r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

REGIONE PIEMONTE

ATTO DD 327/A1409D/2024 **DEL 09/05/2024**

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

A1400B - SANITA'
A1409D - Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare

OGGETTO: Approvazione del Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare PRISA 2024 – Programmazione PRISA 2024 e Manuale PRISA 2024. Indicazioni alle ASL per la redazione del "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA 2024"

Premesso che:

La pianificazione e la programmazione dei controlli medici e veterinari sulla sicurezza di tutti gli alimenti e dei servizi veterinari sulla sanità animale, sull'igiene zootecnica, sull'alimentazione animale, sul farmaco veterinario, rappresentano per l'Unione Europea uno strumento fondamentale della prevenzione universale, a tutela dei cittadini e dei consumatori, in difesa delle produzioni primarie e per la promozione della sicurezza alimentare nei diversi ambiti produttivi.

Infatti è considerato prioritario l'obiettivo di mantenimento dell'efficacia delle azioni preventive e di controllo in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, considerata l'importanza fondamentale a sostegno della salute e per più generali motivi socio economici.

Preso atto che:

Il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri (DPCM) 12/01/2017 definisce e aggiorna i Livelli Essenziali di Assistenza (LEA) garantiti dal Servizio Sanitario Nazionale richiede una maggiore specificazione dei programmi e una maggiore attenzione alla sorveglianza e alla prevenzione rispetto al passato. In particolare, il LEA della "Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica", si articola nelle seguenti aree di intervento: Salute animale e igiene urbana veterinaria (D) e Sicurezza alimentare, Tutela della salute dei consumatori (E);

Il 14/12/2019 è diventato esecutivo il nuovo Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante, nonché sui prodotti fitosanitari, che ha sostituito quelle contenute nel Regolamento (CE) 882/2004 e nel Regolamento (CE) 854/2004, nonché quelle contenute in una serie di altri atti giuridici che disciplinavano a diverso titolo, le attività di controllo ufficiale lungo la catena agro-alimentare.

Con Intesa Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023, concernente il "Piano di controllo nazionale pluriennale

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

2023-2027" sono stati approvati la Struttura e gli Obiettivi strategici del Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) 2023-2027 elaborato ai sensi dell'art. 109 del Regolamento (UE) 2017/625, nonché la Composizione del Nucleo permanente di coordinamento del Piano di controllo nazionale pluriennale (PCNP) 2023-2027;

Il Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i. all'art 2 dispone che " Il Ministero della salute, le regioni, le Provincie autonome di Trento e Bolzano, le Aziende sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorita' competenti designate, ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attivita' ufficiali […]" nei settori ivi indicati;

Dato atto che:

la Regione svolge funzioni di indirizzo, coordinamento e verifica nell'ambito della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare, in attuazione del citato D.Lgs del 2 febbraio 2021 n. 27, ed è pertanto tenuta ad assicurare un livello organizzativo e funzionale adeguato delle proprie strutture competenti per la compiuta realizzazione del PCNP;

con DGR n. 11-7072 del 20/06/2023 "Recepimento Intesa Stato Regione sul "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027" Rep. Atti. n. 55/CSR del 22.3.2023. Approvazione Atto di programmazione regionale denominato "Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2023-2027" la Giunta Regionale ha definito gli orientamenti per il quadriennio 2023-2027, sulla base dei quali indirizzare, programmare e verificare le attività di controllo ufficiale e le altre attività ufficiali ai sensi del Regolamento UE 2017/625.
La stessa DGR, tra le altre cose, demandava al Settore Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare (oggi Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare) della Direzione sanità:

- l'approvazione della programmazione annuale del Piano Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA), secondo quanto previsto in premessa;
- le indicazioni circa le modalità di predisposizione e trasmissione dei Piani Aziendali Integrati di Sicurezza Alimentare – PAISA da parte delle ASL;
- il compito di verificare l'appropriatezza e la coerenza del "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA" con le indicazioni contenute nel PRISA.

Considerato che, 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 ed altre attività ufficiali nel campo dell'igiene e sanità degli alimenti e delle bevande, della sanità e del benessere animale e dell'alimentazione animale;

Richiamate:

- la D.D. n. 80 del 18 gennaio 2023 con cui sono stati inoltre forniti gli indirizzi per l'esercizio della competenza ad effettuare i Controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di cui al Reg.UE 2017/625 all'interno delle Aziende Sanitarie Locali ASL;

- la D.D. n. 126 del 25 gennaio 2023 con cui sono state approvate le linee di indirizzo e la modulistica aggiornata a supporto dello svolgimento degli audit sulle autorità competenti per il controllo ufficiale e le altre attività ufficiali ai sensi del Reg.UE 2017/625.

Dato atto che i sistemi informativi della sicurezza alimentare attualmente in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli) rappresentano gli strumenti per la gestione delle anagrafi degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), ivi comprese le realtà agricolo-zootecniche, degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e per la registrazione, programmazione e rendicontazione delle attività di controllo;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Ravvisata la necessità di procedere alla definizione del documento di programmazione annuale PRISA 2024, costituito da Programmazione PRISA 2024 e Manuale PRISA 2024, allegati alla presente determinazione per farne parte integrante e sostanziale e redatti in armonia con gli orientamenti e gli obiettivi indicati dal Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027 richiamati nel "Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare (PRISA) 2023-2027", approvato con DGR 11-7072 del 20/06/2023;

Dato atto che con il Protocollo tecnico della Regione Piemonte per l'effettuazione dei controlli microbiologici ufficiali sugli alimenti e l'interpretazione e gestione degli esiti analitici, approvato con DD 148 del 17/03/2016 e trasmesso alle ASL con modifiche da ultimo con nota del Settore prot. n. 00007191/2023 del 08/02/2023 e che regolamenta i rapporti tra la Regione Piemonte in quanto Autorità Competente Regionale e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Piemonte Liguria e Valle d'Aosta (IZS PLV), quest'ultimo è individuato come laboratorio ufficiale di riferimento, ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27.

Dato atto che il presente provvedimento non comporta oneri aggiuntivi per il bilancio regionale.

Tutto ciò premesso,

attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 8-8111 del 25 gennaio 2024.

IL DIRIGENTE

Richiamati i seguenti riferimenti normativi:

- il Decreto Legislativo n. 165 del 30 marzo 2001;
- la Legge Regionale n. 23 del 28 luglio 2008;
- la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978;
- il Regolamento (UE) 2017/625 del 15 marzo 2017;
- il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/723 della Commissione, del 2 maggio 2019;
- il Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021;
- il Decreto Legislativo n. 32 del 2 febbraio 2021;
- la Legge Regionale n. 16 del 9 aprile 2024;
- la DGR n. 11-7072 del 20 giugno 2023;
- la D.D. n. 80 del 18 gennaio 2023;
- la D.D. n. 126 del 25 gennaio 2023;

DETERMINA

- di approvare, come parte integrante e sostanziale della presente determinazione il Piano Regionale Integrato di Sicurezza Alimentare – Programmazione PRISA 2024 (Allegato A) e il Manuale PRISA 2024 (Allegato B);

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- di demandare alle Aziende Sanitarie Locali l'attuazione, per la parte di competenza, di quanto previsto nel PRISA 2024;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere, sulla base delle indicazioni contenute nel PRISA 2024 allegato, il documento di attuazione locale denominato "Piano Aziendale Integrato di Sicurezza Alimentare – PAISA 2024", in base alle seguenti modalità:
  - il PAISA 2024 dovrà recepire gli obiettivi di attività e di miglioramento previsti dal PRISA 2024, descrivere e motivare eventuali variazioni di attività in funzione di priorità e bisogni locali;
  - il PAISA 2024 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 Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione sanità valuterà i PAISA 2024, che, salvo specifiche osservazioni, si intenderanno approvati;
  - Qualora il Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare rilevasse la non adeguatezza o corrispondenza tra quanto previsto nel PAISA 2024 e quanto programmato nel PRISA 2024 comunicherà all'Azienda Sanitaria Locale le pertinenti osservazioni, che dovranno essere recepite;
  - Entro il 28 febbraio 2025 le Aziende Sanitarie Locali provvederanno a fornire il rendiconto dell'attuazione del PAISA 2024.

- di demandare alle Aziende Sanitarie Locali il compito di garantire l'aggiornamento in tempo reale dei sistemi informativi in uso (ARVET, SIAN-Vetalimenti, Infomacelli);

- di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri aggiuntivi per il 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.

La presente determinazione non è soggetta a pubblicazione ai sensi del D.lgs. 33/2013.

IL DIRIGENTE (A1409D - Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare)
Firmato digitalmente da Bartolomeo Griglio

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

REGIONE PIEMONTE

Direzione Sanità
Settore Prevenzione, Sanità pubblica,
Veterinaria e Sicurezza alimentare

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA ALIMENTARE

MANUALE PRISA 2024

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Sommario

Introduzione....3
Capitolo 1 - Obiettivi strategici....4
Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento....6
Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali....13
ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE....20
Operatori/stabilimenti registrati....20
Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)....30
Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004....32
Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004....42
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione....44
Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti....46
MANGIMI E SICUREZZA DEI MANGIMI (COMPRESI I MANGIMI OGM)....62
SALUTE ANIMALE....67
Identificazione e registrazione animali....67
Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria....72
Riproduzione animale....76
Importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni....78
Malattie infettive....81
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE....99
BENESSERE DEGLI ANIMALI....103
Benessere degli animali negli allevamenti....103
Benessere degli animali durante il trasporto....108
Benessere degli animali durante l'abbattimento....109
PRODOTTI FITOSANITARI....110
GESTIONE STATI DI ALLERTA....111
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI....112
ACQUE POTABILI....113
SORVEGLIANZA SU LABORATORI CHE ESEGUONO ANALISI PER LE IMPRESE ALIMENTARI NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO....114
Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca....116
Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti....118
Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure....121

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Introduzione

Il Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare (PRISA) costituisce lo strumento di programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali per la verifica della conformità alla normativa comunitaria nei settori di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL previsti all'art.1, comma 2 del regolamento (UE) 2017/625 (Alimenti e sicurezza alimentare, Mangimi e sicurezza dei mangimi, Salute animale, Sottoprodotti di origine animale, Benessere animale, Prodotti Fitosanitari).

Nel presente Manuale vengono riportati gli obiettivi da perseguire, nonché i chiarimenti e le indicazioni, sulle procedure da adottare nell'ambito dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali.

Tale documento viene completato dalla "Programmazione PRISA 2024", che fornisce le tempistiche e le modalità organizzative di svolgimento dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali.

I documenti necessari per lo svolgimento dell'attività di campo vengono inviati mediante apposite note dal Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare (Direzione Sanità, Regione Piemonte) e caricati sui sistemi informativi regionali.

Glossario acronimi e abbreviazioni	
ACC	Autorità competente centrale
ACR	Autorità competente regionale
ASL	Azienda Sanitaria Locale
ACL	Autorità competente locale
ATC	Ambiti territoriali di caccia
CA	Comprensorio alpino
CRS	Centri di raccolta della selvaggina
OE	Operatore economico
OSA	Operatore del Settore Alimentare
OSM	Operatore del Settore dei Mangimi
PCNP	Piano di Controllo Nazionale Pluriennale
PNP	Piano Nazionale della Prevenzione

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 1 - Obiettivi strategici

Alla luce del nuovo quadro normativo internazionale risulta prioritaria l'esigenza di una programmazione nazionale e regionale integrata che tenga conto dei diversi ambiti di intervento delle Autorità Competenti, del loro ruolo lungo la filiera agroalimentare e delle risorse che dovranno finanziare le diverse attività di controllo. È altresì fondamentale garantire il raccordo tra la programmazione annuale e pluriennale dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali ai sensi del regolamento (UE) 2017/625 e altri due importanti strumenti di programmazione, quali il Piano Nazionale della Prevenzione (PNP) e la proposta del Patto per la Salute.

Il presente Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare viene approvato in accordo con quanto previsto dal nuovo Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027 e ne richiama i seguenti obiettivi strategici:

- tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della salute delle piante e della sicurezza alimentare, con ulteriore attenzione verso l'*e-commerce*;
- contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse Autorità Competenti e gli organi di controllo.

Fermo restando che tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo, secondo quanto descritto nel PCNP e rendicontato nella Relazione annuale, il perseguimento degli obiettivi strategici sarà valutato annualmente prestando particolare attenzione alle seguenti filiere:

- olio d'oliva;
- latte e derivati;
- molluschi bivalvi;
- miele ed altri prodotti dell'alveare;
- cereali;
- uova;
- frutta e ortaggi.

Il sistema dei controlli ufficiali è organizzato sulla base di regolamenti europei ed ha la finalità di verificare, con un approccio basato sul "*risk analysis*" e sulle evidenze di efficacia, il rispetto delle norme specifiche da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), degli Operatori del Settore dei Mangimi (OSM) e da altri Operatori. Mediante il rispetto di queste norme, gli operatori garantiscono il controllo dei determinanti di rischio, individuati a livello internazionale quali causa della contaminazione microbiologica, chimica o fisica degli alimenti in grado di causare effetti negativi per la salute dei consumatori.
I controlli devono riguardare tutte le fasi delle filiere produttive: dalla salute delle piante alla produzione di mangimi, all'allevamento zootecnico sino alla macellazione, alla trasformazione ed alla successiva commercializzazione o somministrazione degli alimenti. Un processo "dal campo alla tavola" che deve garantire i più elevati livelli di sicurezza alimentare per i consumatori e la possibilità, da parte degli stessi, di disporre di informazioni corrette e trasparenti, ma anche di garanzie per le imprese produttive di scambi leali sul mercato. In tale contesto, considerate da alcuni una opportunità, mentre da altri una minaccia, si inseriscono le novità introdotte dal reg.UE 2017/625 che, nel rispetto di condizioni prestabilite, consentono alle Autorità Competenti di rendere pubblici i risultati anche di singoli controlli ufficiali e/o di istituire dei sistemi di "*rating*" legati ai risultati di uno o più controlli ufficiali su operatori del settore alimentare.
Il Nucleo di valutazione, coordinato dal Ministero della Salute nelle funzioni di Punto di contatto nazionale, identifica annualmente con il PCNP, al quale si rimanda, gli obiettivi strategici.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

NUOVO SISTEMA NAZIONALE DI GARANZIA (NSG): LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA (LEA) PER IL CONTROLLI UFFICIALI

Alcune attività legate ai controlli ufficiali sono state individuate, dal Ministero della Salute in accordo con le Regioni, quali priorità per il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza nell'ambito del nuovo sistema di garanzia.
Si riportano il riepilogo dei 2 indicatori con le attività monitorate e i pesi definiti nelle modalità di calcolo.

Scheda Indicatore P10Z

Nome Indicatore

Copertura delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il Cittadino.

Definizione

Livello di copertura di base delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il cittadino

Attività monitorate	peso attribuito
% aziende bovine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende ovicaprine controllate per anagrafe	x 0,05
% capi ovicaprini controllati per anagrafe	x 0,05
% aziende suine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende equine controllate per anagrafe	x 0,1
% allevamenti apistici controllati per anagrafe	x 0,1
% esecuzione del PNAA	x 0,3
% controlli di farmacosorveglianza veterinaria	x 0,2

Scheda Indicatore P12Z

Nome Indicatore

Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.

Definizione

Livello di copertura di base delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.

Attività monitorate	peso attribuito
% di copertura del PNR	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari	x 0,2

Gli indicatori sono inseriti negli obiettivi dei direttori generali delle ASL in quanto il mancato raggiungimento può avere un impatto negativo sul finanziamento del fondo Sanitario Regionale e rappresentano pertanto una priorità per i responsabili dei gruppi di lavoro PAISA e dei responsabili dei servizi veterinari e SIAN che dovranno assicurare, nelle more di una ridefinizione delle dotazioni organiche, le necessarie sinergie interarea per il raggiungimento dei livelli di attività previsti.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 2 - Autorità competenti e Laboratori Regionali di Riferimento

Con il Decreto Legislativo del 02/02/2021, n. 27, all'art.2 sono state individuate le Autorità competenti (ai sensi dell'art.4 del reg.UE 2017/625) al fine di assicurare l'organizzazione del sistema dei controlli per i seguenti settori:

Settori di controllo (art.2 D.Lgs 27/2021)	Ministero della Salute/Regioni/ASL	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Alimenti (inclusi i nuovi alimenti) e la sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti comprese le norme relative alle indicazioni nutrizionali e il loro coinvolgimento nel mantenimento dello stato di salute fornite sui prodotti alimentari, anche con riferimento ad alimenti contenenti allergeni e alimenti costituiti, contenenti o derivati da OGM, nonché la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.	Competenza per i profili con impatto sulla sicurezza degli alimenti.	Competenza per i profili privi di impatto sulla sicurezza degli alimenti, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali e la tutela degli interessi e informazione dei consumatori, comprese le norme di etichettatura.
Emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati (OGM) a fini di produzione di alimenti e mangimi.		*Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.*
Mangimi e sicurezza dei mangimi in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso, anche con riferimento a mangimi costituiti, contenenti o derivati da OGM.	Competenza per i profili con impatto sulla sicurezza dei mangimi.	Competenza per i profili privi di impatto sulla sicurezza dei mangimi, ma che possono incidere sulla correttezza e trasparenza delle transazioni commerciali (tutela degli aspetti qualitativi e merceologici, compresa l'etichettatura).
Salute animale.	Competenza esclusiva.	
Sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati ai fini della prevenzione e della riduzione al minimo dei rischi sanitari per l'uomo e per gli animali.	Competenza esclusiva.	
Benessere degli animali.	Competenza esclusiva.	
Misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante.		Competenza esclusiva.
Prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari, dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi, ad eccezione dell'attrezzatura per l'applicazione dei pesticidi.	Competenza esclusiva.	
Produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici.		Competenza esclusiva.
Uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite.		Competenza esclusiva.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Il reg.UE 2017/625 si applica anche ai controlli effettuati a norma dell'art. 89 del reg.UE 1306/2013, laddove individuino eventuali pratiche fraudolente o ingannevoli relativamente alle norme di commercializzazione di cui agli artt. da 73 a 91 del reg.UE 1308/2013.
Il PCNP, per il livello nazionale, ed il Piano Regionale Integrato dei controlli sulla Sicurezza Alimentare (PRISA), ai sensi dell'art.109 del reg.UE 2017/625, hanno lo scopo di contribuire a garantire l'effettiva attuazione dell'art. 17 (comma 2) del reg.CE 178/2002 ("Gli Stati membri applicano la legislazione alimentare e controllano e verificano il rispetto delle pertinenti disposizioni della medesima da parte degli operatori del settore alimentare e dei mangimi, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione") e delle norme sulla salute e sul benessere degli animali.
Inoltre, si ritiene opportuno evidenziare che:

- il Ministero della Salute, in qualità di Autorità competente, può avvalersi del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, garantendone il coordinamento delle attività di accertamento con le attività di controllo svolte dalle altre Autorità territorialmente competenti. Il personale afferente al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, nel caso rilevi la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, informa l'Autorità competente dei provvedimenti adottati;
- il personale e le forze di polizia afferenti ad altre Istituzioni che, nell'ambito dello svolgimento dei controlli condotti per la propria attività istituzionale, sospettino la presenza di non conformità nei settori di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, ne danno tempestiva segnalazione alle Autorità Competenti;
- l'autorità giudiziaria che, nell'ambito di indagini investigative o programmi di repressione degli illeciti nelle materie di cui al comma 1 dell'art.2 del D.Lgs 27/2021, rilevi profili di minaccia alla salute pubblica, informa le Autorità Competenti al fine di contenere il rischio;
- in materia di sanità pubblica veterinaria e polizia veterinaria, è attribuita specifica autorità anche ai sindaci in caso di emergenza sanitaria.

Il Ministero della Salute, le Regioni, le province autonome di Trento e Bolzano, le Aziende Sanitarie Locali, nell'ambito delle rispettive competenze, sono le Autorità Competenti designate a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli artt. 137 e 138 del reg.UE 2017/625 e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative nei settori a), c), d), e), f), h). (art. 1, comma 2 dello stesso regolamento).

A. Autorità competenti e organismi di controllo

Struttura dell'Autorità Competente regionale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute animale, Benessere animale, Mangimi (compresi i mangimi OGM), Sicurezza alimentare (compresi gli alimenti OGM), Sottoprodotti di origine animale, commercio e uso Fitosanitari.
L'Autorità Competente Regionale è individuata nell'ambito dell'Assessorato "Sanità" e le funzioni sono attribuite alla Direzione "Sanità" ed al Settore "Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare". L'Assessorato Sanità è inoltre individuato quale Autorità Competente con compiti di coordinamento delle altre Autorità Competenti.

Struttura dell'Autorità Competente locale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute animale, Benessere animale, Mangimi (compresi i mangimi OGM), Sicurezza alimentare (compresi gli alimenti OGM), Sottoprodotti di origine animale, commercio e uso Fitosanitari.
La Regione Piemonte, con Legge Regionale n. 10 del 24/01/1995, ha fornito indicazioni in merito all'organizzazione delle ASL, individuando quali strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione quelle previste dal D.Lgs 502/1992 e s.m.i. e dalle "Linee guida in materia di riorganizzazione della sanità pubblica veterinaria" emanate dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in data 09/02/1996.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

La L.R. 35/1996 ha provveduto a delegare alle ASL le funzioni amministrative concernenti l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie in materia di igiene alimenti e bevande, di sostanze destinate all'alimentazione, sanità pubblica e veterinaria.
La Regione Piemonte ha provveduto inoltre ad istituire l'area di Sanità Pubblica Veterinaria, e Sicurezza Alimentare con D.G.R. del 05/05/2008 n.21-8732 "Piano Regionale Integrato dei Controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA): adempimenti delle Aziende Sanitarie Locali", dando mandato alle ASL di costituire un apposito "Gruppo di progetto" finalizzato a garantire la programmazione e l'attuazione del Piano Aziendale dei controlli sulla Sanità pubblica, Veterinaria e Sicurezza alimentare.
Con D.D. regionale n. 80/A1400A/2023 del 18/01/2023 sono stati inoltre forniti gli indirizzi per l'esercizio della competenza ad effettuare i Controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di cui al reg.UE 2017/625 all'interno delle Aziende Sanitarie Locali ASL confermando che:

- è in capo alla ASL l'esercizio delle funzioni di Autorità Competente per la sicurezza alimentare ai fini dell'applicazione dell'art. 4 del reg.UE 2017/625, a pianificare, programmare, eseguire, monitorare e rendicontare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali, nonché procedere all'adozione delle azioni esecutive previste dagli artt. 137 e 138 del citato Regolamento, e ad accertare e contestare le relative sanzioni amministrative;
- resta invece in capo al Sindaco, in qualità di Autorità Sanitaria, l'emanazione di ordinanze contingibili ed urgenti in materia di igiene e sicurezza alimentare nei casi di: a) emergenze Sanitarie di carattere territoriale, in cui il Sindaco agisce come rappresentante della comunità locale, b) esigenze contingibili legate a pericoli che minaccino l'incolumità generale;
- l'attività di vigilanza con le relative funzioni istruttorie, nonché l'assunzione degli stessi provvedimenti previsti dagli artt. 137 e 138 del Regolamento deve essere attribuita alle strutture organizzative del Dipartimento di Prevenzione a cui sono assegnati il controllo ufficiale e le altre attività ufficiali, mediante l'assegnazione dell'incarico di Direttore di Struttura Complessa oppure, per le Strutture Semplici a valenza dipartimentale, attraverso il Regolamento aziendale di organizzazione, o con apposita delega da parte del Direttore generale.

Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC e PCF) e del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) che risponde direttamente al Ministero della Salute (Autorità Competente Centrale).
Alla Direzione Sanità, Settore "Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare", è attribuito il ruolo di coordinamento delle Autorità Competenti regionali e la rappresentanza nell'ambito del Nucleo di Valutazione del PCNP.

Struttura dell'Autorità Competente regionale per lo svolgimento dei controlli e delle altre attività ufficiali sui settori della Salute delle piante, Produzione biologica, Denominazione di origine.

Per i controlli indicati, l'Autorità Competente regionale è individuata nell'Assessorato Agricoltura. L'Assessorato provvederà, in applicazione del D.Lgs 27/2021, a confermare o riorganizzare compiti ed attività di controllo al fine di renderli coerenti con le indicazioni del reg.UE 2017/625.

Altri organi di controllo

Il reg.CE 178/2002 non agisce soltanto sulla tutela della salute dei consumatori (sicurezza alimentare), ma anche su aspetti che riguardano la tutela degli interessi dei consumatori (qualità degli alimenti, diritto di scelta, informazioni in etichetta, aspetti nutrizionali, ecc.) e la correttezza delle transazioni commerciali (libera circolazione di beni e servizi, fiducia nelle organizzazioni di controllo, contrasto alle frodi commerciali, ecc.). Questi specifici controlli lungo le filiere agroalimentari competono ad altri Ministeri ed ai loro organismi delegati di controllo che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l'ambito amministrativo di una sola Regione.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

B. Laboratori Regionali di Riferimento

Con DGR 31-806 del 22/12/2014 la Regione Piemonte ha ridefinito gli ambiti operativi dei laboratori di analisi dell'Istituto Zooprofilattico del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta (IZS PLV) e dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale (ARPA). Nel corso del 2015, sono state attuate le azioni pianificate per il passaggio dei controlli relativi alla sicurezza alimentare da ARPA a IZS PLV. A partire dall'anno 2016 ad ARPA sono state confermate le competenze relative a:

- analisi chimiche di campioni di alimenti oggetto di indagini per finalità ambientali e non ricomprese nei controlli per la Sicurezza Alimentare;
- determinazione della migrazione globale/specifica e requisiti di purezza dei materiali non ancora entrati a contatto con alimenti (ceramica, vetro, carta, acciaio, plastica);
- controllo delle acque destinate al consumo umano.

I laboratori IZS PLV ed ARPA sono stati coinvolti nella programmazione delle attività di campionamento e controllo ufficiale degli alimenti e hanno collaborato nella definizione del set di esami per matrice, nella scelta delle matrici da campionare, nelle modalità di campionamento, nella valutazione dei rischi finalizzata anche alla definizione delle numerosità campionarie e nella rendicontazione dei flussi.
I due laboratori pubblici continuano comunque a collaborare per la piena integrazione delle informazioni e delle conoscenze derivanti dalle attività di monitoraggio ambientale con le attività di controllo ufficiale sulle filiere agroalimentari previste dal reg.CE 178/2002 e dal reg.UE 2017/625.

C. Misure di coordinamento

Il Piano di controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027 prevede che il Ministero della Salute svolga la funzione di organismo unico di coordinamento ai sensi dell'art.109 del reg.UE 2017/625 e quella di organo di collegamento per lo scambio delle comunicazioni tra le autorità competenti di altri Paesi, ai sensi degli artt. da 104 a 107 del medesimo regolamento, nei settori di rispettiva competenza.
La corretta attuazione del Piano richiede un elevato livello di collaborazione inter-istituzionale.
Per assicurare il coordinamento tra tutte le componenti coinvolte è stato costituito il Nucleo permanente di coordinamento del Piano di controllo Nazionale Pluriennale.
Nell'ambito del Nucleo permanente di coordinamento, i Dirigenti delle Amministrazioni centrali coinvolte nel PCNP, i rappresentanti delle Regioni e delle Province Autonome, individuati in sede di Conferenza delle Regioni e Province Autonome, un rappresentante dell'ISS e il responsabile del COVEPI (Centro di Referenza nazionale per l'epidemiologia veterinaria, la programmazione, l'informazione e l'analisi del rischio) effettuano la funzione di Nucleo Valutatore della relazione annuale al PCNP e, su richiesta delle autorità competenti centrali, svolgono la funzione di scrutinio indipendente di cui all'art.6 comma 2 del reg.UE 2017/625. Il modello organizzativo predisposto a livello centrale deve essere replicato anche a livello regionale al fine di garantire un corretto coordinamento anche a questo livello.

D. Formazione

Le Autorità Competenti Regionali e Locali devono, ai sensi del reg.UE 2017/625, assicurare che tutto il personale che esegue controlli ufficiali e altre attività ufficiali:

- riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di svolgere i propri compiti con competenza e di effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali in modo coerente;
- si mantenga aggiornato nel proprio ambito di competenza e riceva, se del caso, ulteriore formazione su base regolare.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Tale formazione copre, a seconda dei casi ed alla luce del settore di competenza, gli ambiti di seguito elencati, così come previsti dall'Allegato II capo I del reg.UE 2017/625:

- Differenti metodi e tecniche di controllo, quali ispezione, verifica, screening, screening mirato, campionamento, e analisi, prove e diagnosi di laboratorio;
- Procedure di controllo;
- Normativa di cui all'art.1 comma 2 del reg.UE 2017/625;
- Valutazione della non conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del reg.UE 2017/625;
- Pericoli nel settore della produzione, trasformazione e distribuzione di animali e merci;
- Diverse fasi della produzione, trasformazione e distribuzione e possibili rischi sanitari per l'uomo e, ove del caso, per gli animali o per le piante, possibili rischi per il benessere degli animali, per l'ambiente;
- Valutazione dell'applicazione delle procedure HACCP e delle buone pratiche agricole;
- Sistemi di gestione, quali i programmi di garanzia della qualità che gli operatori gestiscono e loro valutazione nella misura pertinente alle prescrizioni stabilite dalla normativa di cui all'art.1 comma 2 del reg.UE 2017/625;
- Sistemi ufficiali di certificazione;
- Provvedimenti da adottare in caso di emergenza, compresa la comunicazione tra Stati membri e Commissione;
- Procedimenti giudiziari e implicazioni dei controlli ufficiali;
- Esame di materiale scritto, documenti e altre registrazioni, compreso quello legato a prove comparative interlaboratorio, accreditamento e valutazione del rischio, che può essere pertinente per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2 del reg.UE 2017/625 (ciò può comprendere aspetti finanziari e commerciali);
- Procedure di controllo e requisiti per l'ingresso nell'Unione di animali e merci provenienti da Paesi terzi;
- Qualsiasi altro settore necessario al fine di garantire che i controlli ufficiali siano effettuati conformemente al reg.UE 2017/625.

Il personale è inoltre qualificato e mantenuto aggiornato, in relazione alle competenze assegnate, sulle seguenti tematiche oggetto di controllo ufficiale:

a l'esame dei controlli applicati dagli operatori e dei risultati così ottenuti;
b l'ispezione:
    - delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
    - di animali e merci, compresi prodotti semilavorati, materie prime, ingredienti, coadiuvanti tecnologici e altri prodotti utilizzati per la preparazione e la produzione di merci o per l'alimentazione o l'accudimento degli animali;
    - di prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
    - della tracciabilità, dell'etichettatura, della presentazione, della pubblicità e dei materiali di imballaggio pertinenti compresi materiali destinati a venire a contatto con alimenti;
c controlli delle condizioni igieniche nei locali degli operatori;
d la valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione, di corrette prassi igieniche, di buone prassi agricole e delle procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP);
e l'esame di documenti, dati sulla tracciabilità e altri dati che possano essere pertinenti per la valutazione della conformità alla normativa di cui all'art.1 comma 2, compresi, se del caso, documenti di accompagnamento degli alimenti, dei mangimi e di qualsiasi sostanza o materiale che entra o esce da uno stabilimento;
f interviste con gli operatori e con il loro personale;
g la verifica delle misure rilevate dall'operatore e degli altri risultati di prove;
h campionamento, analisi, diagnosi e prove;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

i audit degli operatori;
j qualsiasi altra attività necessaria per rilevare casi di non conformità.

La valutazione dei fabbisogni di qualificazione, formazione e aggiornamento e la verifica sul rispetto degli standard organizzativi, avviene a livello di Autorità Competente Regionale (ACR) e di ogni singola Autorità Competente Locale (ACL).
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 continua a essere 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.
Per l'erogazione e fruizione di formazione a distanza viene utilizzata la piattaforma MedMood, messa a disposizione dalla Regione Piemonte al fine di garantire i livelli di formazione previsti dagli Standard Organizzativi per le Autorità Competenti, in parte ricompresi e trattati nello specifico obiettivo PRP.

Formazione secondo indicazioni regionali – Standard di funzionamento

Al fine di corrispondere ai requisiti formativi previsti dalla normativa comunitaria e in applicazione dell'Accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013 "Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al Decreto Legislativo 193/2007 in attuazione del Reg.CE 882/2004" e nello specifico al Capitolo 2, che prevede l'acquisizione e il mantenimento nel tempo di un'adeguata qualificazione del personale, è stato necessario definire criteri comuni per la formazione ed aggiornamento di tutti gli operatori del controllo ufficiale, attività già avviata a partire dal 2016.
Per l'attuazione del piano di miglioramento dell'attività di controllo ufficiale è necessario prevedere specifici percorsi di formazione e mantenimento nel tempo di una adeguata qualificazione degli operatori addetti al controllo ufficiale/audit. Per tale ragione è stata predisposta un fac-simile di scheda di valutazione della formazione e competenze del personale addetto ai controlli ufficiali (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php), che deve essere mantenuta aggiornata negli anni.
Per il personale di nuova assunzione, o in caso di modifica delle competenze, dovranno essere rispettati gli standard organizzativi.
Nello specifico è previsto: un primo percorso destinato a tutti gli operatori coinvolti nel controllo ufficiale degli alimenti; un secondo percorso destinato a coloro che devono svolgere audit su OSA ed un terzo percorso per gli auditor che svolgono audit ai sensi dell'art. 6, par. 1 del reg.UE 2017/625.
In ogni modulo teorico del progetto formativo vengono affrontate specifiche tematiche al fine di consentire una omogenea interpretazione ed applicazione della normativa vigente.
A tale scopo, la Regione Piemonte ha promosso la progettazione, implementazione e accreditamento di un percorso formativo per tutti gli operatori neo-assunti coinvolti nei CU e per coloro che devono svolgere audit su OSA/OSM (primo e secondo percorso previsti da CSR n. 46 del 7 febbraio 2013).
Il percorso formativo è articolato in una prima parte teorica costituita da n. 6 moduli erogati in modalità e-learning FAD (costituita da argomenti orizzontali e argomenti verticali, sulla base dei settori di controllo disciplinati dal reg.UE 2017/625) fruibile nel corso dell'anno solare su piattaforma MedMood tramite il sito www.formazionesanitapiemonte.it ("Formazione e addestramento del personale dell'Autorità Competente per l'esecuzione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali ai sensi del reg.UE 2017/625").
La seconda parte pratica di "formazione sul campo/gruppi di lavoro" dovrà essere organizzata dall'ASL di competenza e in base al servizio di appartenenza (al fine di consentire l'acquisizione di alcune specifiche abilità, c.d. "saper fare"), nell'ambito delle verifiche di efficacia in tempo reale sul personale, sulla base delle tematiche relative ai settori di controllo disciplinati dal reg.UE 2017/625.
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 per 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 per almeno 12 ore in un triennio mediante eventi riconosciuti dalla Regione/Ministero.

Si ritiene utile in ultimo richiamare, in questa sezione, il progetto di formazione "*Better Training for Safer Food*" (BTSF). Si tratta di un'iniziativa della Commissione Europea, DG Salute e Consumatori inerente alle tematiche di Sanità Animale, Sicurezza Alimentare e delle Piante. Sono previsti corsi con presenza in aula, corsi e-learning e corsi on line. I corsi sono in lingua Inglese ed i partecipanti devono essere in grado di interloquire con i docenti e gli altri partecipanti in quanto la maggior parte del tempo è dedicato al lavoro di gruppo e allo scambio di opinioni tra i partecipanti. Gli operatori che prendono parte ai corsi previsti dal progetto BTSF dovranno, a ricaduta, divulgare i contenuti attraverso l'organizzazione di corsi (anche locali o interni alla propria struttura), giornate di approfondimento con i colleghi, articoli su riviste di settore, pubblicazione e distribuzione del materiale didattico. Questo per far sì che sia agevolato il raggiungimento dell'obiettivo del progetto BTSF: rendere uniformi i controlli su tutto il territorio dell'Unione Europea.
L'elenco aggiornato dell'offerta formativa è consultabile sul sito del Ministero della Salute.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 3 - Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

Nella pianificazione degli interventi si tiene conto anche del DPCM relativo ai Nuovi LEA che al livello "Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica" sono articolati in 7 aree di intervento che includono programmi/attività volti a perseguire specifici obiettivi di salute. Per ognuno di questi programmi sono indicate le "componenti principali" e tali indicazioni rappresentano fattori di garanzia per il raggiungimento degli obiettivi. Tra queste aree due, la D "Salute animale e igiene urbana veterinaria" e la E "Sicurezza alimentare – Tutela della salute dei consumatori", interessano specificatamente gli ambiti di intervento inerenti al presente piano per il quale si riportano i tipi di prestazioni da erogare. I singoli programmi sono richiamati negli specifici capitoli. Le attività di controllo sono distinte nei 10 settori previsti all'art. 1, comma 2 del reg.UE 2017/625, sui quali si applicano i controlli ufficiali per la verifica del rispetto della normativa comunitaria. I settori sono ulteriormente suddivisi in sotto-settori.
Per ognuno dei settori individuati, sono stati definiti gli ambiti del controllo ufficiale e delle altre attività ufficiali (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

AREA DI INTERVENTO	DESTINATARIO /ATTIVITÀ
1. Alimenti e sicurezza alimentare, integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)	• Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria • Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione • Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione • Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) • Stabilimenti riconosciuti • Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)
2. Emissione nell'ambiente di OGM	*Competenza Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.*
3. Mangimi e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)	• OSM primari • OSM post-primari
4. Salute animale	• Identificazione e registrazione animali • Controlli sul farmaco veterinario • Riproduzione animale • Commercio degli animali • Malattie infettive
5. Sottoprodotti di origine animale	• Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09) • Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)
6. Benessere degli animali	• Benessere degli animali negli allevamenti • Benessere degli animali durante il trasporto • Benessere degli animali durante l'abbattimento
7. Organismi nocivi delle piante	*Competenza Assessorato Agricoltura*
8. Prodotti fitosanitari	• Commercializzazione dei prodotti fitosanitari • Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi
9. Produzione biologica	*Competenza Assessorato Agricoltura*
10. Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali	*Competenza Assessorato Agricoltura*

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Il reg.UE 2017/625 ha modificato il contesto delle attività di controllo nel campo della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria introducendo una divisione dei compiti delle Autorità Competenti tra "controlli ufficiali" e "altre attività ufficiali" (art. 2, commi 1 e 2). Secondo la definizione data all'art. 2, paragrafo 1 del reg.UE 2017/625, i "controlli ufficiali" sono eseguiti al fine di verificare contemporaneamente il rispetto da parte degli operatori o degli animali e delle merci delle norme del regolamento e/o della normativa di cui all'art. 1, paragrafo 2, di tale regolamento. Per approfondire l'argomento, si rimanda alla consultazione della Comunicazione della Commissione (2022/C 467/02) relativa all'attuazione del reg.UE 2017/625.

Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

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

Da tempo ormai controlli in ambito di sicurezza alimentare hanno come fondamento, riguardo alle categorie di controllo e di periodicità, la valutazione del rischio, secondo quanto previsto anche dal Reg. UE 2017/625.

Le modalità applicative di tale valutazione, pur molto simili, differiscono tra Servizi medici e veterinari. Al riguardo il Settore regionale competente, già nel 2005 ha approvato la D.D. n. 63 del 26/04/2005, "Classificazione degli stabilimenti di produzione di alimenti di origine animale in base al rischio e definizione delle priorità per l'esecuzione del controllo ufficiale; approvazione istruzioni Operative". In seguito, con Intesa della conferenza Stato-Regioni n. 212 del 10/11/2016 sono state approvate le Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004.

