi di trasporto di mangimi sfusi - allevamenti intensivi con grande numero di capi - allevamenti con evidente utilizzo di farmaci veterinari e di mangimi medicati - utilizzo di melasso, grassi e oli come materie prime per mangimi	Mangime "bianco" prodotto/trasportato dopo un mangime medicato o con coccidiostatici	Sostanze aggiunte al mangime medicato/con coccidiostatici prodotto/trasportato in precedenza

Oltre ai citati controlli, anche nel 2015 sono stati programmati, in accordo con l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, ulteriori **30** campioni per ricerca sulfamidici (piano integrativo regionale EXTRAPNAA). La ripartizioni dei citati campioni tra le ASL piemontesi è stata inserita in ARVET.

Viene inoltre mantenuta, come da precedente piano integrativo regionale, la ricerca multiresiduo per coccidiostatici (nicarbazina, robenidina cloridrato, diclazuril, ionofori) al fine di valutare eventuali contaminazioni crociate. La metodica di laboratorio utilizzata permette di individuare 8 degli 11 coccidiostatici autorizzati con Regolamento CE 574/2011. Il piano prevede il prelievo di **40** campioni di mangime nei quali non sia stato dichiarato in etichetta alcun coccidiostatico. Per rispettare le finalità del piano, i Servizi Veterinari avranno cura di eseguire i prelievi presso gli stabilimenti con linea di produzione unica, destinata a lavorazioni miste (additivate/non additivate).

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA

- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di vigilanza;

- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale (si raccomanda la precisione e puntualità dei rendiconti attraverso la corretta compilazione degli allegati 2 e 2a e il tempestivo invio delle schede epidemiologiche in seguito a non conformità).

A.4 PIANO DI CONTROLO UFFICIALE DELLA PRESENZA DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

A.4.1 DIOSSINE - PCB DIOSSINA-SIMILI - PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Obiettivo annuale

L'obiettivo annuale per il piano di controllo diossine, nell'ottica del risparmio e dell'efficienza e visto l'elevato costo degli esami di laboratorio, è quello del mantenimento dei controlli di base. Non è possibile una diminuzione dei campioni in quanto la presenza di diossine - PCB diossina-simili e PCB è stata riscontrata in alcuni prodotti di origine animale in zone a maggior rischio ambientale del territorio regionale. Pertanto il mantenimento di un numero adeguato di controlli è comunque necessario.

Sono recenti le notifiche RASSF dell'Irlanda e della Germania per le quali sono state identificate fra le cause di contaminazione da diossina, rispettivamente, il contatto diretto ai fumi della combustione e l'utilizzo di acidi grassi per scopi tecnici nell'alimentazione animale.

Le suddette permangono tuttora fra alcune delle cause note di contaminazione da diossine e PCB.

In generale le possibili cause di contaminazione sono state già evidenziate nelle note ministeriali n. prot. 17029 del 19/09/2012 e 24036 del 16/12/2013 e nel precedente PNAA 2012-2014, capitolo 3.

Oltre alle contaminazioni riconducibili ai processi di lavorazione, un aspetto critico è rappresentato dall'esposizione di materie prime per mangimi a fonti di emissione di diossine e PCB.

Tali fonti sono rappresentate da impianti industriali i cui cicli di lavorazione possono rilasciare PCDD/F e PCB nell'ambiente (ad es. acciaierie, inceneritori, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli, ecc.).

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti), tipologie di mangimi (materie prime, grassi animali e vegetali) e zone territoriali a maggior rischio.

  Per quanto riguarda i foraggi (fieni, insilati, "unifeed") si raccomanda di prelevare in prossimità di potenziali fonti di emissione (acciaierie, inceneritori di rifiuti, cementifici, industrie di lavorazione dei metalli) o privilegiando quelli che hanno subito un processo di essicazione industriale, e per quanto riguarda gli additivi quelli di origine minerale (in particolare solfati quali solfato di rame, argille caoliniche, carbonati e ossidi). VEDI PARTE GENERALE

- utilizzo delle buone pratiche zootecniche, elaborate dall'IZS di Torino, per la prevenzione della contaminazione da diossine e PCB in allevamento

- riduzione dei tempi analitici; (considerato il consistente aumento, per alcune ricerche appaltate ad altri IZS, dei tempi di risposta dei laboratori)

Unità soggette a controllo

Il Piano di controllo relativo alla presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali quali la Diossina, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili, è articolato in un programma di **monitoraggio**, basato su criteri formali di campionamento statistico casuale, e in

un programma di **sorveglianza** volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale.

Lo scopo principale del monitoraggio è la raccolta di informazioni a distribuzione casuale dei campionamenti, che permettono di determinare quali siano le risposte più appropriate, nell'immediato ed a lungo termine, all'esistenza di problemi sanitari e, attraverso l'analisi dei dati raccolti, la determinazione delle priorità per le attività a lungo termine, la predisposizione di differenti strategie di azione e la determinazione dei loro probabili costi e benefici.

I campioni devono essere prelevati presso:

- Impianti di produzione
  - impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale;
  - impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale;
  - impianti di produzione di additivi e premiscele;
  - mangimifici a scopo commerciale.
- Distribuzione
  - depositi di materie prime per mangimi
- Trasportatori
  - alimenti per animali
- Aziende
  - allevamenti che utilizzano mangimi composti
- Essiccatoi (materie prime di origine vegetale ed animale)

Il prelievo dei campioni ufficiali secondo il programma di sorveglianza, almeno per quanto riguarda alcune tipologie di alimenti e in particolare per le materie prime, terrà anche conto del documento di mappatura del rischio chimico a livello del territorio regionale prodotto nel 2011 grazie alla collaborazione tra l'IZS-PLVA e l'ARPA Piemonte.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015
Monitoraggio	Diossine + PCB diossina simili (stesso campione)	25
	TOTALE	**25**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015
Sorveglianza	Diossine + PCB diossina simili e PCB non diossina simili (stesso campione)	18
	TOTALE	**18**

Si raccomanda di prestare attenzione alla compilazione del nuovo verbale di prelevamento in quanto è necessario acquisire informazioni maggiori rispetto agli altri prelievi, sul paese di origine e sul trattamento subito dal mangime, al fine di raccogliere dati che possano essere forniti all'EFSA (allegato 1 PNAA 2015-2018).

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano diossine – PCB diossina-simili e PCB)
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di vigilanza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di sorveglianza;
  - mappatura delle aree geografiche a maggior rischio
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.4.2 MICOTOSSINE

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Nell'ottica del risparmio, il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- mediante l'utilizzo dell'analisi multimicotossina per ogni campione prelevato, in modo tale da razionalizzare le risorse economiche e umane nonché di semplificare i carichi di lavoro. Potrà ancora essere valutata l' incidenza di contaminazione di più micotossine nello stesso campione.

Pertanto, in ogni matrice prelevata, si dovranno effettuare, ove possibile, le seguenti determinazioni:

- ✓ Mais e prodotti derivati: aflatossine, ocratossina, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine;
- ✓ Grano: aflatossine, ocratossina, deossinivalenolo, tossine T2 e HT2;
- ✓ Avena: Tossine T2 e HT2

Nel caso di impossibilità ad effettuare le analisi multimicotossina, il laboratorio di referenza dovrà riferire, all'Autorità di controllo, le relative motivazioni.

- Concentrando le risorse disponibili su ricerche per le aflatossine per le quali esistono dei limiti di legge;
- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione).

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime, mangimi per vacche da latte – per il pericolo di trasmissione delle aflatossine nel latte, altre filiere dove esiste la possibilità di carry-over nei prodotti di origine animale) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.
- campionamento di materie prime quali granella, secondo le modalità descritte nella circolare regionale protocollo n. 25898/DB 2017 del 12 ottobre 2012.

In merito alle modalità di prelievo di materie prime in granella sopra richiamate, si precisa che ai Servizi Veterinari spetta il compito di prelievo del campione globale avendo cura di unire in modo uniforme i campioni elementari. Il campione globale, opportunatamente etichettato e sigillato, andrà inviato al competente laboratorio IZS che provvederà alla successiva macinazione e formazione dei campioni finali. Al campione globale dovrà essere allegato, oltre al verbale di prelievo, anche la documentazione di delega (allegati 2 e 2a del PNAA 2015-2018).

Unità soggette a controllo

La contaminazione da micotossine nei mangimi, richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione:

- La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 prevedeva che gli Stati membri dovessero attuare un programma coordinato di controlli al fine di verificare le concentrazioni di micotossine (aflatossina B1, ocratossina A (OTA), zearalenone (ZEA), deossinivalenolo (DON), fumonisine e tossine T-2 e HT-2) nei mangimi, indicando i metodi di analisi. Prevedeva inoltre campionamenti casuali e campionamenti mirati, questi ultimi su materie prime per mangimi, in cui si ritiene possibile la presenza di concentrazioni elevate di micotossine, ad esempio cereali, semi oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti, nonché materie prime per mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze.
- La Raccomandazione 2006/576/CE del 17 agosto 2006 relativa alla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali, raccomanda agli Stati membri di potenziare il controllo della presenza di tali contaminanti nei cereali e nei prodotti a base di cereali destinati all'alimentazione degli animali e nei mangimi composti trasmettendo regolarmente alla Commissione i risultati analitici ottenuti, per inserirli in una banca dati; fornisce inoltre per i suddetti contaminanti dei valori di riferimento.

Nel piano di monitoraggio, si dovranno effettuare controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte per monitorare condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali aflatossine, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine T-2 ed HT-2 corrispondenti a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti derivati di origine animale.

Obiettivi :

1. Verifica dello stato di contaminazione da micotossine non normate su materie prime e prodotti derivati finalizzata alla evidenziazione di prevalenze riferibili a specifiche produzioni utilizzate in aree geografiche più suscettibili a rischio.
2. Valutazione della copresenza di più micotossine nello stesso campione per raccogliere informazioni su potenziali effetti tossici derivanti dall'azione sinergica di più micotossine nello stesso campione.
3. Effettuazione di analisi su campioni di avena e grano per la ricerca e determinazione delle tossine T2 e HT2 tramite l'utilizzazione di un metodo di screening quantitativo basato sulla tecnica ELISA. o altre tecniche validate.

Il piano di sorveglianza dovrà coinvolgere tutta la filiera per evidenziare eventuali non conformità o situazioni a rischio, delle conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normativi cogenti. La numerosità campionaria è stabilita sulla base di evidenze scientifiche riconducibili essenzialmente a fattori climatici, fattori produttivi, e consistenza delle aziende.

Obiettivi:

1. Verifica della conformità, sia delle materie prime che dei prodotti derivati come mangimi complementari e completi, ai tenori massimi di quelle micotossine che rivestono maggiore importanza da un punto di vista di rischio sanitario (aflatossine, ocratossina e fumonisina). Mentre per le aflatossine e l'ocratossina sarà verificata la conformità alle normative vigenti,

prevedendo pertanto anche la possibilità di ricorrere alle analisi di revisione, per le altre micotossine, i valori riscontrati nelle analisi per la valutazione dello stato di contaminazione saranno valutati rispetto alla Raccomandazione 2006/576/CE con azioni a carico delle ASL finalizzate alla individuazione di destinazioni d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali meno sensibili alle relative micotossine. Si ricorda che i suini, gli equini ed i conigli rappresentano le specie più sensibili ed i ruminanti la specie meno sensibile.

2. Effettuazione del controllo lungo tutta la filiera zootecnica.

   Le matrici che saranno prese in considerazione saranno il mais ed i relativi prodotti derivati e sottoprodotti del mais, il grano, l'avena ed i mangimi composti.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015
Monitoraggio	MANGIMI PER ANIMALI DA REDDITO Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone DON Fumonisine	36
	MANGIMI SECCHI PER ANIMALI DA COMPAGNIA Aflatossina B1 Ocratossina A	11
	Tossina T2 Tossina HT 2	26
	TOTALE	**73**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015
Sorveglianza	Aflatossina B1 Ocratossina A Zearalenone DON Fumonisine	51
	TOTALE	**51**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano micotossine)
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.5 METALLI PESANTI E CONTAMINANTI AMBIENTALI

Obiettivo annuale

È previsto soltanto un programma di monitoraggio ed il prelievo di campioni casuali da filiere o popolazioni a maggior rischio.

Unità soggette a controllo

- mangimifici ed allevamenti che utilizzano farine di pesce, per la ricerca di arsenico

- mangimifici che producono mangimi per equini e bovini, allevamenti equini e bovini, per la ricerca di cadmio

- mangimifici ed allevamenti che producono ed utilizzano matrici ad alto tenore proteico, riso e derivati ottenuti dal latte per la ricerca di melamina

- mangimifici ed allevamenti che utilizzino farine di pesce, per la ricerca di mercurio

- allevamenti di bovini da latte o a produzione mista che utilizzano insilati, per la ricerca di nitriti

- mangimifici che utilizzano farine di pesce, grassi ed oli di origine animale e producono mangimi per galline ovaiole, tacchini, bovini da latte, acquacoltura, allevamenti di galline ovaiole, tacchini, acquacoltura, per la ricerca di pesticidi clorurati

- allevamenti bovini che utilizzano insilati o foraggi prodotti in prossimità di grandi vie di comunicazione per la ricerca di piombo

- prodotti coltivati ad alta quota e a bassa quota, per la ricerca di radionuclidi

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo, contaminando le produzioni finali.

Tra le sostanze chimiche che possono contaminare i mangimi sono compresi pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Gruppi di ricerche	Dettaglio – monitoraggio	PNAA 2015
METALLI E ALTRI CONTAMINANTI	As, Cd, Hg, Melamina,Nitriti, Pb, radionuclidi, pesticidi clorurati, GTH	82
	TOTALE	**82**

Trieptanoato di glicerina (GTH)

Il trieptanoato di glicerina è un marcatore dei prodotti derivati dai prodotti di categoria 1 e 2, previsto dall'allegato 8, capo V del Regolamento (CE) n.142/2011.

Al fine di garantire che i prodotti di categoria 1 e 2 non entrino nella catena dei mangimi, è stato necessario inserire nel presente Piano la ricerca del GTH in tali materiali, da effettuarsi presso stabilimenti che trasformano materiali di categoria 1 e 2, riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 1069/2009. Le analisi saranno svolte dal Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Proteine Animali nei mangimi. Poiché attualmente esiste un solo laboratorio accreditato per questa metodica, nel 2015 è stato previsto per il Piemonte 1 solo campione.

Anche alla luce delle segnalazioni di allerta comunitarie che hanno evidenziato la contaminazione da arsenico in alimenti a base di pesce per gatti, si ritiene opportuno, ove possibile, indirizzare i controlli verso questa tipologia di mangime (mangime umido a base di pesce per cani e gatti) in attività extraPNAA:

Gruppi di ricerche	Piano integrativo regionale Pet Food monitoraggio 2015
Arsenico	50
Mercurio	50

Nell'ambito del piano sono previsti, come attività extrapiano, 50 campioni di farina di pesce o di mangimi a base di farina di pesce per la ricerca di Arsenico, Mercurio, Cadmio e Piombo.

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano metalli pesanti e contaminanti)
- **di efficacia**:
  - corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità.
- **di attività**:
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale

A.6 SALMONELLE

Obiettivo annuale

Nel presente piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Per quanto concerne il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli, questa si può ottenere:

- diminuendo il numero di ricerche per salmonella in mangimi a minor rischio ed aumentando le ricerche nei mangimi a maggior rischio microbiologico (materie prime, mangimi per suini e polli e mangimi per animali da compagnia).
- integrazione con i piani di Sanità animale per la profilassi delle salmonellosi negli allevamenti avicoli e suini;
- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione).

il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime, mangimi per suini, animali da compagnia e pollame) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici.

Unità soggette a controllo

Il presente programma ha il duplice scopo di consentire la valutazione della contaminazione microbica da Salmonella spp. dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale (programma di monitoraggio) e di mettere in atto delle misure finalizzate al controllo a seguito dell'applicazione di un piano di campionamento basato su criteri di rischio precedentemente identificati (programma di sorveglianza).

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato al monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da Salmonella spp nelle materie prime per mangimi di origine vegetale maggiormente utilizzate tal quali nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli. Sulla base dei dati acquisiti e trasmessi dai Paesi Membri la Commissione Europea provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione da Salmonella spp. ritenuto accettabile, al fine di ridurre la prevalenza di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, così come definiti dal Regolamento (CE) n. 2160/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Il programma di sorveglianza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività.

Per il 2015 continua il programma di controllo sulla presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi composti per **animali da compagnia**. Tale programma si rende necessario al fine della tutela degli animali familiari, anche in seguito alle recenti allerte comunitarie legate al settore del pet food, che hanno accresciuto l'attenzione dell'opinione pubblica su questa problematica. Inoltre è stata presa in considerazione la condizione di stretta convivenza degli animali da compagnia con l'uomo, condizione che può causare un aumento del rischio zoonosi derivante da contaminazioni da Salmonella spp.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015	Piano integrativo regionale 2015
MONITORAGGIO (materie prime e mangimi composti)	SALMONELLE	80	14
	TOTALE	**80**	**14**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015	Piano integrativo regionale 2015
SORVEGLIANZA (semi di soia e derivati, mangimi composti per pollame, mangimi composti per suini)	SALMONELLE	54	16
	TOTALE	**54**	**16**

Tipo piano	Dettaglio	PNAA 2015 SORVEGLIANZA	Piano integrativo regionale 2015 MONITORAGGIO
MANGIMI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	SALMONELLE	15	12
MANGIMI PER ANIMALI DA COMPAGNIA	**TOTALE**	**15**	**12**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - mantenimento dei costi di esercizio del PNAA (piano salmonella);
- **di efficacia:**
  - corretta individuazione delle tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
  - diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;
- **di attività:**
  - mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale.