Al fine di allineare il metodo di valutazione, anche per poter garantire il livello minimo di programmazione dei controlli, così come previsti dalle "Linee guida ministeriali Reg.CE 882/04 e 854/04" (Intesa Stato-regioni n. 212/CSR del 10/11/2016), e in attesa di nuove indicazioni da parte del Ministero della Salute, le imprese vengono catalogate secondo tre classi di rischio: basso, medio e alto.

Resta in capo ai servizi l'aggiornamento della valutazione del rischio che deve essere attuata per tutte le attività soggette a riconoscimento comunitario con frequenza annuale. Per le attività registrate ai sensi del Reg.CE 852/2004, tenuto conto dei dati storici, delle non conformità rilevate e delle specifiche realtà territoriali, è possibile procedere ad una classificazione del rischio relativa alla tipologia di attività esercitata e non di singola impresa.

Si rammenta che la valutazione del rischio, alla luce del D.Lgs n. 32 del 02/02/2021, assume un'importanza strategica, dal momento che gli importi dovuti dalle aziende sono strettamente correlate al livello di rischio. Al riguardo, è bene sottolineare la necessità di rivedere/effettuare la valutazione del rischio ad ogni sopralluogo in azienda. Le frequenze dei sopralluoghi per ciascuna tipologia sono tutt'ora quelle previste dalle LL. GG. 212/CSR 2016, più volte richiamate.

Classificazione delle non conformità

Al fine di adottare provvedimenti proporzionati al rischio effettivo, l'Autorità competente valuta le non conformità rilevate nel corso dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali.

La presenza di "difetti" che indicano scostamenti dal dettato delle norme è da considerarsi fisiologica e la capacità di riscontrarli è un buon indicatore di attenzione e sensibilità da parte di chi conduce la verifica e di un sistema di controllo efficace.

La quantità di non conformità rilevate e la loro corretta classificazione è, inoltre, utile alla classificazione degli stabilimenti in base al rischio e alla programmazione dei successivi controlli.

La classificazione permette di uniformare il comportamento degli organi di controllo in merito ai provvedimenti adottati e alla contestazione di sanzioni.

Per "non conformità" si intende la non soddisfazione di un requisito, pertanto, l'individuazione di una non conformità deve essere basata sui seguenti elementi:

- Requisito: principio o criterio richiesto e stabilito dalla normativa;
- Difetto: lo scostamento dal requisito;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- Evidenze della non conformità: gli elementi che dimostrano lo scostamento.

L'art.5 del D.Lgs 27/2021 fornisce due definizioni di non conformità:

- **non conformità minori (nc):** quelle che non comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali;
- **non conformità maggiori (NC):** quelle che comportano un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali.

Resta evidentemente un ampio margine di discrezionalità che rimane in capo alla professionalità ed all'esperienza dell'ispettore/auditor, nonché agli indirizzi ed alle verifiche effettuate a livello del Servizio: non esistono, infatti, strumenti in grado di fotografare tutte le possibili variabili presenti in una attività di controllo ufficiale, quali ad esempio la tipologia di processo produttivo, le caratteristiche degli alimenti prodotti, le dimensioni dell'impresa, ecc.

A titolo di mero esempio, per la classificazione delle non conformità dovrebbero essere considerate:

- il tipo di non conformità: i problemi strutturali (soluzioni di continuità in pareti, pavimenti, presenza di ruggine, ecc.) dovrebbero avere un peso minore rispetto a provati problemi igienici o di contaminazione crociata;
- il settore produttivo in cui le non conformità si rilevano: la presenza di soluzioni di continuo o di ruggine in un'area deposito alimenti protetti ha un peso differente rispetto al riscontro delle stesse problematiche in aree in cui si trovano alimenti non protetti potenzialmente soggetti a contaminazione;
- l'estensione della non conformità: diversa classificazione sarà attribuita al rilievo di una soluzione di continuo che riguarda un'intera parete o più parti di pareti o pavimenti rispetto alla classica rottura di spigoli o esiti di urti in pareti;
- i dati precedenti dell'OSA/OSM: la valutazione finale terrà in debita considerazione anche i risultati delle ispezioni precedenti. La non conformità dovrebbe essere considerata con maggior severità per un'impresa già sanzionata per la stessa problematica o che abbia avuto non conformità maggiori ripetute in almeno due ispezioni/audit consecutivi.

Misure da adottare in caso di non conformità

Come richiamato nel considerando 88 del reg.UE 2017/625, le AC dovrebbero indagare sui casi di sospetta non conformità alla legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare e, qualora si accerti un caso di non conformità, determinarne l'origine e la portata, nonché le responsabilità degli operatori. Le autorità competenti dovrebbero inoltre adottare le misure opportune per garantire che gli operatori in questione pongano rimedio alla situazione e per prevenire ulteriori casi di non conformità. L'organizzazione e lo svolgimento di indagini e azioni di esecuzione da parte delle autorità competenti dovrebbe tenere debitamente conto dei potenziali rischi e della probabilità che vi siano pratiche fraudolente o ingannevoli nella filiera agroalimentare.

Una non conformità, pertanto, può essere "sospetta" oppure "accertata".

In caso **di non conformità sospetta**, ai sensi dell'art. 137 del reg.UE 2017/625, le AC svolgono un'indagine per confermare o eliminare tale sospetto. Se necessario, le azioni intraprese comprendono: a) un'intensificazione dei controlli ufficiali su animali, merci e operatori per un periodo di tempo opportuno; b) il fermo ufficiale di animali e merci e di eventuali sostanze o prodotti non autorizzati, a seconda del caso.

In caso di **non conformità accertata**, ai sensi dell'art. 138 del reg.UE 2017/625, le AC: a) intraprendono ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore; e b) adottano le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi. Nel decidere le misure da adottare, le AC tengono conto della natura di tale non conformità e dei precedenti dell'operatore per quanto riguarda la conformità. Le AC adottano ogni provvedimento che ritengono opportuno per garantire la conformità alla normativa, tra cui quelli elencati al comma 2, art. 138 del reg.UE 2017/625. In funzione della situazione riscontrata, all'OSA/OSM spetta l'obbligo di porre in atto le dovute azioni, quali: individuazione e rimozione della causa in modo che se ne impedisca il ripetersi, ripristino delle condizioni conformi.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Di seguito si riporta una tabella sinottica che, tenendo conto del reg.UE 2017/625 e del D.Lgs 27/2021, vuole fornire indicazioni univoche per la corretta interpretazione, in ambito regionale, dei provvedimenti che devono essere assunti in caso di non conformità sospetta o accertata

Art. 5 D.Lgs 27/2021		**Relazione art. 13 reg.UE 2017/625 - Sistema Informativo regionale**	
Tipologia di non conformità	**Definizione**	**Esito Controllo Ufficiale**	**Azioni/misure**
//	//	Conforme	//
Non conformità sospetta	Non conformità sospetta per la quale sono necessari ulteriori accertamenti	Non conformità sospetta	Indagini per confermare o eliminare il sospetto di non conformità ex art.137 reg.UE 2017/625.
Non conformità minore (nc)	Requisito/procedura non rispettato, ma che non comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali	Non conformità minore accertata (nc)	Azioni in caso di accertata non conformità ex art 138 reg.UE 2017/625: intraprendere ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della nc/NC e per stabilire le responsabilità dell'operatore; adottare le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di nc/NC e ne impedisca il ripetersi; adottare ogni provvedimento che si ritiene opportuno per garantire la conformità alla normativa (comma 2, art. 138 del reg.UE 2017/625).
Non conformità maggiore (NC)	Requisito/procedura non rispettato che comporta un rischio immediato per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali	Non conformità maggiore accertata (NC)	Sospensione attività parziale/totale ex art 138 reg.UE 2017/625
			Sequestro / blocco ufficiale
			Sanzioni ex art 139 reg.UE 2017/625 (se amministrative e se applicabile, compilare campo DIFFIDA)
			Altro (es. notizia di reato)

La tabella deve essere considerata uno strumento flessibile, che da un lato "istituzionalizza" la possibilità di rilevare una non conformità senza dover contestare automaticamente la sanzione (concetto fortemente richiamato nel reg.UE 2017/625, che addirittura prevede 2 articoli diversi: il 138 per l'adozione di azioni in caso di accertata non conformità e il 139 per la contestazione di sanzioni) e dall'altro cerca di fornire alcuni elementi per uniformare i comportamenti.

In attesa di ulteriori disposizioni ministeriali, in base alle definizioni previste all'art.5 del D.Lgs 27/2021, ciò che differenzia una "non conformità minore" da una "non conformità maggiore" è esclusivamente il "rischio immediato" per la salute umana o per la salute e il benessere degli animali.

In caso di sospetta o accertata non conformità, devono necessariamente essere adottate le misure previste dagli artt. 137 e 138 del reg.UE 2017/625, nonché, ove previsto, procedere ad una delle seguenti tipologie di sequestro o blocco ufficiale di attrezzature, locali, merci o animali:

- blocco ufficiale ai sensi degli artt. 137 e 138 del reg.UE 2017/625 (nella maggior parte delle fattispecie);
- sequestro amministrativo (nei casi previsti dall'art. 13 della Legge n. 689/1981);
- sequestro penale (nei casi di rilevazione di illeciti penali).

Se ritenuto opportuno dovranno essere intensificate le frequenze dei controlli ufficiali sulle attività dell'operatore interessato (art. 138, Comma 2, Punto f, del reg.UE 2017/625).

La mancata attuazione delle disposizioni emanate con il provvedimento di imposizioni, per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi, costituisce violazione dell'art. 138, punto 2 del reg.UE 2017/625, per la quale, l'art. 6 punto 7 del D.Lgs 193/2007 prevede il pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria.

L'OSA/OSM interessato o un suo rappresentante ricevono:

- la notifica scritta della decisione concernente l'azione da intraprendere, unitamente alle relative motivazioni;
- le informazioni sui diritti di appello avverso tali decisioni e sulla procedura e scadenze applicabili.

In caso di rilevazioni di non conformità maggiori NC che comportino violazioni delle norme in materia agroalimentare e di sicurezza alimentare, per le quali, dunque, è prevista l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria, l'organo di controllo incaricato, applica l'istituto della diffida, (di cui al D.L. 24 giugno 2014 n. 91 e s.m.i.), laddove accerti per la prima volta l'esistenza di violazioni sanabili, relative a prodotti non ancora in commercio, anche solo in parte. L'OSA/OSM, in tal caso, è tenuto ad adempiere alle prescrizioni violate entro il termine di trenta giorni dalla data di notificazione dell'atto di diffida e ad elidere

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

le conseguenze dannose o pericolose dell'illecito amministrativo, non dovendo pertanto procedere al pagamento della sanzione amministrativa.
Ulteriori indicazioni e documenti relativi all'istituto della diffida sono stati trasmessi con nota prot. n. 29613/A1400A del 13/08/2021 e con nota prot. 1677 del 24/07/2023.
Tutti i costi sostenuti in conseguenza delle azioni intraprese a seguito di una non conformità accertata (art. 138 del reg.UE 2017/625) sono a carico degli operatori responsabili (D. Lgs 32/21). Comprese le spese relative alle ispezioni o ulteriori verifiche (es. analisi, in caso di esito non favorevole) per valutare la capacità di risposta dell'OSA/OSM a seguito di non conformità rilevanti emerse in fase di controllo ufficiale, che ricadono nella fattispecie dei controlli supplementari.
Dovrebbero essere previsti controlli supplementari finalizzati alla verifica della risoluzione delle non conformità riscontrate (registrati come "Rivisita" in Vetalimenti), in particolare per le non conformità maggiori (NC). Negli altri casi è possibile verificare l'efficacia delle misure adottate dall'OSA/OSM nel corso dell'intervento programmato successivo, che potrà eventualmente essere anticipato rispetto alla normale programmazione.
In ogni caso l'operatore dovrà far pervenire alla AC documentazione scritta della risoluzione della non conformità entro il termine assegnato per la risoluzione della stessa.
Il riscontro di una non conformità minore (nc - che non pregiudica la sicurezza dell'alimento) può essere gestito senza un eventuale controllo supplementare presso l'OSA/OSM, ma tramite delle verifiche d'ufficio a distanza (es. invio di documenti o di materiale fotografico). Le verifiche d'ufficio, relative alla risoluzione di non conformità (nc) emerse durante un controllo ufficiale, non dovranno essere caricate sul sistema SIAN-VetAlimenti separatamente, ma potranno essere inserite nelle note del controllo ufficiale inizialmente eseguito.
Nel caso di ispezioni/audit in più sedute (e riconducibili/collegabili ad uno stesso controllo ufficiale) dovranno essere compilate più relazioni ex art. 13 reg.UE 2017/625 utilizzando un unico numero di verbale, seguito da un numero/lettera progressivo che identifichi la successione degli interventi/sopralluoghi (es. N° 01/A, 01/B, 01/C, ecc.). Si sta provvedendo affinché nel Sistema informativo SIAN-VetAlimenti l'atto del controllo ufficiale, svolto in più giornate, pur dovendo essere imputato una sola volta, tenga conto dei singoli interventi in loco.

Esercizio della competenza ad effettuare i "controlli ufficiali" di cui al reg.UE 2017/625 all'interno delle ASL

La D.D. della Regione Piemonte n. 80 del 18 gennaio 2023 "Indirizzi per l'esercizio della competenza ad effettuare i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di cui al Regolamento UE 2017/625 all'interno delle Aziende Sanitarie Locali ASL" detta alcuni criteri di massima finalizzati a dare omogeneità ai comportamenti delle singole ASL, ferma restando l'autonomia delle aziende, che possono optare per modelli organizzativi anche diversificati. In tal senso, secondo le indicazioni regionali:

- l'esercizio delle funzioni di AC, per l'esecuzione dei controlli ufficiali, dovrà essere attribuito ai Responsabili delle Strutture dei Servizi Veterinari Sanità animale – Area A; Igiene della produzione e della commercializzazione degli alimenti di origine animale – Area B; Igiene degli Allevamenti e Produzione Zootecniche – Area C e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione – SIAN. I Responsabili delle strutture possono delegare, con apposito incarico formale, la firma di alcuni provvedimenti al personale tecnico individuato sulla base del possesso di competenze in specifici ambiti di controllo. La delega di firma può essere attribuita anche con una nota protocollata del Direttore S.C. e deve contenere nome, qualifica, poteri del delegato, motivi della delega, termine di validità dell'atto (sentenze Cassazione n. 25017/2015, n. 12960/2017 e n. 5200/2018). Con la delega di firma non si altera l'ordine delle competenze, poiché si attribuisce al soggetto delegato il mero potere di sottoscrivere atti che continuano ad essere, sostanzialmente, atti dell'autorità delegante (Direttore di S.C.) e non del soggetto delegato;
- il personale ispettivo dell'ASL, in qualità di organo di controllo dell'AC, è tenuto ad adottare nel corso delle attività di vigilanza qualunque imposizione (es. prescrizioni, blocchi ufficiali che sostituiscono il precedente sequestro sanitario, sospensione parziale o totale delle attività, revoca

di riconoscimenti, ecc.) ritenuta appropriata per eliminare o contenere i rischi e garantire la conformità alla normativa;

- le imposizioni dovranno successivamente essere confermate, possibilmente entro 48 ore successive all'intervento, dall'AC mediante notifica all'operatore interessato e agli aventi diritto del relativo provvedimento amministrativo;
- in relazione alle ricadute che l'esercizio del ruolo di AC sulla sicurezza alimentare può avere sull'attività delle imprese, è necessario che alla normativa interna che individua le competenze sia data idonea pubblicità.

Controlli originariamente non programmati e/o su richiesta dell'operatore

Alcune disposizioni nazionali e comunitarie (reg.UE 2017/625 art.79 e D.Lgs 32/2021 art.9 - tariffe applicabili dal 01/01/2022) regolamentano il finanziamento dei controlli ufficiali e prevedono che i costi di alcune specifiche attività svolte dall'AC, come i controlli ufficiali originariamente non programmati e i controlli ufficiali e altre attività ufficiali su richiesta degli operatori, siano sostenuti dal soggetto sottoposto al controllo stesso, così come il costo relativo agli esami richiesti ai laboratori di analisi. Si applica, pertanto, la tariffa calcolata su base oraria, inclusiva degli eventuali certificati e attestati ufficiali.
La decisione dell'AC di avviare un'attività di controllo supplementare deve essere fondata, circostanziata, ben motivata e sottoposta con evidenza all'operatore interessato.
Per **controlli ufficiali originariamente non programmati**, di cui all'art. 79, paragrafo 2, lettera c) del reg.UE 2017/625, si intendono quelli che si sono resi necessari in caso di accertata non conformità, o sospetta non conformità successivamente confermata, da parte dell'AC o da parte dell'operatore. Qualora il controllo ufficiale relativo alla verifica della risoluzione della non conformità sia contestuale ad un controllo ufficiale già programmato, non si applica la tariffa prevista per i controlli ufficiali originariamente non programmati.
Se la rilevazione dei casi di non conformità porta ad effettuare controlli ufficiali che vanno al di là della normale attività di controllo dell'AC, quest'ultima addebita le spese determinate da tali controlli ufficiali supplementari agli OSA/OSM responsabili della Non Conformità.
Per **controlli ufficiali e altre attività ufficiali su richiesta dell'operatore**, si intendono quelli richiesti dall'OSA/OSM interessato, compresi quelli per:

- il rilascio di certificati e attestati ufficiali;
- i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali finalizzati all'attività di esportazione (es. verifiche giornaliere, eccedenti l'ordinaria attività di controllo, svolte nell'interesse dell'OSA abilitato ad esportare prodotti a base di carne specificamente previste da taluni Paesi Terzi, come gli USA);
- l'inserimento e mantenimento degli stabilimenti nelle liste export compresi il campionamento e i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali finalizzati al rilascio dei certificati e degli attestati ufficiali (nota ministeriale prot. n. 23661-P del 04/06/2018 e nota regionale prot. n. 13219/A1409A dell'11/06/2018);
- le verifiche analitiche, incluse analisi, prove e diagnosi, finalizzate all'esportazione;
- l'ispezione ante mortem presso l'azienda di provenienza;
- i sopralluoghi necessari per la procedura di designazione degli stabilimenti ex Art. 44 comma 1 del Reg.UE 2023/594 relativo alle misure per PSA.

Controlli ufficiali da remoto

Negli ultimi anni, sono state adottate modalità di verifica in remoto, relative ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali, mediante "i mezzi di comunicazione a distanza disponibili". I metodi e le tecniche dei controlli ufficiali ammessi all'esecuzione "in remoto" restano a tutt'oggi quelli stabiliti all'art.14 del reg.UE 2017/625, quali l'intervista dell'OSA (art. 14 comma f) reg.UE 2017/625), effettuata attraverso la compilazione da parte dello stesso di un questionario, associata a valutazione documentale di alcune procedure del manuale di autocontrollo (art. 14 comma d) ed e) reg.UE 2017/625) specifiche per tipologia di attività svolta.
Nell'effettuare tali attività, l'AC tiene conto del rischio di non conformità di animali e merci e dei risultati dei pregressi controlli ufficiali effettuati sugli operatori.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

È necessario stabilire delle procedure per la conduzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, determinando i criteri per selezionare le attività idonee per il controllo remoto (es. a basso rischio, ecc.) e definendo le modalità attraverso cui questi controlli verranno condotti, quali interviste telefoniche, compilazione di questionari o valutazione della documentazione fornita dall'OSA, ecc.
Prima di effettuare il controllo ufficiale da remoto l'AC deve darne comunicazione via PEC all'operatore del settore alimentare, specificando:

- le modalità di conduzione del controllo ufficiale mediante i mezzi di comunicazione a distanza disponibili (es. intervista telefonica, compilazione di un questionario, richiesta di documentazione all'OSA, ecc.);
- la garanzia della privacy (ai sensi dell'art. 13 del GDPR 2016/679 il trattamento dei dati personali si svolgerà nel rispetto dei diritti e libertà fondamentali, con particolare riferimento alla riservatezza delle informazioni e alla protezione dei dati).

A seguito di ogni attività di controllo ufficiale semplificato in remoto occorre compilare una relazione ex art. 13 reg.UE 2017/625) in cui deve essere specificata la voce "Controllo ufficiale ex art. 14 commi d), e) ed f) reg.UE 2017/625 svolto con modalità semplificata mediante i mezzi di comunicazione a distanza".
Occorre dare riscontro dell'esito del controllo svolto all'OSA via PEC, nello specifico:

1 Nel caso di esito **"Favorevole"** si invia all'OSA comunicazione scritta di tale riscontro;
2 Nel caso di esito **"Non favorevole"** si invia all'OSA comunicazione scritta circa le azioni da intraprendere (art. 138 reg.UE 2017/625);
3 Nel caso **non fosse possibile esprimere l'esito del controllo svolto** a causa della mancata trasmissione della documentazione richiesta e/o per carenza di dati forniti da parte dell'operatore del settore alimentare, al fine di indagare la non conformità sospetta, si invia all'OSA la richiesta di integrazione documentale (art.137 del reg.UE 2017/625).

Nel caso l'OSA non invii quanto richiesto ai sensi dell'art.137 ed ai sensi dell'art. 138 del reg.UE 2017/625, l'Autorità Competente può effettuare un controllo supplementare presso la Ditta.

Controlli ufficiali semplificati in remoto per tipologie di attività a basso rischio

Alla luce delle percentuali di verifiche programmate e della disponibilità di risorse presso i Servizi, nell'ambito delle possibilità previste dai regolamenti comunitari, si ritiene opportuno individuare delle modalità che garantiscano il mantenimento di un livello adeguato di appropriatezza dei controlli ufficiali, senza rappresentare un disagio per gli OSA e senza ricadute significative sul livello di efficacia. Tale modalità "semplificata" dei controlli ufficiali, interesserà soltanto le attività che, sulla base di una valutazione del rischio e dei risultati dei controlli effettuati in precedenza, sono considerate a basso rischio.
I settori individuati, che saranno oggetto della modalità semplificata di controllo ufficiale, possono riguardare, ad esempio: tabaccherie ed edicole che vendono caramelle, chewing-gum, pastigliaggi, bevande confezionate e alimenti in genere pre-imballati non deperibili; Erboristerie; Intermediari; Distributori automatici; Casette dell'acqua; esercizi di vicinato o esercenti su area pubblica, ecc.
Tra i piccoli esercizi di vicinato o gli esercenti su area pubblica oggetto della modalità semplificata di controllo ufficiale si potrebbero considerare, ad esempio, quelli che vendono alimenti non deperibili (es. frutta e verdura, rivendite pane, ecc.) oppure quelli che vendono alimenti deperibili esclusivamente preimballati (es. surgelati/congelati, salumi/formaggi, ecc.).
Nel caso in cui l'OSA non invii quanto richiesto ai sensi dell'art.137 ed ai sensi dell'art. 138 del reg.UE 2017/625, l'AC può effettuare un controllo supplementare presso la Ditta.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti (Programma E3 - DPCM Nuovi LEA)
I regolamenti comunitari stabiliscono che le AC di ogni Stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

Operatori/stabilimenti registrati

Le frequenze minime dei controlli ufficiali vengono stabilite per le diverse tipologie di attività in base alla valutazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata, le aziende sono da intendersi a rischio medio (con relativa frequenza minima di controllo ufficiale). Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.
I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Operatori/stabilimenti registrati: PRODUZIONE PRIMARIA

Al momento non sono previste attività di audit su questa tipologia di operatori.

Produzioni animali
Il sistema di controllo nel settore della produzione primaria ha come finalità la tutela della sicurezza alimentare, in particolare tramite i seguenti programmi richiamati nel DPCM Nuovi LEA:

- sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale (D3);
- sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali (D1);
- profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali (D5);
- sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali (D6);
- predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali (D7);
- prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente (D12);
- sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario e prevenzione della farmacoresistenza (D8);
- sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminati negli allevamenti in conformità con il piano integrato dei controlli (E4);
- controllo sul benessere degli animali da reddito (D4) e controllo del benessere degli animali da affezione (D9/2);
- sorveglianza sugli stabilimenti registrati, compresa la produzione primaria (E3) e sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti produzione primaria (E6);
- sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi (D11);
- riproduzione animale (D2);
- vigilanza e controllo sull'impiego di animali nella sperimentazione (D13).

I Servizi Veterinari verificano nelle aziende zootecniche l'applicazione delle misure e dei provvedimenti previsti a garanzia della sicurezza alimentare (prevenzione delle zoonosi, sorveglianza sull'uso del farmaco e sull'assenza di residui), 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 deve favorire il coordinamento degli interventi congiunti 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".
Non dovranno essere tralasciate, ogni qualvolta si effettui un sopralluogo in allevamento, le verifiche della corretta detenzione e stato di salute generale degli animali d'affezione presenti. Infatti, tutte le informazioni

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

epidemiologiche raccolte possono aiutare le aziende sanitarie nella pianificazione, attuazione e valutazione dei programmi e nella verifica del raggiungimento degli obiettivi di salute.

Attività venatoria - Caccia

È opportuno prevedere delle ispezioni programmate presso i comprensori alpini (CA) o gli ambiti territoriali di caccia (ATC), verificando la tenuta della tracciabilità degli animali cacciati e dei campioni effettuati per la ricerca della Trichinella, verificando l'idoneità dei locali dei Centri di raccolta della selvaggina (CRS - a tal fine registrati ai sensi del Reg.CE 852/2004), presso cui le carcasse degli animali abbattuti sono depositate temporaneamente in celle frigorifere, in attesa della loro successiva destinazione: autoconsumo, fornitura di piccoli quantitativi o ulteriore lavorazione presso un CLS. La caccia al cinghiale è oggetto di campionamenti e misure speciali di controllo in relazione alla diffusione della peste suina africana, stabilite dalla normativa comunitaria, nazionale, regionale ed in particolare dalle periodiche Ordinanze del Commissario straordinario alla peste suina africana. A tal proposito devono essere intensificate le attività di controllo rivolte a verificare la regolarità del commercio di carni e prodotti a base di carne ottenuti da suini selvatici.

Attività di Pesca professionale e Imbarcazioni

Tutte le imprese che effettuano attività di pesca, sia marittima sia di acque interne, devono essere registrate ai sensi del reg.CE 852/2004, ad esclusione della pesca ad uso domestico privato, compresa la pesca sportiva e la pesca ricreativa. La registrazione per i pescatori muniti di licenza di pesca professionale può essere effettuata come impresa di tipo individuale o come impresa collettiva. Nella registrazione deve essere indicato l'elenco delle imbarcazioni in disponibilità ed i rispettivi siti di ricovero o stazionamento, l'elenco dei punti di sbarco utilizzati, l'elenco delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature. Anche i pescatori professionali che effettuano esclusivamente "fornitura diretta" di piccoli quantitativi di prodotti primari devono essere registrati presso le competenti autorità al fine di consentire l'eventuale effettuazione di controlli ufficiali da parte delle stesse.
Per ciascuna imbarcazione devono essere fornite le seguenti informazioni minime:

- numero UE (reg.UE 2017/218);
- matricola;
- nome dell'imbarcazione;
- tipologie di pesca praticate e attrezzature utilizzate per la pesca;
- eventuale presenza di attrezzature per la conservazione dei prodotti della pesca freschi a bordo per oltre 24 ore;
- area di pesca abituale;
- punti di sbarco abituali;
- siti di ricovero o stazionamento.

Il Settore regionale, con D.D. n. 583 del 19/09/2018 ha fornito "Indicazioni operative per la gestione sanitaria dell'attività di pesca da parte dei pescatori professionali", secondo quanto previsto dall'Intesa CSR/195 del 5/11/2015 "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca", nonché le indicazioni per la registrazione ai sensi del reg.CE 852/2004 e la comunicazione delle imbarcazioni in disponibilità, dei siti di ricovero o stazionamento, dell'elenco dei punti di sbarco utilizzati, delle tipologie di pesca praticate e delle relative attrezzature, in linea con le disposizioni della DGR n. 20-5198 del 19/06/2017 e DGR n. 28-5718 del 02/10/2017.

Produzioni animali - Stalle da latte

Controlli "latte alla stalla"

Il piano regionale di controllo del latte alla stalla prevede un ciclo completo di controlli in un quinto delle aziende produttrici latte (20%).
I controlli riguarderanno la verifica della conformità dei parametri igienico-sanitari del latte alla stalla per:

- latte bovino: carica batterica, indice citologico ed inibenti per gli allevamenti bovini; la ricerca di sostanze inibenti sarà eseguita ad ogni prelievo. Al primo prelievo del ciclo, inoltre, il laboratorio

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Centro Latte dell'IZS PLV di Torino controllerà anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico e peso specifico; negli allevamenti bovini con annesso caseificio aziendale viene effettuata anche il conteggio degli stafilococchi coagulasi positivi, con l'identificazione di *S.aureus;*

- latte ovicaprino: carica batterica e stafilococchi coagulasi positivi, con l'identificazione di *S.aureus;*
- latte di altre specie: carica batterica e stafilococchi coagulasi positivi, con l'identificazione di *S.aureus.*

I controlli ufficiali, come per gli scorsi anni, dovranno essere effettuati dai PMPPV di Torino, Novara, Cuneo, Alessandria. Tali controlli dovranno essere effettuati preferibilmente, come indicato in precedenza, in concomitanza dei piani di profilassi ufficiali previsti dalla Regione Piemonte.

Le aziende che commercializzano latte crudo per il consumo umano (es. distributori latte crudo) devono essere sottoposte a controlli per la diagnosi della brucellosi bovina, supplementari rispetto a quanto previsto dal livello di sorveglianza campionaria minima, effettuando annualmente il test ELISA sul latte di massa (tre prove eseguite a distanza di almeno tre mesi) o in alternativa, se non sussistono le condizioni previste il controllo sierologico (con TRB) su tutti i capi dell'allevamento di età superiore ai 24 mesi.

Ai controlli programmati dovrà far seguito la verifica ordinaria, calendarizzata come a seguire, 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) o forniti direttamente dagli allevatori su richiesta dell'Autorità Competente.

Controlli filiera "Alta qualità"

I controlli eseguiti per le verifiche di cui al D.M. 185/1991 vanno invece indirizzati esclusivamente verso quelle aziende che conferiscono realmente il latte alla filiera "alta qualità". Le aziende autorizzate alla produzione di latte "alta qualità" ma che non conferiscono il prodotto a tale filiera, non saranno oggetto di controllo specifico ma rientreranno nel controllo "latte alla stalla" del paragrafo precedente. I Servizi veterinari delle ASL, o i PMPPV, individuate tali aziende, dovranno assicurare nelle stesse almeno un controllo completo all'anno del latte, riferito ai requisiti igienico-sanitari previsti. Verranno effettuati prelievi per la verifica della conformità ai parametri igienico sanitari previsti dal D.M. 185/1991: carica batterica e indice citologico (il laboratorio Centro Latte dell'IZS PLV di Torino controllerà, nel primo campione del ciclo di prelievi, anche i parametri: grasso, proteine, lattosio, residuo secco magro, indice crioscopico, peso specifico e acido L-lattico). Si eseguirà, inoltre, la ricerca di sostanze inibenti ad ogni prelievo.

Controlli aziende non conformi per indice citologico e/o carica batterica e per presenza di residui

Particolare attenzione dovrà essere posta nei confronti delle aziende di produzione con sforamenti persistenti. I Servizi veterinari delle ASL valuteranno in base al rischio la necessità di effettuare eventuali cicli di campionamento suppletivi.

Al riguardo, per quanto attiene le indicazioni inerenti all'impiego transitorio di latte crudo non rispondente ai criteri igienico sanitari previsti dal Reg.CE 853/04, si rimanda alle indicazioni previste dal Titolo IV, articolo 50 del reg.UE 2019/627:

1. *"Se l'operatore del settore alimentare dell'azienda di produzione non ha rettificato la situazione entro tre mesi dalla prima comunicazione, alle autorità competenti, della non conformità ai criteri riguardanti la conta delle colonie e/o la conta delle cellule somatiche per il latte crudo e il colostro, le autorità competenti verificano che:*
   a. *la consegna di latte crudo e colostro proveniente da tale azienda di produzione sia sospesa, oppure*
   b. *il latte crudo e il colostro siano soggetti alle prescrizioni in materia di trattamento e uso necessarie a tutelare la salute umana conformemente a una specifica autorizzazione delle autorità competenti o a loro istruzioni generali";*

e, in attesa di nuove linee guida, alle indicazioni previste nell'Intesa recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico ed alla trasformazione" Rep. Atti 103/CSR del 20/03/2008, capitolo 2 "procedure a seguito del superamento dei limiti" utilizzando la modulistica prevista dalle Linee guida regionali del 12/12/2011".

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

In merito alla ricerca di sostanze inibenti, in caso di positività dovranno essere adottate, in attesa di nuove linee guida, le "Linee Guida per la gestione delle non conformità per presenza di residui (sostanze inibenti) nel latte di massa in allevamento nella Regione Piemonte", trasmesse con nota del Settore Prevenzione e Veterinaria prot. n. 22294/A1409A del 25/10/2018. I metodi di screening utilizzati sono riportati nella nota dell'IZS PLV prot. n. 0017697 Tit. XII Classe 05 del 12/12/2018 avente per oggetto "Analisi per ricerca di antibiotici nel latte presso la S.S. Centro Latte IZS PLV" (con comunicazione dell'IZS PLV inviata alle ASL in data 31/03/2021 avente per oggetto "Analisi latte per ricerca inibenti: ingresso in routine test Macrolidi" è stata comunicata anche l'esecuzione di routine della ricerca di macrolidi nel latte con metodo accreditato su tutti i campioni pervenuti per analisi inibenti).
Si ricorda l'attivazione da parte del laboratorio Centro Latte dell'IZS PLV del turno del sabato per effettuare le analisi su campioni di latte prelevati a seguito di positività per inibenti e aflatossina M1 secondo le procedure riportate nella nota dell'IZS PLV prot. 00017373 Tit. XII Classe 05 del 05/12/2018.

Attività ispettiva presso 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 valutando i requisiti minimi previsti dal reg.CE 853/04 Sezione IX Capitolo I: latte crudo – produzione primaria. Tali controlli comporteranno sempre la compilazione della "Relazione a seguito di controllo ufficiale (art.13 reg.UE 2017/625)" ed eventualmente una check-list ispettiva per le aziende produzione latte reg.CE 853/2004 e D.M. 185/91.

Latte destinato alla trasformazione ed immissione in commercio

Le aziende di allevamento che producono latte per il consumo umano a qualsiasi titolo devono essere in possesso dei requisiti previsti dall'allegato 1 dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131 recante "Linee guida per l'esecuzione dei controlli tesi a garantire la sicurezza alimentare nell'ambito della produzione e immissione sul mercato del latte destinato al trattamento termico e alla trasformazione" (Rep. atti n. 103/CSR del 20/03/2008).
In caso di nuova registrazione, cambio di ragione sociale o cessazione di attività dovrà essere utilizzata da parte degli interessati la modulistica (Allegato 7 del PRISA 2019, Dir. A14000 - Sett. A1409A, "Modulo per la registrazione produzione primaria dell'attività di mungitura ai sensi dell'articolo 6 Reg.CE 852/2004").
Si ricorda che dal 15 Giugno 2023, con l'entrata in vigore del Manuale operativo del D.Lgs 134/2022, le richieste di registrazione, aggiornamento e cessazione delle attività di allevamento dovrebbero essere presentate dall'operatore tramite SUAP. Con il Decreto mille proroghe il termine ultimo di adeguamento alla nuova procedura è stato posticipato al 31/12/2024 (vedi nota regionale prot. n. 7073 del 14/03/2024). Sul territorio regionale alcune ASL si sono già adeguate alla nuova normativa; quelle ancora in fase di adeguamento, dovranno necessariamente allinearsi entro il 31/12/2024.
Si rammenta l'importanza di registrare anche sul sistema informatizzato ARVET e in BDN l'inizio, le modifiche e la cessazione dell'attività di mungitura.

Piano di monitoraggio sul latte crudo – Distributori automatici

Il "Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici – anno 2024" della Regione Piemonte verrà trasmesso con le consuete modalità. Il piano ricalcherà, in termini di campioni programmati e di limiti previsti, quanto indicato nel Piano del 2023.
Si ricorda di registrare l'attività relativa al piano di monitoraggio esclusivamente sul sistema ARVET nella sezione "Controlli ufficiali", Oggetto di controllo "Igiene produzione latte", Dettaglio oggetto di controllo "Distributori latte crudo", avendo cura di inserire nelle note se il controllo è stato effettuato al distributore o in allevamento.

Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario

Ai fini del controllo ufficiale si esplicitano di seguito le indicazioni trasmesse con la nota della regione Piemonte prot. n. 23463 /A1409A del 13/11/2018.

Notifica inizio attività di smielatura

Come richiamato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017, l'apicoltore che effettua l'attività di raccolta (intesa come recupero dei melari), smielatura, confezionamento e vendita del proprio miele, rientra nell'attività primaria e, qualora abbia già provveduto alla registrazione della propria attività di

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

apicoltura nella Banca Dati Apistica Nazionale (BDA), ha assolto gli obblighi per la notifica di inizio attività ai sensi del Reg.CE 852/2004. Pertanto, l'apicoltore non è tenuto a trasmettere, per il tramite dello Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP), la notifica di inizio attività all'ASL.
La disponibilità di un laboratorio di smielatura, elemento indispensabile ai fini del Controllo Ufficiale da parte dell'Autorità Competente è evidenziata nel sistema informativo (BDA).
Resta inteso che l'operazione di trasformazione/lavorazione e/o aggiunte al miele di altri prodotti (es. nocciole) o di confezionamento di miele proveniente da apiari diversi dal proprio dovrà comunque essere notificata ai sensi dell'art. 6 del Reg.CE 852/2004, come indicato nella nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017.

Piano di autocontrollo aziendale

I regolamenti comunitari, e in particolare il Reg.CE 852/2004, esplicitano che l'applicazione dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo secondo i metodi HACCP non siano da applicare alla produzione primaria e alle operazioni correlate. Pertanto, è sufficiente che vengano applicate procedure semplificate e meno onerose e complesse per garantire la sicurezza dei consumatori. Resta inteso che si dovrà comunque sempre ottemperare anche ai dettami del Reg.CE 178/2002. Di conseguenza, si ritengono sufficientemente esaustivi, ai fini dell'applicazione dell'autocontrollo, i contenuti delle "Linee guida settore apicoltura" realizzate da AsProMiele e approvate dalla Regione Piemonte con nota prot. n. 3615/DB2017 del 13/02/2012, fatta eccezione della parte riguardante le indicazioni relative alla registrazione attività da sostituire con quanto sopra richiamato (nota prot. n. 25735/1409A del 21/12/2017).

Controlli per la sicurezza alimentare in azienda e per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili – CGO 4 e CGO 9

Come negli anni precedenti, dovranno essere effettuati, nell'ambito della condizionalità, controlli presso allevamenti situati sul territorio di competenza. Come di consueto è possibile identificare gli allevamenti estratti attraverso il portale ARVET.
I dettagli per l'esecuzione dei controlli sono reperibili nella nota della Regione Piemonte prot. n. 8498 del 27/03/2024.
Nel 2024 ARPEA effettuerà controlli di secondo livello sui controlli effettuati dai servizi veterinari della ASL.