A.7 PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEI MANGIMI

Obiettivo annuale

Nel piano di controllo è previsto un programma di monitoraggio e di sorveglianza. Il miglioramento dell'**efficienza** dei controlli si può ottenere:

- concentrando il numero di ricerche per OGM su operatori a maggior volume produttivo tenuto anche conto dei flussi di scambio e provenienza delle materie prime

- delegando alcuni controlli al personale tecnico dei Servizi veterinari (tecnici della prevenzione)

Per quanto riguarda il miglioramento dell'**efficacia** è possibile attraverso:

- l'orientamento dei controlli ufficiali verso filiere (mangimifici, allevamenti) e tipologie di mangimi (materie prime come la soia) a maggior rischio;
- riduzione dei tempi analitici
- campionamento di materie prime quali granella, secondo le modalità descritte nella circolare regionale protocollo n. 25898/DB 2017 del 12 ottobre 2012.

Unità soggette a controllo

La normativa di riferimento in materia di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) è rappresentata principalmente dai due Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

I controlli per il programma di sorveglianza andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento CEE 1804/99 e s.m.i. per la ricerca degli OGM autorizzati, mentre quelli per l'attività di vigilanza saranno diretti ai soli stabilimenti di produzione degli alimenti zootecnici per la ricerca degli OGM autorizzati.

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 sono, dal 1 gennaio 2006, assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Attività prevista

campioni previsti a livello regionale:

Tipo di piano	Dettaglio	PNAA 2015
MONITORAGGIO	OGM AUTORIZZATI	12
	OGM NON AUTORIZZATI	5
	TOTALE	**17**

Tipo di piano	Dettaglio	PNAA 2015
SORVEGLIANZA	OGM	15
	TOTALE	**15**

Indicatori

- **di efficienza:**
  - diminuzione dei costi di esercizio del PNAA (piano ogm);
- **di efficacia:**

- corretta individuazione delle aree di rischio, tipologie di mangimi, specie animale, confermate dall'aumento delle non conformità nell'ambito di attuazione del piano di sorveglianza;
- diminuzione delle prevalenze di positività nell'ambito dell'attuazione del piano di monitoraggio;

➢ **di attività:**

- mantenimento dei LEA già stabiliti a livello nazionale.

Come da PNAA 2015-2018 viene introdotta la "Check List Censimento impianto produzione mangimi NON OGM" (Allegato 4 bis) volta alla conoscenza della realtà territoriale in merito alla produzione di mangimi destinati alla filiera NON OGM, (settore biologico, adesioni a disciplinari di produzione che comportano il non utilizzo di OGM). La check-list rappresenterà uno strumento essenziale per supportare la distribuzione futura dei campionamenti ufficiali del presente capitolo e lo svolgimento delle attività ispettive sugli impianti di produzione nel settore OGM presenti nel territorio di competenza;
La stessa, dovrà essere compilata per tutti i mangimifici (produzione per l'immissione in commercio di mangimi o autoconsumo) che producono esclusivamente o per una quota parte della loro attività (ad esempio linee separate convenzionale e non OGM), mangimi che non contengono OGM e pertanto, privi dell'indicazione della presenza di OGM in etichetta. Si evidenzia che la produzione di mangimi che non contengono OGM è prassi in diversi settori, quali il biologico, la produzione legata all'adesione volontaria ad alcuni disciplinari di produzione, o la scelta da parte dell'OSM di non utilizzare materie prime GM nella produzione di mangimi. L'etichetta negativa, ovvero la dichiarazione di assenza di OGM nel mangime, non è richiesta dalla normativa, a differenza della dichiarazione della presenza di OGM e del settore biologico.
La compilazione della check-list potrà avvenire al momento dell'ingresso in stabilimento per il prelievo di un campione ufficiale previsto dal presente capitolo.

<u>Studio pilota sull'impiego, nell'allevamento intensivo dei suini da ingrasso, di molecole ad azione antimicrobica somministrate attraverso mangimi medicati</u>

Introduzione

Traendo spunto dai risultati del PNAA sulla ricerca di molecole ad azione antimicrobica, che evidenziano esigue percentuali di positività, il CReAA in collaborazione con il BEAR e con il Centro Regionale di Farmacovigilanza veterinaria, approfondiranno l'argomento attraverso uno studio pilota che coinvolgerà i Servizi Veterinari delle ASL CN1 e TO3, nonché alcuni medici veterinari liberi professionisti che svolgono la loro attività nella filiera suina.

Obiettivi

- Avviare un'indagine conoscitiva sull'impiego, negli allevamenti suini, di antimicrobici attraverso alimenti medicati, anche al fine di verificare l'adeguatezza dei controlli ufficiali previsti dal PNAA;
- Aumentare l'efficacia e l'appropriatezza delle verifiche svolte dai SS.VV. delle ASL sulle diverse classi di antimicrobici;
- Valutare il grado di antibiotico-resistenza presente negli allevamenti coinvolti nella sperimentazione.

Materiali e metodi

L'indagine interesserà allevamenti intensivi di suini da ingrasso (tipologia post-weaning – sito 2 in regime di tutto pieno - tutto vuoto) così ripartiti:

- 5 allevamenti censiti nell'ASL CN1;
- 5 allevamenti censiti nell'ASL TO3.

Negli allevamenti selezionati verranno svolti approfondimenti circa l'utilizzo di mangimi medicati (numero prescrizioni/anno, tipologia dei principi attivi utilizzati, quantitativi, prescrizioni in deroga, appropriatezza dei trattamenti eseguiti, ecc.). A tal fine, il *Centro di Referenza Regionale per la Farmacovigilanza Veterinaria,* si farà carico della tracciabilità del farmaco utilizzato negli allevamenti, anche tramite i dati presenti nel sistema informativo regionale **TO-BE**.
La sperimentazione prevederà inoltre alcuni prelievi al macello, finalizzati alla valutazione del grado di antibiotico-resistenza acquisita dai suini oggetto dello studio, rispetto agli antimicrobici utilizzati nel ciclo di ingrasso. Tali verifiche verranno svolte nell'ambito del "Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza

agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali” di cui alla decisione 2013/652/UE (cfr circolare regionale n. 9543/A14060 del 14.05.2015).

ORGANIZZAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA CORRETTA APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI CE/1069/2009 E UE/142/2011. PIANO 2015-2018

Con l'entrata in applicazione del Reg. CE/1069/2009 e del suo documento applicativo, il Reg. UE/142/2011 (entrambi in vigore applicativo dal 4/3/2011), ha preso l'avvio una nuova fase storica riguardante i sottoprodotti di origine animale (SOA) ed loro prodotti derivati. Conseguentemente, anche le attività di controllo ufficiale necessitano di un aggiornamento che tenga in considerazione l'evoluzione normativa, i suoi principi innovativi e le nuove tipologie di attività ricomprese nell'ambito applicativo.

L'attività di controllo ufficiale sulla corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale ha assunto negli ultimi anni una notevole importanza e non si disgiunge dalle altre attività di controllo previste dal Piano regionale integrato sulla sicurezza alimentare, riguardando in modo trasversale tutte le Aree funzionali veterinarie.

Dagli utilizzi più tradizionali dei sottoprodotti e dei prodotti derivati (alimentazione animale e petfood), si sono sviluppati, negli ultimi anni, nuovi indirizzi di valorizzazione rivolti ad un maggiore sfruttamento di tali risorse in ambito agronomico e, soprattutto nel recupero energetico. Ne deriva contestualmente un innalzamento del livello di attenzione dei Servizi su tematiche meno "tradizionali" e più complesse (anche per gli aspetti ambientali ed agronomici che queste rivestono).

Inoltre, si rileva l'aumento esponenziale di attività "registrate" che richiedono, comunque un livello di attenzione e di considerazione maggiori del passato (trasportatori, commercianti, intermediari, utilizzatori agricoli di fertilizzanti organici/ammendanti).

Pertanto, una particolare attenzione dovrà essere riservata agli impianti di biogas di recente attivazione, agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA), alle attività di commercio all'ingrosso di fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA, nonchè alle aziende agricole detenenti animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA.

Tuttora aperta resta la questione dell'utilizzo di sostanze inappetibilizzanti nelle PAT o nelle farine utilizzate per la produzione di fertilizzanti organici. Il Ministero della Salute sta definendo, in accordo con il Gruppo Interregionale sui SOA e le associazione di categoria, una circolare esplicativa in merito (che dovrebbe, altresì, chiarire, gli obblighi

La recente normativa comunitaria in tema di SOA ha introdotto nuovi concetti di analisi del rischio relativi ai sottoprodotti, in particolare i concetti di "starting point", di "end point" e, analogamente al settore degli alimenti, di "registrazione" di talune attività considerate a minor rischio sanitario. Il Reg. CE/1069/2009 e il Reg. UE/142/2011, concorrono, tra l'altro, a risolvere i problemi legati a:

- mancanza di certezze in merito al campo d'applicazione. In precedenza non era chiaro a partire da quale punto della filiera i prodotti non fossero più considerati SOA e quindi non si applicassero più le prescrizioni del Regolamento;
- categorizzazione dei SOA, non sempre proporzionata ai rischi ad essi connessi;
- disciplina autorizzativa di taluni locali, che pur rientrando nell'ambito d'applicazione del Regolamento devono ottenere un doppio riconoscimento (a norma della legislazione sui SOA e della legislazione ambientale);
- alcune deroghe importanti che il Regolamento attuale non prende in considerazione (impatto SOA per la ricerca, catastrofi naturali, ecc.).

Le linee guida nazionali, concordate tra le Regioni ed il Ministero della Salute (Rep. Atti 20/CU del 07/02/2013), in sostituzione del precedente Accordo Stato Regioni del 1 luglio 2004 sono state recepite dalla Regione Piemonte con DGR 18-6184 del 29/07/2013, a cui si rimanda.

In ogni caso, il Ministero della Salute, in accordo con le Regioni, anche per il 2015 ha ravvisato la necessità di continuare a pianificare i controlli ufficiali secondo una preventiva valutazione e analisi del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009.

Si rende quindi necessario mantenere una puntuale classificazione in base al rischio degli impianti presenti sul territorio, in funzione alle diverse tipologie di attività svolte, in modo da:

- determinare la frequenza dei controlli sulla base di elementi predefiniti ed oggettivi;
- controllare gli stabilimenti con valutazione del rischio sovrapponibile, utilizzando parametri di valutazione omogenei.

Si riconferma, pertanto, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in excel, completato da un'intestazione che deve riportare i dati anagrafici identificativi dello stabilimento). Lo stabilimento è posto in una delle tre classi di rischio individuate:

<30: rischio basso, da 30 a < 45: rischio medio, da 45: rischio alto

I criteri e le istruzioni operative di dettaglio ai fini di ottenere un classificazione omogenea sono descritte nell'Allegato B alla nota regionale di trasmissione prot. 22105/20.04 del 02/07/2008.

Le tabelle seguenti evidenziano le frequenze dei controlli in funzione del nuovo quadro regolamentare.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Regolamento CE/1069/2009

1. Controlli da effettuare nelle fasi di produzione dei sottoprodotti di origine animale

Queste verifiche completano i normali controlli in materia di requisiti igienico sanitari, strutturali, gestionali e di autocontrollo, svolti negli impianti all'ingrosso di produzione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale o contenenti prodotti di origine animale (macelli, sezionamenti, laboratori di prodotti a base di carne, preparazioni, caseifici, depositi frigoriferi, ecc.), nonché negli esercizi al dettaglio in sede fissa o su aree pubbliche.

La frequenza minima dei controlli è pertanto riconducibile alle frequenze stabilite nel PRISA 2015 per il personale dei Servizi di Area B delle ASL.

In particolare la vigilanza sulla corretta gestione dei sottoprodotti nei luoghi di loro produzione deve riguardare almeno:

- ✓ la verifica dell'esistenza, nel piano di autocontrollo, di una specifica procedura per la gestione dei sottoprodotti di origine animale;
- ✓ la corretta identificazione dei contenitori (da ricordare il cambiamento del codice colore per i materiali di Categoria 1, da rosso a nero, in tutte le fasi di raccolta, deposito e trasporto);
- ✓ le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- ✓ il controllo dei documenti commerciali e del registro delle partite spedite, di cui all'art. 22 del Reg. CE/1069/2009, qualora previsto (nelle nuove linee guida applicative del 07/02/2013, vengono, infatti, mantenute le deroghe già previste dalla Accordo Stato Regioni del 1/7/2004).

2. Controlli in fase di trasporto, deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.

Obiettivi annuali:

- **DI AUMENTO DELL'EFFICACIA**:

  estensione dei controlli ufficiali alle attività soggette al regime di registrazione (compatibilmente con le risorse umane disponibili). Incremento dell'attenzione sugli impianti di biogas che utilizzano SOA tra i materiali introdotti (in sensibile aumento in Piemonte). Aumento dell'attenzione sugli impianti di produzione e magazzinaggio fertilizzanti organici a base di farine di carne ed aumento della tracciabilità delle fasi successive di commercializzazione.

  Aumento dell'attenzione agli impianti di combustione e cogenerazione (che utilizzano SOA)

3) <u>Unità soggette a controllo</u> (al 17/02/2015)

CAT.	TIPOLOGIE DI IMPIANTI RICONOSCIUTI Reg. CE/1069/2009	N° IMPIANTI
1	Magazzinaggio prodotti derivati ex art. 24 j)	**0**
2	Magazzinaggio prodotti derivati ex art. 24 j)	**0**
3	Magazzinaggio prodotti derivati ex art. 24 j)	**11**
1	Magazzinaggio/transito SOA prodotti freschi ex art. 24 i)	**14**
2	Magazzinaggio/transito SOA prodotti freschi ex art. 24 i)	**0**
3	Magazzinaggio/transito SOA prodotti freschi ex art. 24 i)	**10**
1	Magazzinaggio/transito SOA con manipolazione ex art 24 h)	**5**
2	Magazzinaggio/transito SOA con manipolazione ex art 24 h)	**0**
3	Magazzinaggio/transito SOA con manipolazione ex art 24 h)	**13**
1	Trasformazione ex art. 24 a)	**2**
2	Trasformazione ex art. 24 a)	**0**
3	Trasformazione ex art. 24 a)	**6**
3	Produzione petfood (solo da SOA trasformati) ex art 24 e)	**5**
3	Produzione petfood (anche da SOA non trasformati) ex art 24 e)	**4**
2	Produzione fertilizzanti ex art. 24 f)	**1**
3	Produzione fertilizzanti ex art. 24 f)	**4**
2	Biogas ex art. 24 g)	**16**
3	Biogas ex art. 24 g)	**8**
1-2-3	Inceneritore e coinceneritore ex art. 24 b) e c)	**0**
1-2-3	Inceneritore e coinceneritore a bassa capacità ex art. 24 b) e c)	**4**
1-2-3	Impianto di combustione o cogenerazione ex art 24 d)	**5**
TOTALE IMPIANTI RICONOSCIUTI		**108**

CAT.	TIPOLOGIE DI ATTIVITA' REGISTRATE Reg. CE/1069/2009	N° ATTIVITA'
3	API -Sottoprodotti dell'apicoltura	2
3	BHHP -Lavorazione corna	1
1	GATRP -Trofei e tassidermia	3
2	GATRP -Trofei e tassidermia	2
3	GATRP -Trofei e tassidermia	5
3	INTERM -Manipolazione prodotti intermedi	3
2	OTHER -Altri impianti tecnici	1
3	PHAR -Farmaci, diagnostici, dispositivi medici	10
3	ROTHER -Altri operatori registrati (Az. Agr. con animali, utilizzatori di fertilizzanti organici con SOA)	2
3	TAN -Conceria	2
1	TRADER -Commercianti	8
2	TRADER -Commercianti	1
3	TRADER -Commercianti	18
2	TRADER -Commercianti fertilizzanti	4
3	TRADER -Commercianti fertilizzanti	17
1	TRANS -Trasportatori	18
2	TRANS -Trasportatori	12
3	TRANS -Trasportatori	26
3	UCOSM -Cosmetica	1
3	WHBF -Lana,peli,setole suino,piume,parti piume/piumino	5
2	Usi in deroga - UDOG -CANILI, RIFUGI	2
3	Usi in deroga - UDOG -CANILI, RIFUGI	4
2	Usi in deroga - URBP -Utilizzo per rettili e rapaci	2
3	Usi in deroga - URBP -Utilizzo per rettili e rapaci	1
2	Usi in deroga - UWILD -Utilizzo per animali selvatici	1
3	Usi in deroga - UWILD -Utilizzo per animali selvatici	2
2	Usi in deroga - UZOO -Zoo, circo	4
3	Usi in deroga - UZOO -Zoo, circo	4
TOTALE ATTIVITA' REGISTRATE		**161**

Lo schema seguente stabilisce le frequenze annuali dei controlli in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, preventivamente calcolate con le modalità citate nei precedenti paragrafi e conformi alle frequenze minime previste dal Ministero della Salute.