Coltivazioni vegetali

Piano di controllo della produzione primaria

Il programma di controllo 2024, redatto tenendo conto delle indicazioni trasmesse dal Ministero della Salute con nota DGISAN/Uff. 2 prot. 7210 del 28/02/2023, è stato trasmesso ai Servizi con nota prot. n. A1409D/9351 del 09/04/2024.

Coltivazioni vegetali – Cereali

Per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della Claviceps spp. e di alcaloidi della Claviceps spp. in alcuni prodotti alimentari, si applica il reg.UE 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il reg.CE 1881/2006.
Anche nel corso del 2024 dovranno essere effettuate indagini al fine di raccogliere informazioni, sia dalla produzione primaria che dalla fase di trasformazione (industria della molitoria), sulle misure di prevenzione, adottate dagli operatori, volte ad evitare la contaminazione da sclerozi delle Claviceps spp e dai relativi alcaloidi nei cereali e relativi prodotti di macinazione di cui nel regolamento. Pertanto, i servizi, durante la normale attività di controllo ufficiale presso la produzione primaria/mulini dovranno garantire per almeno 2 operatori il controllo di quali eventuali misure preventive siano state poste in essere al fine di evitare la contaminazione da sclerozi della Claviceps spp. e da alcaloidi della Claviceps spp. nella segale e nei prodotti di macinazione della segale, e da alcaloidi della Claviceps spp. nei prodotti di macinazione dell'orzo, del frumento, della spelta e dell'avena. Si rammenta al riguardo che è possibile ottenere riduzioni significative dei tenori di sclerozi della Claviceps spp. nella maggior parte dei cereali mediante l'applicazione di buone pratiche agricole e di tecniche di selezione e pulizia.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Entro il 30 ottobre 2024 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare una breve relazione riassuntiva delle informazioni di monitoraggio raccolte. Tali risultanze saranno tempestivamente trasmesse al Ministero della salute per il successivo inoltro all'Autorità europea.

Coltivazioni vegetali – Funghi (Ispettorato micologico L. 352 del 23/08/1993 - Programma E12)

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.

Con D.D. n. 205 del 29/03/2018 il Settore regionale ha approvato gli "Indirizzi operativi per la gestione dell'Ispettorato micologico delle ASL e per la disciplina della commercializzazione dei funghi epigei freschi spontanei da parte dell'OSA", modificando per alcuni aspetti le precedenti determinazioni del 2012 e, più recentemente, del 2017. Oltre a fornire strumenti operativi aggiornati e più idonei allo svolgimento dell'attività istituzionale in capo agli Ispettorati micologici, l'atto regionale prevede alcuni adempimenti per gli OSA che somministrano funghi epigei freschi spontanei. Nel dettaglio, il ristoratore che intenda utilizzare funghi freschi spontanei raccolti in proprio, per la preparazione dei piatti da proporre ai propri clienti, deve essere in possesso dell'idoneità al riconoscimento delle specie fungine. I corsi, con relativi esami, vengono organizzati su richiesta, su tutto il territorio regionale, dalle ASL e sono già usufruiti (come obbliga la normativa di settore) da tutti gli operatori del settore alimentare che esercitano la vendita di funghi epigei freschi spontanei. Inoltre, come per la vendita, anche nel caso dei ristoratori l'utilizzo per la somministrazione è consentito solo previa certificazione di avvenuto controllo da parte dei micologi delle ASL o da parte di micologi privati formalmente autorizzati secondo le normative regionali vigenti.

In ultimo, l'OSA dovrà prevedere nel documento di autocontrollo una procedura atta a garantire il sicuro consumo dei funghi che comprenda le modalità di approvvigionamento, il referenziamento dei fornitori, la certificazione micologica, la conservazione e il trattamento del prodotto.

Gli ispettorati micologici devono essenzialmente garantire le seguenti attività:

- <u>Vigilanza su produzione e commercializzazione</u>
  - certificazione per la vendita dei funghi epigei freschi spontanei destinati al commercio su richiesta dell'OSA, garantendo orari e sedi sul territorio;
  - controllo ufficiale dei funghi posti in commercio, con particolare attenzione alle procedure di validazione 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 (con particolare riguardo al CAAT);
- <u>Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata</u>
  - 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;
- <u>Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi</u>
  - 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.

Gli Ispettorati micologici devono, inoltre, svolgere attività di informazione ed educazione sanitaria rivolte alla popolazione e a gruppi di interesse attraverso incontri, mostre micologiche, predisposizione di materiale informativo sui rischi derivanti da un consumo non consapevole dei funghi.

Il Piano campionamenti è inserito nell'ambito del Piano regionale di controllo ufficiale dei Contaminanti e delle Tossine vegetali naturali negli alimenti – revisione 2024. Nel dettaglio, per il 2024 sono previsti campioni di funghi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio) nelle matrici previste dal reg.UE 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il reg.CE 1881/2006. Verranno inoltre prelevati 12 campioni di 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.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

L'attività di campionamento dovrà essere condotta previa verifica documentale inerente alla 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 g.
Per la conservazione ed il trasporto devono essere garantite le seguenti condizioni:

- funghi freschi e refrigerati: mantenimento della temperatura di refrigerazione;
- funghi congelati e/o surgelati: mantenimento della temperatura.

Coltivazioni vegetali – OGM

Il Programma regionale di controllo della presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti (trasmesso ai Servizi con nota prot. n. A1409D/6047 del 05.03.2024) tiene conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale OGM alimenti 2023-2027 (di seguito Piano nazionale), trasmesso dal Ministero della Salute con nota prot. DGISAN/Uff.6 n. 5689 del 17.02.2023, che è stato allegato al PRISA 2023. Per qualsiasi aspetto non trattato nella programmazione regionale si dovrà tenere conto degli indirizzi operativi approvati da parte del Ministero della Salute.
La numerosità complessiva dei campioni previsti è stata definita dal Piano nazionale, che individua le matrici da sottoporre al controllo (soia, mais, riso, colza, cotone e lino).
Anche per l'anno 2024 la valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione, di quanto previsto dal Piano nazionale, sarà proposta al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA), istituito con l'articolo 12 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.
Si dovranno limitare i controlli dei prodotti finiti; il campionamento di almeno il 60% di materie prime e/o intermedi di lavorazione è un criterio di qualità nella valutazione dei flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria ai fini della certificazione LEA.
Alcune matrici geneticamente modificate sono autorizzate dalla Commissione Europea secondo la procedura stabilita dal Reg.CE 1829/2003 per il consumo alimentare, devono però rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione, tra queste:

- riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato", obbligo che non si applica agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, considerati individualmente, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile;
- rispettare tutte le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità: gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

Il controllo ufficiale in materia di OGM si realizza mediante controlli documentali, controlli d'identità e controlli fisici, ove rientrano i campionamenti; l'esame dei requisiti di tracciabilità e di etichettatura deve precedere il campionamento. Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi.
Per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. E' preferibile che anche il campionamento di prodotti finiti avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.
I 44 campioni previsti dal Programma nazionale sono distribuiti nelle tipologie di alimenti dell'Allegato 3 del Piano nazionale. I SIAN dovranno attenersi, per quanto possibile, alla distribuzione indicata nella "Tabella campioni OGM alimenti 2024". Nel caso in cui non sia possibile reperire le matrici assegnate potranno essere apportate variazioni al Piano regionale, previo accordo con il competente Settore regionale.
Si raccomanda la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni, per evitare sovraccarichi dell'attività analitica negli ultimi mesi dell'anno. Il programma di campionamento dovrà essere completato entro il 30 novembre 2024.
Come già ricordato, le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone e lino. In tutti i prelievi la specie vegetale da ricercare dovrà essere indicata sul verbale da parte del Servizio, tenendo conto di quanto verificato durante i

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. Ad integrazione del verbale unico campionamenti chimici dovrà essere utilizzata la Scheda C – OGM.

Al fine di classificare correttamente il campione è necessario che nel verbale di campionamento sia precisato, da parte del prelevatore, se si tratta di materia prima, intermedio di lavorazione o prodotto finito.

Sono da intendersi "materia prima" tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale). Quando non si ottenga subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata "materiale semilavorato"; ad es: la granella di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per poter produrre il pane, biscotti, etc (prodotto finito). Le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistate dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.

Il Laboratorio deputato al controllo ufficiale, incaricato dell'esecuzione delle analisi, è
l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta – IZS PLV

Laboratorio di Referenza: Struttura Complessa Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino - Responsabile Dr.ssa Mariella Goria, tel.: 011.2686263; e-mail: mariella.goria@izsto.it; izsto@legalmail.it .

Per eventuali comunicazioni da parte del Laboratorio incaricato, sul verbale di prelievo dovrà essere indicato l'indirizzo mail, la PEC ed il recapito telefonico del Servizio che ha effettuato il prelievo.

Tutte le disposizioni previste per il campionamento descritte nel Programma nazionale al capitolo 4.2.3 (Modalità di campionamento) e nell'allegato 4 (Metodi di campionamento - a cura dell'Istituto Superiore di Sanità) dovranno essere applicate in modo puntuale per evitare vizi procedurali che potrebbero inficiare l'attività e/o danneggiare gli operatori soggetti al controllo.

Per tutti i campionamenti per il controllo della presenza di OGM in alimenti, con distribuzione omogenea o non omogenea di OGM, è necessario che dal campione globale (CG), eventualmente ridotto, sia formata un'ulteriore aliquota rispetto alle aliquote (campioni finali) di legge, per permettere un'eventuale analisi di conferma presso il Laboratorio di Riferimento Nazionale (Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM dell'IZS LT – CROGM).

L'allegato 3 del Piano Nazionale descrive i prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea di OGM, che richiedono, prima della formazione dei campioni finali (CF) o aliquote, la macinazione/omogeneizzazione del campione globale (CG).

Si ricorda che le operazioni di macinazione del campione globale, eventualmente ridotto, devono essere effettuate con apposita apparecchiatura da personale opportunamente formato, presso locali con adeguati requisiti strutturali. Come comunicato con nota prot. n. 21649/A1401A del 17.11.2015, l'IZS PLV - SC Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino, è stato individuato quale sede idonea in cui effettuare l'attività di macinazione del campione globale per l'ottenimento dei campioni finali.

Il protocollo operativo per le operazioni di macinazione/omogeneizzazione e formazione dei campioni finali presso l'IZS PLV (Rev. 2/2023) è stato trasmesso con nota prot. A1409C/26005 dell'08/05/2023; i nominativi degli operatori dell'ASL Città di Torino designati per eseguire tali operazioni, su eventuale delega dei SIAN regionali, sono stati comunicati ai Direttori SIAN con mail del 09.05.23.

Si ricorda, infine, che in caso di violazione dei Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati, è applicabile il D.Lvo 70/2005.

Operatori/stabilimenti registrati: TRASFORMAZIONE

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte negli anni precedenti che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti non conformità, e sulla base della valutazione del rischio condotta relativamente ad alcune specifiche filiere (produzione di bevande di frutta/ortaggi, produzione di oli e grassi vegetali, produzione di bevande alcoliche, lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi, produzione/confezionamento di zucchero, lavorazione del caffè, lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi), le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es. da rischio medio assegnato di default a rischio basso), adeguando la frequenza dei controlli. Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che nelle filiere in questione sono classificati a rischio elevato, per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Vegetali – Produzione di olii e grassi vegetali

Il controllo alla produzione, trasformazione e confezionamento di oli e grassi vegetali deve avvenire con le frequenze previste dalla categorizzazione del rischio. Laddove la valutazione del rischio non sia stata effettuata, le aziende sono da intendersi di rischio medio con frequenza minima di un controllo ogni tre anni (33% delle aziende). Sarà compito delle ASL effettuare la classificazione del rischio in occasione del controllo ufficiale.

Vegetali – Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi

Si riportano di seguito le indicazioni già fornite ai Servizi con nota regionale prot. n. 44369 del 15/12/2021, e contenute nelle circolari DGISAN 34086 dell'8/09/2021 e 44968 del 10/12/2021, conseguenti ad una segnalazione dal punto di contatto irlandese del RASFF relativa a forte contaminazione da semi di senape nel grano di produzione italiana. Ciò in considerazione del fatto che il grano trova impiego in un'ampia gamma di prodotti alimentari dalla pasta al pane, ai prodotti da forno, ecc., nei quali spesso rappresenta la componente principale. Si rammenta infatti che attualmente non risultano disponibili metodi di riferimento sul territorio nazionale per la ricerca dell'allergene senape negli alimenti, con conseguente effettiva impossibilità di riconoscere il prodotto come non conforme.

Alla luce di quanto detto, si invitano i Servizi, nell'ambito della normale attività ispettiva, ad assicurarsi che le imprese molitorie procedano prima della macinatura a verificare la presenza di senape nel grano secondo le indicazioni ministeriali. Per quanto concerne, invece, la corretta informazione al consumatore è importante garantire che siano rispettate da parte delle imprese le seguenti indicazioni:

Qualora non possa essere esclusa la presenza accidentale di senape nel prodotto finito, si dovrà ricorrere *ad avvertenze di etichettatura del tipo "può contenere tracce di senape"*. Se si è nella impossibilità di provvedere in tempi rapidi alla stampa di nuove etichette, i sistemi utilizzabili in via transitoria, vista dell'adeguamento progressivo delle etichette sono i seguenti:

- per *gli incarti in giacenza già acquistati*, l'introduzione, attraverso il getto d'inchiostro (sistema utilizzabile solitamente nell'area dedicata al termine minimo di conservazione) di una frase sulla possibile presenza di senape, ad es. "può contenere tracce di senape" ed eventualmente in aggiunta il rinvio ad un'apposita pagina del sito aziendale in cui sono riportati gli allergeni accidentalmente presenti. In tale pagina potrà, inoltre, essere inserita una descrizione del fenomeno delle contaminazioni accidentali, del sistema di approvvigionamento delle materie prime interessate ed altri aspetti di specifico interesse per il consumatore;
- per i prodotti già a scaffale, il ricorso a vari strumenti volti ad informare tempestivamente il consumatore circa la possibile presenza dell'allergene senape nello specifico prodotto mediante avvisi nei punti vendita con apposita cartellonistica ed eventualmente, in aggiunta, ulteriori informazioni da inserire nei social, siti aziendali, ecc.

Le suddette informazioni si devono applicare anche alle farine vendute tal quali ai consumatori.

Operatori/stabilimenti registrati: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Alla luce delle attività di controllo ufficiale svolte negli anni precedenti, che non hanno dato esito al riscontro di particolari e ricorrenti non conformità, e sulla base della valutazione del rischio condotta relativamente ad alcune specifiche filiere (es. esercizi di vicinato, bar tipologia 1, enoteche, tabaccherie, erboristerie, etc.), le ASL potranno considerare la possibilità di classificare tutta la filiera con lo stesso rischio (es. da rischio medio assegnato di default a rischio basso), adeguando la frequenza dei controlli. Quanto sopra non può essere in ogni caso applicato agli esercizi che sono classificati a rischio elevato per i quali la eventuale riclassificazione deve essere effettuata a seguito di controllo ufficiale.

Si ribadisce la necessità che i Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL effettuino il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET. Si raccomanda al personale ispettivo di effettuare, durante i controlli ufficiali alla ristorazione, anche il controllo documentale relativo alla regolarità dei funghi freschi spontanei raccolti in proprio ed eventualmente utilizzati per le preparazioni, in attuazione della D.D. regionale n.205 del 29/03/2018 relativamente a:

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- possesso dell'idoneità al riconoscimento della specie da parte del ristoratore o di un preposto alla vendita/preparazione;
- certificazione delle specie fungine utilizzate ai fini della somministrazione;
- descrizione di apposita procedura nel piano HACCP, di procedere anche a questo controllo documentale presso quegli OSA che utilizzano funghi freschi spontanei raccolti in proprio.

Per quanto concerne l'attività di vigilanza sulle strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali, così come indicato nelle DGR n. 62-7924 del 21/12/2007 e n. 20-4510 del 04/09/2012, si rammenta che l'attività di controllo deve essere programmata con una frequenza derivante dalla valutazione del rischio. In ogni caso, vista la rilevanza della tipologia dell'attività di controllo ufficiale, è indispensabile che l'attività sia svolta in modo integrato e si raccomanda la partecipazione di un Dirigente Medico/Biologo del SIAN.

Presso esercizi di vendita al dettaglio o di ristorazione che trattano le carni di selvaggina cacciata occorre effettuare a campione delle verifiche mirate sulla corretta tracciabilità delle stesse, sull'idoneità dei locali (dotazione frigorifere, separazione della selvaggina rispetto alle altre merceologie, esecuzione di eventuale spiumatura o scuoiatura in locale separato, attrezzatura per il sezionamento/lavorazione), verifica della documentazione presente (sia per quanto riguarda la provenienza delle carni che per quanto attiene l'eventuale esito analitico per la ricerca della Trichinella delle carni delle specie sensibili) e verifica delle procedure inserite nell'autocontrollo inerenti le varie fasi della lavorazione dei capi della selvaggina cacciata compresa la possibilità di vendita delle carni suddette.

Il dettagliante (macellaio, ristoratore ecc.) è tenuto a:

1. documentare la provenienza delle carni oggetto di fornitura diretta dal cacciatore secondo le disposizioni relative alla rintracciabilità, di cui al Reg.CE 178/2002, con il **Modello 1 dell'Allegato B** (previsto dall'Intesa 34/CSR del 25/03/2021);
2. acquisire, per le carni di cinghiale l'esito favorevole dell'analisi per la ricerca della Trichinella prima di destinarle al consumo umano e/o alla lavorazione.

La documentazione di cui ai punti 1 e 2 deve essere conservata per almeno due anni.

Le attività di controllo rivolte al commercio di carni e prodotti ottenuti da suini selvatici dovranno essere oggetto di particolare attenzione in relazione alle restrizioni previste dalle misure di contenimento della peste suina africana.

Commercio ambulante

I criteri di valutazione delle aree mercatali e degli ambulanti sono definiti dall'OM 03/04/2002, dalla DGR n. 25-12456 del 10/05/2004 e dalla D.D. n. 473 del 11/07/2012 (le liste di riscontro da utilizzare nelle diverse situazioni sono allegate alla delibera citata).

È stato costituito uno specifico Gruppo di Lavoro regionale, di cui fanno parte rappresentanti di diverse ASL piemontesi, al fine di revisionare la vigente normativa regionale e proporre, altresì il necessario aggiornamento dell'OM 03/04/2002.

Una importante esigenza è quella di rendere quanto più possibile omogenea l'attività di controllo ufficiale nelle ASL. È 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.

I Servizi di Sicurezza Alimentare delle ASL dovranno effettuare il controllo ufficiale in modo integrato o vicariato, nel caso in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Nel corso delle attività di controllo ufficiale, si invitano i Servizi ASL a prestare particolare attenzione alle seguenti criticità:

- rispetto della catena del freddo in tutte le fasi di deposito e commercializzazione degli alimenti venduti sulle aree pubbliche;
- rispetto della corretta "tracciabilità";
- corrette modalità di conservazione degli alimenti invenduti.

Si rammenta che, per quanto possibile, è opportuno che il controllo ufficiale sul singolo ambulante ricomprenda anche l'eventuale laboratorio e/o deposito.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Imprese alimentari presso abitazione privata

Con DGR 28-5718 del 02/10/2017, la Regione Piemonte ha approvato il modulo "Notifica sanitaria ai fini della registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004", previsto dall'accordo n. 46/CU del 04/05/2017, come integrato dall'Accordo n. 77/CU del 06/07/2017. Tra le tipologie di attività previste dal nuovo modulo (Allegato A alla DGR 28-5718) vi sono anche le attività di produzione, finalizzata alla vendita, di alimenti in ambito domestico (*home food*) e le attività di produzione e somministrazione di alimenti in ambito domestico (*home restaurant*).

Nelle more di un provvedimento nazionale che disciplini l'attività di controllo ufficiale per questa tipologia di operatori, si forniscono di seguito alcune indicazioni di carattere generale:

a. sono considerati Operatori del Settore Alimentare (OSA) ai sensi del "Pacchetto Igiene" coloro che preparano regolarmente alimenti in ambito domestico e li destinano alla commercializzazione e/o somministrazione;
b. nel momento in cui l'attività dell'operatore entra nel campo di applicazione dei regolamenti del "Pacchetto Igiene" l'impresa alimentare è soggetta al controllo da parte delle autorità e degli organi a tal fine preposti;
c. per gli *home food* è espressamente vietata la produzione di alimenti soggetti a specifico riconoscimento;
d. gli *Home food* e *Home restaurant* si configurano come specifici settori di attività che devono essere appositamente notificati (non sono in alcun modo ricompresi in altre attività di tipo recettivo o di somministrazione, incluse le scuole di cucina);
e. tenendo conto della natura dei processi e delle dimensioni delle imprese, si ritiene applicabile un piano di autocontrollo semplificato;
f. qualora l'OSA non dovesse disporre di spazi ed attrezzature dedicati, è possibile l'uso promiscuo dei locali e delle attrezzature per la preparazione in ambito domestico di alimenti destinati alla vendita o alla somministrazione (nonché per il deposito delle materie prime) fermo restando che, in fase di controllo ufficiale, i locali e le attrezzature, nonché le produzioni alimentari e le materie prime presenti, dovranno rispondere ai requisiti di igiene e sicurezza previsti dalla normativa indifferentemente dalla loro reale destinazione d'uso;
g. il riferimento, per gli specifici requisiti igienico-sanitari, è l'Allegato II, Capitolo III Reg.CE 852/2004: "Requisiti applicabili alle strutture mobili e/o temporanee (quali padiglioni, chioschi di vendita, banchi di vendita autotrasportati), ai locali utilizzati principalmente come abitazione privata (ma dove gli alimenti sono regolarmente preparati per essere commercializzati) e ai distributori automatici);
h. come previsto per altre imprese alimentari, anche per il controllo di questa tipologia di imprese, l'autorità competente può concordare data e ora del sopralluogo, qualora l'obiettivo del controllo ufficiale preveda la verifica di uno specifico processo produttivo.

In considerazione di quanto sopra detto, al fine di valutare la corretta applicazione della normativa di settore, alla luce di una sempre più capillare diffusione del fenomeno anche sul territorio regionale, si chiede ai Servizi di programmare attività di vigilanza sugli esercizi registrati per le preparazioni domestiche, tenendo conto dei chiarimenti sopra riportati e prevedendo interventi da svolgere in modo integrato tra i Servizi nei casi in cui vi siano attività di competenza mista SIAN-SVET.

Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Programma E11 - DPCM Nuovi LEA

L'art. 6 del Decreto Legislativo 10 febbraio 2017, n. 29 concernente la "Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai Regg.CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006, 282/2008, 450/2009 e 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti" introduce la previsione di un obbligo, per gli operatori del settore dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), di comunicazione all'autorità sanitaria territorialmente competente degli stabilimenti posti sotto il proprio controllo che eseguono le attività di cui al Reg.CE

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

2023/2006. La disposizione nasce dall'esigenza di creare un'anagrafica di settore e agevolare, di fatto, le attività di controllo, in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme europee e nazionali in materia.
La programmazione per il 2024 prevede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all'ingrosso di MOCA, privilegiando quelle imprese valutate a rischio medio e alto. Il controllo dovrà essere effettuato utilizzando nel 10% delle aziende censite la tecnica dell'audit. L'attività ispettiva dovrà prevedere anche la conformità dei MOCA in alluminio e sue leghe attraverso una puntuale verifica documentale considerato che, per tale matrice, 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 DM 76 del 18/04/2007. Occorre inoltre 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, i prelievi dovranno essere effettuati prioritariamente presso le imprese produttrici e presso i distributori all'ingrosso. Si rammenta che è possibile campionare parti di macchinari industriali destinati al contatto con alimenti, sarà però necessario concordare prima con il laboratorio ARPA la tipologia e la dimensione dei pezzi. Al riguardo sarà sempre necessario fornire, se e possibile anche con allegato fotografico, informazioni sul tipo di alimento prodotto unitamente alla temperatura e al tempo di contatto dello stesso con le parti oggetto di campionamento. Trattandosi di parte di macchinario, il laboratorio non potrà fornire la valutazione di conformità (Parere Tecnico) relativa all'intero macchinario, ma sarà prodotto il Rapporto di Prova con tutti i dati relativi alle prove eseguite sulle singole parti campionate. 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.
Si richiama la Raccomandazione (UE) 2017/84 della Commissione del 16/01/2017 sul monitoraggio degli idrocarburi aromatici degli oli minerali (*Mineral oil hidrocarbons* – MOAH) nei prodotti alimentari e nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari. Come è noto, infatti, i MOAH possono agire da cancerogeni genotossici, mentre alcuni idrocarburi saturi degli oli minerali (*Mineral Oil Saturated Hidrocarbons* – MOSH) possono accumularsi nei tessuti umani e provocare effetti avversi sul fegato. Si rammenta inoltre la vigenza del Reg.UE 2018/213 relativo all'utilizzo del bisfenolo A in vernici e rivestimenti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari per quanto riguarda l'utilizzo di tale sostanza nei materiali di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Materiali e oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Il Regolamento (UE) 2022/1616, relativo ai materiali e agli oggetti di materia plastica riciclata destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari che abroga il regolamento (CE) n.282/2008, ha istituito, con l'art. 24, un Registro pubblico dell'Unione delle nuove tecnologie, dei riciclatori, dei processi di riciclo, degli schemi di riciclo e degli impianti di decontaminazione. In base alla tecnologia di riciclaggio utilizzata, varia l'iter autorizzativo degli impianti e variano gli adempimenti a carico delle ASL. Ai sensi dell'art. 25 comma 1 del suddetto Regolamento, i riciclatori, almeno 30 giorni prima della data di inizio della produzione di materia plastica riciclata in un impianto di decontaminazione, devono trasmettere, ai fini dell'iscrizione nel Registro su indicato, una notifica alla Commissione e all'autorità competente del territorio (ASL). La notifica alla ASL è effettuata tramite il SUAP. Per ogni nuova notifica ricevuta l'ASL dovrà informare la Regione, ai fini del necessario aggiornamento ministeriale, previsto dalla nota del Ministero della Salute PROT DGISAN 45683/2022 del 14/11/2022. Il Regolamento (UE) 2022/1616 ha introdotto degli adempimenti per le ASL in seguito all'iscrizione al Registro. In particolare, l'art. 26 comma 2, prevede che i riciclatori presentino la scheda di sintesi del monitoraggio della conformità (CMSS - Compliance Monitoring Summary Sheet) all'autorità competente del territorio, entro un mese dalla data di inizio della produzione di materia plastica riciclata. L'autorità competente deve quindi notificare senza indugio alla Commissione europea il ricevimento della CMSS. A questo proposito le ASL dovranno comunicare la ricezione delle CMSS alla Regione Piemonte, che successivamente provvederà a trasmettere la notifica alla Commissione. Con nota Prot. 6126 del 05/03/2024, sono stati inviati alle ASL i modelli per comunicare alla Regione la ricezione delle CMSS. Un ulteriore adempimento per le autorità territorialmente competenti è riportato all'art. 26, comma 3, del Reg (UE) 2022/1616: l'autorità competente verifica se le informazioni fornite nella scheda di sintesi

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

del monitoraggio della conformità rispettano il su indicato regolamento e a tal fine effettua un controllo dell'impianto di riciclaggio conformemente all'articolo 27, ossia sotto forma di Audit. Una volta accertata la conformità, l'ASL ne informa la Commissione, tramite la Regione Piemonte. Come indicato nella Nota DGISAN prot. 2082 del 05/01/2024 il Comitato Europeo "Standing Committee on Plants, Animals, Food and Feed - Section Novel Food and Toxicological Safety of the Food Chain", riunitosi in data 22/11/2023, ha fatto sì che la Commissione Europea formalizzasse l'aggiornamento dell'art. 26, comma 4 del Regolamento (UE) 2022/1616 con il quale viene posticipata al 10 ottobre 2024 la data per la verifica della conformità degli impianti, che utilizzano la tecnologia idonea "Riciclo meccanico del PET post-consumo", iscritti al Registro dell'Unione entro dicembre 2022. Si fa presente che per gli schemi di riciclaggio e per gli sviluppatori di nuove tecnologie si applicano rispettivamente l'art. 9 e l'art. 10 del Reg. (UE) 2022/1616.

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Alimenti di origine animale – produzione, trasformazione e confezionamento di alimenti in impianti riconosciuti (competenza SVET)

Programmazione dei controlli

La programmazione dei controlli ufficiali per gli impianti riconosciuti ex Reg.CE 853/2004 in materia di sicurezza alimentare deve essere effettuata per tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti di origine animale, in base alla categoria di rischio assegnata e con frequenza adeguata.

Ad ogni singolo impianto viene attribuito un unico valore di rischio complessivo, ponderato anche sulle valutazioni delle diverse tipologie di attività eventualmente presenti. 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 categorie di rischio e le frequenze minime dei controlli ufficiali sono mutuate dalle ancora vigenti "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regg.CE 882/04 e 854/04", recepite con la DGR n. 21-4661 del 13/02/2017.

Le tre categorie di rischio ALTO (valore > 42), MEDIO (valore compreso fra 30 e 42) e BASSO (valore <30) vengono anche utilizzate per l'attribuzione delle tariffe forfettarie per il finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali a carico degli OSA ai sensi del D.L.gs 32/2021.

Le frequenze minime dei controlli ufficiali (ispezioni e audit) riportate nel documento di programmazione sono allineate a quanto previsto dalla Intesa Stato-regioni n. 212/CSR del 10/11/2016 e si applicano a tutti gli stabilimenti riconosciuti (compresi gli impianti di macellazione), indipendentemente dalla tipologia e dall'entità produttiva.

Si ricorda che per quanto riguarda i Centri imballaggio uova (Sezione X) la Commissione europea si è espressa chiarendo che l'attività di "reimballaggio", ovvero il trasferimento fisico di uova in un altro imballaggio o la ristampigliatura di un imballaggio contenente uova, è autorizzata in conformità dell'art. 5, par. 2 del Reg.CE 589/2008 e, al pari dei centri di imballaggio uova, deve essere effettuata in stabilimenti che dispongano di attrezzature definite dal medesimo articolo del succitato regolamento, e pertanto devono essere riconosciute ai sensi del Reg.CE 853/2004 come "Sezione X – Categoria: Uova e ovoprodotti – Attività: Centri di imballaggio uova – EPC" (Nota regionale prot. n. 26907/DB2017 del 23/10/2012).

Effettuazione dei controlli ufficiali

I controlli ufficiali sono eseguiti di norma senza preavviso, tranne nel caso in cui tale preavviso sia necessario e debitamente giustificato per l'esecuzione del controllo ufficiale (ex art. 9, comma 4 del reg.UE 2017/625).

Ogni controllo condotto sulla base delle frequenze minime deve essere completo, riguardare tutte le verifiche previste per ogni tipologia di attività effettuata presso l'impianto e può essere svolto, se necessario, anche in più sedute. Ai fini della rendicontazione dell'attività effettuata, 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 (vedi capitolo "Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali").

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Considerato lo standard regionale così definito, ad ogni singolo impianto sarà comunque possibile assegnare ispezioni per ulteriori verifiche ad hoc, in presenza di tipologie produttive che lo richiedono.
Al fine di favorire l'omogeneità degli interventi si suggerisce che, per quanto possibile, i controlli effettuati presso gli stabilimenti vengano condotti in équipe, per favorire la rotazione degli operatori e migliorare conseguentemente l'efficacia delle attività di controllo. Le équipe possono essere rappresentate da personale veterinario dipendente e convenzionato adeguatamente formato.
Gli stabilimenti designati in relazione alle misure di controllo della PSA ex Art. 44 comma 1 del Reg.UE 2023/594 e quelli inseriti nelle liste previste dall'Art. 19 comma 6 dello stesso Regolamento, durante i controlli dovranno essere oggetto di verifiche sui requisiti specifici e sulle procedure aggiuntive a loro richieste.

Verifiche specifiche nell'ambito dei controlli ufficiali programmati presso gli impianti di macellazione e in altre filiere di alimenti di origine animale (Programma E2 - DPCM Nuovi LEA)

Impianti di macellazione

L'attività ispettiva sui capi introdotti per la macellazione (visita ante e post mortem) deve essere condotta secondo quanto stabilito nella Sezione 2 (Ispezione ante mortem), art. 11 e nella Sezione 3 (Ispezione post mortem) dall'art. 12 all'art. 28, del Reg.UE 2019/627 e secondo le indicazioni del Reg. delegato UE 624/2019 (dall'art. 3 all'art. 8). La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (Modello 4), a partire dal 02/09/2017, conformemente a quanto stabilito da DM 28/06/2016, deve essere compilata esclusivamente con la modalità informatica da parte dell'allevatore o suo delegato (reso definitivamente obbligatorio dal D.Lgs 05/08/2022 n. 134), con lo scopo di dematerializzare i documenti cartacei e di uniformare in un unico documento le informazioni previste nella «dichiarazione di provenienza e di destinazione degli animali» (Modello 4) con le «informazioni sulla catena alimentare» (ICA) di cui all'allegato II, sezione III, del Reg.CE 853/2004.
Le Autorità competenti locali devono mantenere le 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.
Si ricorda, inoltre, che con nota ministeriale prot. n. 9384 del 10/04/2015, è stato stabilito che per tutti i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01/05/2015 non è più previsto il rilascio del **passaporto** a seguito della consegna della cedola identificativa e della relativa registrazione del capo nella Banca Dati Nazionale dopo la nascita. L'obbligo di rilascio del passaporto permane per i capi bovini e bufalini destinati a scambi intracomunitari e/o esportazione verso Paesi terzi. Pertanto, per quanto riguarda le movimentazioni sul territorio nazionale dei capi bovini e bufalini nati a partire dal 01/05/2015, fermi restanti gli obblighi vigenti relativi al Modello 4, non è più necessario che gli animali siano scortati dal passaporto, fatta salva la possibilità per l'allevatore di accompagnare gli animali durante le movimentazioni dalla stampa su carta semplice delle informazioni registrate in BDN relative agli animali.
La Legge 28 luglio 2016, n. 154 in materia di semplificazione e di sicurezza agroalimentare, all'art. 1 comma 7 sancisce che, in seguito al riconoscimento della piena operatività della banca dati informatizzata nazionale, gli animali della specie bovina e bufalina, qualora destinati alla sola commercializzazione nazionale, sono esentati dall'obbligo di accompagnamento del passaporto di cui all'art. 6 del Reg.CE 1760/2000. Di conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Tuttavia, il detentore di animali di specie bovina è responsabile della tenuta dei passaporti per i soli animali destinati al commercio intracomunitario.
Si evidenzia che, a fronte della eliminazione dell'obbligo di rilascio del passaporto, rimangono invariati tutti gli obblighi vigenti relativi alla comunicazione di nascita/morte/movimentazioni (ivi comprese movimentazioni per macello) al fine della registrazione in BDN delle relative informazioni. È comunque opportuno, per gli animali che dispongono del passaporto (animali introdotti in Italia a seguito di scambi intracomunitari o da altri Paesi, o animali nazionali nati prima del 01/05/2015), che questo accompagni gli stessi all'impianto di macellazione poiché, essendo un documento ufficiale, necessita di un ritiro monitorabile da parte dell'Autorità competente al termine della vita dell'animale anche a fronte di quanto riportato nel D.P.R. 19 ottobre 2000, n. 437 all'art.10, comma 12, che recita "I servizi veterinari di ciascuna

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

azienda unità sanitaria locale, che effettuano l'ispezione e la vigilanza negli stabilimenti di macellazione, verificano l'avvenuta distruzione dei marchi auricolari, preventivamente tagliati a cura del responsabile dello stabilimento e la corretta tenuta dei passaporti degli animali macellati".

Resta inteso che, l'assenza del passaporto (per gli animali che potrebbero esserne in possesso) a fronte della regolarità della documentazione di accompagnamento (Modello 4) e dei marchi auricolari, non può pregiudicare la regolare macellazione degli animali.

A tale riguardo si evidenzia la necessità di implementare la procedura di macellazione adottata nell'impianto, tenendo in considerazione quanto sopra espresso.

Il sistema informatizzato regionale "**INFOMACELLI**", sviluppato per creare una rete di sorveglianza epidemiologica nei macelli della Regione Piemonte, è deputato alla gestione dell'attività svolta dai Servizi Veterinari presso i macelli e consente di gestire i dati derivanti dalle operazioni di macellazione con la registrazione delle informazioni sanitarie relative alla corretta identificazione dei capi, al rispetto del benessere animale, ai quadri clinici e anatomo-patologici evidenziati nelle visite ispettive ante e post mortem, all'esito delle attività di campionamento e al destino dei capi macellati. Nel corso degli anni sono stati effettuati interventi di manutenzione "evolutiva" con miglioramenti della sezione relativa al caricamento della seduta di macellazione, implementando il sistema e migliorando la modulabilità sulle diverse specie animali macellate e sulla tipologia dei dati soggetti a registrazione. Inoltre, sono state aggiornate alcune delle funzioni già attive, migliorando ed ottimizzando la parte riguardante la reportistica. Attualmente il software permette la valutazione in tempo reale dell'attività di controllo ufficiale svolta durante le sedute di macellazione, l'elaborazione delle informazioni utili dal punto di vista epidemiologico e l'alimentazione dei flussi informativi richiesti dall'autorità competente centrale.

In fase di controllo ufficiale durante l'ispezione post mortem l'ispettore deve porre attenzione in particolare all'inidoneità al consumo delle carni sporche o che presentano una contaminazione fecale o di altro tipo così come disposto dall'art 45, lettera r, del Reg.UE 2019/627 e alla verifica della conformità dei prodotti alimentari di origine animale 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.

Si raccomanda di attuare le succitate verifiche tenendo in considerazione l'Accordo, ai sensi dell'art. 4 del D.Lvo 28/08/1997, n. 281 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 Reg.CE 853/2004", recepito dal settore regionale con DGR n. 24- 5708 del 23/04/2013.

Considerata la presenza costante del Servizio veterinario durante le attività di macellazione che, oltre all'attività di ispezione ante e post mortem, verifica l'igienicità dei processi produttivi, si ritiene utile che una delle ispezioni annuali programmate sia effettuata da parte di un team ispettivo, al fine di effettuare una supervisione dell'attività ispettiva ante e post mortem condotta dal veterinario ufficiale dell'impianto che deve comunque essere presente all'ispezione.

<u>Controlli sulla pulizia degli animali che giungono al macello</u>

La pulizia degli animali che giungono al macello è un criterio fondamentale per garantire l'igienicità e la sicurezza alimentare delle carni, tant'è che viene richiamata in diversi regolamenti (Reg.CE 853/2004, Reg.UE 2019/627), oltre che nel Codice delle pratiche igieniche per la carne del Codex Alimentarius e nel Codice sanitario degli animali terrestri dell'Organizzazione mondiale della sanità animale (OIE). In particolare, il Capitolo 6.2 sul controllo dei pericoli biologici attraverso le ispezioni delle carni ante-mortem e post-mortem e sull'importanza che esse rivestono per la salute animale e la salute pubblica, e il Capitolo 7.5 sulla macellazione degli animali stabiliscono anche che gli animali non devono essere condotti al macello quando il grado di contaminazione delle loro superfici esterne rischia di compromettere l'igiene della macellazione e c'è il rischio reale che le carni possano essere contaminate con microorganismi patogeni. Essendo anche un indice di benessere dell'animale in allevamento il concetto di pulizia è richiamato nel Reg.CE 1099/2009 che all'art. 3, paragrafo 2, prevede che "*gli operatori prendono in particolare i provvedimenti necessari per garantire che gli animali: a) ricevano conforto fisico e protezione, in particolare tenendoli puliti e in condizioni termiche adeguate ed evitando loro cadute o scivolamenti*".

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Più difficile è valutare lo stato di pulizia delle pelli degli animali che giungono al macello. Un aiuto può essere fornito dallo schema allegato alle "Linee di indirizzo per la valutazione del grado di pulizia dei bovini portati al macello" del 24 marzo 2016 della regione Emilia-Romagna.
Infine, è necessario ricordare che il Reg.UE 2019/627 all'art. 43, paragrafo 2 sottolinea che "*Il veterinario ufficiale provvede affinché gli animali esposti a un rischio inaccettabile di contaminazione delle carni durante la macellazione, quale stabilito all'art. 11, paragrafo 4, non siano macellati ai fini del consumo umano, salvo qualora essi vengano preventivamente puliti*".

Controlli dell'OSA sui criteri di igiene di processo: ricerca di *Salmonella* spp. e conteggio *Campylobacter* spp.
L'Intesa n. 41/CSR del 3 marzo 2016, concernente "Linee guida relative all'applicazione del Reg.CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti", recepita con DGR n. 21-4661 del 13/02/2017, fornisce indicazioni relative alle frequenze di campionamento sulle carcasse di ungulati e avicoli e sulle preparazioni di carne e carni macinate da parte degli OSA. Per rendere uniforme l'applicazione dell'Intesa sul territorio regionale, si allega la tabella esplicativa per la parte in cui nell'Intesa non sono state prestabilite frequenze:

Specie animali	Capacità produttiva (capi bovini equivalenti[1]/anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale[2]
Ungulati domestici	50 o meno	Conta colonie aerobiche ed enterobatteriacee: 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	1 carcassa all'anno
		Salmonella: 1 carcassa al mese per 3 mesi consecutivi	
Broiler	50.000 o meno	Salmonella: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno
Tacchini	10.000 o meno	Salmonella: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	1 campione aggregato/anno

[1] capo bovino equivalente corrisponde a: un capo bovino adulto, a due vitelli, a un solipede, a 5 suini, a 10 ovicaprini o a 20 agnelli, capretti o suinetti di peso vivo inferiore a 15 Kg.
[2] i macelli già in attività possono tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Il Reg.UE 2017/1495 ha modificato e integrato il Reg.CE 2073/2005 introducendo, nelle carcasse dei polli da carne, la ricerca di *Campylobacter* spp. Pertanto, gli OSA dovranno attenersi, per quanto riguarda i "controlli di processo" all'interno dei loro impianti di macellazione, alle indicazioni del succitato regolamento e operare secondo le frequenze stabilite.
Nel caso di ricerca di *Campylobacter* spp., la frequenza di campionamento delle carcasse di polli da carne in macelli di piccole dimensioni, in linea con quanto disposto dal capitolo 3.2 del Reg.CE 2073/2005 s.m.i., potrà essere applicata secondo la tabella di seguito riportata (vedi nota regionale prot. n. 4344 del 11/02/2020).

Capacità produttiva (capi anno)	Frequenza iniziale	Frequenza ridotta adottabile a seguito dell'ottenimento di risultati favorevoli nel periodo iniziale*
Macello di piccole dimensioni: Tra 500.000 e 50.001	Conteggio *Campylobacter* spp.: 1 campione aggregato/mese per 6 mesi consecutivi	Conteggio *Campylobacter* spp.: 1 campione aggregato ogni 2 mesi
Macello di piccole dimensioni: 50.000 o meno	Conteggio *Campylobacter* spp.: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	Conteggio *Campylobacter* spp.: 1 campione aggregato/anno

* i macelli già in attività possono tenere conto degli esiti dei campionamenti e analisi già eseguiti ai sensi delle precedenti disposizioni.

Resta inteso che i macelli con capacità produttiva superiore a 500.000 capi/anno, devono attenersi alle indicazioni fornite al punto 2.1.9 del Capitolo 2 "Criteri igiene di processo", del succitato Regolamento con la possibilità di ridurre la frequenza "a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 52 settimane consecutive", previa autorizzazione dell'Autorità competente (cfr. Allegato I, capitolo 3, Reg.CE 2073/2005 "*Tuttavia, se l'analisi dei rischi lo giustifica e di conseguenza l'autorità competente lo autorizza, i macelli di piccole dimensioni e gli stabilimenti nei quali si producono carne macinata, preparazioni a base di carne e carne fresca di pollame in piccole quantità possono essere esentati da queste frequenze di campionamento*").

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Controlli ufficiali sui criteri di igiene di processo: ricerca di *Salmonella* spp. e conteggio *Campylobacter* spp.

In accordo con quanto disposto dal Reg.UE 2019/627, art. 35 (Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi alla Salmonella) e l'art. 36 (Modalità pratiche per i controlli ufficiali relativi al *Campylobacter*) l'AC che vigila sugli impianti di macellazione di ungulati o di avicoli, deve verificare la corretta attuazione da parte dell'OSA delle disposizioni di cui all'allegato I, capitolo 2, punti 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5, 2.1.9 del Reg.CE 2073/2005, mediante l'attuazione di misure di controllo di cui al punto a), b) e c) del comma 1 dell'art. 35 e punto a) e b) del comma 1 dell'art. 36.

Si evidenzia che, qualora l'OSA disattenda più volte il criterio di igiene di processo, l'AC dovrà imporre di presentare un piano d'azione e vigilare sugli esiti dello stesso (Reg.UE 2019/627 comma 2 degli art. 35 e 36).

Come richiamato nella nota del Ministero della Salute prot. n. 3974 del 04/02/2021, al fine di rispondere al debito informativo con la Commissione Europea, le AC devono rendicontare la verifica della corretta attuazione da parte degli OSA di quanto previsto dal Reg.CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari di cui all'Allegato I, capitolo 2, punto 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 e 2.1.9 (criteri di igiene del processo). Le modalità sono quelle previste al punto 3) degli artt. 35 e 36 del Reg.UE 2019/627. Gli eventuali isolati di *Salmonella* spp. devono essere sierotipizzati e rendicontati annualmente al Settore Prevenzione e Veterinaria per i successivi adempimenti ministeriali.

Condizioni di trasporto delle carni e delle carcasse animali

Il 21/11/2017 è entrato in vigore il Reg.UE 2017/1981 che modifica i contenuti dell'Allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3 del Reg.CE 853/2004.

La modifica ha previsto un approccio più flessibile per le condizioni di temperatura di trasporto delle carni, permettendo di fatto di raggiungere più velocemente il consumatore dopo la macellazione. La decisione di modificare il Reg.CE 853/2004 è spiegata nei considerando e deriva da due pareri scientifici dell'EFSA, dai quali emerge che la temperatura superficiale della carcassa è un indicatore adeguato della proliferazione batterica. Da ciò la decisione di concedere la possibilità di modificare i parametri per il trasporto delle carni di bovini, suini, ovini e caprini, che variano a seconda del periodo che intercorre dall'inizio del carico delle carni nel veicolo (il quale può raccogliere da un unico macello le carni destinate al trasporto), fino al completamento dell'ultima consegna, per un massimo di sessanta ore di percorrenza (solo per bovini e ovi-caprini).

La deroga per il trasporto di tali carni (da richiedere all'AC locale secondo lo schema del fac-simile scaricabile da https://vetalimenti.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php) può essere concessa solo nel caso in cui vengano rispettati i parametri previsti nel Reg.UE 2017/1981 (vedi riquadro "Conteggio medio giornaliero massimo delle colonie aerobiche nelle carcasse"), derivati dai campionamenti superficiali eseguiti sulle carcasse in base al Reg.CE 2073/2005, Allegato 1, Cap. 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e Cap. 3, punto 3.2. (tutti i parametri di cui sopra sono schematizzati in tre tabelle allegate al regolamento citato).

Il predetto regolamento prevede, inoltre, la possibilità che l'AC autorizzi il trasporto per un massimo di 2 ore, giustificato da motivi tecnologici, di carni destinate alla produzione di specifici prodotti che non abbiano raggiunto la temperatura di 7°C (da richiedere all'AC locale secondo lo schema del fac-simile scaricabile da https://vetalimenti.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

In riferimento a quest'ultimo punto e a seguito di alcune richieste di chiarimento relative alla necessità di trasportare la carne di suino immediatamente dopo la macellazione e il sezionamento e prima del raffreddamento, per le radicate esigenze nazionali e legate a "tradizioni norcine", il Ministero della Salute con nota prot. n. 39779-P del 17/10/2018 ha comunicato l'intenzione di richiedere alla Commissione europea l'adattamento dei requisiti di cui al Capitolo VII dell'Allegato III del Reg.CE 853/2004, così come previsto dal paragrafo 3 dell'art. 10 del medesimo regolamento.

In attesa di una risposta da parte della Commissione europea e ad integrazione di quanto già comunicato dal settore, il Ministero della Salute ha fornito le seguenti indicazioni:

- gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) del macello/sezionamento che intendono proseguire il trasporto a caldo delle carni di suino, per le quali non si richiede la descrizione delle motivazioni tecnologiche, dovranno presentare specifica domanda (allegata alla succitata nota ministeriale) al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

- l'Autorità Competente (AC), a seguito del ricevimento della suddetta istanza, sottoscrive la propria autorizzazione, che potrà essere utilizzata per tutte le future spedizioni alle medesime condizioni e fino a revoca da parte del Servizio preposto al controllo ufficiale;
- la documentazione commerciale di accompagnamento delle carni deve riportare i dati identificativi della partita (taglio, peso, bollatura sanitaria), nonché il destinatario, la data e l'ora della spedizione per consentire un'eventuale verifica del rispetto dei tempi di trasporto da parte delle AC sia in itinere sia a destinazione.

La possibilità di effettuare il carico secondo i parametri previsti dal regolamento in oggetto di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi presuppone, tra l'altro, il rilascio di un'autorizzazione da parte dell'autorità competente del luogo di partenza (vedi fac-simile scaricabile da https://vetalimenti.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php) e la comunicazione all'AC di destinazione da parte dell'OSA ricevente, antecedentemente al ritiro delle carni la prima volta.
La partita deve essere accompagnata da una dichiarazione dell'OSA. Tale dichiarazione (vedi fac-simile scaricabile da https://vetalimenti.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php) deve indicare la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico di carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima cui carcasse, mezzene, quarti o mezzene sezionate in tre pezzi possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione di piccole dimensioni (macelli a capacità limitata)
Il Reg.UE 2019/624 all'art. 2 definisce un macello a capacità limitata come "*un macello designato dalle autorità competenti sulla base di un'analisi del rischio e nel quale si effettua la macellazione solo durante una parte della giornata lavorativa oppure durante l'intera giornata lavorativa ma non in tutti i giorni lavorativi della settimana*".
I nuovi regolamenti comunitari consentono una certa elasticità sia per l'effettuazione dell'ispezione ante mortem, sia per quella post mortem consentendo di fatto al veterinario ufficiale una gestione più elastica delle macellazioni condotte negli impianti a capacità limitata.
Infatti, l'art. 5 del Reg.UE 2019/624 prevede che "*in deroga all'articolo 18, paragrafo 2, lettere a) e b), del reg.UE 2017/625, l'autorità competente può consentire che le ispezioni ante mortem su animali destinati alla macellazione siano effettuate presso l'azienda di provenienza in conformità ai criteri e alle condizioni di cui al paragrafo 2 e all'articolo 6*" (Reg.UE 624/2019). Le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo regolamento sono applicate "*al pollame, alla selvaggina d'allevamento, agli animali domestici delle specie bovina e suina e ai solipedi domestici* " (^). Nel caso degli animali domestici delle specie bovina e suina, dei solipedi domestici e della selvaggina d'allevamento macellati presso l'azienda di provenienza in conformità all'allegato III, sezione I, capitolo VI bis, o sezione III, punto 3, del reg.CE 853/2004, il certificato ufficiale completato in conformità al modello di certificato ufficiale di cui all'allegato IV, capitolo 3, del reg.UE 2020/2235 (6), anziché il certificato di cui all'articolo 5, paragrafo 2, lettera f), del Reg.UE 624/2019, accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato.
Inoltre, il comma 2 dell'art. 11 del Reg.UE 2019/627 prevede che l'ispezione ante mortem possa essere effettuata entro 24 ore dall'arrivo degli animali al macello e meno di 24 ore prima della macellazione. Il veterinario ufficiale può richiedere un'ulteriore ispezione ante mortem in qualunque altro momento. Infine, al comma 6 del medesimo articolo precisa che *"se l'ispezione ante mortem è effettuata presso l'azienda di provenienza in conformità all'articolo 5 del reg.UE 2019/624, il veterinario ufficiale presso il macello effettua tale ispezione solo nei casi e nella misura specificati".*
Fatto salvo che l'ispezione post mortem deve essere effettuata immediatamente dopo la macellazione (paragrafo 1, lettera a), art. 12 Reg.UE 2019/627), l'art. 13 dispone che *"in deroga all'art. 12, paragrafo 1, le autorità competenti possono consentire che, quando né il veterinario ufficiale né l'assistente ufficiale sono presenti presso lo stabilimento per la lavorazione della selvaggina o il macello durante la macellazione e la toelettatura, l'ispezione post mortem sia ritardata fino a un massimo di 24 ore dopo la macellazione o l'arrivo allo stabilimento per la lavorazione della selvaggina, purché:*

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

a) gli animali in questione siano macellati in un macello a capacità limitata o sottoposti a lavorazione in uno stabilimento per la lavorazione della selvaggina a capacità limitata in cui sono macellati o sottoposti a lavorazione:

i) meno di 1 000 unità di bestiame l'anno; o

ii) meno di 150 000 esemplari di pollame, lagomorfi e selvaggina selvatica piccola l'anno;

b) all'interno di uno stabilimento siano presenti strutture sufficienti per conservare le carni fresche e le frattaglie affinché possano essere esaminate;

c) l'ispezione post mortem sia effettuata dal veterinario ufficiale".

Nei casi in cui il veterinario ufficiale non sia presente durante tutte le fasi della macellazione, l'OSA responsabile del macello deve assicurare che nessuna parte dell'animale ammesso alla macellazione a seguito della visita ante mortem e macellato venga allontanata prima del completamento dell'ispezione post-mortem da parte del veterinario ufficiale e che vi sia la garanzia di piena rintracciabilità e corrispondenza tra tutte le parti dell'animale. I controlli ufficiali devono sempre essere previsti al fine di verificare tutti gli aspetti della macellazione.

(^) pollame allevato per la produzione del foie gras e pollame ad eviscerazione differita macellato presso l'azienda di provenienza. Selvaggina allevata e macellata presso l'azienda di provenienza.

Al fine di agevolare l'interpretazione delle unità bestiame all'anno si riporta un sintetico schema i cui numeri sono puramente indicativi:

UBA (Unità Bestiame Adulta)			
Specie animali	**Valore UBA**	**N° animali macellabili/settimana (*)**	**N° animali macellabili/anno (*)**
Tori, vacche e altri bovini di oltre 2 anni, equini di oltre sei mesi	1	19	1.000
Bovini > 6 mesi e < 2 anni	0,6	32	1.660
Bovini < 6 mesi	0,4	48	2.500
Caprini/ovini	0,15	126	6.600
Scrofe riproduttrici >50Kg	0,5	38	2.000
Altri suini	0,3	65	3.400

(*) i valori forniti sono indicativi e le medie settimanali possono variare purché il totale annuo non sia superato e la struttura consenta la segregazione in cella frigorifera degli animali macellati.

Si forniscono di seguito alcune indicazioni al fine di armonizzare su tutto il territorio tale pratica:

- limitare la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'azienda di provenienza ai soli impianti che hanno l'allevamento annesso al macello o hanno un flusso consolidato negli anni con pochi allevamenti ubicati nella medesima ASL in cui insiste l'impianto di macellazione; qualora gli allevamenti siano ubicati in ASL contermini, l'eventuale visita ante mortem andrà preventivamente concordata col Servizio veterinario competente sull'allevamento;
- su specifica richiesta da parte dell'OSA dell'impianto di macellazione e con un anticipo di 48 ore lavorative rispetto all'invio degli animali al macello, il veterinario deputato all'ispezione post mortem nell'impianto potrà concordare all'interno del servizio la possibilità di effettuare la visita ante mortem presso l'allevamento nei tempi previsti dalla normativa;
- per gli avicunicoli permangono in vigore le indicazioni a suo tempo fornite con apposite note regionali;
- l'ispezione ante mortem può essere effettuata dal veterinario che esegue l'ispezione post mortem presso l'impianto di macellazione o da altro veterinario ufficiale dell'ASL incaricato a tale scopo;
- gli animali sottoposti a visita ante mortem in allevamento dovranno essere accompagnati al macello dal Modello 4 previsto dal Decreto Ministeriale 28 giugno 2016 (informatizzato dal 2 settembre 2017) accompagnato dal certificato sanitario di cui all'allegato IV, parte I, del Reg.UE

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

2019/628. Il certificato sanitario accompagna gli animali al macello o è inviato in anticipo in qualsiasi formato. Eventuali osservazioni pertinenti per la successiva ispezione delle carni sono registrate nel certificato sanitario;

- qualora per qualche disguido l'animale giunga al macello senza la certificazione della concordata visita ante mortem in allevamento, l'OSA del macello, prima di procedere all'abbattimento dell'animale, dovrà informare tempestivamente il veterinario deputato all'ispezione post mortem per l'effettuazione della visita ante mortem obbligatoria presso l'impianto di macellazione.

Macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione

Nell'ottica della semplificazione dell'azione amministrativa basata sul principio di snellimento dei procedimenti, eliminando fasi ed adempimenti non strettamente necessari alla tutela del pubblico interesse, nel corso del 2018 con nota prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018 si è ritenuto di superare le precedenti disposizioni che prevedevano il rilascio del nulla osta da parte dei Servizi veterinari delle ASL per la macellazione ad uso familiare da effettuarsi presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, con la predisposizione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà (D.P.R. n. 445 del 28/12/2000). L'impianto di macellazione che si rende disponibile a macellare detti animali deve essere preventivamente contattato da parte del privato cittadino per verificarne la disponibilità. Il Servizio Veterinario preposto ai controlli deve essere adeguatamente informato. Pertanto, la comunicazione da parte del privato cittadino all'AC e all'impianto di macellazione dovrà avvenire con l'invio del Modello 4 accompagnato dalla compilazione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e dal documento di identità dell'interessato.

Macellazione per consumo domestico privato al di fuori del macello

L'art. 16 del D.Lgs 27/2021 inerente le "Disposizioni in materia di macellazione per il consumo domestico privato" consente la macellazione per autoconsumo al di fuori di stabilimenti registrati o riconosciuti nel rispetto dei seguenti principi:

- divieto di commercializzazione delle carni e dei prodotti ottenuti dalla macellazione degli animali;
- rispetto del benessere animale e divieto di macellazione rituale che non preveda lo stordimento degli animali;
- predisposizione di procedure regionali per la prevenzione delle zoonosi;
- possibilità, da parte dei Servizi veterinari dell'ASL, di effettuare controlli a campione per verificare il rispetto delle condizioni di salute degli animali, di benessere animale, di igiene della macellazione e di corretto smaltimento dei sottoprodotti.

Inoltre, il comma 2 del medesimo articolo elenca le specie animali oggetto di macellazione per autoconsumo: pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata; ovini e caprini; suidi; bovidi.

Al fine di favorire un'applicazione corretta ed uniforme sull'intero territorio regionale, vengono fornite le seguenti indicazioni:

1. BOVINI: la Regione Piemonte rimane sulla linea di permettere la macellazione per autoconsumo (fino ad un massimo di 2 bovini per nucleo familiare nel corso dell'anno solare senza vincoli di età) esclusivamente presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018 "Macellazione ad uso familiare presso un macello - Nuove indicazioni regionali") sia per la ormai consolidata abitudine, sia per permettere di garantire:
    - il mantenimento dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
    - la corretta applicazione delle norme sul benessere animale alla macellazione;
    - la corretta gestione dei sottoprodotti di origine animale;
    - la corretta gestione del materiale specifico a rischio MSR in quei bovini che, anche se di età inferiore all'anno, provengono da Paesi a rischio BSE controllato o indeterminato;
    - la razionalizzazione degli interventi ispettivi onde evitare inopinati aumenti dei costi.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Al fine di riallineare la modulistica con quanto indicato nella presente nota, è stata modificata la "Comunicazione macellazione per consumo domestico privato da effettuarsi presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004".

2. OVI-CAPRINI: è consentita la macellazione per autoconsumo (nel corso dell'anno solare fino ad un massimo di 6 capi totali per nucleo familiare) senza vincoli di età presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018) oppure a "domicilio", inteso come un allevamento registrato nell'anagrafe zootecnica (BDN), solo per capi di età inferiore ai 12 mesi;

3. SUINI: è consentita la macellazione per autoconsumo (nel corso dell'anno solare fino ad un massimo di 4 capi per nucleo familiare) presso un impianto di macellazione riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004 (nei modi indicati nella nota regionale prot. n. 16358/A1409A del 23/07/2018) oppure presso il "domicilio", inteso come un'azienda registrata come allevamento all'ingrasso o da riproduzione o presso un allevamento familiare (quando concesso dalle misure speciali di contenimento della PSA).

Qualora le ASL fossero già in possesso dei Modelli 4 informatizzati di movimentazione degli animali (ove previsto, poiché per le macellazioni in azienda per autoconsumo l'allevatore è solo tenuto a registrare in Vetinfo senza generare un Modello 4 informatizzato) o dei dati necessari per l'inserimento dell'esame trichinoscopico su Vetinfo (codice aziendale/codice fiscale), provvedono ad effettuare la registrazione delle macellazioni a domicilio per autoconsumo avvenute dall'inizio del 2021.

Ulteriori indicazioni dettagliate sui requisiti necessari ad effettuare la macellazione dei suini e degli ovi-caprini a domicilio per autoconsumo sono fornite nelle Linee guida allegate alla nota regionale prot. n. 21663_A14098 del 10/06/2021 "Macellazione per consumo domestico privato – Indicazioni regionali".

Per quanto riguarda l'adozione di restrizioni temporanee dovute alla situazione epidemiologica da PSA, si rimanda alla consultazione degli aggiornamenti ministeriali e regionali.

Progetto regionale di valutazione dei prodotti a base di latte sulle strutture di caseificazione di alpeggio e controlli ufficiali.

Nel 2022 è stato emanato il "Progetto Regionale di valutazione dei prodotti a base di latte e delle strutture di caseificazione in alpeggio anni 2022-2025" (Prot. n. 00024869/2022 del 30/06/2022). Considerata la stagionalità dell'attività di conduzione dell'alpeggio, per tali tipologie produttive non devono essere prese in considerazione le frequenze adottate di norma per stabilimenti riconosciuti e registrati.

Per l'anno 2024 è prevista l'esecuzione di sopralluoghi nel 30% dei caseifici di alpeggio riconosciuti o registrati, con l'eventuale prelievo di campioni, così come definito nel piano.

Sono oggetto di controllo le attività a seguito di valutazione in base al rischio da parte dell'Autorità competente e alle verifiche di più vecchia data. Maggiori frequenze di controllo possono essere stabilite in base a specifiche esigenze locali.

È stata implementata, in via sperimentale, una specifica funzione su VetAlimenti, alla voce "Rendicontazioni / Rendicontazione Alpeggi", finalizzata ad agevolare la visualizzazione dell'attività eseguita.

Sorveglianza e controllo sulle attività connesse agli alimenti reg.UE 2017/625

(Programma E6 - DPCM Nuovi LEA)

Si suggerisce di mantenere in atto le seguenti azioni:

- verifica sulla corretta applicazione dei controlli microbiologici previsti dal reg.CE 2073/2005 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 e dovrà essere data evidenza formale dei risultati della verifica 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

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

autocontrollo, il produttore o il fabbricante devono stabilire se i propri prodotti alimentari destinati al consumo umano diretto costituiscano oppure no un terreno favorevole alla crescita di L.m.

Indicazioni tecniche per "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*"

Ai sensi del Reg.CE 2073/2005 (nota n. 8, Capitolo 1 dell'Allegato I) per "Alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di *Listeria monocytogenes*" si intendono tutti i prodotti alimentari con:

- periodo di conservabilità superiore o uguale a 5 giorni e
- pH > 4,4 oppure Aw > 0,92 oppure pH > 5,0 in associazione ad Aw >0,94.

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

- periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni oppure
- pH ≤ 4,4 oppure Aw ≤ 0,92 oppure pH ≤ 5,0 in associazione ad Aw ≤ 0,94.
- 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 di L.m. sul prodotto 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 di L.m., debitamente inoculata, di svilupparsi o sopravvivere nel prodotto in diverse condizioni di conservazione ragionevolmente prevedibili; oppure
- studi per valutare lo sviluppo o la sopravvivenza di L.m. che può essere presente 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 nelle indagini effettuate in autocontrollo o da Autorità Competenti o altri Enti 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. ≤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].

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Presenza di additivi previsti dal Reg.CE 1129/2011 nella produzione e vendita di preparazioni di carni macinate

Come riferito nella nota ministeriale prot. n. 39722-P del 28/11/2012 le "Salsicce fresche" sono "preparazioni di carne" che, ai sensi del Reg.CE 853/2004, sono definite come: "carni fresche, incluso le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi, o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo fibrosa interna della carne ed a eliminare quindi la caratteristiche delle carni fresche".

Tenuto conto che le salsicce fresche non subiscono alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, l'impiego dei nitriti non è consentito dalle disposizioni vigenti in materia di additivi alimentari. Viceversa, qualora le stesse salsicce vengano sottoposte ad un trattamento di asciugatura tale da raggiungere valori di Aw<0,97, esse non possono più essere considerate fresche, ma rientrano nelle definizioni di "prodotti a base di carne" di cui al Reg.CE 853/2004 "Prodotti a base di carne: i prodotti trasformati risultati dalla trasformazione di carne o dall'ulteriore trasformazione di tali prodotti trasformati in modo tale che la superficie di taglio permette di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca".

Per quanto riguarda altri due prodotti italiani inseriti nell'allegato IV del Reg.CE 1333/2008, quali lo zampone e il cotechino, poiché sono commercializzati sia come prodotti precotti o cotti, sia come prodotti freschi da sottoporre a cottura, si precisa che, poiché sono prodotti sottoposti ad asciugatura anche se commercializzati come freschi, rientrano nella definizione di "prodotti a base di carne" ove l'impiego dei nitriti è consentito.

La Commissione Europea con l'emanazione del Reg.UE 601/2014 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 prot. n. 44979 del 03/12/2014 ha confermato che la "Salsiccia fresca" rientra tra queste preparazioni.

Pertanto, nelle salsicce definite "fresche" che rientrano tra le "preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale", è consentito un uso limitato di additivi alimentari che, tenuto conto dei diversi aggiornamenti, sono elencati nella tabella sottostante al fine di agevolare l'applicazione delle disposizioni vigenti:

Numero E	Denominazione	Livello massimo
E260-263	Acido acetico e suoi sali	*Quantum satis*
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi sali	*Quantum satis*
E300-302	Acido ascorbico e suoi sali	*Quantum satis*
E330-333	Acido citrico e suoi sali	*Quantum satis*

Nel caso della salsiccia fresca l'attuale disciplina sugli additivi alimentari non distingue tra salsicce preconfezionate o non preconfezionate in quanto è la presenza di ingredienti (es. spezie) a giustificare la necessità tecnologica all'impiego delle sostanze sopra elencate.

Viceversa, tale distinzione vige per la carne fresca macinata ovvero le preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata in cui l'impiego degli additivi in questione è necessario per proteggere dall'ossidazione l'alimento fino al momento della sua utilizzazione da parte del consumatore.

Vedasi inoltre capitolo inerente nel DM 26/05/2016 "ingredienti che apportano nitriti e nitrati".

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Alimenti di origine non animale – produzione, trasformazione e confezionamento di alimenti in impianti riconosciuti (competenza SIAN)

Acque minerali e di sorgente

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Gli stabilimenti di produzione di acque minerali naturali e di sorgente sono soggetti ad autorizzazione regionale ai sensi del D.Lgs 176/2011. Le acque minerali e di sorgente sono riconosciute dal Ministero della Salute sulla base del D.M. 10/02/2015. Nell'anno 2023, è stato modificato il capitolo n. 7 "Controllo Ufficiale" del "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente destinate all'imbottigliamento" predisposto nel 2015 (Allegato 3.3 al PRISA 2015), che veniva sostituito con l'Allegato ACQUE MINERALI_Controlli Ufficiali_2023 (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php). La valutazione della frequenza dei campionamenti effettuati sulla base del Piano 2015, rapportata ai livelli e alle tipologie di non conformità riscontrate negli anni di attuazione dello stesso Piano, ha fatto infatti emergere l'utilità di ridurre i campioni effettuati dalle ASL. Sono così ridotte le frequenze dei campionamenti alle fonti e del prodotto imbottigliato, mentre è stato inserito il campionamento dei serbatoi di accumulo delle acque. Le frequenze di controllo presso gli stabilimenti restano quelle derivanti dall'applicazione delle linee guida CSR 212/2016. La tabella relativa ai campioni 2024 è scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php.

Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi

Il settore degli additivi, degli enzimi, dei coadiuvanti tecnologici è 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. Negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 852/2004 in cui si utilizzano additivi si prevede una verifica sul loro corretto impiego, secondo le modalità operative suggerite dalla circolare del Ministero della Salute DGISAN prot. n.9006 del 09/03/21, che è stata trasmessa alle ASL con nota prot. n. A1409B/9944 del 16/03/2021.

Per il 2024 si fa riferimento al "Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Reg.CE 1334/2008 – Anni 2020-2024", trasmesso alle ASL con nota prot. n. A1409B/10441 del 18/03/2021.

Le tabelle relative ai campioni 2024 sono state trasmesse ai Servizi via PEC con nota prot. n. 6840 del 12/3/2023 "PRISA 2024" - Trasmissione Piani di campionamento alimenti".

Additivi tal quali

Per quanto riguarda la verifica degli additivi tal quali (criteri di purezza), nel caso non si riesca a reperire l'additivo da campionare, l'ASL dovrà segnalarlo tempestivamente all'ufficio regionale.

Additivi in prodotti a base carne

Il DM 26/05/2016 prevede che l'utilizzo nei prodotti a base carne di ingredienti che apportano nitriti, nitrati o entrambi, in modo da ottenere effetto conservante nei prodotti finiti, si configura come utilizzo di additivi alimentari, pertanto l'impiego di tali ingredienti non permette di vantare l'assenza di conservanti.

Il Ministero della Salute, con nota prot. n. 38090 del 06/10/2016, ha precisato che tra i prodotti che apportano nitriti e nitrati, oltre agli spinaci, può essere ricompresa ad esempio anche la lattuga essiccata ed ha richiesto alle AC di fornire ogni utile informazione (ad es. con l'ausilio di schede tecniche, istruzioni d'uso consigliate, etichette degli ingredienti, etc.) al fine di acquisire informazioni quanto più possibili dettagliate circa l'utilizzo di tali ingredienti, nonché la sua estensione, al fine di assumere un comportamento univoco in corso di vigilanza e valutare eventuali azioni da intraprendere.

Considerato che gli ingredienti che apportano nitriti e nitrati (es. lattuga essiccata, rucola, spinaci, coste, sedano, etc.) possono essere utilizzati in svariati prodotti alimentari (es. paste colorate, etc.), si raccomanda pertanto agli operatori che effettuano vigilanza di verificare se vengono utilizzati tali ingredienti e la corretta etichettatura del prodotto finito (si ricorda che l'utilizzo di tali ingredienti si configura come utilizzo di conservanti).

Campionamento dei prodotti alimentari per la ricerca di edulcoranti

Determinazione di EDULCORANTI: ACESULFAME K (E 950), ASPARTAME (E 951) e CICLAMMATO (E 952)

Matrice	Bevande analcoliche (cola, ginger, aranciata, limonata, cedrata, ecc.), bevande per sportivi, succhi e nettari di frutta, marmellate e confetture, prodotti di

	confetteria quali caramelle. Pastiglie e microconfetti per rinfrescare la gola. Per le bevande analcoliche non è prevista ricerca di CICLAMMATO (E 952).
Limitazioni nella scelta della matrice	Prelevare prodotti a ridotto apporto calorico o senza zuccheri aggiunti o con edulcoranti.

Campionamento di alimenti per la ricerca di aromi

Nel 2022 è iniziata la ricerca di aromi in alimenti, limitata a benzo(a)pirene/benzo(a)antracene/caffeina, quest'anno si è aggiunta la ricerca, dopo la metà di settembre, anche della teobromina nelle bevande analcoliche nella prospettiva di incrementare ulteriormente nel prossimo anno la ricerca di altri aromi in altri alimenti, considerato che i laboratori stanno via via accreditando nuove prove

Aromi tal quali, come materia prima

Il campionamento degli aromi come materia prima, iniziato nel 2022 e limitato agli aromi di fumo, prosegue anche nel 2023.

Alimenti particolari e integratori alimentari

Il controllo sulle imprese autorizzate ex D.Lgs 111/92 e D.Lgs 169/04 (alimenti per gruppi specifici, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti per la prima infanzia, integratori alimentari) dovrà essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016. La frequenza minima dei controlli ufficiali dipenderà dal livello di rischio dell'impresa (il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni). Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività devono essere segnalati al settore regionale Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare, per l'inoltro dell'informativa al Ministero competente.

Si invitano i Servizi a verificare, tra l'altro, che gli alimenti prodotti/confezionati negli stabilimenti di competenza siano opportunamente etichettati e notificati al Ministero della Salute nonché, in caso di integratori a base di erbe, se siano presenti in etichetta sostanze e preparati vegetali non ammessi

(vedi pagina:

https://www.salute.gov.it/portale/alimentiParticolariIntegratori/menuContenutoAlimentiParticolariIntegratori.jsp?lingua=italiano&area=Alimenti%20particolari%20e%20integratori&menu=registri).

Produzione di germogli

Il controllo sulle imprese riconosciute ex Reg.UE 210/2013, che producono germogli o semi destinati alla produzione di germogli, deve essere effettuato secondo quanto previsto dall'Intesa CSR 212/2016. La frequenza minima dei controlli ufficiali è pari ad un controllo all'anno indipendentemente dal livello di rischio, il numero minimo di audit è di uno ogni tre anni.

Eventuali provvedimenti di restrizione o chiusura dell'attività devono essere segnalati al Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare per l'adozione di eventuali provvedimenti di revoca o sospensione del riconoscimento.

Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione

Considerata la spiccata vocazione del nostro Paese alla trasformazione delle materie prime e l'insufficiente disponibilità di prodotti primari locali sul territorio regionale sono in continuo aumento gli scambi e le importazioni di alimenti e di animali da Paesi UE ed extra UE.

Ai fini della tracciabilità e della gestione dei controlli sulle merci introdotte dai Paesi Terzi è stato istituito a livello europeo, ormai da diversi anni, il sistema informativo TRACES (*TRAde Control and Expert System*); inserito nel sistema IMSOC, per gli scambi (certificati INTRA per animali, materiale germinale e POA, DOCOM per i sottoprodotti) e per le importazioni (DSCEA per gli animali vivi, DSCEP per i prodotti di origine

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

animale, i prodotti composti, i sottoprodotti ed il materiale germinale e DSCED per i vegetali, inclusi i mangimi, ed i MOCA).

A livello nazionale è operativo il sistema informativo S.Inte.S.I.S., che supporta le importazioni dei prodotti non armonizzati e le attività di controllo previste dalle normative vigenti per le merci provenienti da Paesi comunitari.

Gli operatori commerciali che introducono animali vivi, materiale germinale, prodotti di origine animale, sottoprodotti e mangimi contenenti prodotti di origine animale dall'UE devono essere registrati all'UVAC e segnalare l'arrivo delle merci introdotte dalla UE alle autorità competenti (UVAC e ASL) nei modi e tempi previsti dal D.lgs 23/2021. Le ASL devono vigilare sull'adempimento di tali obblighi da parte degli OSA.

TRACES e S.Inte.S.I.S. consentono ad entrambe le autorità competenti (UVAC e ASL), di conoscere in anticipo quali animali o prodotti arriveranno sul territorio dall'UE o da Paesi Terzi permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati della loro commercializzazione:

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

La programmazione dei controlli sulle merci di origine UE per la verifica, secondo modalità a campione e non discriminatorie, della conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale, del materiale germinale, dei prodotti di origine animale, dei sottoprodotti e dei prodotti derivati di origine animale provenienti da altri Stati membri, è stata elaborata di concerto tra l'UVAC Piemonte Valle d'Aosta e la Regione Piemonte, ai sensi dell'articolo 3, comma 1, del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 23.

La programmazione, pubblicata nel sistema S.Inte.S.I.S., è delegata ai Servizi Veterinari competenti sul territorio.

Si richiede ai Servizi che effettuano questi controlli, sia di tipo documentale sia analitico, di inserire sempre il loro esito sui sistemi S.Inte.S.I.S. e/o TRACES, in base alla situazione e all'oggetto del controllo.

Si richiede, inoltre, ai servizi di effettuare il campionamento di una percentuale di merci prodotte in Paesi Terzi, variabile tra il 5 ed il 10% dei campioni previsti dalla programmazione regionale, tenendo conto dei volumi e della tipologia di prodotto. Il campione dovrà essere effettuato possibilmente su prodotti preconfezionati all'origine nell'ambito della sorveglianza routinaria, senza vincolo della partita.

Per quanto concerne il programma TRACES si ricorda che le ASL hanno il compito di:

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DSCEA, DSCEP e DSCED; ogni eventuale anomalia deve essere comunicata all'UVAC PCF Piemonte e Valle d'Aosta;
- gestire correttamente gli operatori e le utenze;
- inserire obbligatoriamente il controllo in TRACES nei seguenti casi:
  - su tutti i DOCOM relativi a partite sottoprodotti di categoria 1,2 e proteine animali trasformate derivate da materiali di categoria 3, fertilizzanti organici e ammendanti contenenti farine di carne di categoria 3 (PAT) e/o di categoria 2 (MBM) al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del Reg.CE 1069/2009; al fine di ottemperare agli obblighi di comunicazione di cui all'art. 48 par. 3 del Reg.CE 1069/2009;
  - sui DSCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione);
  - sugli INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte;
  - sugli INTRA, DOCOM, DSCEA, DSCEP e DSCED oggetto di controllo sfavorevole;
  - sugli INTRA relativi di animali destinati al macello in percentuale variabile in base al numero di partite in arrivo.