		FREQUENZE ANNUALI MINIME DEI CONTROLLI SUGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI					
		ISPEZIONI			AUDIT		
CAT.	Tipologia impianto riconosciuto 1069	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
1-2	Magazzinaggio/transito SOA con manipolazione ex art 24 h)	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
1-2	Magazzinaggio/transito SOA prodotti freschi ex art. 24 i)	bimestrale	trimestrale	quadrimestrale	biennale		
1-2	Trasformazione ex art. 24 a)	quindicinale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
1-2	Magazzinaggio prodotti derivati ex art. 24 j)	semestrale	annuale	annuale	biennale		
1-2	Inceneritore a bassa capacità ex art. 24 b)	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
1-2-3	Impianto di combustione o cogenerazione ex art 24 d)	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Produzione fertilizzanti ex art. 24 f)	mensile	bimestrale	trimestrale	biennale		
3	Magazzinaggio/transito SOA con manipolazione ex art 24 h)	mensile	bimestrale	quadrimestrale	biennale		
3	Magazzinaggio/transito SOA prodotti freschi ex art. 24 i)	bimestrale	trimestrale	semestrale	biennale		
3	Trasformazione ex art. 24 a)	quindicinale	mensile	bimestrale	annuale	biennale	
3	Produzione petfood (solo da SOA trasformati) ex art 24 e)	trimestrale	quadrimestrale	semestrale	biennale		
3	Produzione petfood (anche da SOA non trasformati) ex art 24 e)	mensile	bimestrale	trimestrale	annuale	biennale	
3	Magazzinaggio prodotti derivati ex art. 24 j)	semestrale	annuale	annuale	biennale		
2-3	Biogas ex art. 24 g)	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		

		FREQUENZE ANNUALI MINIME DEI CONTROLLI SULLE ATTIVITA' REGISTRATE					
		ISPEZIONI			AUDIT		
CAT.	Tipologia attività registrata 1069	Alto	Medio	Basso	Alto	Medio	Basso
3	Lavorazione lane e peli, pettinature	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Farmaceutici, dispositivi medici	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Trofei di caccia, tassidermie, apicoltura, corna	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Manipolazione prodotti intermedi	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
3	Concerie	quadrimestrale	semestrale	annuale	biennale		
2-3	Altri impianti tecnici	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione in canili e gattili	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione in zoo e/o circhi	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione rettili e rapaci	semestrale			non previsto		
2-3	Utilizzatori per alimentazione animali selvatici	semestrale			non previsto		
	Utilizzatori scopi didattici, diagnostici, ricerca	semestrale			non previsto		
1-2-3	Commercianti e intermediari (con trasporto)	random (automezzi a campione)			non previsto		
1-2-3	Trasportatori conto terzi	random (automezzi a campione)			non previsto		
1-2-3	Altri operatori registrati e az. agr. con animali, utilizzatori di fertilizzanti organici con SOA	semestrale			non previsto		

Queste frequenze rappresentano un'indicazione di minima, suscettibile di variazioni nell'ambito della programmazione aziendale dell'attività di controllo dei Servizi Veterinari territorialmente competenti, in funzione delle dimensioni dell'impianto o dell'attività, della valutazione e dell'analisi dei rischi, nonché delle garanzie offerte dall'impresa in base ai contenuti ed all'applicazione del piano di autocontrollo aziendale.

Al fine di consentire di verbalizzare/evidenziare i principali risultati del controllo posto in essere, si continueranno ad utilizzare due tipologie di verbali, che dovranno essere controfirmati dal personale dell'impresa presente all'ispezione al termine di ogni intervento di controllo (Allegato 7.2: Mod. Vis 1069 e Allegato 7.3: Vaudit 1069). In ogni caso di **rilevamento di non conformità**, dovrà, inoltre, essere sempre compilata l'apposita scheda, riportante modalità e tempi di risoluzione (Allegato 7.4: Mod. NC 1069**)**
Per quanto attiene le attività di ispezione, qualora le stesse abbiano una frequenza superiore a quadrimestrale, non è obbligatorio che ad ogni accesso vengano effettuate tutte le verifiche indicate nel verbale Vis1774. Tuttavia si ritiene necessario svolgere sistematicamente le seguenti verifiche:

a. Verifica corretta gestione materiali in ingresso
b. Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati
c. Verifica del rispetto dei parametri di processo
d. Verifica del registro delle partite di sottoprodotti

Si rimanda alle singole programmazioni aziendali, la scelta della modalità operativa più opportuna e compatibile con le esigenze del Servizio.

Ministero della Salute – Regione Piemonte ASL _____

Mod. Vis 1069

VERBALE ISPETTIVO N°……..

Ditta _____
Via _____ n° _____ Comune _____
Titolare/Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio_____
Tipologia/e di attività sottoposta ad ispezione _____

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

RICONOSCIUTE
- ☐ TRANSITO FRESCHI **con** manipolazione CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
- ☐ TRANSITO FRESCHI **senza** manipolazione CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
- ☐ TRASFORMAZIONE CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
- ☐ MAGAZZINAGGIO PRODOTTI DERIVATI CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
- ☐ INCENERITORE BASSA CAPACITA'
- ☐ PETFOOD CHE INTRODUCE SOA ⊙ GREZZI ⊙ TRASFORMATI
- ☐ BIOGAS ☐ COMPOSTAGGIO
- ☐ COMBUSTIONE GRASSO IN CALDAIA

ALTRE REGISTRATE
- ☐ COMMERCIANTI - INTERMEDIARI
- ☐ TRASPORTATORI CONTO TERZI – NOLEGGIO
- ☐ ALTRI OPERATORI REGISTRATI

REGISTRATE
- ☐ LAVORAZIONE LANE, PELI, PIUME
- ☐ FARMACEUTICI ☐ DISPOSITIVI MEDICI
- ☐ TROFEI DI CACCIA - TASSIDERMIA
- ☐ CONCERIE
- ☐ MANIPOLAZIONE PRODOTTI INTERMEDI
- ☐ ALTRI IMPIANTI TECNICI (es. estintori, prod. Apicoltura, ecc)
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN CANILI/GATTILI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE IN ZOO E CIRCHI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE RETTILI RAPACI
- ☐ UTILIZZATORI ALIMENTAZIONE ANIMALI SELVATICI
- ☐ UTILIZZATORI SCOPI DIAGNOSTICI, DIDATTICI,RICERCA

VERIFICA EFFETTUATA	**CONFORME**	**NON CONFORME**	**N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)**
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica corretta gestione materiali in ingresso			
Verifica corretta gestione prodotti finiti o dei materiali/prodotti depositati			
Verifica del rispetto dei parametri di processo			
Verifica dell'autocontrollo e identificazione dei CCP			
Verifica gestione sottoprodotti residui dopo la lavorazione (solo per petfood, impianti tecnici e biogas/compostaggio)			
Verifica del mantenimento del possesso dei requisiti di idoneità dei veicoli e dei contenitori			
Verifica del registro delle partite			

Riscontrati estremi di reato	☐ ***SI***	☐ ***NO***	***Prelievo campioni***	☐ ***SI*** ☐ ***NO***
Irrogate sanzioni	☐ ***SI***	☐ ***NO***		
Operati sequestri	☐ ***SI***	☐ ***NO***		
Prescrizione lavori	☐ ***SI***	☐ ***NO***		

Annotazioni dell'ASL:_____
_____
_____

Osservazioni da parte della Ditta: _____
_____

Data……
Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta *Timbro e firma dell'Operatore ASL*

_____ _____

Ministero della Salute – Regione Piemonte ASL ____

Mod. Vaudit 1069

VERBALE DI AUDIT N° …….

Ditta _____
Via _____ n° _____ Comune _____
Rappresentante legale sig. _____ Residente in _____
N° di riconoscimento _____ Classificazione in base al rischio_____
Tipologia/e di attività sottoposta ad audit _____

VERIFICA EFFETTUATA	**CONFORME**	**NON CONFORME**	**N° e DESCRIZIONE SOMMARIA NON CONFORMITÀ (correlata alla relativa scheda delle non conformità)**
Verifica requisiti strutture e attrezzature, e condizioni generali di pulizia			
Verifica dei parametri di processo (solo trasformazione)			
Verifica procedure dell'autocontrollo e gestione dei CCP			
Verifica tracciabilità			

TIPOLOGIE ATTIVITÀ SVOLTE NELLO STABILIMENTO:

RICONOSCIUTE
☐ TRANSITO FRESCHI **con** manipolazione CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
☐ TRANSITO FRESCHI **senza** manipolazione CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
☐ TRASFORMAZIONE CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
☐ MAGAZZINAGGIO PRODOTTI DERIVATI CAT. ⊙ 1 - ⊙ 2 - ⊙ 3
☐ INCENERITORE BASSA CAPACITA'
☐ PETFOOD CHE INTRODUCE SOA ⊙ GREZZI ⊙ TRASFORMATI
☐ BIOGAS ☐ COMPOSTAGGIO
☐ COMBUSTIONE GRASSO IN CALDAIA

REGISTRATE
☐ LAVORAZIONE LANE, PELI, PIUME
☐ FARMACEUTICI ☐ DISPOSITIVI MEDICI
☐ TROFEI DI CACCIA - TASSIDERMIA
☐ CONCERIE
☐ MANIPOLAZIONE PRODOTTI INTERMEDI

☐ ALTRA ATTIVITA' _____ _____

Riscontrati estremi di reato	☐***SI***	☐***NO***	***Prelievo campioni***	☐***SI***	☐***NO***
Irrogate sanzioni	☐***SI***	☐***NO***			
Operati sequestri	☐***SI***	☐***NO***			
Prescrizione lavori	☐***SI***	☐***NO***			

Annotazioni dell'ASL:_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Osservazioni da parte della Ditta: _____

Data ……

Presenti al sopralluogo: _____

Per la Ditta

_____

Timbro e firma dell'Operatore ASL

_____

REGIONE PIEMONTE ASL _____ SCHEDA NON CONFORMITA' REG. CE/1069/2009 **Mod. NC**

Struttura sottoposta a verifica	**Allegato al rapporto/verbale di** ☐ **ispezione n**. _____ ☐ **audit n.** _____

n.	**Non conformità**	**Piano di azione dell'impresa**		**Verifica della risoluzione da parte dell'organo di controllo**		
		Modalità di risoluzione della conformità	Termine entro cui è prevista la risoluzione	Risolta entro il termine	Non risolta	Richiesta di proroga, eventuale nuovo termine e note

Qualora il piano di azione non venga concordato entro la fine dell'audit/ispezione, l'operatore del settore alimentare dovrà restituire questa scheda al Servizio Veterinario entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento del verbale o del rapporto di audit

Luogo e data di compilazione ……

Il Veterinario/l'Operatore che ha effettuato l'ispezione/ l'audit / il Responsabile del Gruppo di Audit:

Luogo e data di notifica ……..

……

Per l'impresa ……

Progetto " Con meno sale la salute sale"
Scheda adesione panificatori

Intesa tra Assessorato alla sanità della regione Piemonte e Associazione regionale Panificatori
" Con meno sale la salute sale"
Dichiarazione di adesione all'iniziativa
Io sottoscritto_____

Titolare della ditta/ panificio_____
con sede a _____-via _____°_____

Dichiaro di aderire all'intesa e rispettare il disciplinare previsto in particolare a
- ridurre del 5% all'anno il contenuto di sale nel pane da me prodotto per due anni (2015-2016)
-produrre una linea di pane senza sale /mezzo sale nei giorni _____-
-esporre il poster nel mio negozio e dare informazioni ai clienti
Collaborare con Associazione Panificatori ed ASL per la raccolta dei dati sul consumo di pane senza sale

Autorizzo il trattamento dei miei dati a fini statistici e per l'inserimento nei siti istituzionali.

li----------Firma_____

Tabella riassuntiva sulla situazione attuale di produzione e vendita di pane senza sale/mezzo sale

Attualmente nel suo laboratorio produce qualche tipologia di pane senza sale o mezzo sale?	1 ☐SI 2 ☐NO
Se si quanti giorni a settimana lo produce?…	1☐1 giorno a settimana 2☐2-3 giorni a settimana 3☐tutti i giorni della settimana….
quanti Kg di pane senza sale/mezzo sale **produce** in media a settimana?…….	KG……/settimana
quanti Kg di pane senza sale/mezzo sale **vende** in media a settimana ?…….	KG……/settimana
qual'è la percentuale di pane senza sale / mezzo sale che vende rispetto alla sua produzione totale?	1☐meno del 2% 2☐tra il 2 ed il 5% 3☐più del 5%

CARTA INTESTATA DELLA ASL

SCHEDA VALUTAZIONE NUTRIZIONALE DELLE MENSE SCOLASTICHE

RILEVAZIONE N°_ _ _ Data ___/___/_____

Personale ASL_____Qualifica

Personale presente al sopralluogo_____Qualifica_____

ANAGRAFICA		
Comune di		
Denominazione struttura		
Indirizzo ufficiale		
Responsabile preparazione/somministrazione pasti		
Telefono	**Fax**	**E-Mail @**
Classificazione Struttura:	**1. □ Pubblica** **2. □ Privata** **3. □ Mista**	
Tipo : Scuola **1. □ Nido** **2. □ Materna/infanzia** **3. □ Primaria** **4. □ Secondaria 1° grado** **5. □ Secondaria 2° grado** **6. □ Altro ……**		

GESTIONE MENSA	
1□ Gestione diretta Comune / Ente (GD)	**2□□Gestione appaltata a ditta (GA)** …… **Indirizzo sede operativa**……..... ……..... **Indirizzo sede legale** …..... ……..
1□□Refettorio **2□□Preparazione e somministrazione pasti in loco** **3□□Centro cottura**	
Il pasto viene consumato: 1□ in classe 2 □ in refettorio	
Utenti totali per ciascuna delle seguenti fasce di età: Micronido N. ____(Nido N. ____ **Materne/Infanzia N. ____** **Primaria N. ___** **Secondaria N. ___** **Altro ___**	

DIETE SPECIALI

Sono fornite Diete speciali?

□ Sì □ No

Se sì quali:

Tipologia utente	N° diete per Celiachia	N° diete per favismo	N° diete per allergia/intoll. monocomponente (specificare)	N° diete per allergia/intoll. pluricomponente (specificare)	N° diete per altra patologia	N° diete etico religiose	N° diete latt-ovo vegetariane
Nido							
Materna							
Elementare							
Media							

CAPITOLATO

E' presente un CAPITOLATO?	E' disponibile in loco?	Approvato SIAN?	Per le strutture senza capitolato: sono presenti le TABELLE MERCEOLOGICHE?
❑Si ❑No	❑Si ❑No	❑Si ❑No	❑Si ❑No

Scheda A

1 MENU'

1) Esiste un Menù ?
1 □ No
2 □ Sì, Non approvato da ASL
3 □ Sì, approvato dal SIAN da più di 5 anni
4 □ Sì approvato dal SIAN da meno di 5 anni

2) Il menù è esposto?
1. □ No
2. □ Sì, ma poco visibile
3. □ Sì, ben visibile
4. □ Sì, ben visibile + diffusione alle famiglie

3) Il giorno del sopralluogo viene rispettato il menù?
1 □ No, differenza nutrizionalmente significativa per tutti i 4 piatti (1°, 2°, contorno e frutta/dolce)
2.□ No, differenza nutrizionalmente significativa per almeno 3 piatti
3.□ No, differenza nutrizionalmente significativa per almeno 2 piatti
4.□ No, differenza nutrizionalmente significativa per almeno 1 piatti
5.□ Sì oppure non viene rispettato ma le differenze non sono nutrizionalmente significative

2 PROCEDURA PORZIONI

4) Per i primi piatti esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?(*cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette***)->**

□ Sì □ No

Se sì quali:
1. □ a colpo d'occhio da parte degli addetti mensa
2. □ uso di utensili di dimensioni uguali per diverse fasce d'età
3. □ uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia d'età
4. □ piatto campione
5. □ fotografia di un piatto campione

5) Per i contorni esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?(*cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette***)->**

□ Sì □ No

Se sì quali:
1. □ a colpo d'occhio da parte degli addetti mensa
2. □ uso di utensili di dimensioni uguali per diverse fasce d'età
3. □ uso di utensili con dimensioni diverse a seconda della fascia d'età
4. □ piatto campione
5. □ fotografia di un piatto campione

6) Per i secondi esistono delle procedure codificate* per servire a cotto porzioni corrispondenti alla grammatura a crudo da capitolato?(*cioè esistono "regole" scritte o verbali che adottano tutti gli addetti mensa per porzionare, non è detto che queste "regole" siano corrette*

□ Sì □ No

Se sì quali:
1. □ a colpo d'occhio da parte degli addetti mensa
2. □ viene indicato dalla cucina il n. di pezzi (es. 2 fettine, 2 mozzarelline ecc…) da servire per comporre la porzione corretta
3. □ tabella di conversione crudo-cotto

7) In merito alle quantità servite…
1. □ Viene data ai bambini la stessa quantità di cibo senza la possibilità di fare il bis
2. □ Viene data ai bambini la stessa quantità di cibo con la possibilità di fare il bis
3. □ Viene data a tutti i bambini una quantità di cibo minore rispetto alle indicazioni dl capitolato per poi dare la possibilità di fare il bis a chi lo desidera
4. □ Viene data ai bambini più grandi e/o affamati una quantità maggiore di cibo
5. □ Viene chiesta ai bambini la quantità che preferiscono
6. □ Altro (specificare)_____

3 MATERIE PRIME E PREPARAZIONI ALIMENTARI (riformulata e sintetizzata)

8) Quale tipo di olio viene usato ?

per la cottura	**per il condimento**
1. □ extravergine	1. □ extravergine
2. □ oliva	2. □ oliva
3. □ monosemi (specificare)_____	3. □ monosemi (specificare)_____
4. □ semi vari/ grassi idrogenati/ grassi animali (specificare)_____	4. □ semi vari(specificare)_____

9)Vengono utilizzate materie prime semilavorati a rischio per qualità nutrizionale e/o contenuto di sale?
Semilavorati (es. carne impanata, crocchette /bastoncini di pesce,verdura preparate), preparati per brodo, prodotti in scatola (es. frutta, legumi, verdure) , alimenti contenenti sciroppo di glucosio – fruttosio

1.□ no/raramente 2.□ si con uso limitato per quantità e frequenza 3.□ si con uso diffuso 4.□ si con uso diffuso e sistematico

Specifiche……

10)Esistono attenzioni e procedure per limitare il contenuto di sale nelle preparazioni?

□ Sì □ No

11) Viene fornito/utilizzato anche sale iodato?

□ Sì □ No

4 FORMAZIONE DEL PERSONALE

12) Il personale addetto ha partecipato a corsi di formazione documentati, mirati agli aspetti dietetico-nutrizionali, porzionatura attraverso utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti?

1 □ No
2 □ Solo aspetti nutrizionali
3 □ Solo porzionatura attraverso utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti
4 □ Sia aspetti nutrizionali che porzionatura attraverso utilizzo appropriato degli utensili durante la distribuzione degli alimenti

5 GRADIMENTO DEI PIATTI E AVANZI

13) Esiste un sistema di valutazione del gradimento dei piatti?

1 □ No
2 □ Sì, basato su schede di gradimento dell'utenza
3 □ Sì, basato su avanzi nei piatti
4 □ Sì, schede + basato su avanzi nei piatti

14) La valutazione del gradimento dei piatti viene utilizzata per migliorare alcune criticità?

1 □ Non esiste un sistema di valutazione del gradimento
2 □ Il sistema esiste ma i dati vengono semplicemente archiviati
3 □ Il sistema esiste ed i dati vengono elaborati ai puri fini statistici
4 □ Il sistema viene utilizzato per migliorare l'appetibilità dei piatti poco graditi e favorirne il consumo

15) E' prevista una valutazione degli avanzi nei piatti dei bambini/ragazzi?

□ Sì □ No

Se sì quali piatti avanzano di più:– *come e' stato concordato nella riunione in Regione del 9-2-15.*

Quali sono i piatti che avanzano di più?

1. □ Frutta
2. □ Verdura
3. □ Pesce
4. □ Legumi
4. □ Altro (specificare)_____

Specificare metodologie_____

16) Se è prevista una valutazione degli avanzi sono previste misure correttive?

1. □ No
2. □ Sì

Specificare misure correttive _____

CAPACITA' DI GESTIONE DEL RISCHIO NUTRIZIONALE (Sperimentale)

	Esprimere un valore tra 0 e 10 in coerenza con le risultanze della specifica sessione
1 Sulla base delle domande della sessione "menù" il giudizio è:	
2 Sulla base delle domande della sessione "procedure porzioni" il giudizio è:	
3 Sulla base delle domande della sessione "materie prime e preparazioni " il giudizio è:	
4 Sulla base delle domande della sessione "gradimento dei piatti e avanzi" il giudizio è:	

PUNTEGGIO TOTALE _____

1° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Molto positivo*) range 35-40
2° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Positivo*) range 25-34
3° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*sufficiente*) range 15-24
4° - Livello di capacità di gestione del rischio nutrizionale (*Negativo*) range 0-14

Opzionale

Nel caso in cui esista una procedura codificata per porzionare (sessione "procedura porzioni" scheda A) si riportano le grammature delle pesate effettuate durante il sopralluogo:

Tipologia piatto	**Peso totale**	**Peso piatto**	**Peso alimento**
1° piatto			
2° piatto			
contorno			

Dalla valutazione della dispensa/frigoriferi la qualità nutrizionale dei prodotti/materie prime rispetta quanto riportato nei capitolati e/o pareri menù?

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Allegato 9.1

CAMPIONAMENTO PER ANALISI CHIMICHE

Acque minerali e di sorgente

La normativa vigente ed il Piano di controllo Ufficiale acque minerali e di sorgente allegato, prevede che il numero di controlli sia commisurato alla valutazione del rischio ed al quantitativo imbottigliato, non è possibile pertanto definire a priori i campioni da effettuare . Si prevede comunque, in considerazione dei consuntivi degli anni precedenti, il prelevamento di 396 campioni presso le ditte imbottigliatrici e 12 alla commercializzazione.

Additivi alimentari

Prosegue il controllo degli additivi alimentari, aromi ed enzimi alimentari "puri" presso le imprese produttrici/confezionatrici o, in mancanza, presso i depositi e commercio all'ingrosso. Le matrici e le determinazioni richieste sono quelle previste dal nuovo Piano regionale 2015-2018, redatto secondo i criteri stabiliti dal Piano nazionale controllo Additivi alimentari. Nel caso in cui nel territorio non insistano tali tipologie di attività i campioni dovranno essere effettuati presso le imprese utilizzatrici.

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare e integratori alimentari

Su alcune matrici prosegue il monitoraggio per la ricerca di acrilammide come da Raccomandazione dell'8 novembre 2013 della Commissione Europea, nel caso in cui le cui analisi evidenzino livelli di acrilammide superiori ai valori di riferimento indicati nella citata raccomandazione, si dovrà procedere alla compilazione della prevista check list.

Dovranno inoltre essere ricercate micotossine ed IPA così come definito nel Regolamento UE 835/2011, allergeni, OGM, residui di prodotti fitosanitari, additivi alimentari e metalli pesanti.

Bevande

Tale voce comprende le bevande non alcoliche ed i succhi e nettari di frutta, sono ovviamente escluse le acque minerali, di sorgente e da tavola.

Le ricerche saranno orientate sulla verifica della conformità riguardo a micotossine, additivi alimentari. Su bevande a base di riso e soia sarà verificata la presenza di OGM.

Cacao e caffè

Caffè tostato: si richiede la ricerca delle micotossine e la determinazione del tenore di acrilammide. Caffè solubile istantaneo: è prevista la ricerca di acrilammide. Nel cacao e nelle sue preparazioni è previsto il controllo della presenza di allergeni e metalli pesanti.

Carni fresche

Secondo il Regolamento CE/1881/2006 e s.m.i., nelle carni di bovino, suino, ovino e pollame è prevista la ricerca di piombo e cadmio. Quest'ultimo è da ricercare anche nelle carni di equino.

Nel 2015 il totale dei campionamenti per la ricerca dei metalli pesanti nelle carni fresche è stato ridotto. A seconda che il prelievo venga effettuato alla commercializzazione o alla produzione la modalità di prelievo (numero di aliquote) cambierà secondo le indicazioni descritte nel PRISA. I campioni sono da inviare all'IZSPLV. Inoltre, in questa categoria, sono stati aggiunti dei campionamenti per la ricerca dei nitrati e nitriti secondo le indicazioni del "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018"* il cui campione è da effettuarsi sempre ai sensi del DPR 327/80 e, inoltre, continua il piano di controllo e campionamento di alimenti per la verifica dell'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti in carne di pollame con osso.

Cereali e prodotti della macinazione

Le analisi sono mirate alla ricerca di micotossine, allergeni, OGM e prodotti fitosanitari.

Conserve

In questa categoria si ricomprendono: condimenti, salse, sughi e aceto, conserve vegetali (marmellate, confetture, sott'olii, ecc.), conserve, semiconserve, repfed.

Su queste matrici sono ricercati: additivi e allergeni.

Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità

Nel 2015 continua la ricerca dei solfiti in qualità di allergeni in crostacei secondo le modalità fornite con nota regionale prot. n. 17588/DB2017 del 21/06/2012. Il numero di campioni previsti per la ricerca è stato leggermente ridotto rispetto allo scorso anno.

Frutta secca e frutta a guscio e derivati

In tali matrici è prevista la ricerca di: additivi, allergeni, micotossine (nelle ASL presso le quali insistono imprese che producono farina di castagne, si dovrà procedere al loro campionamento) e radiazioni ionizzanti.

Funghi

Nel 2015 si prevede il campionamento di funghi (freschi, secchi e comunque conservati), da conferire all'IZS di Torino che provvederà all'invio dei campioni al Laboratorio convenzionato dell'ASL di Milano, per la identificazione della specie e della corretta etichettatura ed al laboratorio di Brescia per la verifica della presenza di anidride solforosa su funghi freschi coltivati secondo le indicazioni di cui al capitolo dedicato.

Latte e prodotti a base di latte

Nei formaggi e nei prodotti lattiero caseari sono stati previsti dei campioni per la ricerca dei polifosfati (E338-E452) così come previsto dal "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018"*.

Latte trattato termicamente

Resta invariato il numero di controlli per la ricerca di sali quaternari di ammonio in osservanza delle disposizioni nazionali in materia, tenuto anche conto dell'assenza di positività nei precedenti piani di monitoraggio.

MOCA

Sono stati previsti 130 campioni come da attribuzione del Piano Nazionale Integrato (PNI) da prelevarsi secondo le indicazioni delle Linee Guida regionali allegate al PRISA.

OGM in alimenti

Il programma regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti è diretta applicazione del "Programma Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – triennio 2015-2018", già trasmesso alle ASL, che definisce ruoli ed obiettivi, individua i criteri da applicare nell'ambito del controllo ufficiale nonché le principali matrici da sottoporre a controllo.

Nel 2015 si prevede il prelievo di 44 campioni.

Si ricorda, a riguardo, che la verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM, in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura, si realizza mediante opportune ispezioni in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.

Si esorta ad intensificare i controlli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento. Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione.

Oli e grassi alimentari

È stata introdotto un piano di controllo di filiera (Oli di oliva) come da indicazione del Piano Nazionale Integrato (PNI), che prevede anche il campionamento di oli di oliva sia alla produzione sia alla commercializzazione. Le analisi richieste prevedono la verifica della identificazione degli oli , la ricerca di IPA e, nei campioni prelevati alla produzione, la verifica dei residui di prodotti fitosanitari.

Ortofrutticoli

Nei prodotti Ortofrutticoli: viene effettuata la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, radiazioni ionizzanti, OGM, metalli pesanti, additivi alimentari, ripartiti come da planning campionamento

Ovoprodotti pastorizzati e non pastorizzati

Anche per l'anno 2015 le ricerche di acido lattico e 3 OH-butirrico in ovoprodotti (Reg. CE/853/04, sez. X, cap. II, paragrafo IV) sono momentaneamente sospese in attesa che l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale accrediti le prove. Successivamente all'accreditamento (presumibilmente per l'anno 2016) saranno previste 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, poiché è da ricercare negli ovoprodotti non pastorizzati, quindi in stabilimenti produttori (1 solo stabilimento in Piemonte). Mentre, poiché l'acido 3 OH-butirrico è da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati, si potranno indirizzare le ricerche negli stabilimenti utilizzatori (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.).

Paste alimentari fresche e non, all'uovo e non, farcite e non

E' prevista la ricerca di allergeni e micotossine.

Pasticceria, prodotti dolciari, zuccheri e prodotti a base di zucchero

In questa voce rientrano la pasticceria fresca e secca, preparati per pasticceria e gelateria, biscotti e cialde, pane e prodotti da forno, preparati per panetteria, zuccheri e prodotti a base di zucchero.

Saranno ricercati : OGM, micotossine, allergeni e additivi alimentari.

Nei biscotti e nelle cialde si determina il valore dell'acrilammide e degli allergeni.

Nei prodotti di confetteria (Categoria 0.5 di cui al Reg.(CE) 1333/2008) ed edulcoranti da tavola (Categoria 11.4 di cui al Reg.(CE) 1333/2008) si ricercano additivi alimentari.

Preparazioni alimentari/ gastronomiche

Nelle patatine (chips), considerato il rilievo di un elevato valore di acrilammide in prodotti industriali, se ne è previsto il controllo.

Nelle preparazioni alimentari pronte per il consumo, cotte, non cotte o con alcuni ingredienti crudi, saranno ricercati gli allergeni.

Preparazioni di carne

Per il 2015 il numero complessivo dei campionamenti è stato ridotto rispetto all'anno precedente, in quanto non sono più previsti campionamenti sulle carni macinate. Anche, il numero di campionamenti previsti per la ricerca degli allergeni (β-lattoglobuline/caseine e ovoproteine in preparazione di carne) è lievemente diminuito. In base alle indicazioni del "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018"* oltre alla ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali e dei nitrati/nitriti

già previste nell'anno passato, si è introdotta la ricerca del colorante E120. Il prelievo dei campioni deve prevedere sempre due aliquote aggiuntive (indicate in rosso nel tabellone dei campionamenti) poiché la ricerca del colorante E120 sarà eseguita presso l'IZSLER, mentre la ricerca dell'anidride solforosa e i suoi sali e i nitrati e nitriti è eseguita presso l'IZSUM. Inoltre, poiché il laboratorio dell'IZSUM sarà accreditato a far data da ottobre 2015, le ricerche degli additivi in questa matrice alimentare si dovranno programmare nell'ultimo trimestre del 2015.

Prodotti a base di carne

Continua la ricerca degli allergeni (β-lattoglobuline/caseine e ovoproteine) il cui numero dei campioni previsto è lievemente diminuito rispetto al 2014. In questa fattispecie, qualora vengano sottoposti a campionamento prodotti che riportino in etichetta la dichiarazione "senza glutine", verranno sottoposti di default alla ricerca del glutine da parte dell'IZSPLV. "Inoltre, per adeguarsi al contenuto del "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018"* sono stati previsti alcuni campioni per la ricerca di polifosfati (E338-E452) e per la ricerca di anidride solforosa e suoi sali (E220-E228) effettuati dal laboratorio dell'IZSUM il quale, per la ricerca di quest'ultimo, sarà accreditato a far data da ottobre 2015. Pertanto, le ricerche degli additivi in questa matrice alimentare si dovranno programmare nell'ultimo trimestre del 2015.

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei

Oltre alla ricerca degli allergeni (DNA- crostacei e DNA-molluschi) e la ricerca dei metalli pesanti, il cui numero di campioni è stato ridotto rispetto allo scorso anno, per adeguarsi al contenuto del "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018*" sono stati previsti dei campioni per la ricerca di polifosfati (E338-E452) e per la ricerca di anidride solforosa e suoi sali (E220-E228). Anche per questa tipologia di prodotto valgono le considerazioni fatte per i prodotti a base di carne, per cui le ricerche degli additivi in questa matrice alimentare si dovranno programmare nell'ultimo trimestre del 2015.

Considerando che i nitrati e nitriti sono ammessi dalla normativa vigente in materia solo in aringhe e spratti marinati, con un limite massimo di 500 ppm, e considerando che la letteratura riporta l'utilizzo fraudolento del nitrato di potassio (salnitro) per ravvivare il colore dei pesci e farlo sembrare fresco, sono stati previsti fuori dal "*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018*", 5 campioni per la ricerca dei nitrati e nitriti su prodotti ittici in genere, freschi e congelati, compreso i prodotti affumicati. Poiché il laboratorio deputato alla ricerca dei nitrati e nitriti è l'IZS UM, il prelievo dei campioni deve prevedere sempre un'aliquota aggiuntiva (indicate in rosso nel tabellone dei campionamenti) e sarà ricercato in aggiunta ai polifosfati (E338-E452) e all'anidride solforosa e suoi sali (E220-E228).

Infine, il Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti del 2015, è stato integrato con la ricerca di 4 campioni in pesci con lisca (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni) limitando il campionamento all'ASL TO1 e AL e 3 campioni in rane da effettuarsi presso l'ASL di NO e TO5.