Si ricorda infine che per problematiche relative alle utenze ASL in TRACES o per maggiori informazioni è possibile contattare l'UVAC PCF Piemonte e Valle d'Aosta all'indirizzo di posta elettronica uvac.piemonte@sanita.it

Si ricorda che il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 recante "Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del reg.UE 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione

della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lett. h) ed i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117" entrato in vigore il 20/03/2021, ha istituito i Posti di Controllo Frontalieri (PCF) del Ministero della salute deputati ad effettuare i controlli ufficiali all'importazione, ai sensi del reg.UE 2017/625, delle partite di alimenti, materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), mangimi, animali, sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati, al fine di verificarne la conformità alla normativa dell'Unione europea. L'articolo 1, comma 2 del suddetto decreto legislativo trasferisce ai Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF), che acquisiscono la denominazione di Posti di Controllo Frontalieri (PCF), le competenze degli Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera (USMAF) nel settore dei controlli all'importazione degli alimenti non di origine animale e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) nonché le altre competenze attribuite ai PCF dal reg.UE 2017/625 e dal decreto in oggetto.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Norma orizzontale	Programmi di campionamento
Criteri microbiologici	Piano regionale campionamenti microbiologici (Protocollo tecnico)
Pesticidi negli alimenti	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari. *Rientrano in questo piano i campioni di alimenti e prodotti di OA per ricerca di pesticidi/fitosanitari non più previsti nel PNR 2024.*
Controllo vendita e uso fitosanitari	Campionamento dei formulati fitosanitari
Contaminanti negli alimenti	**Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali negli alimenti.** *A partire dal 2023 sono compresi anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, Diossine e PCB) in matrici di OA non trasformate, previsti in precedenza dal PNR.*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio di oliva in bottiglie chiuse (identificazione di olio di oliva)
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio già sottoposto a frittura (determinazione composti polari)
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi e ricerca metalli pesanti
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Uova e ovoprodotti per ricerca Acido lattico e Acido 3-OH Butirrico
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti ambientali ed industriali in alimenti non regolamentati
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati
Residui di medicinali veterinari negli alimenti	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)
	Piano di monitoraggio – Test istologico
Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: **allergeni non dichiarati in etichetta**
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: **etichettatura nutrizionale**
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti
Radiazioni ionizzanti e Radioattività	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
	Programma di campionamento di matrici alimentari per il controllo della radioattività ambientale
Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)
Acque potabili	Programma campionamenti su acque potabili
	Piano dei controlli della radioattività nelle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.Lgs 28/2016
Acque minerali naturali e di sorgente	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente
Altro	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici
	Piano Regionale di controllo della produzione primaria degli alimenti di origine non animale
	Piano monitoraggio *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. per export USA

	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729
	Campionamenti ufficiali ai sensi degli artt. 35 e 36 del reg.UE 627/2019 (ricerca *Salmonella* e *Campylobacter* spp. su carcasse dopo la macellazione)

Modalità di campionamento

Con la nota della Regione Piemonte prot. n. 15934/2021 del 28/04/2021, e la successiva nota del Ministero della Salute prot. n. 19604 dell'11/05/2021, sono stati forniti chiarimenti riguardo l'applicazione del reg.UE 2017/625, D.Lgs 27/2021 e D.L. 42/2021.

La permanenza nel nostro ordinamento dell'art. 5 della L. 283/1962 e dei reati previsti dal Codice penale a tutela della sicurezza e della salute dei consumatori, impone l'adozione di garanzie difensive costituzionalmente asseverate, in assenza delle quali si rischierebbe di inviare notizie di reato inutilizzabili dall'Autorità Giudiziaria con il rischio di lasciare impunite anche gravi violazioni.

Alla luce di quanto espresso nella Legge 71/2021 e di eventuali altri provvedimenti normativi, si forniscono le seguenti indicazioni:

1. campionamento per la ricerca di pericoli per i quali sono previsti limiti da cui possono conseguire notizie di reato e/o possibili contenziosi con gli operatori del settore alimentare, per i quali si deve garantire il diritto alla difesa:
   - analisi per le quali non è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico, in considerazione della prevalenza e della distribuzione del pericolo nelle merci (es. analisi microbiologiche), della deperibilità dei campioni o delle merci: campionamento in unica aliquota, con convocazione delle parti interessate (indicare giorno/ora e luogo). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che l'avviso per presenziare alle analisi è stato dato a tutela del diritto di difesa costituzionalmente sancito. Contemporaneamente viene prelevata, ove sia disponibile materiale sufficiente, e lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021). Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA/OSM/OE o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).
   - Analisi per le quali è assicurata la riproducibilità dell'esito analitico (es. analisi chimiche): campionamento in 4 o 5 aliquote (salvo che il Laboratorio non abbia preventivamente previsto aliquote aggiuntive per le prove di conferma). Sul verbale di prelievo dovrà essere precisato che si tratta di analisi ripetibile e che il numero di aliquote prelevate è funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell'Autorità Giudiziaria.
   - In questo caso l'aliquota lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE consente l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021).
2. Campionamento finalizzato a monitoraggi conoscitivi, alla verifica di criteri di igiene di processo o qualora non siano presenti limiti di legge (sia chimici che microbiologici), per i quali si applicano le disposizioni del D.Lgs 27/2021:
   - campionamento in aliquota unica, senza convocazione delle parti. Contemporaneamente viene prelevata, ove sia disponibile materiale sufficiente, e lasciata a disposizione dell'OSA/OSM/OE una seconda aliquota per consentire l'eventuale esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia ai fini della controperizia (art.7 D.Lgs 27/2021). Tale aliquota non viene prelevata in caso di espressa rinuncia dell'OSA/OSM/OE o di un suo legale rappresentante (rinuncia che deve essere annotata sul verbale di prelievo).

La tabella seguente fornisce un riepilogo schematico delle modalità di campionamento.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Ambito di campionamento	Riproducibilità esito analitico	N° aliquote da prelevare	Note
ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE	NO	1 (da inviare al laboratorio ufficiale)	Analisi Unica ed Irripetibile con convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
ANALISI MICROBIOLOGICA: Campione prelevato in PRODUZIONE	NO	1 (da inviare al laboratorio ufficiale)	Aliquota unica senza convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
ANALISI CHIMICA: Campione prelevato in COMMERCIALIZZAZIONE/ DISTRIBUZIONE/ PRODUZIONE	SI	3 (se prelevato presso produttore) oppure 4 (se detentore è diverso da produttore). Da inviare al laboratorio ufficiale.	Analisi ripetibile, funzionale a garantire il diritto alla difesa e l'attività dell'Autorità Giudiziaria.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.
Campione prelevato nell'ambito di PIANI DI MONITORAGGIO/ CONOSCITIVI	---	1 (da inviare al laboratorio ufficiale)	Aliquota unica senza convocazione delle parti interessate.
		1 aggiuntiva per l'OSA/OSM/OE (ove possibile*)	OSA/OSM/OE può farla analizzare presso un laboratorio di sua fiducia.

*Laddove opportuno, pertinente e tecnicamente fattibile, occorre lasciare 1 aliquota all'OSA/OSM/OE per l'esame di parte presso un laboratorio di sua fiducia (controperizia analitica).

I verbali per le attività di campionamento per analisi chimiche sono variati rispetto ai modelli del 2022 a seguito della predisposizione dei nuovi piani trasversali i verbali attualmente in uso sono stati trasmessi ai Servizi con nota prot. n. 16065 del 23/03/2023.
Il verbale, e relativi allegati, per le attività di campionamento per **analisi microbiologiche** sono stati modificati per effetto dell'aggiornamento del Protocollo tecnico e sono stati trasmessi ai servizi, unitamente al Planning campionamenti microbiologici 2023, con nota prot. n. 7191/2023 del 08/02/2023 (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

Gestione esiti ed eventuali positività analitiche
Qualora il risultato superi il limite previsto dalla normativa, il laboratorio comunica tempestivamente all'Autorità competente che ha eseguito il prelievo l'esito analitico ed i relativi limiti.
La valutazione del risultato analitico e le decisioni sulle eventuali misure da adottare, ai sensi degli articoli 138 e 139 del reg.UE 2017/625, sono in capo all'AC che ha disposto il campionamento.
L'AC comunica il più tempestivamente possibile, via PEC o raccomandata A/R, alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi.
Qualora l'esito analitico risulti sfavorevole, con accertamento di non conformità per parametri di sicurezza in alimenti per i quali possono derivare pericoli o rischi per la salute del consumatore con conseguenti notizie di reato e/o possibili contenziosi con gli operatori del settore alimentare, l'AC ne deve dare comunicazione il più tempestivamente possibile alle parti interessate, tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia documentale e le modalità con cui farne richiesta.
In seguito al rilievo di non conformità in piani di monitoraggio, nel corso di analisi per la verifica di criteri di igiene di processo o in mancanza di limiti di legge, anche in assenza di pericolo per la salute, gli OSA possono comunque richiedere la controperizia documentale.
Si precisa che l'esame documentale della controperizia prevede l'accesso alle registrazioni inerenti alle attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova relativo alla singola analisi, prova o diagnosi. L'esame documentale viene richiesto all'AC che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Alla luce di quanto sopra, si ricorda che le note regionali prot. 29623 del 13/08/2021 e prot. 47229 del 07/12/2022 definiscono la procedura da seguire in caso di esito sfavorevole, fornendo, inoltre, gli allegati da poter utilizzare per le comunicazioni conseguenti (scaricabili da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

Controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale

Al fine di organizzare le attività di controllo ufficiale previste dall'articolo 26 del Regolamento 396/2005, è stato trasmesso ai Servizi, con nota prot. n. A1409D/6047 del 05.03.2024, il Programma regionale di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti di origine vegetale per l'anno 2024, che tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23/12/1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg.UE 2023/731).

Sorveglianza sulla presenza di residui di sostanze non autorizzate, farmaci, contaminanti negli allevamenti e negli alimenti di origine animale in conformità con il piano integrato dei controlli – PIANO REGIONALE RESIDUI

(Programma E4 – DPCM Nuovi LEA)

Il Piano definisce le attività del controllo ufficiale da effettuare, ai sensi degli articoli 9 e 19 del regolamento 2017/625, sull'uso di sostanze farmacologicamente attive autorizzate come medicinali veterinari o come additivi per mangimi e di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate e sui relativi residui. Prevede il controllo tramite prelievo di campioni del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale allo scopo di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate, di somministrazione abusiva o impropria di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.
Il 2023 è il primo anno di attuazione dei regolamenti (UE) 2022/1644 e 2022/1646, che trovano applicazione dal 15 dicembre 2022, a seguito dell'abrogazione della direttiva 96/23/CE stabilita dal reg. UE 2017/625.
Vengono di seguito riportati in modo schematico gli aspetti coinvolti in modo sostanziale dalle novità introdotte dai nuovi regolamenti.

Tipologie di Piani

Il PNR 2024 si declina attraverso l'attuazione dei seguenti Piani:

1. Piano mirato: piano nazionale di controllo della produzione, basato sul rischio, per la verifica della conformità degli animali e degli alimenti di origine animale prodotti negli Stati membri:
   - alla legislazione dell'Unione, che disciplina l'uso di sostanze farmacologicamente attive autorizzate come medicinali veterinari o come additivi per mangimi e di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate;
   - ai limiti massimi di residui e ai livelli massimi applicabili negli alimenti.
2. Piano di sorveglianza: il Piano di sorveglianza è un piano di attività basato su un prelievo casuale di campioni e prevede ricerche su un'ampia gamma di sostanze farmacologicamente attive autorizzate come medicinali veterinari o come additivi per mangimi e di sostanze farmacologicamente attive vietate o non autorizzate, e loro residui, che potrebbero non essere inclusi nei piani nazionali basati sul rischio.
3. Piano Paesi Terzi: piano nazionale di controllo degli animali e dei prodotti di origine animale importati da Paesi Terzi, basato sul rischio, volto a verificare la conformità alla legislazione dell'Unione sull'uso di sostanze farmacologicamente attive, autorizzate o vietate, e la conformità ai limiti massimi di residui e ai livelli massimi.

Continua nel 2024 il piano UVAC che consiste nel prelievo, al macello, di campioni da animali provenienti direttamente da altri Stati Membri. Tale attività viene inquadrata nell'ambito dei controlli previsti dal D.Lgs 23/2021 con il coordinamento dell'Ufficio 8 della Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Veterinari (DGSAF). Le partite campionate possono essere destinate alla commercializzazione prima che siano disponibili i risultati di laboratorio, avendo cura di documentarne, con l'ASL competente, la tracciabilità. La predisposizione dei campionamenti al macello secondo la programmazione Ministeriale e la gestione degli stessi compreso il caricamento della programmazione in ARVET viene effettuata direttamente dall'ufficio UVAC competente che avviserà i veterinari dei macelli del prelievo da effettuare.
Nel 2024 non sono previsti prelievi sulla specie suina ma soltanto sulla specie bovina e non sono previste analisi in multiclasse. Il numero di aliquota da prelevare viene descritto al punto "Numero di aliquote da prelevare".
Il verbale di prelievo UVAC aggiornato è stato inviato via e-mail in data 11/03/2024.
Tutte le attività dovranno essere rendicontate dagli IIZZSS nel sistema RADISAN/NSIS, con le stesse procedure e tempistiche previste per i campioni provenienti da animali nazionali, prestando particolare attenzione alla dichiarazione dello Stato di provenienza comunitario da inserire nell'apposito campo del nuovo tracciato (Campo E.04).

Le ricerche

I nuovi regolamenti, avendo come oggetto esclusivamente le sostanze farmacologicamente attive, hanno rimodulato l'elenco delle sostanze chimiche da ricercare nel PNR, con l'eliminazione dei contaminanti e dei pesticidi (che sono confluiti nei rispettivi piani nazionali) e con nuove indicazioni relative ai gruppi di sostanze. Le uniche sostanze rimaste ad azione fitosanitaria sono incluse nel gruppo A3b, quali sostanze che possono essere utilizzate impropriamente nell'allevamento di animali destinati alla produzione di alimenti.
I nuovi regolamenti hanno apportato diverse modifiche anche alle specie e ai prodotti di origine animale da campionare, in particolare:

- l'eliminazione della selvaggina cacciata,
- l'introduzione di rettili e insetti,
- l'introduzione dei budelli nelle attività di piano mirato da prelevare presso stabilimenti di trasformazione e depositi frigoriferi – stomaci, vesciche e intestini trattati,
- l'introduzione di prodotti trasformati nel Piano Paesi Terzi.

Dal 2023 le sostanze farmacologicamente attive sono state riorganizzate in un elenco nuovo, come indicato nell'allegato I del Reg.UE 2022/1644, sempre distinte in sostanze del gruppo A (vietate e non autorizzate) e sostanze del gruppo B (sostanze autorizzate), ma:

- sono stati creati nuovi sottogruppi di sostanze aggregando oppure separando i principi attivi come per esempio la creazione dei sottogruppi: ormoni naturali e ormoni di sintesi e dei beta-agonisti,
- sono state introdotte nuove categorie di sostanze come per esempio: antibatterici non permessi, coccidiostatici non permessi e FANS non permessi,
- sono state introdotte le ricerche multiclasse in screening per antibiotici, per anabolizzanti e antielmintici da parte del laboratorio chimico dell'IZS di Torino. Le classi di sostanze ricercate sono elencate in ARVET. Per motivi legati alla programmazione/rendicontazione con il Ministero sono state create in ARVET delle ricerche specifiche per ciascuna classe (per esempio: tetracicline e multiclasse antibiotici PNR; stilbeni e multiclasse anabolizzanti PNR) che ricomprendono comunque l'analisi di tutte le molecole previste nella metodica e sopra elencate. Pertanto si raccomanda di fare attenzione a non richiedere le stesse molecole sullo stesso animale.
- Le ricerche di salbutamolo-simili, clenbuterolo-simili e clenbuterolo sono state sostituite da un'unica ricerca "beta-agonisti" comprendente tutte le molecole previste dai precedenti quesiti diagnostici.
- Sono state create in ARVET le ricerche "coccidiostatici autorizzati e multiclasse coccidiostatici PNR" e "coccidiostatici non permessi e multiclasse coccidiostatici PNR" nelle quali rientrano tutti i coccidiostatici ricercati in screening dagli IZS che effettuano l'analisi. Lo stesso vale per le ricerche relative ai FANS autorizzati e non permessi.

Altra novità del 2024 è l'introduzione di prelievi per florfenicolo e multiclasse antibiotici PNR in muscolo nelle vacche e vitelloni al macello, per cortisonici in muscolo al macello per vitelloni, per fipronil nel latte.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Sono stati eliminati prelievi sulla selvaggina cacciata, ovaiole ed equidi al macello, ovicaprini al macello ed in allevamento.
A seguito dell'allerta per positività in ambito nazionale per Fipronil nella filiera bovina sarà necessario garantire almeno la metà dei campionamenti programmati per l'intero 2024 entro il primo quadrimestre dell'anno.
Qualsiasi non conformità rilevata deve essere immediatamente comunicata via e-mail dall'AC che effettua la valutazione del risultato via PEC alla Regione, all'UVAC, all'IZS e al Ministero ufficio 8 DGISAN (pianoresidui-segreteria@sanita.it) così come indicato a pag. 22 del PNR 2024. La Regione provvederà ad inviarlo agli altri indirizzi previsti e richiesti dal Ministero a seguito di questa allerta. È importante porre attenzione sicuramente sulla filiera bovina in cui si è verificata l'allerta ma anche sulle altre filiere per valutare l'eventuale estensione del fenomeno. Al riguardo è previsto un apposito extrapiano PNAA già comunicato ai Servizi Veterinari.

Campionamenti

Non devono essere prelevati campioni in laboratori di sezionamento o di lavorazione delle carni, né nella fase di commercializzazione dei prodotti di origine animale. Deve sempre essere possibile identificare l'animale campionato e la partita cui appartiene. Durante la macellazione deve sempre essere possibile individuare visceri e frattaglie appartenenti ad ogni singola carcassa.
Dall'anno scorso sono presenti nuove matrici come i budelli (stomaci, vesciche e intestini trattati) da ricercare in stabilimenti di trasformazione stomaci, vesciche e intestini trattati e in depositi frigoriferi allo stato secco e/o sotto sale per i quali è necessario indicare il lotto di produzione. Si ricorda che il campione non è riferito all'animale ma al prodotto trasformato nel luogo di prelievo. Si tratta di un campionamento che viene effettuato in fase di prima trasformazione e non in fase di produzione primaria così come voluto dalla Commissione Europea ed è indirizzato a svelare trattamenti durante la fase di trasformazione. Pertanto il controllo, in questi casi, deve intendersi sull'operatore titolare dello stabilimento di trasformazione e non sull'allevamento di provenienza, dato che è difficile mantenere la tracciabilità delle operazioni. Per i budelli valgono lo stesso numero di aliquote che per le altre matrici.
All'atto del prelievo di campioni in allevamento, si raccomanda la verifica della registrazione dell'azienda presso la ASL competente e la verifica dei registri di trattamento.
Per i campionamenti effettuati al macello, si raccomanda la verifica dei documenti di accompagnamento degli animali.
Alcuni campioni di tiroide/bovini al macello sono sostituiti con matrice urina.
Le modalità di confezionamento del campione devono garantire la massima protezione mediante adeguati sistemi di chiusura e sigillatura che garantiscano da manomissioni e a tal fine si raccomanda l'utilizzo di buste antimanomissione.
Si ricorda che il numero indicato in programmazione su ARVET corrisponde al numero di animali da sottoporre a campionamento.
Nel PNR 2024 è stata inserita una tabella riepilogativa sulla strategia di campionamento del Piano Mirato che, a seguito di quanto raccomandato dalla Commissione, esplicita in modo più chiaro i criteri alla base della scelta degli stabilimenti e degli animali da campionare e alcune indicazioni per mirare il campionamento (tabella a pag. 28). Il campionamento deve essere mirato ai prodotti derivati dagli animali che hanno maggiore probabilità di essere stati trattati con una sostanza vietata o non autorizzata oppure con una sostanza farmacologicamente attiva specifica o una sostanza all'interno di una classe terapeutica di medicinali veterinari specifica come per esempio animali in MSU. Nelle pagine successive del PNR vengono date alcune informazioni su come vengono selezionate le sostanze e le matrici inserite nel Piano e su quali sono le nuove molecole aggiunte.

Extrapiano

Non verranno programmati campionamenti extrapiano per l'anno 2024 fatto salvo eventuali richieste mirate da parte delle ASL che dovranno essere concordate con questo ufficio regionale e con il laboratorio di riferimento.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Conservazione dei campioni e trasporto

L'applicazione delle buone pratiche di campionamento condiziona in modo determinante tutta la procedura di controllo successiva ed è indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali.

Il campione deve essere conservato e trasportato in idonei contenitori nel rispetto di tempi e temperature adeguate alla matrice e alla tipologia di analisi, prova o diagnosi richiesta, nonché conformemente alle norme, ove esistenti, ivi comprese le norme ISO (Regolamento (UE) 2021/808 e all. 1 D.Lgs 27/2021). Pertanto, si raccomanda ogni singola ASL di aggiornare le procedure operative di prelievo PNR sia in allevamento che al macello dotandosi, ove ritenuto necessario, di sistemi di rilevazione della temperatura come data logger e/o di schede operative di rilevazione e controllo delle attività svolte.

Si ricorda che le uova e il miele non devono essere congelati ma conservati e trasportati a temperatura ambiente.

Quantità campionata

La quantità del prodotto campionato in totale (campione finale) viene richiesta sul verbale di prelievo a seguito dell'entrata in vigore del D.Lgs 27/2021 e può essere espressa in g, ml o numero di unità.

Per ciascun campione prelevato è compilato a cura dell'Autorità Competente un verbale di campionamento secondo le indicazioni dell'allegato 1 del D.Lgs 27/2021.

Qualora non sia possibile prelevare una quantità sufficiente per rendere disponibili tutte le aliquote previste, l'Autorità Competente procede al prelievo del campione in un'unica aliquota. Nell'ambito del PNR, si ricorre al prelievo di un'aliquota unica esclusivamente in casi eccezionali e per le matrici stabilite dal piano ovvero per bulbi oculari e tiroide.

L'analisi unica e irripetibile è da effettuare presso il primo laboratorio ufficiale, con convocazione della parte, ai sensi dell'art. 223 del decreto legislativo 271/1989 e deve essere data comunicazione del giorno, ora e data a tutti gli interessati del prelievo (proprietario, detentore, macellatore). Se i dati sono a conoscenza dell'AC al momento del prelievo devono essere riportati sul verbale; se non sono a conoscenza al momento del prelievo, l'interessato deve essere avvisato che il laboratorio ne darà comunicazione tramite PEC. Per questo è importante inserire la PEC degli interessati (proprietario, detentore, macellatore) sul verbale di PNR.

La matrice prelevata deve essere inserita in una busta antimanomissione d'invio con la scritta leggibile e indelebile: "aliquota unica".

Deve essere prelevata la **quantità sufficiente** di matrice **per tutte le aliquote** come indicato nell'apposita tabella del PNR e il numero delle aliquote necessario viene chiaramente definito dal PNR e dalla nota ministeriale prot. 27329 del 30/6/2023 con i relativi allegati, compresa l'aliquota aggiuntiva così come indicato nelle indicazioni operative regionali.

Campioni non idonei

L'IZS deve compilare la scheda di non idoneità (all'accettazione del campione oppure all'atto della lavorazione) sulla base del modello stabilito dal PNR segnalando il caso all'ASL di competenza e alla Regione. La programmazione regionale in ARVET subirà in automatico la riprogrammazione del campionamento.

Analisi richieste

È previsto dalla programmazione che per ogni campione prelevato venga chiesta una sola ricerca. Se infatti venissero effettuate più ricerche le successive, anche se effettuate, non verrebbero conteggiate e rendicontate al Ministero, per cui, ai fini della programmazione, risulterebbero non eseguite.

È necessario controllare sempre che tutti i campioni accettati da ARVET siano accettati dall'IZS utilizzando la funzione: PIANI / REGISTRA CAMPINI PIANI / PIANO RESIDUI – MIRATO / PROTOCOLLATI IZS: NO.

Se ci sono delle analisi richieste per errori di accettazione ARVET i protocolli ARVET generati devono essere eliminati.

Verbale di prelievo

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Per la registrazione del campionamento si predilige la compilazione del verbale in formato elettronico che è stato aggiornato in ARVET.
Nei casi in cui vi sia difficoltà di compilazione informatizzata, potrà essere usato il modello unico di verbale cartaceo già inviato con e-mail il 11/03/2024, sia per prelievi nazionali che per prelievi UVAC, ma sarà obbligatorio caricare successivamente tutti i dati del verbale in ARVET prima di effettuare l'accettazione del campione ai fini della valutazione del risultato. Il verbale elettronico è pre-compilato su 1 pagina, acquisisce l'anagrafica di ARVET, trasferisce i dati ai sistemi informativi nazionali, è chiaro, ordinato, leggibile, schematico, compatto, esaustivo, completo, evita errori quali «copia incolla sbagliati o trascinamenti da altri verbali», di rapida compilazione, indelebile e permette l'invio uniforme al laboratorio di un unico tipo di verbale.

Numero di aliquote da prelevare

Con la pubblicazione del D.L. 42/2021 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare" (convertito nella Legge 71/2021), che modifica l'art 18 del D.Lgs 27/2021, sono stati ripristinati alcuni articoli della Legge 283/62 per assicurare la tutela della sicurezza e della salute dei consumatori imponendo l'adozione di garanzie difensive in assenza delle quali si rischierebbe di inviare notizie di reato inutili all'Autorità Giudiziaria con il rischio di lasciare impunite gravi violazioni.
Anche in questo caso si rimanda a quanto indicato nella nota della Regione Piemonte prot. n. 20660 del 29/04/2021, nella successiva nota prot. 36597 del 18/10/2021 e nelle Istruzioni Operative regionali inviate con e-mail il 11/03/2024 sia per il piano nazionale che per il paino UVAC. La rinuncia da parte dell'operatore alle aliquote per la controperizia/controversia deve essere indicata nel verbale di prelievo.
Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie del verbale quanti sono i destinatari delle aliquote. La copia conforme del verbale relativo all'aliquota inviata al laboratorio per l'allevatore/proprietario/detentore/produttore verrà inviata a quest'ultimo tramite PEC dall'Autorità Competente.

Flusso informativo

Il laboratorio ufficiale deve comunicare tempestivamente all'Autorità Competente (regionale e territoriale) il risultato delle analisi, prove, diagnosi, così come indicato dall'art 7 comma 3 del D.Lgs 27/2021.
Il successivo comma 4 prevede che sia l'Autorità Competente ad effettuare la valutazione del risultato e a comunicare il più tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi. La stessa comunicazione nel caso di esito sfavorevole dovrà essere trasmessa anche al Settore Prevenzione e Veterinaria. La comunicazione dell'esito sfavorevole all'operatore del settore alimentare deve essere effettuata tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia documentale. La trasmissione al Ministero dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR 2024 avverrà per tramite dell'IZSPLV e dell'Assessorato Regionale mediante l'utilizzo del nuovo sistema dedicato in RADISAN/NSIS, attraverso il formato SSD2, secondo le indicazioni della Commissione Europea e dell'EFSA.

Controperizia

Gli operatori del settore i cui animali o merci sono stati oggetto di controllo ufficiale mediante campionamento con esito sfavorevole hanno diritto, a proprie spese, di fare condurre una controperizia a cura di un esperto di parte qualificato, consistente nell'esame documentale delle registrazioni inerenti le attività condotte dal momento del campionamento sino all'emissione del rapporto di prova o diagnosi. L'esame documentale viene richiesto all'Autorità Competente che ha effettuato il campionamento entro il termine perentorio di quindici giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito sfavorevole.

Sequestro cautelativo

Viene sostituito con il blocco ufficiale ai sensi degli articoli 137 e 138 del reg.UE 2017/625, così come indicato all'art. 5 comma 2 punto c) del D.Lgs 27/2021, a seguito dell'abrogazione dell'art 1 della Legge 283/62.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Attività prevista per Piano mirato e Piano sorveglianza

Il numero di campioni minimi stabiliti dal Ministero della Salute, programmati per la Regione e ripartito per ASL, è reperibile sul Sistema Informativo ARVET in PIANI – STAMPE – AVANZAMENTO LAVORI, digitando il tipo di piano "RESIDUI", l'anno "2024".

Si consiglia di consultare sempre il piano in vista dei campionamenti, in quanto nel corso dell'anno possono essere apportate alcune modifiche alla programmazione.

Per la strategia di campionamento, le buone pratiche di prelievo e gestione dei campioni, il giudizio di regolarità/irregolarità a seguito dei risultati analitici ed il questionario sulle attività conseguenti a non conformità si rimanda al Piano Nazionale Residui 2024 (già trasmesso alle ASL in data 28/12/2023).

Nell'ottica di una razionalizzazione del personale preposto ai controlli l'attività di campionamento presso i macelli può essere effettuata dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

Si ricorda che il raggiungimento e la completa esecuzione dei campionamenti previsti secondo le regole stabilite dal Piano Nazionale Residui è un obiettivo importante in quanto rientra tra gli indicatori veterinari LEA per la certificazione delle Regioni e Province Autonome ovvero dei Livelli Essenziali di Assistenza (prestazioni e servizi) che il Servizio sanitario nazionale (SSN) è tenuto a garantire a tutti i cittadini.

Resta inteso che in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico". A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo "Sospetto clinico-anamnestico", si applicano le procedure previste dal D.Lgs 158/2006 e dal Reg 2090/2019 procedendo al prelievo di campioni di tipo "Sospetto a seguito di positività". Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto isto-anatomo-patologico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del blocco ufficiale.

Poiché l'attuazione del PNR non può prescindere dalla sua esatta rendicontazione, si raccomanda di porre particolare attenzione alla precisa e puntuale raccolta e verifica dei dati e delle informazioni ad esso relativi.

Per tutte le informazioni aggiuntive, compreso il nuovo verbale di prelievo e tutte le novità informatiche, si rimanda alle istruzioni operative di inizio campionamenti inviate con e-mail del 28/12/2023 e 11/3/2024.

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2024 (nota ministeriale prot. n. 47417 del 11/12/2023).

L'obiettivo del piano di monitoraggio 2024 è quello di verificare se a livello nazionale le partite inviate al macello superano un livello soglia di prevalenza predefinito per ciascun trattamento illecito oggetto di sorveglianza, separatamente per vitelli (categoria risultata a maggior rischio negli anni passati) e vitelloni. L'attività sarà concentrata sui vitelli per quanto riguarda la ricerca di trattamenti illeciti con steroidi sessuali e cortisonici e sui vitelloni per la verifica dei trattamenti con corticosteroidi. Per partita si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione. Le partite costituiranno l'unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale in modo da garantirne la rappresentatività. Complessivamente la numerosità campionaria delle partite risulta ridotta rispetto al passato, ma, se vengono rispettati i criteri indicati, più efficiente.

La ripartizione delle partite a livello regionale è stata determinata considerando le caratteristiche dell'allevamento di bovini e il numero di partite mandate al macello gli anni precedenti.

Controlli in caso di macellazione speciale d'urgenza (MSU).

Con la Nota Regionale verranno aggiornate nel 2024 le indicazioni riguardanti la macellazione d'urgenza al di fuori del macello, basate sugli indirizzi forniti dal Ministero della Salute (DGSAN prot. n. 13895 del 05/04/2022). Oltre alla descrizione delle modalità d'esecuzione e controllo, sono state introdotte nuove

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

procedure di controllo analitico. Tenendo conto dei risultati ottenuti nei campionamenti degli anni precedenti, si è proceduto a una rimodulazione dei parametri e delle percentuali delle analisi chimiche. Oltre all'analisi batteriologica su muscolo, da quest'anno è previsto che si proceda su almeno il 5% dei capi con un campionamento conoscitivo per la ricerca di sostanze ad attività antimicrobica su muscolo e di corticosteroidi su fegato.

Controllo dei contaminanti negli alimenti

Il controllo dei contaminanti negli alimenti si articola come di seguito riportato:

- Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti definito in linea con quanto contenuto nel Piano Nazionale di Controllo Ufficiale dei Contaminanti e Tossine vegetali negli alimenti per gli anni 2023-2027 – rev.2024, elaborato dal Ministero della Salute con il supporto e la collaborazione degli LNR "per le tossine vegetali, le micotossine, i metalli e i composti azotati negli alimenti" presso l'Istituto Superiore di Sanità, dell'LNR "per le tossine vegetali negli alimenti" presso l'IZS LER, e dell' LNR "per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti" presso l'IZS Abruzzo e Molise.
  La normativa base per i contaminanti è rappresentata dal Reg.CE 315/1993 che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari e dal Reg.UE 2023/915, relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il reg.CE 1881/2006. Si rammenta che dal 01/04/2024 sono entrati in vigore Il Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2782 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di micotossine negli alimenti, che abroga il regolamento (CE) n. 401/2006, e il Regolamento di esecuzione (UE) 2023/2783 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di tossine vegetali negli alimenti, che abroga il regolamento (UE) 2015/705.
  A partire dal 2023 sono compresi anche i campioni presso i macelli per la ricerca di contaminanti chimici (metalli, Diossine e PCB), previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR), in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal reg.UE 2017/625; altre matrici di origine animali sono il latte crudo, le uova fresche ed il miele. Per i prodotti di origine animale, per definire le coppie matrici/contaminanti o gruppi di contaminanti, si è tenuto conto dell'allegato I del regolamento delegato UE 931/2022, mentre per definire le frequenze di controllo si è tenuto conto delle indicazioni di cui all'allegato I del regolamento di esecuzione UE 932/2022.
- Piano regionale monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati definito in linea con quanto contenuto nel Piano Nazionale di Monitoraggio Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali elaborato dal Ministero della Salute con il supporto e la collaborazione dei laboratori nazionali di riferimento per le micotossine, le tossine vegetali e i composti azotati negli alimenti presso l'Istituto Superiore di Sanità, del laboratorio nazionale di riferimento per le tossine vegetali presso l'IZS LER (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia Romagna).
- Piano regionale di monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali in alimenti non regolamentati elaborato sulla base delle indicazioni contenute nel Piano nazionale elaborato dal Ministero della Salute con il supporto del Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per gli inquinanti organici persistenti alogenati presso IZS Abruzzo e Molise e il LNR per i metalli e i composti azotati negli alimenti presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS).
- EXTRAPIANO inserito nell'ambito del Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti che, in continuità con gli anni precedenti prevede: a) funghi freschi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio), ai sensi del Reg.UE 2023/915 che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006, e 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, b) olio di oliva in bottiglie chiuse per l'identificazione della specie ed olio di frittura usato per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute, c) campioni alimentari finalizzati alla ricerca di eventuali allergeni non dichiarati in etichetta, d) campioni alimentari per la

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

verifica della corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta nutrizionale, e) uova e ovoprodotti per il monitoraggio della presenza di Acido lattico e Acido 3 OH-butirrico.

- Piano regionale di controllo ufficiale dei Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti (MOCA) realizzato in accordo con quanto previsto nel Piano nazionale trasmesso 2023-2027 definito dal Ministero della Salute insieme al Laboratorio nazionale di riferimento per i MOCA (LNR-MOCA).
- Piano regionale alimenti irradiati, redatto in coerenza con il Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sugli Alimenti e i loro Ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti 2023-2027(rev.2024) elaborato dal Ministero della Salute in collaborazione con il Laboratorio nazionale di Riferimento per il trattamento degli alimenti e loro ingredienti con radiazioni ionizzanti, individuato secondo quanto previsto dall'articolo 100 paragrafo 1 del reg.UE 2017/625 in data 25/05/2020.

Si raccomanda particolare attenzione all'implementazione di tutti i piani sopra elencati che saranno oggetto di valutazione del comitato LEA.

Si riportano di seguito alcune indicazioni fornite dal Ministero della Salute con nota DGISAN prot. n. 34938 del 07/10/2020 per l'applicazione dell'art. 2 del Reg.CE 1881/2006 (abrogato e sostituito dall'art 3 del reg.UE 2023/925) "che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" e s.m.i.: contaminanti agricoli e tossine vegetali.

Ai sensi dell'art. 3 del reg.UE 2023/915, che abroga il reg.CE 1881/2006, le Autorità competenti, in fase di controllo ufficiale presso stabilimenti che effettuano la produzione di alimenti, devono richiedere all'operatore:

- i fattori di trasformazione/concentrazione/diluizione (di seguito, fattori) se l'oggetto del prelievo è un alimento derivato dalla trasformazione/concentrazione/diluizione di alimenti (prodotti) presenti nel regolamento (alimenti regolamentati),
- la percentuale (contenuto) di ingredienti, presenti nell'alimento composto (anche acquisendo l'etichetta, se le informazioni sono reperibili sulla stessa).

Sulla base di specifiche indicazioni fornite dal Ministero della Salute, con nota DGISAN prot. n. 4938 del 07/10/2020 e successivi chiarimenti (nota DGISAN n. 40991 del 20/11/2020 e nota DGISAN n. 41218 del 23/11/2020), si chiarisce quanto di seguito riportato.

Nel caso in cui l'operatore non abbia a disposizione i fattori, le Autorità addette al campionamento ne richiedono la definizione secondo le tempistiche che ritengono opportune.

L'operatore è informato, inoltre, sulla possibilità di definire i fattori sulla base di studi sperimentali, di dati di letteratura o di dati storici (cfr. rapporto fra le concentrazioni di contaminanti nel prodotto di partenza e quelli nel prodotto finito). Allo stesso modo i laboratori possono procedere alla definizione di fattori sulla base di studi sperimentali, di dati di letteratura o di dati storici in collaborazione con le Autorità competenti per i campionamenti, laddove necessario.

L'operatore è, altresì, invitato ad accertare la conformità delle materie prime/ingredienti che riceve dai fornitori. L'implementazione di tali attività deve essere oggetto di verifiche in fase di controllo ufficiale.

Le Autorità competenti valutano, nel caso in cui non sia disponibile il fattore, se effettuare campionamenti anche sui prodotti di partenza regolamentati utilizzati per la produzione del prodotto (alimento) finito. Ciò consente di verificare la conformità degli alimenti di partenza regolamentati e di disporre di dati analitici, sul prodotto (alimento) di partenza (regolamentato) e sul prodotto finito, utili per la definizione dei fattori per processi di produzione standardizzati e per lo stesso operatore (fattore = concentrazione contaminante nel prodotto finito/concentrazione contaminante nei prodotti di partenza regolamentati). Nel caso di contestuale campionamento di prodotti di partenza regolamentati e del prodotto finito, al fine della valutazione di conformità del prodotto finito, in linea generale, se i prodotti di partenza risultano conformi, il prodotto finito sarà giudicato conforme; se i prodotti di partenza non sono conformi, il prodotto finito sarà considerato non conforme. Le Autorità addette al campionamento informano i laboratori ufficiali, tramite i verbali di campionamento, circa il contestuale campionamento di materie prime e del prodotto finito.

Nel caso in cui l'operatore non disponga dello specifico fattore per il prodotto finito, in attesa che lo definisca, le Autorità competenti possono eseguire, in alternativa, solo il campionamento di una o più materie prime regolamentate, usate per la produzione del prodotto finito, appartenenti al medesimo lotto

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

utilizzato per la produzione del prodotto finito e, se non disponibili, ad altri lotti. La valutazione di conformità sarà effettuata, quindi, rispetto alle materie prime.
Per alimenti trasformati prelevati "al dettaglio", al fine della valutazione della conformità, è richiesto l'utilizzo di fattori di trasformazione ottenuti dalla letteratura o da studi sperimentali, eventualmente, previo contatto con il produttore al fine di verificarne la disponibilità.
Si raccomanda, nei casi in cui l'OSA non fornisca un fattore, di accertarsi che gli stessi abbiano implementato attività a garanzia della sicurezza delle materie prime. Il Reg.CE 852/2004 prevede il controllo della contaminazione, intesa come l'introduzione o la presenza di un pericolo (cfr. allegato II, capitolo IX). Spetta all'OSA decidere le frequenze di controllo della materia prima/ingrediente anche sulla base della affidabilità dei fornitori, che lo stesso ha sottoposto a idonea validazione, e sulla base dei quantitativi di materie prime che riceve.
Con specifico riferimento al rischio acrilammide, si rammenta che l'11/04/2018 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti che devono essere applicate da parte degli OSA che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari. I Servizi, durante il controllo ufficiale, dovranno verificare che l'OSA abbia preso in considerazione, nel proprio piano di autocontrollo, anche il pericolo "acrilammide" e la relativa gestione, così come indicato nel Regolamento suddetto. Al riguardo nota DGISAN 40715 del 25/10/2018, girata ai servizi, è stata trasmessa alle regioni una tabella di raccolta dati che individui le informazioni minime da raccogliere e trasmettere al settore regionale Prevenzione e Veterinaria per il successivo inoltro al Ministero. La tabella, che ricalca il modello ministeriale proposto nella nota suddetta contiene le informazioni minime necessarie a monitorare le azioni intraprese dagli Operatori del settore alimentare e valutare l'opportunità di predisporre documenti di orientamento.