Un recente studio dell'EFSA (EFSA Journal 2015;13(1):3982[36 pp.].), finalizzato a valutare i benefici del consumo di pesce/frutti di mare rispetto ai rischi legati alla presenza di metil-mercurio, partendo da studi precedenti e dai dati forniti dai diversi Paesi sulle scelte alimentari dei consumatori, ha elaborato alcuni scenari che evidenziano l'impossibilità di esprimere un parere generalizzato a causa delle profonde differenze nella quantità e nelle specie ittiche consumate nei Paesi considerati. L'EFSA evidenzia, inoltre, che i rischi legati al metil-mercurio sono limitati ad alcune fasce di consumatori caratterizzate dallo sviluppo del sistema nervoso (gravidanza, infanzia). Nei pesci selvatici, come pesce spada, smeriglio, palombo, verdesca e tonno, che risultano quelli che maggiormente contribuiscono all'apporto di metil-mercurio nella dieta degli italiani, la

riduzione del livello di contaminazione è legata alla riduzione delle emissioni di mercurio nell'ambiente a livello mondiale. Il consumo di tali pesci in quantità limitata o al di fuori delle fasce esposte, non rappresenta un rischio significativo per la salute dei consumatori. Non essendo pertanto possibile vietare la commercializzazione dei pesci predatori di grossa taglia, si ritiene corretta la scelta di prevedere specifiche campagne di informazione per le fasce esposte.

Nonostante esistano limiti di legge che prevedono dei valori massimi la possibilità di ridurre i livelli di metil-mercurio riguarda esclusivamente i pesci allevati. Alla luce di quanto esposto, è pertanto opportuno che i controlli previsti per la ricerca del metil-mercurio siano orientati su pesci di allevamento ove è possibile adottare interventi di riduzione della contaminazione.

Radiazioni ionizzanti

I controlli già iniziati nel 2013 proseguono secondo le indicazioni dell'allegato Piano regionale, redatto in armonia a quanto disposto nel Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – quadriennio 2015 – 2018.

Radioattivita'

Prosegue il controllo della radioattività ambientale conseguente all'incidente di Chernobyl attraverso la determinazione di Cesio negli alimenti secondo il programma stabilito dall'ARPA in accordo con l'Organismo nazionale di riferimento.

Progetto "con meno sale la salute sale".

Nel biennio 2015-2016 è previsto il campionamento, con criteri di casualità, di 3-5 campioni di pane mezzo sale /senza sale per ASL.

Spezie ed erbe aromatiche

Nelle spezie ed erbe aromatiche: vengono ricercati metalli pesanti, micotossine, residui di prodotti fitosanitari, radiazioni ionizzanti.

Vino e bevande alcoliche

E' prevista la verifica sulla presenza di micotossine, additivi alimentari (anidride solforosa), residui di prodotti fitosanitari, metanolo ed alcoli superiori.

Allegato 9.2

CAMPIONAMENTO PER ANALISI MICROBIOLOGICHE

Nella scheda allegata sono state inserite le diverse matrici soggette a controllo specificando per ognuna di esse i microrganismi da ricercare sia sotto l'aspetto di sicurezza alimentare sia come igiene di processo.

Nella predisposizione del Piano di campionamento e nella successiva valutazione dei reperti analitici si dovrà tenere conto della recente versione del protocollo tecnico per i controlli microbiologici, predisposto dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria, d'intesa con l'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta e le Linee Guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti.

In conseguenza del rilevante numero di casi di Epatite A, insorti verosimilmente a causa del consumo di frutti di bosco surgelati, è stato previsto il proseguimento delle indagini.

Acque destinate al consumo umano

Il numero di campionamenti, sia chimici sia microbiologici, su acquedotti per la verifica della qualità dell'acqua sono stabiliti per legge (Dl.gs. 31/01 s.m.i.) in relazione al volume d'acqua erogata.

La diffusione ed il progressivo aumento di unità distributive aperte al pubblico che erogano e trattano acqua derivata da acquedotti (le cosiddette casette dell'acqua), giuridicamente considerate attività di somministrazione alimenti, suggerisce l'opportunità di proseguire nel 2015 il monitoraggio della nuova tipologia di attività, in particolare per quel che riguarda l'eventuale inquinamento batteriologico causato dalle condizioni di pulizia e manutenzione delle strutture.

La verifica non comprenderà solo il campionamento chimico e microbiologico, ma dovrà valutare anche il piano di autocontrollo attuato dal gestore in particolare per quanto si riferisce al piano di pulizia ed eventuale disinfezione e piano di campionamento.

Acque minerali e di sorgente

Contestualmente al campionamento di acque minerali e di sorgente per le analisi chimiche si provvederà al prelevamento delle aliquote previste per le analisi microbiologiche che verranno effettuate dallo stesso laboratorio.

Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali per bambini di età inferiore ai sei mesi

Sono confermati i campionamenti previsti per il 2014 per la ricerca di Cronobacter spp (*Enterobacter sakazakii*) e *Salmonella* spp. per le determinazioni previste dal Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i. (criteri di sicurezza alimentare) e dal Protocollo Tecnico dell'Accordo IZS PLV/Regione Piemonte. Il prelievo di campioni è stato previsto per le ASL presso le quali insistono le piattaforme distributive di UNIFARMA e UNICO, al fine di evitare il campionamento di matrici aventi lo stesso lotto.

Carcasse di suini al macello

Come previsto dal Reg. CE/218/2014, che ha modificato il Reg. CE/854/04, dal 1 gennaio 2015 è iniziato il piano di campionamento ufficiale delle carcasse suine presso i macelli per la ricerca di *Salmonella* spp le cui modalità di esecuzione sono descritte nella nota regionale prot. n. 22250/DB2017 del 30/10/2014.

Carni fresche

Per il 2015 è rimasto invariato il numero di controlli microbiologici previsti dal Protocollo tecnico e il numero di campioni previsti per la ricerca di Salmonella (*S. Enteritidis*, *S. Typhimurium* e sua

variante monofasica) da effettuarsi su matrici di carne fresca immessa sul mercato di esemplari da riproduzione di *Gallus gallus*, galline ovaiole, polli da carne e tacchini da riproduzione e da ingrasso. A causa dell'elevata deperibilità del prodotto ed i tempi legati alla tipizzazione della Salmonella i campionamenti dovranno essere effettuati con analisi unica ed irrepetibile.

Carni macinate e preparazioni di carne e prodotti a base di carne

Sono confermati i campionamenti previsti per il 2014.

Conserve alimentari e REPFED

Considerato il grave rischio correlato alla presenza di *Cl. botulinum* conseguente al consumo di conserve alimentari registrato negli ultimi anni, si ripropone il controllo microbiologico di tale tipologia di prodotti.

Latte crudo

In merito alle verifiche sulla vendita diretta di latte crudo bovino tramite distributori automatici, si rimanda integralmente a quanto programmato con apposita circolare regionale concordata con i competenti Laboratori dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, trasmessa con nota Prot. n. 1069/DB/20.17 del 16/1/2014 alle parti interessate.

Paste alimentari

Relativamente alle paste farcite si conferma il numero di campionamenti previsti per il 2014.

Piatti pronti

Prosegue anche nel 2015 il piano di campionamento per ricerche microbiologiche che prevede il controllo dei piatti pronti al consumo nella ristorazione e nella produzione con vendita al dettaglio ed i piatti "etnici".

Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei

Il numero di campionamenti è rimasto invariato rispetto al 2014. Vista la limitata conservabilità dei molluschi eduli lamellibranchi, gli esami microbiologici devono essere effettuati con analisi unica ed irripetibile; inoltre, in questa matrice alimentare, si è prevista anche la ricerca del Norovirus.

Prodotti lattiero-caseari

Per quanto attiene i controlli di filiera non sono state previste modifiche al precedente piano di controllo, sia in riferimento al numero complessivo dei campioni da prelevare (205 campioni) sia rispetto ai microrganismi (germi patogeni o indicatori) di riferimento.

Semi germogliati

Prosegue la verifica della conformità microbiologica di tale tipologia di prodotti, considerato anche il grave episodio di tossinfezione avvenuto in Germania gli anni scorsi.

Uova e ovoprodotti

Sono confermati i campionamenti previsti per il 2014.

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
IPA	IPA	SI	IPAALC	Idrocarburi policiclici aromatici / HPLC-FLD (Quantitativo)	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI ALIMENTI - CONFERMA - HPLC - IZS-ME	SI		HPLC-FLD		Sostanze	0	??	CHGE
			IPOLA	Determinazione di Idrocarburi policiclici aromatici mediante HPLC [Screening]	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI - SCREENING - HPLC (NA)			HPLC		Sostanze	60	60	CHGE
COLORANTI	COLORANTI	SI	E110	Colorante E110 / HPLC-DAD (Quantitativo)	COLORANTE E110 GIALLO TRAMONTO - HPLC-DAD - IZS-LER BO	SI	NON RILEVATO si all.RdP IZS-LER sezBO	HPLC-DAD		Quantitativo	0	41,09	CHGE
		SI	E120	Colorante E120 Carminio / HPLC (Quantitativo)	COLORANTE E120 CARMINIO ROSSO COCCINIGLIA - HPLC - IZS-LER BO	SI	NON RILEVATO (<4 mg/Kg) si all.RdP IZS-LER sezBO	HPLC		Quantitativo	0	0	CHTO
		SI	E124	Colorante E124 Ponceau 4R / HPLC (Quantitativo)	COLORANTE E124 PONCEAU 4R ROSSO COCCINIGLIA A - HPLC - IZS-LER BO	SI	NON RILEVATO (<10 mg/Kg) si all.RdP IZS-LER sezBO	HPLC		Quantitativo	0	0	CHTO
	DNA CROSTACEO	SI	ALLCPCR	10CA086 - DNA Crostacei / Real time PCR (Ricerca) - MI 10CA086 rev 1/0 2014 [Limite di rilevazione (LOD): 1 copia genomica (circa 0,002 ng)]	ALLERGENI DNA CROSTACEO ALIMENTI - RTI-PCR		NON RILEVATO DNA di Crostaceo (< LOD)	REAL-TIME PCR	MI 10CA086 rev 1/0 2014	Qualitativo	25	25	CATO
	DNA MOLLUSCO	SI	ALLMPCR	10CA087 - DNA Mollusco / Real time PCR (Ricerca) - MI 10CA087 rev 0/0 2009 [Limite di rilevazione (LOD): 6 copie genomiche (circa 0,1 ng)]	ALLERGENI DNA MOLLUSCO ALIMENTI - RTI-PCR		NON RILEVATO DNA di Mollusco (< LOD)	REAL-TIME PCR	MI 10CA087 rev 0/0 2009	Qualitativo	25	25	CATO

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
ALLERGENI	SOLFITI	SI	ALLSOC	Solfiti / Cromatografia ionica (Quantitativo)	ALLERGENI SOLFITI - VEGETALI - CI QUANTITATIVO IZS-LER	SI	NEGATIVO (< 10 mg/Kg) Si all RdP IZS-LER	CROMATOGRAFIA IONICA		Quantitativo	0	0	CAGE,CATO
	LATTOSIO	SI	LATTLCR	Lattosio in alimenti di origine animale / pHmetria differenziale	LATTOSIO ALIMENTI LIQUIDI - PHMETRIA DIFFERENZIALE - IZS-LT	SI	<0.1 g/100 mL Si all RdP IZS-LT	PHMETRIA DIFFERENZIALE		Quantitativo	0	0	CATO
			LATTOCR	Lattosio in alimenti di origine animale / Enzimatica	LATTOSIO ALIMENTI SOLIDI - ENZIMATICA - IZS-LT	SI	<0.2 g/100 g Si all RdP IZS-LT	ENZIMATICO - SPETT.UV-VIS		Quantitativo	0	0	CATO
	ß-lattoglobuline	SI	ELALLBL	10CA091 - ß-lattoglobuline / ELISA (Ricerca) - MI 10CA091 rev 1/1 2011	ALLERGENI B-LATTOGLOBULINE ALIMENTI - ELISA		NON RILEVABILI (<0,5 ppm Limite di rilevazione)	ELISA	MI 10CA091 rev 1/1 2011	Qualitativo	30	30	CATO
	CASEINE	**NO**	**ELALLCA**	**10CA132 - Caseine / ELISA - MI 10CA132 rev 0/1 2014**	**ALLERGENI CASEINE ALIMENTI - ELISA**		**NON RILEVABILI (<0,5 ppm LOQ)**	**ELISA**	**MI 10CA132 rev 0/1 2014**	**Quantitativo**	**30**	**30**	**CATO**
			ELALLCE	**Ricerca di Caseine in alimenti mediante test ELISA**	**ALLERGENI CASEINE ALIMENTI - ELISA - IZS-LT**	**SI**	**NON RILEVABILI (<LOD) Si all RdP IZS-LT**	**ELISA**		**Quantitativo**	**0**	**0**	**CATO**
	OVOPROTEINE	SI	ELALLOV	10CA090 - Ovoproteine / ELISA (Ricerca) - MI 10CA090 rev 0/1 2010	ALLERGENI OVOPROTEINE ALIMENTI - ELISA		NON RILEVABILI (<0,6 ppm Limite di rilevazione)	ELISA	MI 10CA090 rev 0/1 2010	Qualitativo	30,84	30,84	CATO

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
	GLUTINE	SI	ELGLU	10CA108 - Glutine / ELISA (Quantitativo) - AOAC Ridascreen Gliadin 120601 2006	ALLERGENI GLUTINE ALIMENTI - ELISA		NON RILEVABILE <5 mg/Kg	ELISA	AOAC Ridascreen Gliadin 120601 2006	Quantitativo	30	30	CAGE,CATO
	ARACHIDI	**SI**	**ELPAN**	**10CA128 - Proteine Arachidi / ELISA (Ricerca) - AOAC Ridascreen Fast Peanut 030404 2003**	**ALLERGENI PROTEINE ARACHIDI ALIMENTI - ELISA**		**NON RILEVABILE <2,5 MG/KG**	**ELISA**	**AOAC Ridascreen Fast Peanut 030404 2003**	**Quantitativo**	**50**	**50**	**CATO**
	NOCCIOLE	SI	ELPN	10CA137 - Proteine Nocciole / ELISA (Ricerca) - MI 10CA137 rev 0/0 2013	ALLERGENI PROTEINE NOCCIOLE ALIMENTI - ELISA		NON RILEVABILE <2,5 mg/Kg	ELISA	MI 10CA137 rev 0/0 2013	Quantitativo	50	50	CAGE,CATO
	SOIA	SI	ELPSO	10CA140 - Proteine Soia / ELISA (Qualitativo) - MI 10CA140 rev 0/1 2013 [Limite di rilevazione (LOD): 5 ppm]	ALLERGENI PROTEINE SOIA ALIMENTI - ELISA		NON RILEVATE proteine di Soia (<LOD)	ELISA	MI 10CA140 rev 0/1 2013	Qualitativo	50	50	CAGE,CATO
	ISTAMINA	SI	ISTAMN	10CH128 - Istamina / HPLC-DAD (Quantitativo) - MI 10CH128 rev 2/0 2015 [Prova in validazione]	ISTAMINA CONFERMA PRODOTTI ITTICI - HPLC (NA) - IN VALIDAZIONE		NON QUANTIFICABILE <20 mg/Kg (LOQ)	HPLC	MI 10CH128 rev 2/0 2015	Quantitativo	38	38	CHTO
			ISTAS	10CH169 - Istamina / ELISA (Qualitativo) - MI 10CH169 rev 0/0 2015	ISTAMINA SCREENING PRODOTTI ITTICI - ELISA - (NA)		NON RILEVABILE <50 mg/Kg	ELISA	MI 10CH169 rev 0/0 2015	Quantitativo	30	30	CATO

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
POLIFOSFATI	POLIFOSFATI	SI	POLIFE	Determinazione di Polifosfati espressi come anidride fosforica in eccesso - metodo spettrofotometrico/Kjeldahl	POLIFOSFATI E452 COME ANIDRIDE FOSFORICA IN ECCESSO - IZS-UM	SI	NON RILEVATA (<0,20 g/Kg) Si all RdP IZS-UM	SPETTROFOTOMETRIA		Quantitativo	0	25,82	CHGE
NITRITI E NITRATI	NITRITI E NITRATI	SI	NO2NO3A	Nitrati, Nitriti in alimenti / HPLC-IC - Prova in validazione	NITRITI E250 E NITRATI E251 DI SODIO ALIMENTI - HPLC-IC IN VALIDAZIONE			HPLC		Sostanze	35	35	CHAT
			NO2NO3C	Determinazione di Nitriti e Nitrati di sodio mediante HPLC ionico	NITRITI E250 E NITRATI E251 DI SODIO CONFERMA - HPLC - IZS-UM	SI		HPLC		Sostanze	0	0	CHAT
SALI DI AMMONIO QUATERNARIO	SALI DI AMMONIO QUATERNARIO	SI	SAMQE	Sali di Ammonio quaternario / LC-MS/MS (Quantitativo)	SALI DI AMMONIO QUATERNARIO - LC-MS/MS - IZS-LER	SI		LC-MS/MS		Sostanze	0	135,15	CHGE
	PATULINA	SI	PATE	Patulina in alimenti / HPLC (Quantitativo)	PATULINA AUU - HPLC - IZS-LER BO	SI	NON RILEVABILE <LOD Si all RdP IZS-LER BO	HPLC		Quantitativo	0	0	CHAT
	OCRATOSSINA A	SI	OCRAAE	Ocratossina A in alimenti / LC-MS/MS (Quantitativo)	OCRATOSSINA A AUU - LC-MS/MS - IZS-LER BO	SI	NON RILEVABILE <LOD Si all RdP IZS-LER BO	LC-MS/MS		Quantitativo	0	0	CHAT
			ZEARAE	Zearalenone in alimenti / HPLC-MS/MS (Quantitativo)	ZEARALENONE A.U.U - HPLC-MS/MS - IZS-LER BO	SI	NON RILEVABILE <LOD Si all RdP IZS-LER BO	HPLC-MS/MS		Quantitativo	0	0	CHAT