Industria del settore alimentare ispezionata	
Prodotto alimentare campionato	
Misure di attenuazione adottate per ridurre il tenore di AA a seguito dell'adozione del reg.UE 2158/2017, lungo tutta la catena di produzione anche sulla base degli indicatori di colore (guide cromatiche)	
Misure adeguate o non adeguate	
Controllo delle indicazioni riportate sulle etichette/confezioni per la preparazione degli alimenti specificando il tempo, la temperatura, la quantità in caso di preparazione in forno /frittura in olio/frittura riportate in modo visibile sulla confezione (Reg.CE 1169/2011)	

Ciascun Servizio SIAN dovrà, tra le ditte programmate per il controllo ufficiale nel corso dell'anno, individuare almeno due OSA tra quelli che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari di cui all'art. 1 paragrafo 2 del Reg.UE 2158/2017. Entro il 30 ottobre 2024 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, una breve relazione riassuntiva delle informazioni di monitoraggio raccolte.
Sempre per quanto concerne l'attività di campionamento, anche nella programmazione 2024 un numero minimo di campioni sarà costituito da olio di frittura usato che dovrà essere prelevato presso gli utilizzatori (es. friggitorie) per verificarne il riutilizzo e la pericolosità per la salute. Il campione dovrà essere costituito da 4 aliquote da almeno 250 ml ciascuna + una aliquota aggiuntiva per la prova di conferma.

La programmazione regionale

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.
A fronte delle limitate risorse assume sempre più rilevanza la professionalità degli operatori nel selezionare le imprese più a rischio e nell'utilizzo di tecniche e procedure formalmente corrette al fine di garantire l'efficienza e l'efficacia dei controlli.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Anche per il 2024, ed in continuità con gli anni precedenti, il piano dei campionamenti 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 dall'EFSA;
- Raccomandazioni e Regolamenti della Comunità Europea e circolari del Ministero della Salute;
- Piani di monitoraggio promossi dal Ministero della Salute;
- Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti;
- 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);
- Piano Nazionale di Controllo Ufficiale dei Contaminanti e Tossine Vegetali;
- Piano Nazionale di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale;
- Piano Nazionale di monitoraggio dei contaminanti agricoli e tossine vegetali;
- Programma controllo della radioattività ambientale (ex artt. 97 e 104 del D.Lgs 230/1995);
- Piano nazionale radiazioni ionizzanti;
- Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi/aromi alimentari puri e nei prodotti alimentari;
- Stato di accreditamento delle prove da parte dei laboratori ufficiali.

La programmazione regionale prevede il controllo quali-quantitativo delle tipologie di alimenti risultate più significative ai fini della tutela della salute del consumatore, a seguito della valutazione degli elementi sopra esposti. La distribuzione dei campioni dei contaminanti alle ASL è stata fatta considerando il risultato dell'indagine svolta dalla Regione e le preferenze indicate dai singoli servizi sulla base delle singole tipologie produttive insistenti sui territori di competenza. 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 con l'esecuzione di campionamenti mirati, laddove se ne ravvisi la necessità in ragione di condizioni igienico sanitarie e/o gestionali problematiche.
Riguardo alle modalità di esecuzione del campione, in continuità con l'anno precedente, anche nel presente piano deve essere rispettata la ripartizione che prevede il 45% di prelievi da effettuare in produzione e il 55% in commercializzazione/somministrazione, tenendo conto anche della presenza di piattaforme di distribuzione. È 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.
È evidente che, nei casi in cui sul territorio di competenza non dovessero insistere aziende di produzione per particolari matrici alimentari, esclusivamente per quelle matrici, sarà possibile spostare l'attività di campionamento sulla commercializzazione avendo però l'accortezza di aumentare la percentuale dei campionamenti alla produzione per altre tipologie alimentari prodotte sul territorio.
Anche per il 2023 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 oppure, in altri casi, per evitare la duplicazione di campionamenti dello stesso prodotto.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

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

Si raccomanda di effettuare i prelievi seguendo le indicazioni specifiche previste dalla normativa di riferimento (per le analisi chimiche), nonché dal Protocollo tecnico per l'effettuazione dei controlli microbiologici sugli alimenti (rev. 6/2023) trasmesso ai servizi.

A tale riguardo si precisa che non verranno processati dal laboratorio di analisi i campioni di alimenti effettuati secondo procedure non corrette oppure scegliendo matrici non adeguate alle analisi richieste. Allo stesso modo si raccomanda di prestare massima attenzione nella redazione dei verbali di campionamento che, se non correttamente compilati, saranno segregati assieme al campione, dalle sedi accettanti dell'IZS PLV in attesa delle integrazioni necessarie. Qualora le integrazioni richieste non dovessero pervenire il campione non verrà processato e, se già accettato, sarà refertato come "non eseguibile". Nello specifico si rammenta che, al fine della corretta alimentazione del flusso dati ministeriale (VIG), è necessario che sul verbale di campionamento siano sempre riportati, oltre al quesito diagnostico, la descrizione dettagliata della matrice campionata, l'eventuale trattamento subito dal prodotto, la nazione di origine del prodotto e l'indicazione del punto di prelievo, dettagliato secondo la nomenclatura già in uso per la registrazione dell'anagrafica delle aziende sul Sistema Informativo regionale.

Con riferimento alla Legge 166/2016, l'IZS PLV ha stipulato un accordo con il Banco Alimentare del Piemonte per il recupero delle aliquote di campioni conformi e la successiva donazione a scopi caritativi. Al fine di aumentare la quantità di alimento da donare e di diminuirne lo spreco, lo stesso IZS PLV ha ridotto da 60 a 20 giorni il tempo per l'emissione del Rapporto di Prova (RdP) e conseguentemente il periodo di attesa di smaltimento dei controcampioni risultati conformi.

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 rammenta che i piani nazionali/regionali sottoelencati sono inclusi tra i flussi informativi valutati (per gli aspetti di tempistica e di attuazione) dal Comitato LEA (Livelli essenziali di assistenza):

- Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- Piano controllo OGM;
- PNR;
- Piano Additivi e aromi;
- Piano di controllo residui di prodotti fitosanitari negli alimenti;
- Programma di campionamento per la ricerca delle Micotossine (incluso nel Piano di controllo ufficiale dei contaminanti);
- Programma Monitoraggi.

Con riferimento particolare a tali piani di campionamento si rende necessario il prelevamento di tutte le matrici assegnate e l'eventuale tempestiva segnalazione agli uffici regionali di qualsiasi difficoltà riscontrata al fine eventualmente di ridistribuire i campioni non effettuati.

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 regionale in occasione della trasmissione del PAISA oppure 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 sottolinea che, per ottemperare a quanto previsto da: Piano nazionale dei controlli ufficiali per la ricerca di OGM, Piano Nazionale Alimentazione Animale, Piano Nazionale Residui, Programmi di controllo dei residui di prodotti fitosanitari, Piano Additivi e Piano Micotossine, è opportuno concludere le attività di prelevamento campioni entro il 30 novembre, per dar modo di terminare le attività analitiche entro i tempi previsti e permettere il conseguente inserimento dei dati nei sistemi informativi dedicati, rispettando i tempi indicati dal Ministero della Salute. Va tenuto presente, infatti, che alcuni degli esami previsti da tali piani sono inviati per l'esecuzione a laboratori della rete degli IZS, individuati dal Ministero stesso.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

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. Istruzioni puntuali e dettagliate sono inserite nel Piano nazionale per il controllo delle micotossine approvato dal Coordinamento delle Regioni.

La pianificazione regionale, che scaturisce da una specifica valutazione del rischio effettuato in ambito regionale per alcune filiere alimentari, impone che si debbano rispettare i numeri di campioni assegnati ad ogni singola ASL. Per le seguenti determinazioni: acrilammide, allergeni, identificazione specie funghi, IPA, metalli pesanti, micotossine, microbiologia, alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, sarà possibile un incremento pari al 10% della numerosità campionaria totale regionale.

Sarà cura delle singole ASL comunicare anticipatamente la messa in campo di ulteriori campioni analitici rispetto a quelli assegnati, frutto di esigenze particolari per indagini specifiche non previste o prevedibili.

Secondo il Reg. CE/853/2004 gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire che gli ovoprodotti da loro fabbricati rispettino il tenore di acido 3 OH-butirrico (che non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato) e il tenore di acido lattico delle materie prime impiegate per la fabbricazione di ovoprodotti (che non deve essere superiore a 1 g/kg di materia secca). Si rende pertanto necessario mantenere un piano di monitoraggio di questa tipologia di prodotti prevedendo per il 2024: 3 analisi per la ricerca dell'acido lattico, da ricercare nelle materie prime destinate alla produzione di ovoprodotti (quindi in stabilimenti produttori) e 9 analisi per la ricerca di acido 3 OH-butirrico da ricercare negli ovoprodotti pastorizzati in commercio. Queste ultime sono preferibilmente da ricercare presso gli stabilimenti utilizzatori di ovoprodotti (es. pastifici, gelaterie, produttori di prodotti a base uovo come salse e maionese, ecc.). Il piano di monitoraggio suddetto è inserito in uno specifico extrapiano allegato al PRISA in cui è dettagliata la distribuzione dei campioni per ciascuna ASL

Quadro sinottico utilizzo verbali di prelevamento

Dal 2012 è operativo un sistema ministeriale per la rendicontazione delle attività di controllo sugli alimenti svolte dalle ACR. Il sistema (NSIS-Alimenti) è nato con l'obiettivo di raccogliere i dati analitici riferiti ai campioni ufficiali di alimenti, bevande e materiali a contatto con alimenti prelevati dalle autorità sanitarie lungo l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione primaria alla trasformazione e distribuzione. Le attività di campionamento possono essere eseguite sia sulla base di programmi regionali di controllo ufficiale (con frequenze che tengono conto del profilo di rischio degli operatori coinvolti), sia a seguito di particolari contingenze (controlli ad hoc) che possono derivare da notifiche d'allerta, episodi di tossinfezione alimentare, segnalazioni da parte di altre autorità (NAS, MIPAF, Capitanerie di porto, etc).

Il sistema NSIS-Alimenti permette di:

- disporre prontamente dei dati sui controlli ufficiali svolti dalle autorità competenti ogni qual volta ne sia fatta richiesta da parte della Commissione europea, degli Stati membri o di Paesi terzi;
- assolvere all'obbligo informativo nei confronti di organi comunitari e nazionali, preposte all'effettuazione di raccolte dati con finalità di ricerca e analisi scientifica. La trasmissione annuale ad EFSA dei suddetti dati da parte degli Stati membri, consente di poter disporre di una solida base di informazioni a cui attingere per la valutazione dell'esposizione al rischio per la salute umana connesso ai differenti pericoli che possono entrare nella filiera agroalimentare. L'attività di supporto tecnico scientifico svolta da EFSA mediante i pareri tecnico scientifici consente di individuare efficaci strategie di prevenzione e gestione dei rischi in ambito alimentare e costituisce uno strumento utile nelle attività legislative e di orientamento delle politiche comunitarie.

Al sistema hanno accesso tre tipi di utenti con diverse funzioni in relazione al ruolo svolto:

- Laboratori (IZS, ARPA e LSP): accedono al sistema NSIS Alimenti – VIG2 e caricano il file XML contenente i dati sui campioni ufficiali prelevati dalle ASL e relative analisi. I dati devono essere inseriti nel sistema dai laboratori che hanno competenza territoriale sul luogo di campionamento e che hanno effettuato la prima accettazione del campione, anche nel caso in cui le analisi siano state effettuate in altro laboratorio;
- Regioni e Province autonome: sono direttamente responsabili delle attività di controllo ufficiale svolte sul territorio di propria pertinenza e pertanto devono validare la analisi caricate dall'utente

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Laboratorio, valutare le analisi per le quali il Laboratorio non ha potuto esprimere una valutazione, effettuare il download di tutti i dati caricati da tutti i Laboratori del territorio di propria competenza;

- Ministero della Salute: l'ufficio competente elabora i dati pervenuti dai laboratori e validati dalle rispettive regioni, al fine di produrre il prospetto dell'attività svolta a livello nazionale.

NSIS-Alimenti, nel corso del 2022, è stato sostituito dal nuovo sistema informativo RaDISAN nato dalla volontà di semplificare la grande mole di lavoro svolto dai Laboratori ufficiali nell'organizzare i tanti flussi di dati analitici che convergono verso il Ministero della Salute.
Il vantaggio di avere un unico sistema ed un unico flusso dati è notevole soprattutto perché semplifica e migliora la qualità delle informazioni trasmesse, grazie alla chiarezza ed omogeneità delle regole che i dati dovranno rispettare per poter "entrare" nel data-lake.
Il Sistema informativo RaDISAN è costituito dai seguenti sottoflussi:

Codice	Descrizione flusso
1881	Contaminanti chimici e tossine vegetali naturali
ADD	Additivi, Aromi
MCG	Microbiologico
MOC	Materiali a contatto con gli alimenti
MON	Monitoraggi ed Emergenze
PNR	Residui di farmaci veterinari
PSD	Residui di fitosanitari

Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR)

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici (AMR) dei batteri zoonotici e commensali (Piano AMR) è predisposto annualmente dal Ministero della Salute che si avvale della collaborazione del Centro di Referenza Nazionale per l'Antibiotico-resistenza - Laboratorio Nazionale di Referenza per la resistenza antimicrobica (CNR-AR, NRL-AR), presso l'IZS LT.
Il Piano AMR è un piano di monitoraggio della resistenza antimicrobica negli animali destinati alla produzione di alimenti e negli alimenti (nella fase di produzione primaria e di distribuzione) che si prefigge di ottenere dati sulla prevalenza di resistenze negli agenti batterici oggetto del piano che siano comparabili tra gli Stati Membri. Tale piano rientra tra le attività avviate dall'Unione Europea volte a contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici, con il piano d'azione quinquennale di lotta alla resistenza antimicrobica. Il piano ha una durata annuale, con inizio il 1° gennaio.
Il Piano AMR 2024 riguarda le carni avicole e prevede il campionamento, l'isolamento, l'identificazione, la tipizzazione e l'analisi del profilo di resistenza di alcune specie batteriche, in determinate popolazioni animali e categorie alimentari.
La Regione Piemonte ha provveduto a recepire il piano emanato dal Ministero e ha predisposto il piano regionale di concerto con l'IZS, trasmesso a gennaio 2024, con nota prot. n. 00001830 del 23/01/2024, a tutti i referenti territoriali delle ASL piemontesi, a cui si rimanda per i dettagli.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

MANGIMI E SICUREZZA DEI MANGIMI (COMPRESI I MANGIMI OGM)

Sorveglianza sull'alimentazione animale e sulla produzione e distribuzione dei mangimi - Programma D11 - DPCM Nuovi LEA

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2024-2026, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 32666 del 27/12/2023 e successiva errata corrige prot. n. 3670 del 19/01/2024.

Gestione dell'anagrafe degli OSM divisa per tipologia e attività:

- garantire l'implementazione del Sistema Informativo Nazionale SINVSA e regionale ARVET per la gestione delle anagrafiche degli OSM, al fine di assicurare una banca dati completa, aggiornata e fruibile così come richiesto dall'art. 19 del Reg.CE 183/2005, dal Reg.CE 999/01, Reg.CE 767/2009, Reg.CE 1069/2009, dal Reg.UE 4/2019 e dal Reg.UE 6/2019. L'aggiornamento delle anagrafiche degli OSM in ARVET garantisce l'allineamento con il portale ministeriale SINVSA.

Registrazione e riconoscimento OSM:

- mantenere il puntuale inserimento di tutti gli operatori post-primari registrati ai sensi art. 5 comma 2 e riconosciuti ai sensi dell'art. 10 del Reg.CE 183/2005 e ai sensi del Reg.UE 4/2019 in ARVET e nel Sistema Informativo Nazionale SINVSA;
- è in fase conclusiva il passaggio degli operatori primari registrati ai sensi dell'art. 5 comma 1 del Reg. CE 183/2005 (produzione primaria) dal portale dell'Assessorato Agricoltura (SIAP) al sistema regionale ARVET; a questa fase seguirà il trasferimento in SINVSA tramite caricamento dei dati, upload e cooperazione applicativa;
- con l'entrata in vigore del Reg.UE 225/2012 gli operatori che effettuano la trasformazione di oli vegetali greggi (ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 852/2004), la fabbricazione oleochimica di acidi grassi, la produzione di biodiesel e la miscelazione di grassi, al fine di immettere sul mercato prodotti destinati all'alimentazione animale, devono essere riconosciuti ai sensi dell'articolo 10, paragrafo 3 del Reg.CE 183/2005;
- anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, devono essere registrati ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE 183/2005 (compresi i caseifici che cedono il siero di latte) e devono pertanto essere inclusi in anagrafe;
- Reg. UE 2019/4: la Regione ha provveduto a produrre i nuovi attestati di riconoscimento degli OSM relativi al settore Mangimi Medicati; i SS.VV. delle ASL si impegnano a mantenere aggiornate le anagrafiche di tali operatori, effettuando in campo verifiche ispettive per il controllo del rispetto dei requisiti stabiliti dalla nuova normativa di settore.

Sorveglianza e controllo degli operatori del settore dei mangimi (OSM):

Il programma di controllo sugli OSM prevede l'esecuzione di controlli ufficiali regolari in base alla categoria di rischio assegnata alle attività principali degli stabilimenti del settore mangimistico, effettuati di norma senza preavviso presso:

- gli operatori riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Reg.CE 183/2005;
- gli operatori registrati ai sensi dell'art 9 del Reg.CE 183/2005;
- gli operatori del settore dei mangimi medicati (Reg UE 4/2019), registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.CE 183/2005;
- operatori ricadenti nel campo di applicazione del Reg.UE 225/2012.

Nel PNAA 2024- 2026 le ispezioni si suddividono in:

a) ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Tale programmazione è riportata nel Piano Regionale 2024, trasmesso al Ministero per la validazione annuale (entro 23 febbraio 2024);

b) ispezioni su sospetto: non sono programmate ma effettuate sulla base di:
- fondato sospetto di irregolarità;
- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri forniti agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici;
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

c) ispezioni extrapiano: sono effettuate sulla base di:
- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Tali ispezioni extrapiano sono programmate a livello locale e successivamente concordate con la Regione, in qualità di ente coordinatore delle attività sul territorio e di tale programmazione deve essere informato il Ministero della Salute.

In ARVET è stata implementata la funzione inerente ai CONTROLLI UFFICIALI - ALIMENTAZIONE ANIMALE che riporta le voci specifiche relative alle codifiche previste da SINVSA: l'implementazione di questi dati a seguito delle ispezioni permetterà ai SSVV delle ASL e a questo Settore di ricavare automaticamente i dati relativi all'attività svolta durante l'anno. Come da indicazioni del PNAA, la rendicontazione ufficiale relativa all'attività svolta è esclusivamente quella registrata sul portale ministeriale di VETINFO, dove alla voce ISPEZIONI, i SSVV delle ASL devono caricare le singole check list compilate durante l'attività ispettiva.
Le frequenze delle ispezioni negli impianti devono essere stabilite sulla base alla categorizzazione del rischio effettuata dai SSVV delle ASL. A tal fine il PNAA 2024-2026 indica le frequenze minime ispettive da effettuare presso gli operatori dell'intera filiera mangimi.

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, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica; • 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; • operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi

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) e gli intermediari che non detengono i prodotti, le ispezioni devono essere programmate in ambito territoriale, in base al livello di rischio utilizzando lo strumento di classificazione degli operatori che si ritiene più opportuno e tenendo conto delle potenzialità operative del

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

servizio di sanità pubblica, garantendo comunque l'effettuazione di una percentuale di ispezioni congrua con la necessità di garantire il controllo ufficiale degli operatori. A tale frequenza, come indicato nel PRAA presentato dalla Regione Piemonte al Ministero della Salute, sono stati riportati anche gli OSM post-primari registrati come Trasportatori di mangimi.
L'elenco delle verifiche da effettuare durante l'attività ispettiva presso gli OSM è indicato nel PNAA 2024-2026 al paragrafo "Sopralluoghi ispettivi o ispezioni" (pag. 7).
I Servizi Veterinari delle ASL, nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole che detengono animali, valutano anche il rispetto delle disposizioni di cui al Reg. CE 142/2011 per quanto riguarda i fertilizzanti organici e ammendanti diversi dallo stallatico.

Al fine di facilitare e uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale, le ASL territorialmente competenti possono eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al PNAA.

Categorizzazione del rischio degli OSM

Si sottolinea che la categorizzazione in base al rischio degli OSM è la base per la pianificazione dei controlli ufficiali, così come previsto dall'art. 9 del reg.UE 2017/625, e dell'ottimizzazione delle risorse impiegate nell'attività di controllo.
Nel 2024 continuerà l'utilizzo dello strumento di categorizzazione del rischio delle attività principali del settore mangimistico presente in ARVET (rischio alto-medio-basso) da parte delle ASL al fine di individuare le priorità di controllo in funzione dei rischi delle attività interessate. Per ogni livello di rischio attribuito agli OSM, la Regione definisce il corrispondente numero di controlli (frequenze), confermando sul PRAA quanto già stabilito a livello ministeriale dal PNAA. Tali frequenze devono ovviamente garantire che ad operatori con rischio elevato venga attribuita una frequenza di controllo superiore.
Si evidenzia inoltre come la conoscenza approfondita delle attività degli operatori e dei loro processi produttivi e impianti sia fondamentale al fine di prendere in considerazione i pericoli pertinenti e significativi per ogni OSM, in maniera particolare per coloro che effettuano attività peculiari nell'ambito dell'alimentazione animale.
I Servizi Veterinari delle ASL provvedono affinché gli operatori non mantengano in essere registrazioni, riconoscimenti o autorizzazioni per i quali non svolgono più attività. In caso di interruzione temporanea dell'attività da parte dell'OSM, viene previsto un periodo massimo di un anno dopo il quale la registrazione, il riconoscimento o l'autorizzazione verranno sospesi. Oltre tale periodo, qualora l'attività non riprenda, gli OSM devono essere eliminati dall'anagrafe degli operatori e le autorizzazioni e i riconoscimenti devono essere revocati.

Audit

Il reg.UE 2017/625 prevede tra le attività di controllo ufficiale anche l'effettuazione di 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 a raggiungere determinati obiettivi".
Sulla base delle indicazioni emerse nell'ambito dei controlli svolti, i Servizi Veterinari ASL, dovranno predisporre ed attuare un piano audit 2024, con particolare attenzione alle procedure e ai sistemi produttivi ritenuti a maggior rischio o che abbiano manifestato maggiori carenze. Il numero di stabilimenti da sottoporre 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 termine di ogni ciclo annuale di audit andrà elaborata una relazione finale descrittiva delle principali non conformità riscontrate utili a tracciare la situazione degli stabilimenti operanti nel territorio di competenza.
Per quanto attiene invece gli audit regionali di secondo livello, al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano nazionale, la Regione Piemonte predispone un programma di Audit presso le ASL, ai sensi dell'articolo 6, par. 1 del Regolamento (UE) n. 2017/625, secondo la seguente calendarizzazione: n. 2 audit di carattere documentale nel triennio 2024 – 2026.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Valutazione dell'etichettatura dei mangimi

L'etichettatura e la presentazione dei mangimi sono aspetti fondamentali al fine della sicurezza degli stessi, del loro corretto utilizzo e della trasparenza per gli utilizzatori.

È evidente che sia l'etichetta, che le informazioni di etichettatura, devono essere conformi alle prescrizioni del Reg.CE 767/2009 e sono oggetto di controllo ufficiale, pertanto si rende necessario che i Servizi Veterinari verifichino a campione l'etichettatura di alcuni mangimi prendendo in considerazione almeno i seguenti aspetti:

- la corretta indicazione del tipo di mangime;
- la presenza e la completezza delle indicazioni obbligatorie;
- la presenza di indicazioni ingannevoli, con particolare riferimento a "claims" funzionali impropri, che vantano un effetto farmacologico;
- la corretta indicazione degli additivi nei mangimi composti, per verificare che sia riportato il nome dell'additivo (Regolamento autorizzativo o registro comunitario degli additivi).

I controlli di etichettatura dovranno essere svolti utilizzando le check list ministeriali appositamente predisposte che andranno successivamente caricate in SINVSA; il controllo ufficiale andrà registrato in Controlli Ufficiali in ARVET come di consueto.

Ogni ASL avrà cura di preventivare almeno n. 3 controlli di etichettatura nell'arco del 2024.

Controlli ai sensi del Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA 2024-2026)

Per i programmi specifici (controllo BSE, additivi e principi farmacologicamente attivi, diossine e PCB e contaminanti ambientali, micotossine, *Salmonella* spp., OGM), le modalità e i criteri di campionamento, la composizione del campione, la valutazione della non conformità e dei provvedimenti da adottare, si rimanda al Piano Nazionale Alimentazione Animale 2024-2026. L'attività di campionamento e la sua ripartizione per ogni ASL è reperibile sul Sistema Informativo ARVET.

Per il 2024 è stata preventivata anche l'attività in Extra Piano da parte del Ministero: infatti, a seguito dell'allerta 2023.654368 per contaminazione da Fipronil in alcune materie prime per mangimi, il Ministero ha previsto un'attività di campionamento da svolgere in EXTRA piano (nota del 05/02/24 prot. Min. n. 5869): sono stati assegnati n. 6 campioni alla Regione Piemonte (nota regionale del 14/02/24 prot. n. 3914), distribuiti in un arco temporale da febbraio ad aprile 2024. Tali campioni sono caricati sul portale regionale ARVET.

Novità PNAA 2024-2026

Con nota ministeriale prot. n. 32666 del 27/12/2023 e successiva errata corrige del 19/01/2024 prot. Min. n. 3670 è stato emanato il nuovo Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) per il triennio 2024-2026, che introduce le seguenti novità:

- Implementazione del sistema SINVSA per l'informatizzazione di tutto il sistema di raccolta dati dei Controlli Ufficiali svolti ai sensi del PNAA;
- Creazione di un profilo specifico per la consultazione dei dati da parte dei CRN e LNR all'interno del sistema SNVSA;
- Introduzione di un programma conoscitivo che prevede il prelievo di campioni non ufficiali utile al fine di raccogliere dati su analiti/contaminanti non normati;
- Modifica del Capitolo 1 "Profilassi BSE": modifica del titolo e delle finalità e l'attività di campionamento e aggiornamento della numerosità campionaria;
- Modifica del Capitolo 2 "Controllo degli Additivi e delle sostanze farmacologicamente attive": riorganizzazione dell'attività di controllo e di aggiornamento della numerosità campionaria;
- Modifica del Capitolo 4 "Controllo della contaminazione da Micotossine e Tossine Vegetali" ampliamento dell'attività di controllo alle Tossine Vegetali;
- Modifica Capitolo 5 "Controllo della presenza di Contaminanti Inorganici, Composti Azotati, Pesticidi, Residui di confezionamento, impurità botaniche, e Radionuclidi": modifica ed aggiornamento numerosità campionaria;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

• Modifica Capitolo 7 “Controllo sulla presenza di OGM”: potenziamento controllo OGM NON Autorizzati.

In particolare le novità tecniche riguardano i seguenti aspetti:

1) PROGRAMMA CONOSCITIVO: si tratta di un programma mirato alla ricerca di molecole per le quali non sussistono limiti di legge: il Ministero ha previsto, quindi, che in concomitanza di prelievi di campioni ufficiali, venga prelevata un’aliquota aggiuntiva per la ricerca di specifici analiti:

- MONITORAGGIO: 4 C.U. per rame, in concomitanza di 4 CROMO solo in avicoli;
- MONITORAGGIO: 35 C.U. per MICOTOSSINE (animali DPA), in concomitanza di 35 MICOTOSSINE NON NORMATE (zearalenone, DON, fumonisine, tossine T2 e HT2);
- MONITORAGGIO: 5 C.U. per MICOTOSSINE (animali PET), in concomitanza di 5 OCRATOSSINA A per PET,
- MONITORAGGIO: 5 C.U. per IMPURITA' BOTANICHE, in concomitanza di 5 RADIONUCLIDI;
- SORVEGLIANZA: 9 C.U. per nitriti, in concomitanza di 9 NITRATI per bovini da latte e bovino misto.

2) NUOVE RICERCHE: sono state inserite nuove ricerche, caricate in ARVET con codifiche di interfaccia con SINVSA:

- CROMO: elementi chimici B3C1CRO_ADDITIVI_ADN in avicoli
- NITRATI: contaminanti B4X3NTA_CONTAMINANTI_CICA in bovini da latte e bovino misto
- SEGALE CORNUTA: micotossine B3D1SEG_MICOTOSSINE_MIC solo in GRANELLA di cereali (limiti di legge ai sensi della direttiva 32/2002);
- TEOBROMINA: tossine vegetali_C7X3TEO_CONTAMINANTI_CICA in mangimi contenenti sottoprodotti dell'industria alimentare;
- MOLIBDENO: elementi chimici_B3C1MOL_ADDITIVI_ADN solo in mangimi per ovini;
- FLURALANER: già codificato in ARVET per PNR, ora da ricercare in Finalità 3.

3) OGM AUTORIZZATI da ricercare solo in circuito CONVENZIONALE, mentre i non autorizzati in circuito biologico e convenzionale.

4) EXTRA PIANO FIPRONIL: il Ministero ha attribuito n. 6 campioni in extrapiano per la ricerca di Fipronil.

A seguito del processo di informatizzazione dell'attività di campionamento che rappresenta un LEA per la Regione Piemonte, è indispensabile che i Servizi Veterinari delle ASL seguano le indicazioni impartite durante gli incontri di formazione regionale e contenute nel Manuale Pratico. Tutto ciò è finalizzato al corretto caricamento dei campioni regionale ARVET in modo da consentirne il transito su SINVSA, unico strumento di rendicontazione valido per il Ministero della Salute.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

SALUTE ANIMALE

Identificazione e registrazione animali

Sistema informativo per il controllo delle aziende zootecniche su anagrafe nazionale *(Programma D3 – DPCM Nuovi LEA)*

I sistemi informativi e le relative banche dati informatizzate zootecniche, dove sono raccolti e registrati i dati relativi a:

- stabilimenti (fino al 21/04/2021 identificati come "aziende");
- attività svolte negli stabilimenti (identificate fino al 21/04/2021 come "allevamenti")
- proprietari degli animali;
- operatori (fino al 21/04/2021 identificati come "detentori");
- animali terrestri e acquatici detenuti e loro modalità di identificazione;
- tracciabilità e rintracciabilità degli animali e dei loro prodotti attraverso la registrazione nelle Banche dati informatizzate di tutti gli eventi;
- trasportatori

sono da rileggere alla luce dell'applicazione del Reg.UE 2016/429 (conosciuto come "*Animal Health Law")* e degli atti conseguenti, Regolamenti Delegati e Regolamenti di Esecuzione, che ne danno piena attuazione a partire dal 21/04/2021. Il settore denominato precedentemente "Anagrafe zootecnica nazionale" è ormai da ridefinire come "**Sistema per l'identificazione e registrazione**" (Sistema I&R) degli animali detenuti, sia terrestri sia acquatici (compresi gli animali da compagnia), gli animali selvatici ed i prodotti di origine animale (in particolare il materiale germinale, come sperma, ovuli ed embrioni).

In particolare, in applicazione e definizione del Reg.UE 2016/429, si ritengono per tale settore importanti i seguenti atti normativi comunitari:

- Regolamento delegato (UE) n. 2019/2035 della Commissione, del 28 giugno 2019, che integra il regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative agli stabilimenti che detengono animali terrestri e agli incubatoi nonché alla tracciabilità di determinati animali terrestri detenuti e delle uova da cova;
- Regolamento delegato (UE) n. 2020/686 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all'interno dell'Unione di materiale germinale di determinati animali terrestri detenuti;
- Regolamento delegato (UE) n. 2020/688 della Commissione, del 17 dicembre 2019, che integra il regolamento (UE) n. 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sanità animale per i movimenti all'interno dell'Unione di animali terrestri e di uova da cova;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2021/520 della Commissione, del 24 marzo 2021, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 2016/429 per quanto riguarda la rintracciabilità di determinati animali terrestri detenuti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2022/160 della Commissione del 4 febbraio 2022 che stabilisce frequenze minime uniformi di determinati controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle prescrizioni dell'Unione in materia di salute animale conformemente al regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio e che abroga i regolamenti (CE) n. 1082/2003 e (CE) n. 1505/2006.

È probabile che altri atti andranno ancora a chiarire le modalità di attuazione del Reg.UE 2016/429 per quello che riguarda settori specifici che riguardano l'identificazione e registrazione degli animali e loro prodotti.

Il Ministero della Salute, in seguito all'entrata in vigore del Reg.UE 2016/429, ha adeguato il quadro normativo nazionale con l'emanazione dei seguenti decreti:

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- Decreto Legislativo 5 agosto 2022 n. 134 "*Disposizioni in materia di sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2016/429, ai sensi dell'art.14, comma2, lettera a), b), g), h), i) e p) delle Legge 22 aprile 2021 n. 53*";
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022 n. 135 "D*isposizioni di attuazione del Regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento Europea e del Consiglio, del 9 marzo 2016 in materia di commercio, importazione, conservazione di animali della fauna selvatica ed esotica e formazione per operatori e professionisti degli animali, anche al fine di ridurre il rischio di focolai di zoonosi, nonché l'introduzione di norme penali volte a punire il commercio illegale di specie protette ai sensi dell'art.14, comma2, lettera a), b), n), o), p) e q) della legge 22 aprile 2021 n. 53*".
- Decreto Legislativo 5 agosto 2022 n. 136 "*Attuazione dell'art.14, comma2, lettera a), b), e), f), h), i), l), n) o) e p) della legge 22 aprile 2021 n. 53 per adeguare e raccordare la normativa nazionale in materia di prevenzione e controllo delle malattie animali che sono trasmissibili agli animali o all'uomo, alle disposizioni del Regolamento. (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 9 marzo 2016"*
- *Decreto 7 marzo 2023 "Manuale operativo inerente alla gestione e al funzionamento del sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali"*

I Decreti Legislativi n. 134, 135 e 136 del 5 agosto 2022, sono stati pubblicati sulla G.U. del 12 settembre 2022 e sono in vigore dal 27/09/2022.
Il Decreto 7 marzo 2023 è stato pubblicato sulla G.U. del 16/05/2023 ed è in vigore dal 16/06/2023.

Per quello che riguarda il settore dell'identificazione e registrazione degli animali, il D.L.vo 05/08/2022, n.134 diventa norma unica nazionale orizzontale per tutte le specie animali, riorganizzando il sistema I&R nazionale, abrogando norme precedenti e aggiornando procedure, con i seguenti obiettivi e finalità:

1 dettare disposizioni in materia di riorganizzazione del "sistema I&R", in attuazione della parte IV «Registrazione, riconoscimento, tracciabilità e movimenti» del Reg.UE 2016/429, nonché misure supplementari rispetto a quelle stabilite dal Reg.UE 2016/429, in conformità a quanto disposto dall'art. 269, paragrafo 1, lettere *d)* ed *e)*, del regolamento stesso. Le disposizioni riguardano i seguenti ambiti:
   a) registrazione e riconoscimento degli stabilimenti in cui sono detenuti animali o materiale germinale; registrazione dei trasportatori di animali e degli operatori che, indipendentemente da uno stabilimento, procedono alle operazioni di raccolta di animali;
   b) identificazione e registrazione degli animali detenuti delle specie bovina, equina, ovina, caprina, suina, dei camelidi e dei cervidi, come definiti dal regolamento delegato (UE) n. 2019/2035;
   c) identificazione, registrazione nella Banca dati nazionale (BDN), e tracciabilità degli animali detenuti, diversi da quelli di cui alla lettera *b);*
2 la riorganizzazione nazionale del sistema I&R ha la finalità di:
   a) assicurare la registrazione e il riconoscimento degli stabilimenti e degli operatori;
   b) garantire, con le modalità previste per le varie specie e tipologie di animali, la tracciabilità degli animali, del materiale germinale e dei prodotti di origine animale, anche ai fini della trasmissione delle relative informazioni al consumatore finale e ai fini della trasparenza di mercato;
   c) garantire il supporto per l'applicazione efficace delle misure di prevenzione e controllo delle malattie di cui al regolamento;
   d) contribuire alla tutela della salute pubblica e del patrimonio zootecnico;
   e) assicurare la disponibilità delle informazioni alle Autorità competenti e alle amministrazioni pubbliche per lo svolgimento di compiti istituzionali se direttamente connessi al sistema I&R;
   f) definire le azioni correttive e le sanzioni che le Autorità competenti devono adottare in caso di violazione delle disposizioni del sistema I&R;
   g) garantire il supporto dei dati nella BDN, per la programmazione e l'esecuzione dei controlli di sanità pubblica veterinaria e di quelli previsti dalla regolamentazione vigente in materia di erogazione dei premi comunitari.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Come si può notare, il D.Lvo 134/2022 diventa quindi norma orizzontale che riguarda e rifonda l'intero settore.
Il D.L.vo 134/2022 prende forma e attuazione con la pubblicazione del Decreto 7 marzo 2023, ma il Sistema Informativo Veterinario Nazionale (BDN) non diviene immediatamente operativo in quanto il Centro Servizio Nazionale (CSN) e gli altri responsabili del funzionamento, ognuno per le proprie competenze, entro 180 giorni dalla data di entrata in vigore del Decreto 7 marzo 2023 devono provvedere al completamento degli adempimenti necessari per la piena operatività delle disposizioni in esso contenute (art. 2 Decreto 7 marzo 2023).
Tale piena operatività della BDN a 180 giorni dal 15/06/2023 non è stata ancora raggiunta.
Di conseguenza il termine per il completamento degli adempimenti necessari per la piena operatività della BDN e quindi del Decreto 7 marzo 2023, viene differito al 31/12/2024 con l'Articolo 4 comma 8-decies, della legge definita "**Milleproroghe**" 2024 (Legge 23 febbraio 2024, n. 18. Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 30 dicembre 2023, n. 215, recante disposizioni urgenti in materia di termini normativi), pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.49 del 28 febbraio 2024.
Considerato quanto sopra esposto la piena operatività della BDN si otterrà non prima del 31/12/2024, non essendo stati completati gli adempimenti necessari per aggiornare i sistemi informativi della BDN.

Al fine di avere un sistema informativo BDN utile alla gestione del sistema I&R secondo le nuove normative risultano da completare e aggiornare i seguenti settori:

- Nuova architettura del sistema delle attività, comprese quelle di allevamento;
- Gestione e registrazione dei pascoli;
- Gestione e registrazione delle tipologie produttive e di conduzione di attività di allevamento connesse con i pascoli, come il pascolo vagante e le attività di transumanza (alpeggio estivo);
- Gestione e registrazione delle collezioni faunistiche e dei relativi indirizzi di attività (giardino zoologico, collezioni faunistiche diverse da giardino zoologico, rifugi per animali diversi da cani, gatti e furetti ect ect);
- Modalità di registrazione, identificazione e tracciabilità di camelidi, cervi e renne ed in genere degli ungulati detenuti;
- Gestione degli animali d'affezione attraverso il nuovo sistema informativo nazionale (SINAC) che dovrebbe includere anche tutte le specie allevate non a fini alimentari (Animali NON DPA);
- Gestione e registrazione dei centri genetici e degli stabilimenti con status confinato e relative procedure di riconoscimento se necessarie;
- Registrazione degli operatori che effettuano operazioni di raccolta di ungulati e pollame senza stabilimento;
- Registrazione e gestione delle sospensioni e delle revoche delle attività di allevamento (registrazioni automatizzate);

In BDN, l'applicativo informativo degli equidi è stato aggiornato al Decreto 30 settembre 2021 "Gestione e funzionamento dell'anagrafe degli equidi" pubblicato sulla G.U., Serie generale n. 302 del 21/12/2021 ed in vigore dal 20 gennaio 2022.

I sistemi informativi a disposizione dei Servizi Veterinari piemontesi che riguardano il settore sono essenzialmente due:

- ARVET "Anagrafe Regionale Veterinaria" piemontese;
- BDN Portale nazionale del sistema I&R (https://vetinfo.sanita.it).

ARVET viene utilizzato per gestire il debito informativo obbligatorio in carico ai Servizi Veterinari ASL relativamente agli stabilimenti e attività in produzione primaria di bovini, bufalini, ovini, caprini, suini, equidi, avicoli, lagomorfi domestici, impianti di acquacoltura, impianti di elicicoltura, stabilimenti con ungulati detenuti (Mammiferi appartenenti all'ordine Artiodactyla: Camelidi e Cervidi) e attività apistiche, ovvero registrare in BDN le cosiddette "anagrafi alte" (stabilimenti, attività e operatori). L'aggiornamento della BDN avviene in tempo reale attraverso web-service dedicati tra i due sistemi informatici (cooperazione

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

applicativa). Per gli stabilimenti che detengono avicoli, chiocciole (elicicoltura), ungulati selvatici allevati e per le attività apistiche si è in attesa che si completi il pieno allineamento tra i due sistemi informatici (ARVET e BDN), per cui le "anagrafi alte" sono gestite, per ora, con l'aggiornamento in doppio di dette anagrafi informatizzate.

Le "anagrafi basse" (dati anagrafici relativi agli animali detenuti negli stabilimenti, comprese le loro identificazioni individuali o di gruppo e loro movimentazioni) sono allocate interamente in BDN e il debito informativo è a carico dell'operatore degli animali. I Servizi Veterinari ASL lavorano in BDN anche come delegati degli operatori che hanno, in tal senso, espresso specifica delega scritta per l'aggiornamento della BDN.

Dal 2020 sono stati resi operativi e, ove necessario, rafforzati i sistemi di cooperazione operativa tra ARVET e BDN, per quello che riguarda i debiti informativi nei confronti del Ministero della Sanità previsti dall'O.M. 28/05/2015 ed in particolare:

- aggiornamento in BDN (sistema informativo SANAN) degli esiti riguardanti i test diagnostici individuali effettuati nei bovini di allevamenti piemontesi in occasione delle profilassi di stato per BRC, TB e LBE;
- aggiornamento in BDN degli esiti riguardanti le profilassi BRC e LBE bovine effettuati con campionamento del latte;
- aggiornamento in BDN delle qualifiche sanitarie ufficiali di ogni allevamento bovino piemontese per BRC, TB, LBE, IBR e PARATB, di ogni allevamento ovino e caprino piemontese per BRC e Scrapie, di ogni allevamento suino piemontese per MVS, Malattia di Aujeszky e Trichinella;
- aggiornamento in BDN della programmazione annuale dei piani di profilassi per bovini e ovi-caprini.

I Servizi Veterinari ASL sono organizzati con unità operative denominate "Uffici Anagrafe" dedicate a seguire il sistema I&R.

Gli Uffici anagrafe si dedicano quindi a:

- registrazione ed aggiornamenti degli stabilimenti, attività e operatori del comparto zootecnico nelle relative Banche Dati Nazionali di specie;
- gestione e aggiornamento del sistema I&R delle aziende zootecniche e degli animali da reddito; in particolare nei prossimi anni si dovranno affrontare, oltre alla normale routine, i seguenti argomenti:
  a) inserimento in ARVET e in BDN delle "Autorizzazioni" e delle "Informazioni" relative agli stabilimenti e operatori che detengono animali;
  b) aggiornamento costante, sul portale VETINFO, dell'anagrafica relativa agli stabilimenti avicoli (soprattutto per quanto riguarda la capienza, la numerazione e la capacità dei singoli capannoni, il numero di cicli/anno e relativi gruppi, le densità massime di allevamento) e della qualifica sanitaria per salmonellosi, delle attività apistiche e delle altre anagrafi non ancora in collaborazione applicativa (ARVET e BDN);
  c) inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente (art. 3 comma 1 dell'O.M. 28/05/2015 e s.m.i.); in particolare, occorrerà perfezionare il lavoro effettuato negli stabilimenti che detengono ovini e caprini nel corso degli ultimi tre anni, ponendo attenzione agli allevamenti ancora con 0 capi;
  d) inserimento dell'esito della genotipizzazione degli ovini e caprini in BDN;
  e) geo-referenziazione delle aziende e degli apiari;
  f) controllo anagrafico delle movimentazioni animali sul territorio di competenza in seguito all'applicazione del D.M. 28 giugno 2016 che ha introdotto il Modello 4 informatizzato e reso definitivamente obbligatorio dal D.Lvo 05/08/2022 n. 134; a tal fine occorre che ogni Veterinario Ufficiale sia dotato di account BDN personale, per poter utilizzare gli applicativi informatici a disposizione in BDN o su Applicazioni on line, dedicate per tali controlli;
  g) emissioni delle certificazioni di movimentazione in alpeggio (ex Mod. 4/7) per allevatori/operatori che hanno delegato l'ASL, attraverso le nuove modalità informatizzate presenti in BDN e la validazione in BDN di tutte le movimentazioni in alpeggio e tra alpeggi;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

h) in seguito alla pubblicazione del Decreto 30 settembre 2021 "Gestione e funzionamento dell'anagrafe degli equini", che istituisce la nuova Anagrafe degli equidi, occorrerà aggiornare i sistemi informativi locali (ARVET) ed organizzare sistemi di controllo del settore con il popolamento della BDN con i dati individuali degli equidi presenti negli stabilimenti piemontesi e parallelamente proporre ed effettuare attività di formazione e comunicazione agli operatori del settore collegate all'applicazione dello stesso Decreto;
i) incrementare e sviluppare il dialogo tra il sistema ARVET e SIGLA WEB dell'IZS PLV per quello che riguarda nuove profilassi ed attività diagnostiche non ancora supportate da tale sistema;
j) attività di formazione ed informazione degli operatori del settore piemontesi, finalizzata all'utilizzo delle Banche Dati del sistema I&R;
k) applicazione del tariffario per le anagrafi zootecniche (ora sistema I&R) adottato con D.G.R. n. 19-4736 del 6 marzo 2017;
l) gestione ed organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione e Registrazione (Controlli I&R) in tutti gli stabilimenti che detengono animali.

I controlli negli stabilimenti sono controlli ufficiali, effettuati senza preavviso o con preavviso minimo (massimo 48 h) ed i criteri di scelta dei campioni da controllare si avvalgono di parametri legati alla valutazione del rischio e a criteri di casualità.

Per quanto riguarda i controlli I&R relativi a stabilimenti che detengono bovini, bufalini, ovini, caprini e suini, l'estrazione viene effettuata in toto dal Settore regionale. Il Settore Regionale, in collaborazione con ARPEA (Agenzia Regionale Piemontese per le Erogazioni in Agricoltura), esegue per questi controlli anche l'estrazione degli stabilimenti da controllare in "condizionalità" ovvero per i criteri di gestione obbligatoria (CGO 6,7 e 8) di allevatori/operatori che percepiscono premi in base alla Politica Agricola Comunitaria (Premi PAC) e del PSR (Piano di Sviluppo Rurale); lo stesso dicasi per i controlli effettuati per il benessere animale e per la sicurezza alimentare.

I rapporti tra ARPEA, ASLCN1 e Regione Piemonte vengono regolamentati attraverso apposita Convenzione Operativa, a cadenza annuale, per l'effettuazione dei Controlli Ufficiali valevoli ai fini della condizionalità effettuati dai Servizi Veterinari ASL per conto di ARPEA.

Per i controlli negli stabilimenti che detengono altre specie animali, i campioni degli stabilimenti da sottoporre a verifica sono estratti dalle singole ASL, nel rispetto della vigente normativa. Copia dell'elenco estratto dovrà essere trasmessa al Settore regionale.

Oltre agli stabilimenti da sottoporre a controllo è necessario estrarre anche un congruo numero di stabilimenti da utilizzare in sostituzione di quelli che nel corso dell'anno risultino cessati o senza capi o che per validi motivi non possano essere sottoposti a verifica.

Presso ogni Ufficio Anagrafe ASL deve essere redatto un verbale in cui sono illustrati i criteri adottati per la selezione dei campioni estratti, l'elenco degli stabilimenti da controllare, gli stabilimenti di riserva e la relativa categoria di rischio valutata per la scelta in ogni attività; il verbale deve essere archiviato a cura dell'Ufficio Anagrafe a disposizione delle autorità di controllo.

Le categorie di rischio tengono conto in particolare di:

- consistenza dello stabilimento;
- eventuale presenza di focolai di malattie infettive: la verifica deve essere fatta in tutti gli stabilimenti sede di nuovo riscontro di malattia denunciabile;
- operatori che richiedono premi e hanno subito variazioni di tali premi negli ultimi anni; (in collaborazione con ARPEA per individuare gli stabilimenti da sottoporre a controllo);
- cambiamenti di attività significativi rispetto all'anno precedente;
- risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare saranno sottoposti a controllo gli stabilimenti con controlli irregolari;
- corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
- ritardi di notifica degli eventi in BDN;
- altre categorie di rischio che potranno essere definite nel corso dell'anno;
- presenza di percentuale elevata di mortalità o con assenza/sotto-notifica di mortalità.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Particolare interesse e attività di formazione dedicate dovranno essere formalizzate dal 2023 per l'applicazione del Reg.UE 2016/429 e per l'utilizzo dei nuovi applicativi presenti in BDN dal 2021 e in particolare l'applicativo STATISTICHE con le sue sezioni:

- Patrimonio zootecnico;
- Implementazioni BDN;
- Anomalie Anagrafe;
- Cruscotti Sanità Animale – Malattie;
- Controlli in allevamento;
- Anagrafiche OSA, ASM e trasportatori.

Tale applicativo permette e permetterà sempre più di avere dati statistici e monitorare qualsiasi dato registrato in BDN, con il fine di "pulizia dei dati" inseriti (settore Anomalie Anagrafe e Patrimonio zootecnico) e la possibilità di monitorare le malattie degli animali (settore Cruscotti Sanità Animale) oggetto di controllo, nonché di inserire anche valutazioni relative verifiche di efficacia che il Servizio Veterinario, su sollecitazione del Ministero della Salute, può inserire.
Altro applicativo (sempre presente sul portale BDN) di particolare interesse è "ClassyFarm", ovvero un sistema informativo che permette la categorizzazione del rischio degli stabilimenti in ambito di Sanità Pubblica Veterinaria; applicativo ancora in via di sviluppo per il settore della Sanità Animale, ma che promette interessanti sviluppi in particolare per un'analisi della biosicurezza negli allevamenti e utilizzo del farmaco veterinario, con anche il fine di combattere i fenomeni di farmacoresistenza.

Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria

Piano regionale di farmaco sorveglianza ai sensi dell'art.123 del reg.UE 2019/6 *(Programma D8 - DPCM Nuovi LEA)*

Il Piano Regionale di Farmacosorveglianza, sulla base del Piano Nazionale, fornisce le indicazioni operative per la pianificazione, la programmazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali in materia di medicinali veterinari per l'anno 2024, secondo le disposizioni normative di cui al reg.UE 2019/6.
L'art. 123 del suddetto regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti siano effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi. Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

- i rischi intrinseci associati alle diverse attività;
- risultati dei controlli precedenti;
- qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- l'impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Ogni controllo ufficiale effettuato deve, inoltre, essere oggetto di idonee registrazioni e, ove necessario, di relazioni. I Servizi Veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche devono dotarsi di adeguati strumenti informatici in gradi di supportare correttamente le piattaforme nazionali centralizzate allestite dal Ministero della Salute. A supporto del Piano, infatti, sono disponibili appositi applicativi centralizzati, alimentati dal Ministero della Salute, accessibili dal portale dei Sistemi Informativi Veterinari (https://www.vetinfo.it):

- ClassyFarm
- Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza.

ClassyFarm

Il sistema informativo ClassyFarm consente la categorizzazione del rischio di tutti gli allevamenti presenti in BDN, prioritariamente di quelli destinati alla produzione di alimenti (DPA), attraverso:

- l'algoritmo di calcolo che definisce l'indicatore di consumo degli antibiotici (DDDAit);
- la valutazione degli esiti dei controlli ufficiali registrati tramite le check-list informatizzate;
- la valutazione del rischio antibiotico-resistenza registrata tramite le check-list informatizzate.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Le check-list compilate dai Servizi di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Area C) rappresentano lo strumento di rilievo degli esiti dei controlli ufficiali di farmacosorveglianza effettuato in allevamento.

I controlli devono essere registrati nell'applicativo entro 30 giorni dal sopralluogo, e comunque non oltre il 7 gennaio dell'anno successivo (fatto salvo l'inserimento degli esiti di eventuali prescrizioni). La registrazione dei controlli attraverso le check-list, in quanto forma di rendicontazione delle attività di ispezioni e controlli per il settore farmaco, rappresenta lo strumento per la verifica del raggiungimento degli obiettivi definiti nel presente Piano, ai fini anche della certificazione dei flussi informativi veterinari, per l'erogazione dei livelli essenziali di assistenza (LEA).

Oltre alla registrazione, soltanto per i controlli che hanno fornito esito sfavorevole, è richiesto di allegare anche la check-list digitalizzata (formato pdf, jpeg, ecc.) o qualsiasi altro atto digitale collegato all'esito sfavorevole del controllo.

Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza (Sistema REV)

Il Sistema Informativo Nazionale della Farmacosorveglianza permette di:

- eseguire, registrare e visualizzare – nell'apposita sezione Verifiche da Remoto – le attività di verifiche da remoto eseguite su tutte le diverse attività previste dal Piano Nazionale;
- registrare – nell'apposita sezione Controlli Ufficiali - l'esito dei controlli ufficiali eseguiti sulle attività specificate dal Piano Nazionale di Farmacosorveglianza in sezione apposita, vale a dire sulla fase di distribuzione, di dispensazione, di prescrizione e di impiego, quest'ultimo relativamente a quegli allevamenti di animali non destinati alla produzione di alimenti o laddove coesistano specie di animali da produzione di alimenti e non.

Oltre alla registrazione, anche in questo caso soltanto per i controlli che hanno fornito esito sfavorevole, è richiesto di allegare anche la check-list utilizzata nazionale/regionale/locale in formato digitale (formato pdf, jpeg, ecc.) o qualsiasi altro atto digitale collegato all'esito sfavorevole del controllo.

Ispezioni di Farmacosorveglianza in allevamenti DPA

Le liste degli allevamenti DPA selezionati e categorizzati secondo la valutazione del rischio, sono rese disponibili direttamente sul sistema ClassyFarm e trasferiti dalla Regione Piemonte sulla Banca Dati Regionale ARVET. I Servizi Veterinari di Area C accedono nell'apposita applicazione di ARVET dedicata ai piani ufficiali in cui sono disponibili gli elenchi degli allevamenti in cui effettuare le ispezioni e che risultano così suddivisi:

- "*Allevamenti da controllare rischio*": corrisponde alla lista esatta degli allevamenti da controllare (quota rischio 60%);
- "*Allevamenti da controllare casuale*": corrisponde alla lista esatta degli allevamenti da controllare (quota casuale 5%);
- "*Allevamenti di grandi dimensioni*" corrisponde ad una lista di allevamenti, tra cui devono essere individuati gli allevamenti da sottoporre a controllo in numero pari a quello indicato dal Piano Regionale di Farmacosorveglianza (quota 35%);
- "*Allevamenti di piccole dimensioni*" corrisponde ad una lista di allevamenti, tra cui devono essere individuati gli allevamenti da sottoporre a controllo in numero pari a quello indicato dal Piano Regionale di Farmacosorveglianza (quota 1%).

Le quote Regionali (35% e 1%) devono essere individuate dai singoli servizi direttamente su ARVET mediante apposita funzionalità in modo tale da permettere il monitoraggio puntuale dell'avanzamento lavori da parte della Regione durante l'anno.

I controlli di farmacosorveglianza in allevamento potranno anche essere effettuati in occasione di altre attività di competenza dei Servizi veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche (Benessere animale, Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animale, controlli sulla produzione del latte destinato al consumo umano, controlli effettuati in caso di macellazioni speciali d'urgenza, etc.).

Ai fini della corretta rendicontazione delle attività, le sostituzioni devono essere richieste direttamente dalle autorità competenti regionali e/o provinciali, seguendo le indicazioni previste dal Piano Nazionale riportate

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

nella guida relativa alla "*Comunicazione delle sostituzioni*" e previa comunicazione da parte dei servizi veterinari locali alle stesse.

Ispezioni di Farmacosorveglianza su Attività diverse da allevamenti DPA

Nell'anno 2024, a causa dell'importante ritardo accumulato dal Piano Nazionale rilasciato dal Ministero ufficialmente in data 09/04/2024, si è provveduto a rivedere le quote % minime di controllo previste.

Pertanto per il 2024 è stata individuata una percentuale minima annua di controlli ufficiali da eseguire, pari al 15% di tutto il patrimonio controllabile così suddivisa:

- *quota individuata per il criterio casuale*, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso attività individuate a livello centrale - Tale quota corrisponde al 5%
- *quota individuata per il livello regionale*, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso attività selezionate in funzione di criteri individuati a livello locale. Tale quota è pari al 10%.

Le attività ricomprese da controllare ed inserite in appositi report a disposizione sul Sistema di Farmacosorveglianza sono:

a) distributori (e importatori) di sostanze attive.
b) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso di medicinali veterinari;
c) titolari di un'autorizzazione alla distribuzione all'ingrosso e autorizzati anche alla vendita diretta;
d) fabbricanti di premiscele autorizzati alla vendita diretta;
e) rivenditori al dettaglio (farmacie e parafarmacie);
f) medici veterinari autorizzati alla tenuta della scorta;
g) impianti di cura degli animali (strutture veterinarie: ambulatori/cliniche/studi/ospedali universitari);
h) impianti di allevamento e custodia di animali non destinati alla produzione di alimenti autorizzati alla tenuta delle scorte (strutture di detenzione);
i) centri genetici;
j) stabilimenti di allevamento, fornitura, utilizzo di animali ai fini scientifici autorizzati alla scorta di medicinali veterinari;
k) allevamenti di equidi, registrati in BDN con orientamento produttivo "diporto-ippico sportivo, equestre con o senza fattrici, ippico con o senza fattrici, lavoro, riproduzione con fattrici, non indicato, altre finalità", in cui possono essere presenti anche equidi DPA.

Farmacosorveglianza: metodi e tecniche

È stata aggiornata la check-list di farmacosorveglianza (rev.1/2022) e il relativo manuale che sono disponibili sul sito ClassyFarm, alla voce Veterinario ufficiale (https://www.classyfarm.it/veterinario-ufficiale/). La compilazione di dette check-list è stata resa possibile anche via web.

In ogni caso, si rappresenta l'importanza di utilizzare costantemente i dati presenti nel Sistema Informativo Nazionale per la Farmacosorveglianza, anche attraverso gli indicatori resi disponibili, per eseguire preventivamente da remoto tutte le necessarie verifiche/analisi, propedeutiche al controllo ufficiale in loco anche presso allevamenti già ricompresi nel rischio alto secondo il ranking. Tali verifiche da remoto, pur non avendo caratteristica di ufficialità, devono essere inserite nell'apposita sezione – *verifiche da remoto* – sul Sistema Farmacosorveglianza.

In occasione dei controlli, il personale ispettivo avrà cura di sensibilizzare i titolari ed il personale addetto al governo degli animali sul delicato tema dell'antibiotico resistenza e dell'uso prudente e responsabile dei medicinali veterinari, consegnando agli stessi l'eventuale materiale divulgativo messo a punto dalla Regione Piemonte o dai singoli servizi e provvedendo ad effettuare attività di formazione per: allevatori, detentori e veterinari libero professionisti, con particolare attenzione all'importanza di utilizzare diagnostica microbiologica mirata e test di sensibilità al fine di orientare la terapia.

Rendicontazione

I controlli effettuati su tutte le tipologie di attività (DPA e NDPA) vengono inseriti su ARVET dai Servizi Veterinari di Area C. Lo stato di avanzamento dei lavori del Piano deve essere costantemente aggiornato e monitorato su ARVET mediante apposita funzionalità.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

La Regione monitora affinché ogni Servizio assicuri l'alimentazione del sistema informativo Vetinfo con i dati relativi all'inserimento delle check list sul Sistema ClassyFarm, alle verifiche da remoto e ai controlli ufficiali effettuati da parte di tutti i Servizi.
Salvi ulteriori aggiornamenti da parte della Regione, alla data del 31 marzo di ogni anno, il Ministero della Salute considera ufficiali i dati presenti a sistema e li utilizza per le successive elaborazioni per l'adempimento dei diversi obblighi collegati al settore.
A tal fine sono disponibili specifici cruscotti di rendicontazione, in entrambi i Sistemi Informativi funzionali alle presenti attività, per orientare la Regione ed i singoli Servizi Veterinari di Area C sullo stato di avanzamento e completamento del Piano.

Piano Nazionale di Contrasto all'Antimicrobicoresistenza (PNCAR)

Con l'Intesa del 2 novembre 2017 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, l'Italia si è dotata del primo Piano Nazionale di contrasto dell'antimicrobico-resistenza (PNCAR) 2017-2020.
Il PNCAR rappresenta lo strumento per tradurre in atto la strategia italiana. Per far fronte all'aumento dell'antibiotico resistenza (AMR) e della diffusione di microrganismi resistenti agli antibiotici, il PNCAR prevede uno sforzo di coordinamento nazionale, obiettivi specifici e azioni programmate, sia attraverso una sinergia tra i livelli nazionale, regionale e locale e i diversi attori chiave coinvolti, sia attraverso una governance in cui i ruoli delle istituzioni siano definiti chiaramente. Con Decreto del Direttore Generale della Prevenzione Sanitaria del 3 novembre 2017, è stato istituito un tavolo multisettoriale di coordinamento per l'implementazione e il monitoraggio del PNCAR, con il mandato di favorire il raggiungimento degli obiettivi previsti dal Piano. Per l'anno 2023, il nuovo PNCAR 2021-2025, riconferma ed implementa ulteriormente negli obiettivi e nei metodi, il Piano precedente. Poiché il piano si prefigge di avere un impatto positivo concreto sulla salute umana, tra le azioni individuate spiccano l'identificazione e l'implementazione delle priorità da adottare ai vari livelli, per modificare l'attuale andamento in crescita del fenomeno dell'AMR e delle infezioni correlate all'assistenza.
Il Piano prevede due strategie distinte: la digitalizzazione completa della filiera dei medicinali veterinari e il sistema ClassyFarm. La ricetta elettronica veterinaria è un sistema totalmente informatizzato che permette di "tracciare" il medicinale veterinario ed in particolare gli antimicrobici, dalla produzione alla distribuzione, fino al consumo sul singolo capo/gruppo, attraverso la prescrizione medico-veterinaria. La REV permette l'acquisizione di dati precisi sulla prescrizione e l'impiego degli antimicrobici e rappresenta un tassello importante nella lotta all'AMR. Classyfarm rappresenta l'attuazione del sistema integrato di categorizzazione del rischio delle aziende zootecniche. Sulla base delle informazioni raccolte e di indicatori ottenuti relativi a salute degli animali (includendo la biosicurezza), benessere animale, consumo di antimicrobici, lesioni e malattie riscontrate nel corso dell'ispezione post-mortem e dati della resistenza, sono identificate le aziende che pongono un rischio per lo sviluppo e la diffusione di batteri resistenti agli antimicrobici. Il sistema permette di individuare anche quali aspetti necessitano di essere migliorati per ridurre il numero delle prescrizioni veterinarie di antimicrobici, nel rispetto della salute e del benessere animale. Inoltre, data l'implementazione dell'utilizzo del Sistema ClassyFarm, il monitoraggio dell'utilizzo del farmaco può essere effettuato in modo puntuale mediante il conteggio delle DDD con previsione di sviluppi futuri per rendere disponibili anche gli esiti dei test diagnostici effettuati e relativi test di sensibilità.
Per quanto concerne pertanto le attività inerenti il contrasto dell'antimicrobico resistenza, verranno svolte anche per l'anno 2024 le azioni previste dal Piano Nazionale PNCAR 2022-2025 che ricomprendono:

- sorveglianza dell'AMR in ambito veterinario;
- sorveglianza dei consumi di antimicrobici in ambito veterinario;
- adattamento del Piano Nazionale Residui alle problematiche AMR;
- promozione dell'uso appropriato e consapevole degli antimicrobici e rafforzamento della prevenzione e controllo delle infezioni in ambito veterinario;
- miglioramento del livello di consapevolezza dell'AMR e rafforzamento della comunicazione efficace e l'informazione;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- promozione degli interventi di formazione sull'uso prudente degli antimicrobici, sulla prevenzione e controllo delle infezioni a tutti i livelli coinvolgendo tutti gli attori (veterinari, allevatori detentori di animali cittadini ecc.);
- promozione della ricerca con particolare attenzione alla valutazione dell'efficacia di interventi di sorveglianza e controllo.

Riproduzione animale

Dal 2017 l'attività di controllo ufficiale sulla riproduzione animale rientra nella programmazione regionale dei controlli sulla sicurezza alimentare, essendo anch'essa prevista tra le attività da svolgere nell'ambito dell'area di intervento "Salute animale e igiene urbana veterinaria" dei nuovi LEA.
In Regione Piemonte, per quanto riguarda la disciplina della riproduzione animale, è tutt'ora in vigore la D.G.R. 6 marzo 2017, n. 16-4733 che fornisce istruzioni per l'applicazione del D.M. 19 luglio 2000, n. 403 "Approvazione del nuovo regolamento di esecuzione della legge n. 30 del 15/01/1991 concernente la disciplina della riproduzione animale". Tali istruzioni riguardano i criteri generali cui devono fare riferimento le attività relative alla riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovi-caprina ed equina, nonché gli aspetti autorizzativi per la gestione delle stazioni di monta naturale pubblica e/o privata, stazioni di inseminazione artificiale pubblica per gli equini, centri di produzione di materiale seminale, gruppi di raccolta embrioni, centri di produzione embrioni e recapiti. Le indicazioni operative riguardano anche la gestione degli elenchi dei veterinari e operatori che esercitano la fecondazione artificiale e trapianto embrionale, la modulistica e la raccolta ed elaborazione dei dati.
La D.G.R. fornisce altresì il "Piano di intervento nel settore della riproduzione animale" come previsto dal D.M. 403/2000 e dal Reg.UE 2016/1012 relativo alle "condizioni zootecniche e genealogiche applicabili alla riproduzione, agli scambi commerciali e all'ingresso nell'Unione di animali riproduttori di razza pura, di suini ibridi riproduttori e del loro materiale germinale". Il piano di intervento riguarda i controlli ufficiali da effettuare da parte dai Servizi Veterinari, le frequenze dei controlli, l'utilizzo di specifiche check-list nonché la registrazione delle attività sull'applicativo ARVET (i controlli ufficiali effettuati devono essere registrati alla voce controlli ufficiali – riproduzione animale – RA1 Ispezione oppure RA2 istruzione per autorizzazione, con l'indicazione nel campo "Note" del dettaglio della Check-list compilata).
Nel 2018 l'assetto normativo inerente la riproduzione animale è stata aggiornato dal D.Lgs 11/05/2018, n. 52 "Disciplina della riproduzione animale in attuazione dell'art. 15 della legge 28/07/2016, n. 154". Tale decreto contiene una parte inerente i libri genealogici, la raccolta di dati in allevamento e le valutazioni genetiche del bestiame, una seconda parte riguardante la riproduzione animale ed infine le sanzioni e disposizioni finali. Per la parte che riguarda la riproduzione animale sono ancora in bozza le disposizioni attuative del decreto che terranno conto degli aspetti in materia di sanità animale e di riconoscimenti degli stabilimenti di produzione di materiale germinale di cui al Reg.UE 2016/429.
Per quanto concerne le strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni, il Reg.UE 2016/429 relativo alle "malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale" ha abrogato le direttive 2003/43/CE, 89/556/CEE, 90/429/CE e 92/65/CEE ed attualmente gli argomenti inerenti il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità animale per i movimenti all'interno dell'Unione e le norme sanitarie per gli scambi intracomunitari ed in ingresso nell'Unione sono normate dai seguenti regolamenti delegati o di esecuzione:

- Reg. delegato (UE) 2020/692 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda le norme per l'ingresso nell'Unione, e per i movimenti e la manipolazione dopo l'ingresso, di partite di determinati animali, materiale germinale e prodotti di origine animale;
- Reg. delegato (UE) 2020/686 che integra il Reg.UE 2016/429 per quanto riguarda il riconoscimento degli stabilimenti di materiale germinale e le prescrizioni in materia di tracciabilità e di sanità

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

animale per i movimenti all'interno dell'Unione di materiale germinale di determinati animali terrestri detenuti;
- Reg. di esecuzione (UE) 2018/659 relativo alle condizioni per l'introduzione nell'Unione di equidi vivi e di sperma, ovuli ed embrioni di equidi.

Per l'effettuazione di tali controlli ufficiali, devono essere utilizzate le specifiche check-list.
Presso le strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni dovranno essere effettuati, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti di riconoscimento, un controllo l'anno. La frequenza potrà essere aumentata sulla base dell'analisi del rischio (ad es. entità di produzione del centro, situazione sanitaria ed epidemiologica, capacità potenziale e numero dei capi presenti, esito dei precedenti controlli).

Attività integrata negli allevamenti

La necessità di garantire un approccio integrato di attività tra gli operatori di sanità pubblica veterinaria dell'area di Sanità Animale (Area A) e dell'area di Igiene Allevamenti (Area C) è imprescindibile anche ai fini di un corretto coordinamento e multidisciplinarietà del personale che esegue i controlli ufficiali, come previsto dal reg.UE 2017/625. A tal fine il Servizio di Sanità Animale ed il Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche devono prevedere, nell'ambito della programmazione annuale, un numero significativo di verifiche congiunte in allevamento con i seguenti obiettivi:

- garantire il raggiungimento dei LEA;
- standardizzare le metodologie di esecuzione dei controlli e classificare in base al rischio gli allevamenti;
- assumere, da parte dei veterinari di Area A e C, un approccio multidisciplinare che contempli, durante le attività routinarie in allevamento, anche valutazioni non strettamente legate al proprio ambito di competenza;
- predisporre e attuare un programma di verifiche presso le ASL e definire criteri per la scelta delle aziende zootecniche al fine di migliorare l'efficienza dei controlli;
- fornire possibilità di miglioramento per l'operatore del settore alimentare, che viene controllato in un'ottica "di filiera", con confronto simultaneo con più veterinari di diversi Servizi.

In alcuni allevamenti con vendita diretta del prodotto al consumatore finale (es. allevamento avicolo con centro di imballaggio annesso, allevamento bovino autorizzato alla vendita diretta di latte crudo) si può procedere all'esecuzione di audit (ai sensi del reg.UE 2017/625).
Fermo restando che i controlli integrati di cui al presente paragrafo devono essere effettuati in tutte le ASL, quelle che presentano un'alta concentrazione zootecnica in particolare sono tenute ad effettuare almeno il 1% di verifiche negli allevamenti bovini, il 2% negli allevamenti suini e il 3% negli allevamenti avicoli.
Gli ambiti di approfondimento delle verifiche devono riguardare:

- la gestione dell'anagrafica;
- il programma aziendale di biosicurezza;
- il controllo sull'utilizzo del farmaco veterinario (vedi nota DGSAF prot. n. 4339 del 24/02/2020 e le relative indicazioni regionali);
- 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;
- la sperimentazione della scheda di valutazione rischio su una piccola percentuale, come già presentato nella parte introduttiva al capitolo Produzione primaria - Allevamento zootecnico.

Eventuali rilievi di non conformità o criticità individuati su settori di competenza di altra struttura devono essere segnalati al competente servizio al fine di verificarne l'entità ed imporre le misure correttive con interventi congiunti tra le strutture interessate.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

Sorveglianza sui concentramenti e spostamenti animali *(Programma D1 – DPCM Nuovi LEA)*

Attività previste:

- controllo delle strutture: l'OM 23/06/2020 proroga e modifica l'OM 28/05/2015 recante "Misure straordinarie di polizia veterinaria in materia di tubercolosi, brucellosi bovina e bufalina, brucellosi ovi-caprina, leucosi bovina enzootica". L'articolo 6 comma 7 recante "Misure sanitarie per le stalle di sosta presenti sul territorio nazionale" (stalle di transito e centri di raccolta, come da D.Lvo del 5 agosto 2022 n. 134) riporta che i controlli veterinari vengano effettuati almeno una volta a trimestre. Inoltre il Servizio veterinario effettua controlli sui dati presenti nel sistema informativo VETINFO. In caso di non conformità esegue controlli aggiuntivi in stalla sulla regolarità della documentazione e sull'identificazione degli animali presenti e, se necessario, dispone ulteriori approfondimenti diagnostici. Gli esiti dei controlli dovranno essere inseriti sul portale Vetinfo nell'applicativo "Controlli". Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla Nota applicativa regionale prot. n. 22502 del 10/07/2020. Il report informativo rientra fra le prestazioni previste per il raggiungimento degli obiettivi di salute (LEA) e potrà essere oggetto di verifica puntuale a livello centrale. È pertanto necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza almeno trimestrale su tutte le stalle di sosta (stalle di transito e centri di raccolta, come da D.Lvo del 5 agosto 2022 n. 134) attive in BDN, anche in assenza di movimentazioni, e che i relativi esiti siano registrati in Vetinfo entro 30 giorni dal sopralluogo, salvo ulteriori indicazioni. Si rimanda alle indicazioni ministeriali per quanto riguarda le stalle di sosta dei suini;
- verifica della documentazione e della registrazione delle movimentazioni animali nelle stalle di sosta, nei centri di raccolta;
- aggiornamento sul portale ARVET dell'anagrafica degli autotrasportatori e delle relative autorizzazioni, al fine del completo utilizzo del Modello 4 informatizzato.

Vigilanza e controllo sulle introduzioni di animali vivi da Paesi esteri (scambi intracomunitari)

Ai sensi dell'articolo 2 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, al fine di consentire l'organizzazione e il coordinamento dei controlli di cui all'articolo 9, paragrafo 7, del reg.UE 2017/625, gli operatori che ricevono da altri Stati membri, come primi destinatari materiali, gli animali:

- effettuano la registrazione presso gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (UVAC), utilizzando la descrizione delle informazioni e le procedure previste dal sistema informativo del Ministero della salute (Sistema Integrato per gli Scambi, le Importazioni e le Strutture - S.INTE.S.I.S.) e da altri sistemi informativi correlati o altre modalità di trasmissione telematica, stabiliti con apposito decreto del Ministro della salute;
- segnalano ogni partita all'ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari e al servizio veterinario dell'azienda sanitaria competente per materia e territorio, utilizzando la descrizione delle informazioni e le procedure previste.

La segnalazione è effettuata al servizio veterinario dell'azienda sanitaria competente per materia e territorio e all'UVAC competente per territorio nelle ventiquattro ore precedenti l'arrivo.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

L'attività di vigilanza, controllo e certificazione relativo al settore scambi intracomunitari e importazioni di animali vivi, si avvale del sistema informativo TRACES (*TRAde Control and Export System*), integrato nel sistema IMSOC, di cui all'art. 133, paragrafo 4, del reg.UE 2017/625 per lo scambio in tempo reale di dati, informazioni e documenti.

Controllo delle certificazioni TRACES che accompagnano le partite in entrata

Questo tipo di controllo viene effettuato periodicamente. Qualora si riscontrino anomalie, a seconda della sua gravità, si richiede l'intervento dell'organizzazione di import/export o del Medico Veterinario competente per territorio o dell'UVAC per sanare la criticità. Frequentemente vengono contattate anche le Autorità Competenti che rilasciano la certificazione TRACES.

Gestione delle organizzazioni e gli operatori

Periodicamente viene verificata la correttezza dei dati relativi alle organizzazioni e agli operatori in TRACES, provvedendo a crearne, se del caso, delle nuove, sanare eventuali anomalie, correggendone i dati, eliminare o validare quelle di nuova introduzione (ai sensi degli articoli 84, 93, 97 comma 1 e 98 del Reg.UE 2016/429).

Controlli nel luogo di destinazione

Ai sensi dell'articolo 127, comma 1, lettera c) del Reg.UE 2016/429, i servizi veterinari delle aziende sanitarie, competenti per materia e territorio, ricevono le informazioni di irregolarità riscontrate dagli operatori a seguito delle verifiche delle partite di animali ricevute, dei mezzi e metodi di identificazione e dei documenti di accompagnamento.

Ai sensi dell'articolo 3 Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 23, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari programmano i controlli di monitoraggio sugli animali, avvalendosi, per la loro esecuzione, dei servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per materia e territorio, per verificare, secondo modalità a campione e non discriminatorie, la conformità alla normativa dell'Unione europea degli animali, ivi comprese le disposizioni in materia di benessere animale (articolo 1, comma 1 D.Lgs 23/2021).

Gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, se in occasione di un controllo effettuato nel luogo di destinazione (allevamento, azienda, centro di raccolta) o durante il trasporto viene rilevata la non conformità della partita alla normativa dell'Unione europea, adottano le disposizioni di cui agli articoli 137 e 138 del reg.UE 2017/625, in quanto applicabili, avvalendosi, per la loro applicazione, dei servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per territorio (art. 3, comma 2, D.Lgs 23/2021).

Nel caso di campionamenti, analisi, prove o diagnosi, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari e i servizi veterinari delle aziende sanitarie competenti per materia e territorio, applicano quanto disposto dall'articolo 35 del reg.UE 2017/625 (art. 3, comma 2 D.Lgs 23/2021).

Nel corso dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, l'Autorità competente valuta la conformità alla normativa, ai sensi dell'art. 5 D. L.gs n. 27 del 2021 e agisce secondo le disposizioni di cui agli art. 137 e 138 del Reg (UE) n. 2017/625 (art. 15 D. L.gs 134/2022).