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
MICOTOSSINE	ZEARALENONE	SI	ZEARE	10CH118 - Zearalenone / ELISA (Qualitativo) - MI 10CH118 rev 2/0 2015	ZEARALENONE A.U.U A.U.Z. - SCREENING - ELISA		NON RILEVABILE <100 µg/Kg A.U.Z <50 µg/Kg A.U.U (LOD)	ELISA	MI 10CH118 rev 2/0 2015	Qualitativo	30	30	CHAT
	AFLATOSSINA B1, G1, B2, G2 COME SOMMA	SI	AFLAE	Aflatossine B1, G1, B2, G2 in alimenti / LC-MS/MS (Quantitativo)	AFLATOSSINE B1 G1 B2 G2 A.U.U - LC-MS/MS - IZS-LER BO	SI		LC-MS/MS		Sostanze	0	0	CHAT
	AFLATOSSINA B1	SI	AFLE	10CH119 - Aflatossina B1 / ELISA (Qualitativo) - MI 10CH119 rev 2/1 2014	AFLATOSSINA B1 - A.U.U A.U.Z. - SCREENING - ELISA		NON RILEVABILE <5 µg/Kg mangimi, <2 µg/Kg alimenti	ELISA	MI 10CH119 rev 2/1 2014	Qualitativo	30	30	CHAT
	AFLATOSSINA M1	SI	AFMCON	10CH046 - Aflatossina M1 / HPLC FLD (Quantitativo) - MI 10CH046 rev 2/0 2013	AFLATOSSINA M1 PROVE DI CONFERMA		NON QUANTIFICABILE <0,010 µg/Kg (LOQ)	HPLC-FLD	MI 10CH046 rev 2/0 2013	Quantitativo	35	0	CHTO
	FUMONISINE	SI	FUMONAE	Fumonisine B1, B2 in alimenti / LC MS/MS (Quantitativo)	FUMONISINE B1 B2 A.U.U - LC-MS/MS - IZS-LER BO	SI		LC-MS/MS		Sostanze	0	0	CHAT
	DON	SI	DONAE	Deossinivalenolo (DON) in alimenti / LC-MS/MS (Quantitativo)	DEOSSINIVALENOLO (DON) A.U.U - LC-MS/MS - IZS-LER BO	SI	NON RILEVABILE <LOD Si all RdP IZS-LER BO	LC-MS/MS		Quantitativo	0	0	CHAT
VERIFICA TRATTAMENTO			IRRALS	10CA139 - Alimenti irraggiati / Saggio Comet DNA (Qualitativo) - EN 13784:2001	ALIMENTI IRRAGGIATI - SCREENING - COMET DNA		NEGATIVO	COMET - DNA	EN 13784:2001	Qualitativo	60	60	CATO

GRUPPO	determinazione	PRISA PMT	Codice esame	Descrizione analitica (RdP)	Descrizione breve	Appaltato	Negativo di Default	Descrizione Tecnica Analitica	Descrizione Metodica	Tipo Risultato	Prezzo esame	Prezzo esame fornito da GE	Laboratorio
CON RADIAZIONI IONIZZANTI	IRRAGGIATI	SI	IRRAL	Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	ALIMENTI IRRADIATI - IZS-PB	SI		RISONANZA / LUMINESCENZA		Sostanze	0	0	CATO
ANIDRIDE SOLFOROSA	ANIDRIDE SOLFOROSA	SI	SOLFIC	Determinazione di Solfiti (espressa in Anidride solforosa) in alimenti di origine animale mediante HPLC	SOLFITI E221 E226 - VOLUMETRIA - CONFERMA - IZS-UM	SI	NON RILEVABILE < mg/Kg Si all RdP IZS-UM	VOLUMETRIA		Quantitativo	0	0	CHAT
			SOLFIA	Solfiti in alimenti / HPLC-IC - Prova in validazione	SOLFITI E221 E226 IN ALIMENTI - HPLC-IC - PROVA IN VALIDAZIONE		<20 mg/Kg	HPLC		Quantitativo	35	35	CHAT
			SOLFSCR	10CA064 - Solfiti / Colorimetrico (Qualitativo) - MI 10CA064 rev 0/1 2011	SOLFITI E221 E226 - SCREENING COLORIMETRICO - (NA)		ASSENTI	COLORIMETRICO	MI 10CA064 rev 0/1 2011	Qualitativo	20	20	CASV
ACIDO BENZOICO	ACIDO BENZOICO	SI	ACBENE	Determinazione di Acido Benzoico negli alimenti di origine animale mediante HPLC	ACIDO BENZOICO E210 - HPLC - IZS-UM	SI	NON RILEVABILE <1 mg/Kg Si all RdP IZS-UM	HPLC		Quantitativo	0	51,65*	CHGE,TSETO
ACIDO SORBICO	ACIDO SORBICO	SI	ACSORE	Determinazione di Acido Sorbico in alimenti di origine animale mediante HPLC	ACIDO SORBICO E200 - HPLC - IZS-UM	SI	NON RILEVABILE <1 mg/Kg Si all RdP IZS-UM	HPLC		Quantitativo	0	51,65*	CHGE,TSETO

* il prezzo comprende la determinazione simultanea di sorbico, benzoico e salicilico

PIANO CAMPIONAMENTO 2015

	NUMERO CAMPIONI 2015	ACRILAMMIDE	Piano additivi in alimenti e in purezza: Coloranti: E104, E110, E120, E124	▲ ACIDO SORBICO E SUOI SALI (E 200, E 202, E 203)	▲ ACIDO BENZOICO E SUOI SALI (E 210-E 213)	▲ ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E 220-E 228) (2)	▲ NITRITI/NITRATI (E 249-E 252) (2) (5)	POLIFOSFATI (E 338-E 343, E 450-E 452) (2)	EDULCORANTI (E 950, E 951, E 952)	REQUISITI DI PUREZZA (metalli pesanti)	ALLERGENI (* aliquota aggiuntiva nel caso siano richiesti contestualmente ad altri allergeni): GLUTINE	SOLFITI *	LATTOSIO *	Ricerca altri allergeni (tutti tranne lattosio, solfiti) fatta da IZS TO	ESBO	Identificazione specie funghi	ALTRE DETERMINAZIONI CHIMICHE: METALLI PESANTI	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	MIGRAZIONE SPECIFICA	MIGRAZIONE GLOBALE	IMBIANCANTI OTTICI	MICOTOSSINE	OGM	Identificazione oli	RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e ACQUE DI SORGENTE ex D.Lgs 31/2001 s.m.i.	RADIAZIONI IONIZZANTI(IZS) (6)
			IZS LER	IZS UM	IZS UM	IZS UM x alimenti di OA; IZS LER x vegetali; altro Lab x vino	IZS UM	IZS UM	lab san pubb ASL Milano	IZS PLV	IZS PLV	IZS LER	IZS LT			lab san pubb ASL Milano	IZS PLV	IZSLER	IZS LER	IZS LER	IZS PLV			IZS LER					
			E120 a partire dal 01/01/2016	dal 01/10/2015	dal 01/10/2015	su alimenti di OA dal 01/10/2015	dal 01/10/2015																						
Acque minerali e di sorgente	408																											408	
Additivi puri	17									17																			
Aromi enzimi puri	10																10												
Alimentazione particolare ex D. L.vo 111/92 e integratori alimentari																													
111/92 a) Integratori alimentari	34		6	2													20							20	2				4
111/92 b) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali con mais)	11	2									1		1	5										2					
111/92 c) alimenti per la prima infanzia (a base di cereali senza mais)	13	2									1		1	4						4				4		1			
111/92 d) alimenti per la prima infanzia (a base di mais per ricerca OGM)																													
111/92 e) formule per lattanti e di proseguimento; latti destinati ai bambini	8													1						5					2				
111/92 f) alimenti per la prima infanzia non a base di cereali - omogeneizzati e succhi di frutta	5																							5					
111/92 g) alimenti per diete speciali - prodotti senza glutine autorizzati ex D.Lgs 111/92	15										15																		
111/92 h) Alimenti per diete speciali (diversi dai prodotti senza glutine) autorizzati ex D.Lgs 111/92	10													10															
Bevande non alcoliche a base di mela e pera	7				5																			2					
Bevande non alcoliche	12		6			6			6																				
Biscotti e fette biscottate destinate a lattanti e bambini	2	2																											
biscotti e cialde	5	2											1	2															

PIANO CAMPIONAMENTO 2015			Piano additivi in alimenti e in purezza								ALLERGENI (* aliquota aggiuntiva nel caso siano richiesti contestualmente ad altri allergeni)						ALTRE DETERMINAZIONI CHIMICHE											
	NUMERO CAMPIONI 2015	ACRILAMMIDE	Coloranti: E104, E110, E120, E124	▶ ACIDO SORBICO E SUOI SALI (E 200, E 202, E 203)	▶ ACIDO BENZOICO E SUOI SALI (E 210-E 213)	▶ ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E 220-E 228) (2)	▶ NITRITI/NITRATI (E 249-E 252) (2) (5)	POLIFOSFATI (E 338-E 343, E 450-E 452) (2)	EDULCORANTI (E 950, E 951, E 952)	REQUISITI DI PUREZZA (metalli pesanti)	GLUTINE	SOLFITI *	LATTOSIO *	Ricerca altri allergeni (tutti tranne lattosio, solfiti) fatta da IZS TO	ESBO	Identificazione specie funghi	METALLI PESANTI	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	MIGRAZIONE SPECIFICA	MIGRAZIONE GLOBALE	IMBIANCANTI OTTICI	MICOTOSSINE	OGM	Identificazione oli	RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e ACQUE DI SORGENTE ex D.Lgs 31/2001 s.m.i.	RADIAZIONI IONIZZANTI(IZS) (6)
Cacao e sue preparazioni	7										1			3			3											
Caffè tostato	7	2																						5				
Caffè solubile e istantaneo	2	2																										
Carni fresche	14						5										5											4
Preparazioni a base di carne (il totale e il dettaglio non corripondono: campioni effettivi 40 indicati solo 25)	15		5			5	5							10														
Cereali e prodotti della macinazione																												
1) CON MAIS	22										1	1												20				
2) MAIS e derivati per OGM	9																								9			
3) riso e derivati per OGM	5																								5			
4) senza mais	17											1		1										15				
Condimenti, salse e sughi e aceto	8											2	2	4														
conserve vegetali (marmellate, confetture, sott'olio, ecc…)	9			6		6					1			2														
Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)	8			4		4								4														
Crostacei crudi delle famiglie Peneidi, Solenceridi e Aristeidi di pezzatura fino a 80 unità	15											15																
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma),																												
Grassi e oli - Olio di oliva o semi per fitosanitari	15																									15		
Grassi e oli - Olio di oliva o semi	24																		24						24			
Latte in polvere e siero di latte in polvere																												
Latte trattato termicamente	3																		3									
Ortofrutticoli, cereali, legumi,frutta secca e loro derivati	375			6		6																			2		365		2
Ortaggi per metalli pesanti (Reg. 1881/2006 e smi)	15																15											
Soia e derivati per OGM	10																								10			
Frutta secca e frutta a guscio e derivati	40			5		5								2										30				3
Materiali destinati al contatto con alimenti:																												
MOCA a) Acciaio Inossidabile	42																				42	42						
MOCA b) banda stagnata contenente frutta o verdura	5																5				5							

PIANO CAMPIONAMENTO 2015	NUMERO CAMPIONI 2015	ACRILAMMIDE	Piano additivi in alimenti e in purezza: Coloranti: E104, E110, E120, E124	ACIDO SORBICO E SUOI SALI (E 200, E 202, E 203)	ACIDO BENZOICO E SUOI SALI (E 210-E 213)	ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E 220-E 228) (2)	NITRITI/NITRATI (E 249-E 252) (2) (5)	POLIFOSFATI (E 338-E 343, E 450-E 452) (2)	EDULCORANTI (E 950, E 951, E 952)	REQUISITI DI PUREZZA (metalli pesanti)	ALLERGENI (* aliquota aggiuntiva nel caso siano richiesti contestualmente ad altri allergeni): GLUTINE	SOLFITI *	LATTOSIO *	Ricerca altri allergeni (tutti tranne lattosio, solfiti) fatta da IZS TO	ESBO	Identificazione specie funghi	ALTRE DETERMINAZIONI CHIMICHE: METALLI PESANTI	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	MIGRAZIONE SPECIFICA	MIGRAZIONE GLOBALE	IMBIANCANTI OTTICI	MICOTOSSINE	OGM	Identificazione oli	RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e ACQUE DI SORGENTE ex D.Lgs 31/2001 s.m.i.	RADIAZIONI IONIZZANTI(IZS) (6)
MOCA c) Carte e cartoni	20																				20		20						
MOCA d) Ceramica/porcellana	5																				5								
MOCA e) BIBERON in materiale plastico	5																				5	5							
MOCA f) Materiali plastici vari e siliconi	45																				45	45							
MOCA g) Vetro	3																				3	3							
MOCA h) contenitori con tappi con guarnizioni in PVC contenenti omogeneizzato o conserve o bevande	5														5														
Ovoprodotti pastorizzati																													
Ovoprodotti non pastorizzati																													
Paste alimentari fresche e secche, all'uovo e non, farcite e non (pasta all'uovo secca industriale, pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata, pasta farcita industriale confezionata, pasta farcita artigianale fresca non confezionata, pasta farci	18										5		1	4									8						
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria a base di mais e/o soia e/o riso **per OGM**	14																							14					
Pasticceria fresca e secca e preparati per pasticceria e gelateria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria e preparati per panetteria	20										5		1	4									10						
Penne e piume																													
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo (es. insalata russa, insalata di pollo, supplì, capricciosa, arrosti, lasagne…)	4										1		1	2															
Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo patatine. Chips, fritte, da friggere)	4	4																											
Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese…)	4					2								2															
Prodotti a base di carne (prosciutto, insaccati, salame, cotechino, wurstel, salsiccia non fresca)	10					5		5						5															
Prodotti a base di latte (formaggi e prodotti caseari)	10							10																					

PIANO CAMPIONAMENTO 2015

			Piano additivi in alimenti e in purezza								ALLERGENI (* aliquota aggiuntiva nel caso siano richiesti contestualmente ad altri allergeni)						ALTRE DETERMINAZIONI CHIMICHE											
	NUMERO CAMPIONI 2015	ACRILAMMIDE	Coloranti: E104, E110, E120, E124	► ACIDO SORBICO E SUOI SALI (E 200, E 202, E 203)	► ACIDO BENZOICO E SUOI SALI (E 210-E 213)	► ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E 220-E 228) (2)	► NITRITI/NITRATI (E 249-E 252) (2) (5)	POLIFOSFATI (E 338-E 343, E 450-E 452) (2)	EDULCORANTI (E 950, E 951, E 952)	REQUISITI DI PUREZZA (metalli pesanti)	GLUTINE	SOLFITI *	LATTOSIO *	Ricerca altri allergeni (tutti tranne lattosio, solfiti) fatta da IZS TO	ESBO	Identificazione specie funghi	METALLI PESANTI	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	MIGRAZIONE SPECIFICA	MIGRAZIONE GLOBALE	IMBIANCANTI OTTICI	MICOTOSSINE	OGM	Identificazione oli	RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI	VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i.- D.Lgs 176/2011 e ACQUE DI SORGENTE ex D.Lgs 31/2001 s.m.i.	RADIAZIONI IONIZZANTI(IZS) (6)
Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei	22					5	5	5						5			5											7
Sementi																												
Spezie ed erbe aromatiche	24																20							20			6		3
Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	4																										4		
Vino e bevande alcoliche	54					5												10						10			39		
Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	10		10																										
Edulcoranti da tavola (Reg. CE 1333/2008 Cat.11.4)	2								2																				
Prodotti di confetteria (Reg. CE 1333/08 cat. 05)	13		6						6					1															
Funghi freschi/essiccati/ comunque conservati	30					13										17													
	1.142																												
Radioattività	347																												
Prodotti vegetali in campo per controllo utilizzo fitosanitari	30																										30		
Formulati	16																												
Totale campioni	1.943	16	33	23	5	62	15	20	14	17	31	19	8	71	5	17	83	10	3	33	125	95	20	151	44	24	460	408	23

In colore rosso sono state indicate le aliquote aggiuntive

► CAMPIONI DA PRELEVARE A PARTIRE DA OTTOBRE

Al fine di agevolare la lettura della tabella si è evidenziato in colore giallo il campionamento destinato ad ARPA ed in colore verde quello destinato all'IZS.

(*) = per controllo allergeni Soia e Arachide: da campionare nel secondo semestre 2014

Specificare a verbale se additivi o allergeni chiarendo le modalità

(1) Reg. CE/853/04, Sez. X, Cap. II, paragrafo IV

(2) Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari – quadriennio 2015-2018

(3) Reg. CE/1169/2011

(4) Reg. CE/1881/2006

(5) Dec. Min. San. n. 209/96

PIANO CAMPIONAMENTO 2015

		Piano additivi in alimenti e in purezza								ALLERGENI (* aliquota aggiuntiva nel caso siano richiesti contestualmente ad altri allergeni)						ALTRE DETERMINAZIONI CHIMICHE										
NUMERO CAMPIONI 2015	**ACRILAMMIDE**	Coloranti: E104, E110, E120, E124	**► ACIDO SORBICO E SUOI SALI (E 200, E 202, E 203)**	**► ACIDO BENZOICO E SUOI SALI (E 210-E 213)**	**► ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E 220-E 228) (2)**	**► NITRITI/NITRATI (E 249-E 252) (2) (5)**	POLIFOSFATI (E 338-E 343, E 450-E 452) (2)	EDULCORANTI (E 950, E 951, E 952)	REQUISITI DI PUREZZA (metalli pesanti)	GLUTINE	SOLFITI *	LATTOSIO *	Ricerca altri allergeni (tutti tranne lattosio, solfiti) fatta da IZS TO	ESBO	Identificazione specie funghi	METALLI PESANTI	METANOLO E ALCOLI SUPERIORI	SALI DI AMMONIO QUATERNARI	IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)	MIGRAZIONE SPECIFICA	MIGRAZIONE GLOBALE	IMBIANCANTI OTTICI	MICOTOSSINE	**OGM**	**Identificazione oli**	**RESIDUI PRODOTTI FITOSANITARI**	**VERIFICA PARAMETRI CHIMICI ACQUE MINERALI ex DM 542/1992 s.m.i. - D.Lgs 176/2011 e ACQUE DI SORGENTE ex D.Lgs 31/2001 s.m.i.**	**RADIAZIONI IONIZZANTI(IZS) (6)**

(6) Programma di Controllo e Campionamento Alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti del 2015

Campionamenti microbiologici 2015

	CATEGORIA DI MATRICE ALIMENTARE	MATRICE ALIMENTARE	TOTALE CAMPIONI 2015	Germi patogeni												Germi potenzialm pericolosi		Germi indicatori							
				Salmonella spp.	*S. typhimurium e variante monofasica 1.4.[5].12:i:- e enteritidis*	*Listeria monocytogenes*	*Clostridi produttori di tossine botuliniche*	*Vibrio spp. potenzialm enteropatogene*	*Enterotossine stafilococciche*	*Yersinia enterocolitica*	*Campylobacter spp.*	*Escherichia coli* O157 (e altri STEC)	*Istamina*	*Norovirus*	*Cronobacter spp.*	*Virus Epatite A*	*Bacillus cereus*	*Clostridium perfringens*	*Escherichia coli*	*Enterobacteriaceae*	*Microrganismi mesofili aerobi*	*Stafilococchi coagulasi pos.*	*Lieviti*	*Muffe*	*Anaerobi solfito riduttori*	*Stabilità microbiologica*
1	**Alimenti in polvere per l'infanzia e alimenti dietetici in polvere per l'infanzia a fini medici speciali**	Latte in polvere per lattanti fino a sei mesi o di proseguimento ecc.	**12**	2073		X									2073		x	x		x	x	x		x		
2	**Cacao e sue preparazioni**	cacao, caramelle al cioccolato, cioccolato al latte, fondente ecc.		**x**															**x**	**x**					
3	**Cereali e prodotti della macinazione**	orzo, mais, miglio, frumento, riso ecc e farine		**x**								**x**					**x**		**x**				**x**	**x**		
4	**Pasticceria fresca e preparati per pasticceria . Pasticceria e biscotteria da forno – pane e prodotti di panetteria**	pasticceria fresca, biscotti, merendine, crackers, pane, pangrattato, snack salati ecc.	**24**	2073		2073											x		x	x	x	x	x	x		
5	**Uova e ovoprodotti**	Uova in guscio	**14**	x																					
		Prodotti a base di uova	**2**	2073		2073														x		x				
6	**Paste alimentari**	Pasta all'uovo fresca artigianale non confezionata,pasta all'uovo secca industriale ecc	**24**	x		OM 7/12/93			**x**								x		x			x				
		Pasta farcita industriale confezionata, Pasta farcita precotta surgelata, Pasta farcita artigianale fresca non confezionata ecc.	**24**	x		OM 7/12/93			**x**								x	x	x			x				
7	**Carni fresche**	carni in pezzi di bovino, miste, ecc.	**20**	x		OM 7/12/93				x (2)	X (3)	x (4)								x	x					
		carne fresca di pollame	**40**		2073																					
8	**Carni macinate e preparazioni di carne**	Carni macinate da consumare crude	**56**	2073		2073						x (4)							x	x	x	x				
		Preparazioni a base di carne da consumare crude		2073		2073						x (4)							x	x		x				
		Carni macinate e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	**56**	2073		OM 7/12/93						x (4)							x	x	x	x				
9	**Prodotti a base di carne**	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi/tal quali	**57**	2073		2073				x (2)		x (4)						x	x	x		x				
		Prodotti a base di carne cotti/pastorizzati		2073		2073												x	x	x	x	x				
		Prodotti a base di carne di animali diversi da pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**			OM 7/12/93												x	x	x		x				
		Prodotti a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	**30**	2073		OM 7/12/93												x	x	x		x				
10	**Prodotti della pesca, molluschi bivalvi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini, crostacei**	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	**25**	2073										x		x		2073							
		prodotti sgusciati di crostacei e molluschi cotti	**12**	2073		2073		x										x			x				
		Pesci e preparazioni a base di pesce. Crostacei	**12**	x		2073 (5)		x					2073					x			x				
11	**Latte crudo**	Latte crudo destinato al consumo umano diretto (previa bollitura) **(Piano previsto con apposita nota regionale)**	**232**	x		x					**x**	x									x				
12	**Latte trattato termicamente**	Latte pastorizzato	**15**	x		x														x		x				
		Latte UHT	**15**																		x				x
13	**Latte in polvere e siero di latte in polvere**	Latte in polvere, siero di latte in polvere	**15**	2073					2073											x		x				
14	**Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati (mascarpone, budino, panna cotta), yogurt e latti fermentati, gelati e dessert a base di latte congelati**	Latte coagulato, creme di latte coagulate, prodotti a base di latte liquidi o gelificati	**5**	2073		2073													x	x		x				
		Yogurt e latti fermentati	**14**	2073		2073													x	x		x	x	x		
		Gelati contenenti ingredienti a base di latte e dessert a base di latte congelati	**7**	2073		2073													x	x		x				
15	**Burro e panna**	Burro e panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**30**	2073		2073													x			x				
16	**Formaggi a base di latte o siero di latte**	Formaggi a base di latte crudo oppure a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	**54**	2073		2073			2073		x	x							x			x				
		Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposti a trattamento termico a temperatura superiore a quella della pastorizzazione	**50**	2073		2073			2073		x	x							x			x	x	x		
17	**Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma), semi germogliati pronti al consumo**	Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	**60**	2073		2073													x			x				
		Frutti di bosco	**20**											x		x										
		Semi germogliati pronti al consumo	**20**	2073		2073						x							x			x				

18	**Succhi e nettari di frutta e ortaggi non pastorizzati pronti al consumo**	Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	**0**																								
19	**Preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi**	Es. caprese, sushi, pasta al pesto, panini farciti, carne all'albese, ecc..	**500**	x		2073		x (7)		x (2)	x (3)	x (4)	x (7)			x (7)	x	x	x	x	x	x					
20	**Preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte per il consumo**	Es. insalata russa, insalata di pollo, capricciosa, supplì, arrosti, lasagne, vitello tonnato, cannelloni, scaloppine ecc…		x		2073		x (7)	x	x (2)	x (3)	x (4)	x (7)			x (7)	x	x	x	x	x	x					
21	**Spezie ed erbe aromatiche**	Es. cannella, pepe, basilico, prezzemolo, …	**42**	x		2073											x	x	x								
21	**Conserve - Semiconserve - Repfed (Refrigerated processed foods of extended durability :piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad elevato contenuto in umidità…)**	Conserve a base di carne, di vegetali, di pesce, ecc					x											x						x	x	
		Semiconserve (es. sughi pronti da banco frigo)		x		2073											x					x		x	x	
		Refrigerated processed foods of extended durability (es. piatti pronti refrigerati, dessert refrigerati, merendine ad alto contenuto di umidità ecc…)	**60**	x		2073	x										x					x		x	x	
		Totale	**1577**																								
	Acque minerali e di sorgente	Acque minerali	**408**																								
		Totale	**1985**																								
	Acque potabili(campione chimico e microbiologico)	Acqua erogata dalle "casette dell'acqua" **	*40% delle strutture*																x	x							

A.S.L. **prestazione soggetta a pagamento:** □ NO □ SI (obbligatorio indicare partita IVA o CF) ……	**REGIONE PIEMONTE** **Verbale di prelevamento campioni alimentari** **N°_____del _____/_____/_____**	**(Spazio riservato all'IZS PLV)** **N. accettazione**

L'anno duemila …… addì……..del mese di ……alle ore……..……. il/Isottoscritto/verbalizzante/i……..……..……..……..…… dell'A.S.L. ……. □ SVET (□ area B / □ area C) □ SIAN con la qualifica di ……si è/sono presentato/i presso **(attività di prelievo)** ……. sito nel comune di ……. in via/piazza ……..... □ att. registrata N. …….. / □ att. riconosciuta con approval number: ……../ □ P. IVA o CF ……., **(obbligatorio indicare i dati identificativi dell'attività di prelievo)** di cui risulta legale rappresentante/titolare il/la Sig./Sig.ra ……..... nato/a ……..……..……..…… prov. (…….) Il ……/……/…… e residente a ……..……..…… prov (…….) in via/piazza ……..…… n°……..……...; preso atto che il prodotto campionato è prodotto da **(attività di provenienza)** ……..……..……..……..

Si allega al presente verbale:

□ copia/originale etichetta della confezione del medesimo campione;

□ copia/originale documento di trasporto (DDT).

Si precisa inoltre quanto segue:

□ la merce da cui è stato prelevato il campione resta sotto vincolo sanitario fino alla comunicazione del risultato dell'analisi;

□ in data odierna, con verbale n. ……., che si allega/non allega in copia/originale, si è proceduto al sequestro della merce da cui è stato prelevato il campione.

Note: ……

……..

E' obbligatorio specificare le informazioni dei successivi riquadri 1, 2, e 3 in quanto campi obbligatori del tracciato NSIS-VIG.
Nel caso di carenze di informazioni obbligatorie e/o di campionamento inappropriato l'IZS PLV si riserva la facoltà di respingere il campione.

1) QUESITO DIAGNOSTICO (motivo di prelievo)

□ ALIMENTI – CHIMICI E ALLERGENI **(escluso additivi, aromi ed enzimi in purezza e additivi in alimenti)**
□ PIANO ADDITIVI (additivi, aromi ed enzimi in purezza e additivi in alimenti)

2) NAZIONE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE DEL PRODOTTO CAMPIONATO: (compilare solo se diverso da ITALIA) …….

3) PUNTO DELLA FILIERA DI PRODUZIONE IN CUI IL CAMPIONE È STATO PRELEVATO
(da identificare sulla base delle Master list degli stabilimenti registrati e riconosciuti ai sensi dei Reg. CE 852 e 853 del 2004 dell'anagrafica VIG):

……

TABELLA ESAMI (barrare gli esami richiesti)

CHIMICI E ALLERGENI				PIANO ADDITIVI		
ALTRO	ALLERGENI	METALLI PESANTI	MICOTOSSINE	ADDITIVI IN ALIMENTI □ ammesso □ non ammesso		ADDITIVI, AROMI, ENZIMI IN PUREZZA
□ Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) □ Acido lattico (ovo prodotti) □ Acido 3-idrossibutirrico (ovo prodotti) □ Acrilammide □ Altro: ……	□ β-lattoglobuline Caseine DNA crostaceo DNA mollusco Ovoproteine Glutine Arachidi Nocciola Soia □ Lattosio □ Solfiti □ Glutine dichiarato minore 20 PPM	□ Arsenico □ Mercurio □ Piombo □ Cadmio □ Cromo □ Stagno □ Nichel	□ Aflatossina M1 □ Aflatossina B1, B2, G1, G2 □ Ocratossina A □ Patulina □ Deossinivalenolo (DON) □ Zearalenone □ Fumonisine □ Tossine T-2 e HT-2 □ Altro: ……	□ Acido sorbico e suoi Sali □ Acido benzoico e suoi Sali □ Nitriti e Nitrati □ Polifosfati □ Anidride solforosa e suoi Sali □ Altro: ……	Coloranti □ E 120 □ E 104 □ E 110 □ E 124 Edulcoranti □ E 951 □ E 950 □ E 952	Metalli pesanti □ Arsenico □ Mercurio □ Piombo □ Cadmio □ Nichel □ Altro: ……

Firma del/la presente al prelievo

_____

Firma e timbro del/i verbalizzante/i

_____

PROGRAMMA DI CONTROLLO E CAMPIONAMENTO ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI
2015

Sommario

- Acronimi
- Premessa
- Normativa comunitaria
- Legislazione Italiana
- Tossicità
- Organizzazione dei controlli
- Articolazione del piano
- Modalità di campionamento
- Trasmissione dei risultati
- Bibliografia

- Allegato I Normativa di riferimento in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
- Allegato II Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale
- Allegato III Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale
- Allegato IV Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale e non animale

Acronimi

AC – Autorità Competente
AG – Autorità Giudiziaria
CE-DG SANCO - Directorate General for Health & Consumers – European Commission
CEN - Comitato Europeo di Normazione
CRNR - Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività
DGISAN – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
UE – Unione Europea
IAEA – International Atomic Energy Agency
ISS - Istituto Superiore di Sanità
IZS – Istituto Zooprofilattico Sperimentale
OSA- Operatore del Settore Alimentare

Premessa

L'irradiazione è un trattamento fisico degli alimenti effettuato con radiazioni ionizzanti ad alta energia, in grado di inattivare gli enzimi degradativi presenti nell'alimento ritardandone il deterioramento e di inibire la moltiplicazione dei microrganismi inattivando il materiale genetico.
Il trattamento è utilizzato per:

- ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare;
- prolungare la durata di conservazione dei prodotti;
- prevenire la germinazione di patate, aglio e cipolle.

Il trattamento di alimenti con radiazioni ionizzanti ha lo scopo quindi di ridurre o eliminare la carica batterica prevenendo il deterioramento e, nel caso di prodotti vegetali, di inibire la germogliazione e fermentazione dei prodotti, prolungandone quindi la conservabilità.
Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione.

Si ricorda che l'irraggiamento degli alimenti non uccide tutte le spore, non inattiva i virus, non elimina le tossine, non evita successive contaminazioni. Pertanto il trattamento radiante non potrà rendere un alimento, già contaminato da virus e tossine, adatto e disponibile per il consumo. L'irraggiamento degli alimenti, più che un trattamento di risanamento dell'alimento, deve essere considerato un trattamento per il prolungamento della shelf life del prodotto.

Normativa comunitaria

Il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti è regolamentato dalla Direttiva quadro 1999/2/CE che definisce il campo di applicazione dell'irraggiamento, le finalità e le condizioni del trattamento, le sorgenti di radiazioni che possono essere utilizzate, le dose che possono essere applicate e i requisiti igienici dei prodotti alimentari da sottoporre al trattamento, e dalla Direttiva di applicazione 1999/3/CE che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti.
Queste due direttive sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti
Per quanto attiene le condizioni di autorizzazione al trattamento, la direttiva comunitaria prevede che il trattamento possa essere ammesso solo se:

- esiste una giustificata e ragionevole necessità tecnologica,
- costituisce un beneficio per il consumatore,
- non presenta rischi per la salute,
- non viene utilizzato per sostituire misure igieniche e sanitarie o buone prassi di fabbricazione.

L'atto comunitario dispone inoltre l'adozione di un elenco positivo di prodotti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti.
Ad oggi il Consiglio ed il Parlamento Europeo hanno approvato solo una categoria di alimenti "le erbe e le spezie essiccate e i condimenti vegetali"; in attesa del completamento dell'elenco, ogni Stato può mantenere le autorizzazioni nazionali vigenti purché in conformità alle norme generali comunitarie.

Legislazione Italiana

L. 30 aprile 1962, n. 283;
D.M. 30 agosto 1973;
D.L.vo 17 marzo 1995, n.230;
D.M. 18 luglio 1996;
D.L.vo 30 gennaio 2001 n.94.

La normativa vigente prevede che il trattamento di prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti possa essere effettuato solo presso impianti espressamente autorizzati per l'impiego di radiazioni ionizzanti ai sensi dell'art.27 del D.L.vo 230/1995 e dispongano dell'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della Legge 30/04/1962 n.283.

Attualmente in Italia è autorizzato l'irraggiamento di patate, aglio e cipolle, oltre a quello di erbe, spezie e condimenti vegetali, ed esiste un unico impianto autorizzato (Gammarad), che ha effettuato l'irraggiamento di erbe aromatiche e spezie solo nell'anno 2006.
Nell'Allegato 1 sono riportati i provvedimenti che elencano gli impianti autorizzati negli Stati membri e quelli riconosciuti nei Paesi terzi, nonché gli alimenti e gli ingredienti autorizzati al trattamento nella UE e nei singoli Stati membri.

I prodotti trattati con radiazioni ionizzanti debbono essere correttamente etichettati e devono quindi riportare, ai sensi dell'art.16 del D.L.vo 109/1992 e a norma dell'art.13 del D.L.vo 94/2001, l'indicazione "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" in etichetta, se venduti confezionati o su un cartello in prossimità del contenitore che li contiene, se venduti sfusi. Lo stesso obbligo vige se un prodotto irradiato è utilizzato come ingrediente e quindi la stessa dicitura deve accompagnare la sua denominazione nell'elenco degli ingredienti indipendentemente dalla percentuale con cui esso è presente.
I prodotti alimentari irradiati, *non destinati al consumatore finale*, devono riportare inoltre, anche l'indicazione della denominazione e dell'indirizzo dell'impianto che ha effettuato l'irradiazione o il numero di riferimento di autorizzazione.

In relazione ad un recente quesito presentato al Ministero della Salute, sulle cosce di rana, si evidenzia che in base al diritto UE relativo alla libera circolazione delle merci e nel rispetto dei requisiti giuridici dettati dalla sopraindicata normativa di riferimento, è consentita la commercializzazione sul territorio italiano di cosce di rana legalmente importate in uno Stato membro, confezionate e trattate in uno degli impianti di irradiazioni autorizzati per tale trattamento dalla UE, purché correttamente etichettate (nota n. 17143 del 23/05/2011).

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e raggiungibile attraverso il seguente percorso:

Home > Temi e professioni > Alimenti > Sicurezza alimentare > Sicurezza microbiologica > Alimenti irradiati

Tossicità
I dati riportati dalla letteratura riguardo la tossicità degli alimenti irradiati è sufficientemente confortante in quanto le conclusioni degli studi di tossicità su animali sia di cancerogenesi, di tossicità subcronica e cronica di mutagenesi e teratogenesi indicano la mancanza di un evidente effetto tossico sui prodotti irradiati al di sotto di 10 kGy, che è in effetti la dose ammessa nella legislazione vigente.

Per quanto riguarda la tossicità dei prodotti radiolitici, ovvero dei prodotti che si originano per modificazione biochimica, pur considerando che molti sono simili a quelli derivanti da altri processi, quali il congelamento, e pur considerando che in termini generali non sono stati riscontrati effetti tossici, si ritengono necessari ulteriori studi sia per confermare i dati disponibili sia per una più precisa definizione del rischio.

Per altro verso, si rileva che i possibili effetti negativi dell'irradiazione degli alimenti sul benessere nutrizionale dell'uomo sono simili a quelli conseguenti ad altre forme di conservazione degli alimenti.

Organizzazione dei controlli

Il Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 emanato dal Ministero della Salute in data 10/02/2015 fornisce le indicazioni utili al fine di pianificare in maniera unitaria e armonizzata le attività svolte dalle AC Regionali e Locali in applicazione della normativa di riferimento dell'Unione Europea per l'attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari.

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio e all'importazione sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 882/2004.
Gli aspetti più rilevanti per la valutazione del rischio e la definizione delle procedure di controllo riguardano: le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento a livello mondiale, i flussi all'importazione dai paesi che hanno l'autorizzazione all'irraggiamento delle suddette matrici alimentari e le non conformità riscontrate nei precedenti controlli effettuati a livello comunitario.
Il Piano definisce un numero minimo di campioni distribuito a livello regionale/provinciale secondo le realtà territoriali (popolazione residente) e a livello di Uffici periferici del Ministero secondo i flussi di entrata delle merci all'importazione.

Conseguentemente, si prevede un piano di campionamento su prodotti in arrivo da Paesi comunitari ed extracomunitari, considerato che diversi Stati CE dispongono di stabilimenti autorizzati per l'irraggiamento. Obiettivo dell'attività pianificata è di verificare l'esistenza in commercio di prodotti irradiati, ma non etichettati o individuati come tali e verificare che lo stabilimento responsabile sia effettivamente autorizzato a tale scopo.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli Allegati II e III (fonte elaborazione: IAEA) e dai Paesi UE riportati nell'Allegato IV (fonte elaborazione: relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sugli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti per l'anno 2012). Si precisa che questi Allegati hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

Inoltre, si richiede un'attività di controllo documentale sui prodotti alimentari/ingredienti non forniti al consumatore finale, da effettuarsi nell'ambito della programmazione locale, che dovrà verificare, in presenza di alimenti che riportino in etichetta o nei documenti di accompagnamento l'indicazione dell'irradiazione, accompagnata obbligatoriamente in questi casi dalla denominazione e dall'indirizzo dell'impianto autorizzato/riconosciuto o il suo numero di riferimento, se lo Stabilimento rientra nell'elenco di quelli autorizzati/riconosciuti dall'Unione Europea, rilevabili nel sito:

http:/www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

Articolazione del piano

Nel Piano Nazionale il numero minimo di campioni e la loro ripartizione è stata calcolata in base alla quantità di alimenti importati, al rischio di non conformità, al rischio di irraggiamento nei Paesi terzi e nella UE.

TABELLA DEI CAMPIONI DA ESEGUIRE

ASL	ERBE E SPEZIE (solo di provenienza extracomunitaria)	FRUTTA SECCA (solo di provenienza extracomunitaria)	INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE PER LA PRODUZIONE DI INTEGRATORI ALIMENTARI (Estratti vegetali, parti di piante, foglie radici, ecc)	AGLIO, PATATE CIPOLLE 2 campioni da suddividere tra le ASL	CARNE DI POLLAME (Pollame con ossa)	Cosce di Rana 8 campioni da suddividere tra le ASL	PESCI CON LISCA (merluzzi, e/o sgombri, e/o tonni)
ASL CN2	3		2	1			
ASL TO3			2	1			
ASL TO5					2	1	
ASL AL		3			2		2
ASL NO						2	
ASL TO1							2

NB: tutti i campioni che abbiano subito un trattamento termico non possono essere analizzati con la metodica Comet DNA (ISO 13784) presso l'IZS di Torino, che provvederà ad inviarli all'IZS di Foggia.

Modalità di campionamento

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80.

Il campionamento dovrà essere effettuato presso Importatori, Depositi e produzione all'ingrosso
Per il prelievo occorre utilizzare il verbale appositamente predisposto dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale allegato alla presente procedura.
Per entrambe le categorie di alimenti il campionamento dovrà essere effettuato su prodotti **confezionati** che **non sono identificati espressamente come irradiati (documenti di accompagnamento e/o etichette).**

Le modalità di campionamento da adottare per le ***matrici di origine non animale*** sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di 6 aliquote (1 unità campionaria) di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (frutta secca)
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione:
    a. nome botanico/scientifico della specie campionata
    b. stato di conservazione
    c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
    d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
    e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
    f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "*Irradiato*" o "*trattato con radiazioni ionizzanti*".
5. allegare ove possibile l'etichetta.

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Per le ***matrici di origine animale*** (carne di pollo con ossa, cosce di rana e pesci contenenti la lisca) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di 6 aliquote (1 unità campionaria) di circa 500 g di prodotto
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione
    a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato
    b. stato di conservazione
    c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
    d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
    e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)

f. presenza/assenza del simbolo “radura” e/o della dicitura “*Irradiato*” o “*trattato con radiazioni ionizzanti*”

5. allegare ove possibile l’etichetta.

I campioni dovranno essere inviati presso l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d’Aosta.

In caso di positività allo screening o di matrice non compresa nel campo di applicazione del metodo Comet DNA (ISO 13784), sarà cura dell’IZS inviare il campione, per conferma, all’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata, Centro di Referenza Nazionale per la ricerca della radioattività.

In seguito alla conferma dell’avvenuto irraggiamento, che ovviamente non sia stato adeguatamente dichiarato, si dovrà procedere a:

1) segnalazione di information
2) irrogare sanzione amministrativa ex art. 18, comma 2, DL.vo 109/92
3) verificare la necessità di segnalazione a A.G. per violazione art. 515 CP.

Nel caso in cui i controlli documentali abbiano rilevato che un prodotto è stato irradiato in uno Stabilimento non autorizzato, si dovrà procedere a:

1) segnalazione di allerta (considerato che la dose di irraggiamento potrebbe essere stata superiore al consentito o effettuata con tecnologie non idonee)
2) verificare la necessità di segnalazione a A.G. per violazione art. 515 CP

Trasmissione dei risultati

A partire dal 2014, la DG SANCO della Commissione europea ha armonizzato la raccolta dei dati al fine di agevolare il lavoro di tutti i soggetti coinvolti in questo settore.
La soluzione tecnica adottata prevede la trasmissione dei risultati dei controlli ufficiali raccolti negli Stati membri attraverso la compilazione di un modello di rendicontazione preformato, predisposto dalla stessa DG SANCO, da inoltrare annualmente alla Commissione europea.

Nelle more della realizzazione di un sistema centralizzato e informatizzato di raccolta dati, per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero utilizzando il formato Excel di rendicontazione rappresentato in **Allegato V**.
Per i diversi campi obbligatori il formato riporta elenchi a tendina di scelta rapida delle informazioni e/o campi liberi nel caso di informazioni non elencate. Per le matrici alimentari l’elenco riporta gli alimenti che meglio si prestano ad essere analizzati coi metodi analitici attualmente disponibili.
Il modello di rendicontazione deve essere compilato in ogni sua parte dall’IZS che ha effettuato le analisi e trasmesso, entro Febbraio dell’anno successivo alla AC Regionale che provvederà a validare tali risultati e a trasmetterli al Ministero, DGISAN, entro il mese di Marzo di ogni anno.

Il Ministero raccoglie i dati regionali/provinciali e li elabora a livello nazionale, in collaborazione con l’ISS e il CRNR.

Sulla base dei dati ricevuti, il Ministero redige un rapporto annuale sugli esiti nazionali conseguiti, comprendente anche una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni

Bibliografia

- Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 Ministero della Salute Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione UFFICIO VI
- C. Coniglia,S. Onori,O. Sapora: "Il trattamento di prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti" Not. ISS 2003;16;3-9
- Rapporto ISTISAN 04/21
- Rapporto ISTISAN 07/4

Allegato I

Normativa di riferimento in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Normativa di settore

- Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 (*G.U. n. 79 del 4 aprile 2001 – Supplemento Ordinario n. 72*).
- Elenco degli impianti autorizzati per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti negli Stati membri (*G.U.U.E. C 20 del 25.1.2012*).
- Decisione della Commissione del 23 ottobre 2002 e s.m., che adotta l'elenco degli impianti riconosciuti per il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti nei Paesi terzi (*GU L 287 del 25.10.2002*).
- Elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti (*G.U.U.E. C 283 del 24.11.2009*).

Normativa controllo ufficiale

- Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (*G.U.U.E. L 165 del 30.4.2004*).
- Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007 - attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (*G.U.R.I. del 9.11.2007 Supplemento Ordinario n. 228*).

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale		
Pesci, molluschi, crostacei	**Cosce di rana**	**Pollame**
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Brasile
Bangladesh	Bangladesh	Cile
Brasile	Brasile	Cina
Cile	Filippine	Costa Rica
Costa Rica	Ghana	Federazione Russa
Cuba	India	Filippine
Filippine	Indonesia	Ghana
Ghana	Messico	India
India	Paraguay	Israele
Indonesia	Perù	Libia
Messico	Siria	Messico
Paraguay	Sudafrica	Paraguay
Perù	Turchia	Perù
Sudafrica	Vietnam	Siria
Siria	Zambia	USA
USA		Sudafrica
Tailandia		Tailandia
Turchia		Turchia
Vietnam		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

Allegato III

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale							
Aglio, Patate, Cipolle	**Cereali**	**Erbe e Spezie**	**Frutta Fresca**	**Frutta secca/ Frutta in guscio**	**Funghi Essiccati**	**Legumi**	**Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari**
Argentina	Arabia Saudita	Argentina	Argentina	Argentina	Turchia	Cina	Algeria
Brasile	Argentina	Bangladesh	Australia	Cina		India	Australia
Cina	Australia	Brasile	Bangladesh	India		Tunisia	Bangladesh
Egitto	Bangladesh	Canada	Brasile	Indonesia			Brasile
Ghana	Brasile	Cile	Cile	Tailandia			Canada
India	Canada	Cina	Cina	Tunisia			Cile
Israele	Cina	Sud Corea	Costa Rica				Cina
Messico	Fed. Russa	Egitto	Cuba				Sud Corea
Tunisia	India	Fed. Russa	Filippine				Filippine
Turchia	Indonesia	Filippine	Ghana				India
Uruguay	Messico	Ghana	India				Israele
	Paraguay	India	Israele				Messico
	Perù	Indonesia	Messico				Nuova Zelanda
	USA	Iran	Perù				Perù
	Tailandia	Israele	Sudafrica				USA
	Ucraina	Libano	Tailandia				Sudafrica
	Vietnam	Messico	Vietnam				Tailandia
		Paraguay					Turchia
		Perù					
		Siria					
		Ghana					
		USA					
		Sudafrica					
		Svizzera					
		Tailandia					
		Tunisia					
		Turchia					
		Ucraina					
		Vietnam					

Allegato IV

Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale		
Pesci, molluschi, crostacei	**Cosce di rana**	**Pollame**
Belgio	Belgio	Belgio
Croazia	Croazia	Francia
Francia	Francia	Paesi Bassi
Paesi Bassi	Paesi Bassi	Regno Unito
Regno Unito	Rep. ceca	Rep. ceca
Rep. Ceca		

Elenco dei Paesi UE in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale							
Aglio, Patate, Cipolle	**Cereali**	**Erbe e Spezie**	**Frutta Fresca**	**Frutta secca/ Frutta in guscio**	**Funghi Essiccati**	**Legumi**	**Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari**
		Belgio		Paesi Bassi	Paesi Bassi		Belgio
		Estonia		Rep. ceca	Rep. ceca		Estonia
		Francia					Francia
		Germania					Germania
		Paesi Bassi					Paesi Bassi
		Polonia					Polonia
		Rep. ceca					Rep. ceca
		Romania					Romania
		Spagna					Spagna
		Ungheria					Ungheria

Allegato V

Formato rendicontazione risultati regionali

Autorità competente per il controllo	Anno di campionamento	Anno di analisi	Laboratorio di analisi	Categoria alimentare analizzata	Descrizione matrice alimentare (1)	Descrizione matrice alimentare (se non in elenco nel campo precedente) (1) (4)
(1) Descrivere l'alimento in modo più dettagliato possibile. (2) Da compilare solo nel caso di campione non conforme.						

Metodo CEN utilizzato (screening)	Esito analitico (screening)	Metodo CEN utilizzato (conferma)	Esito analitico (conferma)	Esito analitico finale	Motivo della non conformità (2)	Motivo della non conformità (se non in elenco nel campo precedente) (2) (4)	Motivo della non effettuazione dei controlli (3)
(3) Da compilare solo se non sono stati effettuati controlli. (4) Da compilare solo se si scrive "altro" nel campo che precede.							

REGIONE PIEMONTE
PIANO REGIONALE RADIAZIONI IONIZZANTI (QD IZS: PAIPI)

VERBALE PRELEVAMENTO N° ……

L'anno ....., addì…… del mese di ……., alle ore…… alla presenza del Sig……. nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce il/i **sottoscritto/i**……, dopo essersi qualificato/i e aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha/hanno proceduto al prelievo di 1 campione di ……
……..

Il campione si presenta □ sfuso □ confezionato ed ha le seguenti caratteristiche (specificare): ……..……
……...……
……...

Ulteriori informazioni: □ presente il simbolo RADURA □ presente la dicitura IRRADIATO □ presente la dicitura TRATTATO CON RADIAZIONI IONIZZANTI.

□ si allega / □ non si allega l'etichetta

Il campionamento è stato eseguito **presso** □ importatore □ deposito □ produzione all'ingrosso

(dati attività prelievo): ragione sociale……
sita in……..……via……..n …… di proprietà/condotta dal Sig/Sig.ra……...nato a ……..il…….. ……. .residente a ……..via …… n …… il cui legale rappresentante è il Sig/Sig.ra…… nato a …… il ……. residente a …… via …….. n …… il prodotto proviene da……..,

Approval N°……. sita/o in …… via ……. n ……. del Sig/Sig.ra……. residente a……. via …… n ……..,

il prodotto è stato **importato dalla ditta** ……

Approval N°……...sita/o in ……..via……...n ……. del Sig/Sig.ra…….residente a……. via ……n……..

Il prelievo è stato eseguito con le seguenti **modalità** : ……
……...

Il campione è stato suddiviso in n° …… aliquote dal peso di ……. individuate singolarmente dalle lettere……..……..., che dopo identificazione mediante cartellini/sacchetto inviolabili firmati dagli intervenuti e apposizione di sigilli recanti la sigla……. vengono inviati, unitamente a n° …….... copie del presente verbale all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, via Bologna 148, 10154 Torino in data ……

L'aliquota/e ……., unitamente a una copia del verbale, è stata consegnata al/alla Sig./ra ……

Letto e sottoscritto

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE/RAPPRESENTANTE

_____

FIRMA DEL/I VERBALIZZANTE/I

_____