Se il caso di non conformità è accertato, l'autorità competente (art. 15 D. L.gs 134/2022):

a) intraprende ogni azione necessaria al fine di determinare l'origine e l'entità della non conformità e per stabilire le responsabilità dell'operatore

b) adotta le misure opportune per assicurare che l'operatore interessato ponga rimedio e per impedire il ripetersi della situazione irregolare.

Qualora il controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto degli animali, evidenzi una non conformità, concernente errori meramente formali del certificato o dei documenti che non incidono sullo stato sanitario della partita, prima di ricorrere alla sua rispedizione, gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari possono consentire all'operatore dello Stato membro che ha spedito gli animali un periodo di tempo per la regolarizzazione non inferiore a trenta giorni (art. 3, comma 4, D.Lgs 23/2021).

L'Ufficio veterinario per gli adempimenti comunitari, se in occasione di un controllo effettuato nel luogo di destinazione o durante il trasporto degli animali viene rilevata la presenza di agenti generatori di una malattia contemplata dall'articolo 5 e dall'allegato II del Reg.UE 2016/429, nonché di quelle individuate dalla Commissione ai sensi dell'articolo 6 del medesimo regolamento, di una zoonosi o altre malattie, di altre cause suscettibili di costituire un grave rischio per gli animali o per l'uomo, ovvero la provenienza della

partita da una regione contaminata da una malattia epizootica, dispone, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 138 del reg.UE 2017/625:

- la quarantena e l'abbattimento e la distruzione dell'animale o della partita di animali o loro impiego per fini diversi dal consumo umano (art. 15 D. L.gs 134/2022);
- ogni altra misura ritenuta appropriata a prevenire i gravi rischi per gli animali o per l'uomo (art. 3, comma 5, D.Lgs 23/2021).

Qualora non siano rispettati i requisiti previsti per l'identificazione e registrazione, agisce nel rispetto di quanto previsto dall'art. 15 del D. L.gs 134/2022.

Gli uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, se a seguito dei controlli su animali viene rilevato un rischio per la salute pubblica o per la sanità animale o un sospetto di non conformità, dispongono l'applicazione, da parte dei servizi veterinari dell'azienda sanitaria competente per territorio, delle disposizioni di cui agli articoli 137, paragrafo 3, lettere a) e b), e 138 del reg.UE 2017/625, in quanto applicabili (art. 3, comma 6, D.Lgs 23/2021).

I costi sostenuti in applicazione delle disposizioni contenute nell'articolo 138 del reg.UE 2017/625, sono a carico dell'operatore, primo destinatario materiale degli animali (art. 3, comma 7, D.Lgs 23/2021).

In aggiunta ai controlli di monitoraggio programmati annualmente dagli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari, è facoltà delle ASL eseguire vigilanze di verifica documentale, identitaria e fisica sulle partite introdotte da Stati Membri. Rientra in questo ambito il controllo fisico e documentale del 10% delle partite bovine introdotte annualmente, come richiesto dal Ministero della Salute con Decreto 8 ottobre 1988, n. 454.

Ai fini di rendicontazioni, verifiche e feedback, tutti gli esiti dei controlli vengono riportati in ARVET (Anagrafe Regionale Veterinaria, sistema informativo dei servizi veterinari), TRACES e SINTESIS (Sistema Integrato per gli Scambi e le Importazioni, informativo nazionale presente sulla piattaforma NSIS del Ministero della salute consistente in una banca dati per il mantenimento dell'anagrafe degli stabilimenti italiani per la produzione di alimenti di origine animale e per la lavorazione e la manipolazione dei sottoprodotti di origine animale).

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Malattie infettive

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
Bovini	
Tubercolosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Brucellosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di controllo e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Linee guida regionali screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione di piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria agli stabilimenti di specie sensibili nei confronti della paratubercolosi
Bluetongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
Suini	
Malattia vescicolare dei suini	Sorveglianza cessata nel 2021 (fatta salva l'attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export)
Peste suina africana	Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione 2024
Trichinellosi	Accertamenti in azienda per la verifica dei requisiti di cui al citato allegato IV del reg.UE 2015/1375
Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
Ovi-caprini	
Brucellosi ovi-caprina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Paratubercolosi ovi-caprina	Linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione di piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria agli stabilimenti di specie sensibili nei confronti della paratubercolosi
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica. Misure di controllo e di gestione sul territorio nazionale
Est ovi-caprine	Piano regionale di selezione genetica degli ovini per la resistenza alla SCRAPIE classica
	Piano nazionale di monitoraggio.
Equidi	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirosi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirosi (PNA)
	Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirosi
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
Volatili	
Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica – Piano di sorveglianza regionale integrativo
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli 2022/2024
Ittici	
SEV, NEI e Herpesvirus	Categorizzazione del rischio e sorveglianza ai sensi Reg.UE 2016/ 429 e del D.Lgs 136/2022 - Riconoscimento di indennità dell'UE
Api	
Aethina tumida	Piano di sorveglianza nazionale
Varroa destructor	Piano regionale per il controllo dell'infestazione

Profilassi ai fini della eradicazione delle malattie infettive e diffusive degli animali

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

(Programma D5 – DPCM Nuovi LEA)

Indicatori di attività:

- effettuazione dei piani di profilassi e di eradicazione regionali e nazionali;
- attribuzione qualifiche sanitarie;
- valutazione epidemiologica dei dati ai fini della programmazione dell'attività.

Si evidenzia l'importanza dell'utilizzo degli applicativi presenti in BDN, con particolare riferimento ai "Cruscotti Sanità Animale – Malattie", raggiungibile dagli applicativi STATISTICHE e SANAN. I cruscotti permettono di monitorare lo stato avanzamento dei piani nonché di inserire anche valutazioni relative verifiche di efficacia.

Ulteriori indicazioni potranno eventualmente integrare l'attività prevista, alla luce dell'applicazione del Reg.UE 2016/429, dei relativi Regolamenti di Esecuzione e Delegati e degli atti normativi nazionali conseguenti.

Malattie dei Bovini

Tubercolosi bovina

Il piano di controllo ed eradicazione della tubercolosi, ad oggi diventato piano di sorveglianza, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee in materia, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli stabilimenti, a tutela della salute pubblica e animale. Nel corso degli ultimi anni è stata registrata una progressiva e significativa diminuzione della prevalenza d'infezione che ha portato alla conclusione del percorso di consolidamento dei requisiti richiesti per l'attribuzione della qualifica territoriale di indennità dalla malattia, comprese le province a più intensa vocazione zootecnica: la Decisione di Esecuzione UE 2016/168 del 05/02/16 ha ratificato il risultato, dichiarando Indenni (ex Ufficialmente Indenni) da tubercolosi tutte le province del Piemonte.

La possibile insorgenza o recrudescenza di focolai di malattia, in particolare nelle province a maggiore vocazione zootecnica e più recente attribuzione di qualifica, rendono necessaria l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio, che ne consentano la categorizzazione con approcci territoriali e aziendali diversificati. Si conferma 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.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2024 è il mantenimento dei requisiti previsti per la il mantenimento dello *status* di territorio indenne secondo quanto previsto dalla normativa europea, attraverso il controllo degli stabilimenti bovini secondo quanto previsto dal piano medesimo.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 45795 del 30/11/2022 "Trasmissione del Piano regionale di sorveglianza della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anni 2023-2025". Il piano comprende la descrizione delle periodicità delle profilassi, richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio e stabilisce i requisiti previsti per l'attuazione del piano di controllo sul commercio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli stabilimenti da produzione, in particolare prevedendo eventuali indicatori di rischio correlati al commercio (Allegato V del Piano), e i controlli diagnostici nei casi di segnalazione di tubercolosi alla regolare macellazione o per correlazione a focolai.

Si ricorda che, in caso di riscontro di positività alle prove in vita, si adottano le procedure per la verifica della corretta ed inequivocabile identificazione dei capi sospetti/infetti destinati al macello per l'abbattimento (nota regionale prot. n. 21881/A1409A del 26/10/16). In caso di adozione di modalità alternative, il Servizio veterinario dovrà specificarne la scelta con descrizione di dettaglio nel capitolo dedicato al piano di eradicazione della tubercolosi del PAISA. Si fa inoltre riferimento ai protocolli applicativi indicati nell'O.M. 28/05/2015 e ss.mm. e ii..

Il piano precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Brucellosi bovina

Il piano di eradicazione, ad oggi diventato piano di sorveglianza, 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 (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). 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 dei requisiti previsti per il riconoscimento europeo. La programmazione basata sull'analisi del rischio, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenzario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni dei Modelli 4, in assenza di riscontri di positività.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2024 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica eurounionale. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 45795 del 30/11/2022 "Trasmissione del Piano regionale di sorveglianza della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anni 2023-2025". Il piano descrive la modalità di attuazione della sorveglianza, finalizzata al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di effettuazione dei controlli basati sull'analisi del rischio e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

Si conferma adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 del 2003 e con la DD 776 del 30/11/17, aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio. Si fa inoltre riferimento ai protocolli applicativi indicati nell'O.M. 28/05/2015 e ss.mm.eii..

Leucosi bovina enzootica

Il piano di eradicazione della malattia, ad oggi piano di sorveglianza, 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, attribuita con Dec. 2005/604/CE. La programmazione basata sull'analisi del rischio, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenzario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni Modelli 4, in assenza di riscontri di positività.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2024 è il mantenimento dei requisiti previsti per la qualifica eurounionale. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 45795 del 30/11/2022 "Trasmissione del Piano regionale di sorveglianza della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anni 2023-2025". Il piano descrive la modalità di attuazione della sorveglianza, finalizzata al mantenimento della qualifica, richiama i criteri di effettuazione dei controlli basati sull'analisi del rischio e precisa le modalità di alimentazione in cooperazione applicativa dei sistemi informativi nazionali.

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

Il Piano di controllo regionale negli allevamenti bovini nei confronti dell'IBR/IPV con D.G.R. n. 7-4881 del 14/04/2022 avendo validità triennale 2021-2023 risulta scaduto per anno 2024, a tal proposito è stata predisposta e inviata alle ASL nota regionale prot. n. 13875/A1409D del 22.12.2023 avente come oggetto: di proroga del piano IBR per anni 2024-2025 da attuarsi secondo le indicazioni presenti nell'allegato A della D.G.R. n. 7-4881 del 14.04.2022, in attesa degli atti formali nuova D.G.R.

L'obiettivo della proroga è di continuare ad utilizzare il test su latte di massa nelle aziende produttrici di latte con qualifica di Indenne e con massimo 100 capi in lattazione, mentre sulle aziende con più di 100 capi in lattazione utilizzare il test su campioni di latte individuale mediante costituzione di pool (max 40 capi) nelle aziende iscritte ai programmi di controllo sull'attitudine produttiva sottoposte a sorveglianza per i controlli funzionali, con cadenza semestrale; al fine di ridurre i costi, sia di laboratorio che di personale.

I prelievi di campioni di latte di massa vengono gestiti dai PMPPV nelle attività rientranti nei controlli ufficiali presso le aziende.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Gli strumenti per raggiungere gli obiettivi sono:

- categorizzazione delle aziende in alto, medio e basso rischio, sulla base della sieroprevalenza e dei fattori di rischio;
- introduzione di un "piano di gestione aziendale dell'IBR" per gli allevamenti aderenti con sieroprevalenza inferiore al 10%;
- adesione al piano obbligatorio per tutte le aziende che vendono soggetti da riproduzione di qualsiasi età;
- obbligo della profilassi vaccinale per le aziende aderenti considerate a rischio;
- sorveglianza diagnostica nelle aziende da riproduzione non aderenti.

I controlli vengono effettuati:

- con prelievo di sangue sui soggetti di età superiore ai 12 mesi (attribuzione/riattribuzione qualifica) oppure 24 mesi (mantenimento qualifica) presenti negli allevamenti da riproduzione aderenti al Piano;
- su campioni di latte individuale mediante costituzione di pool (max 40 capi) nelle aziende iscritte ai programmi di controllo sull'attitudine produttiva sottoposte a sorveglianza per i controlli funzionali, con cadenza semestrale;
- su campioni di latte di massa nelle aziende fino a 100 capi in lattazione

Si continua come negli anni precedenti:

- alla compilazione da parte del veterinario aziendale di una check-list "VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA RUMINANTI-ClassyFarm" ai fini dell'acquisizione e mantenimento della qualifica;
- procedura di sospensione e revoca della qualifica;
- sorveglianza diagnostica differenziata in base alla sieroprevalenza aziendale;
- nelle aziende con sieroprevalenza <10% è previsto un controllo a sondaggio statisticamente significativo tale da rilevare una prevalenza del 10% con un L.C. del 95% (max 29 campioni);
- nelle aziende aderenti positive con situazione epidemiologica favorevole (prevalenza <10%) è prevista la formalizzazione di un "Piano di gestione aziendale IBR", previa approvazione del SV, con l'allontanamento dei capi positivi in massimo 3 anni (un terzo dei capi positivi allontanati annualmente - ALL. I D.G.R. del n. 38-2475 del 04/12/2020);
- nelle aziende aderenti positive con sieroprevalenza > 10%, controllo annuale su 10 capi di età tra 12- 24 mesi;
- continua la sorveglianza diagnostica anche nelle aziende regionali non aderenti al Piano (sorveglianza
  diagnostica annuale su 10 capi di età compresa tra i 12-24 mesi).

Nelle aziende positive, che rappresentano un fattore di rischio elevato di trasmissione dell'infezione agli allevamenti in qualifica attraverso la commercializzazione di bovini, è opportuna l'adozione di un piano vaccinale obbligatorio nei seguenti casi:

- aziende positive alpeggianti, vaccinazione di tutti i capi presenti da 15 a non oltre 60 giorni prima della monticazione;
- aziende in qualifica con reinfezione grave (sieroprevalenza > 5%);
- aziende positive con più di un capo positivo al controllo a sondaggio statisticamente significativo.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

Per l'anno 2024, con D.G.R. n. 7-8135/2024/XI del 02/02/2024 si è prorogata attività di screening sierologico della Diarrea Virale Bovina (BVD) per tutto 2024, continuando con uno screening sierologico annuale obbligatorio, su tutti gli stabilimenti da riproduzione con almeno 20 capi, secondo quanto previsto in Allegato A della D.G.R. n. 6-6718 del 11/04/23. Tale proroga ha sempre la finalità di raccolta dei dati derivanti dagli esiti di screening sierologico e dai protocolli vaccinali adottati nelle varie attività per avviare un piano su base volontaria volto al controllo e l'eradicazione della BVD.

La sorveglianza diagnostica obbligatoria degli stabilimenti da riproduzione avviene attraverso l'esecuzione gratuita dello "spot-test" (I livello di intervento), con prelievo di 5 capi di età compresa tra 9 e 15 mesi (+/- 3

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

mesi), con la raccomandazione di non prelevare capi vaccinati con vaccino vivo attenuato, per possibile interferenza con test ELISA anticorpi anti – p.80.
In caso di positività al test di screening sierologico risulta fondamentale comunicare l'esito in tempi brevi all'allevatore in modo che possa mettere in atto le dovute strategie, in collaborazione con il Veterinario Aziendale, al fine di valutare i successivi livelli di intervento (individuazione soggetti con viremia, individuazione capi persistentemente infetti, sorveglianza nuovi nati in aziende con pregressa circolazione virale attraverso cartilagine auricolare).
Gli approfondimenti diagnostici possono essere eseguiti dal Veterinario Aziendale o dal Veterinario ASL applicando il tariffario secondo quanto previsto D.Lgs 32/2021.

Paratubercolosi

per anno 2024 si continua con le disposizioni della D.G.R. n. 5 - 6591 del 13/03/2023 in cui la regione Piemonte ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi e ha predisposto delle proprie linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione dei piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria. Le linee guida comprendono misure obbligatorie, conseguenti alla conferma di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e misure a carattere volontario nel caso in cui l'allevatore aderisca al piano di certificazione nei confronti della malattia.
In seguito al riscontro di un sospetto clinico di Paratubercolosi in un bovino, deve essere effettuata la conferma di laboratorio tramite test di biologia molecolare e, in caso di conferma, il divieto di movimentazione di tutti i capi fino all'allontanamento del capo positivo.
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. In tutti gli allevamenti da riproduzione non aderenti viene eseguita obbligatoriamente una visita clinica contestuale ad altri accertamenti diagnostici e di vigilanza per l'attribuzione della qualifica PT0.
Per il 2024 gli obiettivi permangono la promozione di nuove adesioni al piano volontario di certificazione, e la riduzione delle positività nelle aziende aderenti, con aumento della percentuale delle aziende con qualifica negativa (da PT2 a PT5). Particolare attenzione dovrà essere data al controllo dell'avvenuta riforma dei soggetti risultati sieropositivi (sollecitando l'allevatore, al momento della notifica di eventuali positività, all'allontanamento dei capi) e alla verifica dell'osservanza delle misure di biosicurezza.
È auspicabile, inoltre, un aumento delle segnalazioni di sospetto clinico da parte degli allevatori e dei veterinari, in quanto continua a registrarsi una evidente sotto notifica dei casi.
Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio, in collaborazione con il veterinario aziendale.
I costi relativi agli esami di laboratorio sono sempre a carico dell'allevatore, fatti salvi gli accertamenti eseguiti qualora venga confermato un caso clinico (prova diagnostica diretta (PCR) di conferma di sospetto clinico.

Bluetongue

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 e un'ulteriore facoltativa per la completa eradicazione della malattia dal territorio piemontese.
L'attività di monitoraggio effettuata successivamente, fino alla fine del 2016, ha consentito di confermare lo status sanitario riacquisito. È tuttavia da segnalare che dal 2015 la Francia ha denunciato la ricomparsa, con importante diffusione territoriale, del sierotipo 8, nei Dipartimenti dell'area centrale del Paese, storico territorio di approvvigionamento piemontese di capi da ingrasso. L'epidemia nel 2016 ha raggiunto i confini piemontesi e si è diffusa nelle regioni centrali del Paese. Ancora nel 2016 la situazione epidemiologica del Paesi dell'Europa dell'est mostrava un'estesa presenza della malattia da sierotipo 4 nell'area di confine nazionale nord-orientale (Austria, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Romania, Bulgaria, Croazia).

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Nel corso dell'anno, la diffusione della malattia da sierotipo 4, dai Paesi confinanti si è progressivamente estesa alle regioni settentrionali a più elevata vocazione zootecnica. Inoltre, a fine 2017, il sierotipo 4 ha fatto la sua comparsa in Alta Savoia.
La presenza della circolazione virale del medesimo sierotipo nei territori confinanti (Francia e Lombardia), ha determinato l'adozione delle misure di restrizione su tutto il territorio regionale. Inoltre, alla fine del 2018, l'estensione della circolazione del sierotipo 1 in Emilia-Romagna, ha comportato l'adozione di misure restrittive in Veneto e Lombardia e, nel 2019, anche in Piemonte. Attualmente il territorio regionale è in restrizione per i sierotipi 1 e 4. Il sistema sentinella è rimasto ed è tutt'ora silente.
Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.
Obiettivo del programma 2024 si conferma il monitoraggio dell'assenza dell'infezione dal territorio piemontese per tutte le province, compatibilmente con l'evoluzione della situazione epidemiologica nazionale ed internazionale e le risorse disponibili, mediante l'applicazione del programma di sorveglianza sierologica, delle misure di prevenzione previste e mediante la gestione delle movimentazioni consentite.
Con l'emanazione del Dispositivo Dirigenziale prot. numero 17522-26/06/2019-DGSAF-MDS-P, che ha sostituito il precedente, è stato inserito in Allegato E il nuovo piano di sorveglianza nazionale nei confronti della Bluetongue. Le istruzioni operative per i campionamenti, predisposte dall'Osservatorio Epidemiologico, sono state inviate ai Servizi Veterinari con Nota della Regione Piemonte n. 15432 del 26/07/2019. L 'Allegato A, che riporta la situazione epidemiologica nazionale, è in continuo aggiornamento tramite l'emanazione di ulteriori note da parte del Ministero, in collaborazione con il CESME.
Il programma prevede il controllo trimestrale di almeno 59 animali per ogni unità geografica di riferimento, definita da celle di 45x45 km (cella di 2025 km2). Gli animali sentinella rispondono ai seguenti requisiti: mai vaccinati nei confronti di sierotipi della BT, di origine autoctona o che abbiano vissuto nell'area esaminata per almeno i sei mesi precedenti, e che abbiano età superiore agli 8 mesi. I prelievi trimestrali devono essere ripartiti mensilmente per garantire omogeneità spaziale e temporale della sorveglianza. Orientativamente, in 200 aziende sentinella, vengono effettuati 5000 prelievi annui.
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-PLV ed alle revisioni adottate.
Annualmente viene, inoltre, valutata l'opportunità, sulla base dell'analisi del rischio, dell'effettuazione di un programma di controllo integrativo regionale:

- sugli animali importati dai Paesi a rischio, concordato con l'UVAC che dispone i controlli;
- sugli animali introdotti da aree nazionali soggette a restrizione;
- sugli animali vaccinati in Piemonte ai fini delle movimentazioni verso aree soggette a restrizione.

La valutazione del livello di rischio delle introduzioni in allevamenti piemontesi di partite in provenienza da territori soggetti a restrizione, e delle movimentazioni in generale, è da correlare alla tipologia ed alla solidità delle garanzie fornite ed alla situazione epidemiologica all'origine.
La programmazione potrà 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 altre nazioni, o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

Malattie dei Suini

Malattia vescicolare dei suini (MVS)

A far data dal 21 aprile 2021, la direttiva 92/119/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, che introduce misure generali di lotta contro alcune malattie degli animali nonché misure specifiche per la malattia vescicolare dei suini è stata abrogata dal Regolamento 429/2016. Inoltre, l'intero territorio nazionale ha ottenuto il riconoscimento comunitario di indennità da MVS con Decisione di esecuzione (UE) 2019/470 della Commissione del 20/03/2019 che ha abrogato la Decisione 2005/779/CE relativa a talune misure sanitarie di protezione contro la malattia vescicolare dei suini in Italia. Tenuto conto, inoltre, che la MVS non rientra tra le malattie elencate nell'allegato II del Reg.UE 2016/429, così come modificato dal Reg.UE 2018/1882, il Ministero della Salute ha ritenuto non più necessario proseguire l'attività di sorveglianza sul

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

territorio nazionale, fatta salva l'attività negli allevamenti che sono inseriti all'interno del circuito export (Nota Min Sal 0006401-12/03/2021-DGSAF-MDS-P).

Peste suina africana (PSA)

Il Piano nazionale di Sorveglianza ed Eradicazione per la Peste Suina Africana (PSA) per l'anno 2024, anche alla luce della attuale situazione epidemiologica nazionale, prevede l'esecuzione di attività di sorveglianza nelle aree del territorio nazionale libere dall'infezione, ed attività di eradicazione nelle aree in cui la malattia è presente. Relativamente alle attività di sorveglianza per la Peste Suina Classica (PSC) nel 2024 continueranno a svolgersi come nell'anno precedente: i campioni prelevati per la sorveglianza virologica della PSA, sia negli allevamenti di suini domestici che nei selvatici, saranno utilizzati anche per la sorveglianza virologica della PSC.

Trichinella

Devono essere sottoposte a verifica tutte le aziende accreditate per la verifica della permanenza dei requisiti previsti e le aziende per le quali sono state fornite prescrizioni in relazione a interventi strutturali o gestionali necessari per il raggiungimento dell'accreditamento. 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.

Malattia di Aujeszky (ADV)

La Regione Piemonte è stata inserita nell'allegato II della Decisione 2008/185/CE e, con l'applicazione del Reg.UE 2016/429 e atti delegati nell'elenco dell'All. VI, parte II del Reg.UE 2021/620 come "Stato membri o loro zone che hanno ottenuto l'approvazione di un programma di eradicazione per l'infezione da ADV. Con D.G.R. 28 Maggio 2021, n. 22-3304 la Regione Piemonte ha approvato il nuovo "Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle Regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia Romagna" che ha previsto la progressiva sospensione della vaccinazione negli allevamenti suini secondo le tempistiche previste dal Piano Unico (ingrasso a partire dal 30/06/2021 e riproduzione a partire dal 01/01/2022). Per il 2024 proseguiranno le attività previste dal Piano Unico.

Malattie degli Ovini e dei Caprini

Brucellosi ovicaprina

Il piano di sorveglianza è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee attualmente in vigore. La regione Piemonte risulta in possesso della qualifica di territorio indenne (ex ufficialmente indenne) a partire dall'anno 2005, attribuita con Dec. 2005/605/CE. Dal 2001 non si registravano isolamenti di *B. melitensis* in tutta la regione e dal 2005, in tutte le province, il 100% degli allevamenti controllati sono sempre risultati indenni (ex ufficialmente indenni) alla fine dell'anno. Nel 2023 si sono verificati 2 focolai di *B. melitensis* in due greggi in provincia di Alessandria, correlati tra loro e a seguito dell'introduzione di capi provenienti da territorio non indenne. È quindi fondamentale mantenere elevata la soglia di attenzione, per mantenere lo status sanitario acquisito.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L'obiettivo del programma 2024 è il mantenimento dei requisiti previsti per *status* di indenne secondo la normativa europea. Anche per il settore ovi-caprino, la riprogrammazione dei controlli, sulla base dell'analisi del rischio, effettuata utilizzando la funzionalità "Scadenzario" del sistema ARVET, agevola la gestione informatica in automatico delle certificazioni dei Modello 4, in assenza di riscontri di positività.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota regionale prot. n. 45795 del 30/11/2022 "Trasmissione del Piano regionale di sorveglianza della tubercolosi bovina, brucellosi bovina ed ovi-caprina e della leucosi bovina enzootica – anni 2023-2025". Il piano comprende le modalità di sorveglianza finalizzate al mantenimento della qualifica e richiama i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio.

Si conferma altresì adeguata la gestione dei casi di positività di presunta origine aspecifica, basata sui protocolli diagnostici e di gestione adottati con la DGR n. 50-10866 nel 2003 e con la D.D. 776 del 30/11/17,

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

aggiornata rispetto alla precedente determina in alcuni aspetti di dettaglio. Si fa inoltre riferimento ai protocolli applicativi indicati nell'O.M. 28/05/2015 e ss.mm. e ii..

Paratubercolosi

per anno 2024 si continua con le disposizioni della D.G.R. n. 5 - 6591 del 13/03/2023 in cui la regione Piemonte ha recepito le linee guida ministeriali per il controllo e la certificazione degli allevamenti nei confronti della Paratubercolosi e ha predisposto delle proprie linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione dei piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria. Le linee guida comprendono misure obbligatorie, conseguenti alla conferma di un sospetto clinico di malattia in allevamento o al macello, e misure a carattere volontario nel caso in cui l'allevatore aderisca al piano di certificazione nei confronti della malattia.

In seguito al riscontro di un sospetto clinico di Paratubercolosi in un ovino/caprino deve essere effettuata la conferma di laboratorio tramite test di biologia molecolare e, in caso di conferma, il divieto di movimentazione di tutti i capi fino all'allontanamento del capo positivo.

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. In tutti gli allevamenti da riproduzione non aderenti viene eseguita obbligatoriamente con periodicità in base all'analisi del rischio, una visita clinica contestuale ad altri accertamenti diagnostici e di vigilanza per l'attribuzione della qualifica PT0.

Visita Annuale in aziende Alto/Medio rischio:

- aziende ovicaprine produttori di latte (Reg.CE 852/2004)
- aziende con alte movimentazioni in entrata e uscita
- aziende che praticano pascolo vagante

Visita Quinquennale in aziende Basso rischio: - visita clinica nell'ambito dei controlli di brucellosi

Gli allevatori che intendono aderire al programma sono responsabili dell'attuazione delle misure di biosicurezza previste, predisponendo un piano aziendale di controllo basato sull'analisi del rischio, in collaborazione con il veterinario aziendale.

I costi relativi agli esami di laboratorio sono sempre a carico dell'allevatore, fatti salvi gli accertamenti eseguiti qualora venga confermato un caso clinico (prova diagnostica diretta (PCR) di conferma di sospetto clinico.

Bluetongue

Per gli aspetti epidemiologici vedi capitolo "Bluetongue" della specie bovina.

Obiettivo annuale e programma di attività.

La programmazione può prevedere attività specifiche straordinarie, diagnostiche e di profilassi, in relazione all'andamento della situazione epidemiologica, con la finalità di diagnosticare precocemente l'insorgenza di casi da nuovi sierotipi circolanti in altre regioni italiane ed in altri Paesi esteri o con l'obiettivo di fornire protezione vaccinale a determinate categorie o specie sensibili (si fa riferimento alle disposizioni nazionali e regionali emanate per tali fini).

Qualora l'eventuale evoluzione sfavorevole della situazione epidemiologica, in carenza di risorse utili alla vaccinazione di massa, renda necessaria l'applicazione della profilassi vaccinale nella popolazione ovina (ed eventualmente caprina), con la finalità di ridurre i danni da malattia, la regione dispone le modalità attuative degli interventi e coordina le operazioni di vaccinazione.

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Reg.CE 999/2001, D.M. 25/11/2015, DD n. 428/2016), che prevedono piani di eradicazione su base genetica della scrapie classica degli ovini, nonché una sorveglianza attiva e passiva negli ovini e nei caprini.

Selezione genetica

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

In ossequio a quanto stabilito dal D.M. del 25/11/2015 “Misure di prevenzione su base genetica per l'eradicazione della scrapie ovina classica, finalizzate all’incremento dell'allele di resistenza della proteina prionica (ARR) nell'intero patrimonio ovino nazionale”, la DD regionale n. 428 del 20/07/2016 ha il fine di incrementare negli ovini la frequenza dei caratteri di resistenza alla scrapie classica e l’obiettivo di concorrere all’eradicazione della malattia a tutela della salute umana ed animale.

Il piano, operativo dal 2017, prevede l’adesione obbligatoria per tutte le aziende, sia quelle di elevato merito genetico (iscritte al libro genealogico o ai registri anagrafici), sia quelle commerciali. L'adesione è facoltativa solo per le aziende che allevano un massimo di nove ovini destinati all’autoconsumo o i cui animali sono destinati ad attività diverse dalla produzione di alimenti. Tuttavia, anche per queste aziende l’adesione diviene obbligatoria nel caso in cui si mantengano rapporti di promiscuità con altre greggi aderenti al piano.

Il piano prevede di arrivare all’eradicazione della scrapie classica degli ovini entro il 2023 principalmente attraverso la selezione della linea maschile mediante genotipizzazione e successiva disseminazione regolamentata dei riproduttori resistenti portatori dell’allele ARR.

Gli animali sottoposti a controllo genetico dovranno essere identificati individualmente e gli allevatori o i propri delegati dovranno mantenere costantemente aggiornate le registrazioni nella BDN relativamente agli animali e alle loro movimentazioni. Gli ovini che risulteranno portatori di allele VRQ dovranno essere macellati entro i trenta giorni successivi alla determinazione del genotipo.

A partire dal 27/01/2021 i servizi veterinari dispongono con proprio provvedimento ordinatorio la macellazione o la castrazione, entro i 30 giorni successivi alla determinazione del genotipo, di tutti gli ovini maschi suscettibili e di tutti gli ovini maschi semiresistenti. Dovranno, altresì, essere avviati alla macellazione, o alla castrazione, tutti gli ovini maschi riscontrati suscettibili prima del 27/01/2019 e semiresistenti prima del 27/01/2021. Permane il divieto assoluto di movimentazione degli arieti suscettibili e semiresistenti tra allevamenti, salvo che per le razze a rischio di estinzione o con livello di resistenza basso.

Continua anche l’obbligo da parte dei servizi veterinari della ASL di verificare, con cadenza almeno annuale, e comunque prima dell’invio delle greggi in alpeggio, il rispetto delle prescrizioni relative al piano, in tutte le aziende per le quali è obbligatoria l’adesione.

Anche per il 2024 gli obiettivi sono:

- avanzamento delle qualifiche sanitarie degli allevamenti e miglioramento del profilo genetico della popolazione ovina regionale;
- aggiornamento e registrazione in BDN e in ARVET, del livello di certificazione genetica raggiunto dalle aziende aderenti;
- valorizzazione in BDN e ARVET della data di adesione al piano per le nuove aziende aderenti, cui dovrà essere assegnato il livello di certificazione genetica;
- controllo annuale di tutti gli allevamenti ovini soggetti al piano, con esecuzione dei test genetici sugli ovini maschi in età riproduttiva che ogni allevatore intende destinare alla quota di rimonta, nonché sui maschi da introdurre nel gregge e privi di certificazione ufficiale che ne attesti il genotipo;
- controllo, con esecuzione dei test genetici, delle femmine appartenenti ai gruppi di monta autorizzati dalla regione o agli allevamenti i cui proprietari/detentori ne facciano richiesta;
- controllo, con esecuzione dei test genetici, delle femmine appartenenti ad allevamenti che nel 2021 rivelino la presenza di agnelli portatori di un allele VRQ;
- macellazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini che risulteranno portatori dell’allele VRQ;
- macellazione o castrazione entro trenta giorni dalla determinazione del genotipo degli ovini maschi (e femmine) suscettibili (XXX/XXX) ossia non portatori di neanche un allele ARR e dei maschi semiresistenti (ARR/XXX) fatti salvi i riproduttori di razze con livello di resistenza basso o a rischio di estinzione;
- verifica del rispetto delle prescrizioni relative al piano in tutte le aziende obbligate all’adesione.

<u>Sorveglianza attiva</u>

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Anche per il 2024 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovi-caprini, secondo le disposizioni che impartite dal Ministero della Salute con nota prot. n. 3320 del 08/02/2024.
Come in passato sarà prevista l'effettuazione del test su:

- tutti i caprini morti di età superiore ai 18 mesi (quota già raggiunta per il 2024, vedi nota prot. n. 8497 del 27/03/2024);
- tutti gli ovini morti fino al raggiungimento del target previsto;
- una quota di ovini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi;
- una quota di caprini regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

La numerosità campionaria dei macellati è stata comunicata alle singole ASL con nota regionale n. 4719 del 21/02/2024.
Il raggiungimento del numero minimo di test fissato deve essere tenuto in debita considerazione in quanto lo svolgimento dell'attività di sorveglianza concorre alla definizione dell'indicatore LEA relativo al livello di copertura di base delle principali attività di eradicazione, controllo e sorveglianza delle malattie animali nella filiera produttiva ai fini delle garanzie di sanità pubblica.
La procedura per il prelievo dei campioni di tronco-encefalico è decritta nelle "*Linee Guida di campionamento"* aggiornate con la nota ministeriale prot. n. 24853 del 04/10/2023.

Malattie degli Equidi

Anemia infettiva degli equidi

Il riferimento normativo in materia di controlli è sempre il D.M. 02/02/2016, avente ad oggetto "Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo dell'anemia infettiva degli equidi", che stabilisce l'obbligatorietà della sorveglianza sanitaria uniforme su tutto il territorio nazionale per tutte le tipologie di aziende detentrici di equidi, senza fare più ricorso al sistema dell'assegnazione delle qualifiche sanitarie dimostratosi ininfluente ai fini della buona riuscita dei piani di risanamento.
L'età minima per l'effettuazione dei controlli diagnostici rimane ferma a dodici mesi.
Poiché la regione Piemonte è tuttora considerata area a basso rischio, la periodicità dei controlli sierologici rimane triennale anche nel 2024, ma solo per gli animali destinati ad essere movimentati verso fiere, aste, mercati, ippodromi ed altre concentrazioni di equidi (maneggi, scuderie, alpeggi). Risulta pertanto di difficile quantificazione il numero dei controlli sierologici in quanto strettamente dipendente dalla domanda che può essere estremamente variabile. La stima per il 2024 è stata quindi ottenuta sulla scorta delle cifre a consuntivo per il 2023. Resta invariata la cadenza triennale della vigilanza presso tutte le sedi in cui si detengono equidi (Nota regionale prot. n. 23256/A1409A del 15/11/2016).
I controlli sono invece annuali per gli equidi presenti negli allevamenti situati all'interno delle ASA (aree di sorveglianza attiva) e dei clusters, fino all'estinzione dei focolai corrispondenti. Allo stesso modo il controllo sierologico è annuale per gli equidi da lavoro (se così registrati in ARVET e BDN), per tutti i muli e per tutti gli equidi detenuti in aziende in cui siano presenti uno o più muli. Permane altresì l'obbligo di controllo, in sede di macellazione, di tutti gli equidi nati ed allevati sul territorio nazionale.
L'utilizzo del test ELISA come test diagnostico di screening può comportare alcuni problemi a livello locale. La minor specificità del test ELISA rispetto all'AGID a volte genera false positività, per cui è sempre necessario attendere l'esito della prova di conferma (AGID) prima di adottare le misure previste per i focolai. In ogni caso va sempre data puntuale applicazione a quanto prevede l'allegato I del D.M. 02/02/2016.Istruzioni operative di dettaglio, tuttora applicabili, sono state fornite con la nota regionale prot. n. 23256/A1409A del 15/11/2016.

West Nile Disease

In Piemonte il West Nile virus ha fatto la sua prima comparsa in provincia di Alessandria nel 2014. Nel 2015 gli accertamenti sierologici sugli equidi, i conseguenti approfondimenti e la sorveglianza entomologica sulle zanzare hanno confermato la circolazione virale in provincia di Alessandria ed evidenziato ulteriori casi di positività in provincia di Novara, Vercelli, Asti e Torino. In particolare, la presenza dell'infezione è risultata in progressiva estensione, secondo due direttrici: verso ovest e sud-ovest. L'assegnazione, nel 2016, di status di regione endemica (con nota del Ministero della Salute prot. n. 14031 del 09/06/16) ha comportato

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

l'intensificazione della sorveglianza diagnostica su alcune specie di avifauna stanziale con spiccate caratteristiche di sinantropicità ed appartenenti alla famiglia dei corvidi: cornacchia, gazza e ghiandaia. La sorveglianza effettuata negli anni successivi ha confermato l'andamento endemico dell'infezione.
La conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano ha sancito, in data 15/01/2020, l'intesa sul documento recante "Piano Nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle Arbovirosi (PNA) 2020-2025", in cui rientra la Sorveglianza e risposta ai virus West Nile e Usutu (Capitolo 3). Come per il 2023, il Piemonte è incluso tra le aree ad alto rischio.
Obiettivo annuale e programma di attività
Gli obiettivi del PNA 2020-2025 sono:

- l'individuazione precoce della circolazione virale di West Nile e Usutu sul territorio, attraverso misure di sorveglianza mirata, per una rapida valutazione del rischio e l'attuazione di adeguate misure preventive in sanità pubblica;
- l'attuazione di misure preventive necessarie a ridurre il rischio di trasmissione dell'infezione all'uomo tramite gli insetti vettori durante il periodo di maggiore attività vettoriale, e a prevenire il rischio di trasmissione dell'infezione all'uomo tramite la donazione e la trasfusione di sangue, emocomponenti, organi o tessuti.

Considerato che il territorio regionale rientra tra le aree ad alto rischio, sono mantenute le seguenti attività, in collaborazione con l'OE, i laboratori dell'IZS PLV e l'IPLA:

- sorveglianza sull'avifauna stanziale appartenente a specie bersaglio, attraverso la raccolta di esemplari (prevalentemente cornacchie) abbattuti in occasione di piano di cattura/depopolamento, con una numerosità campionaria che viene calcolata in relazione alla suddivisione del territorio in Unità Geografiche di Riferimento (U.G.R) della superficie di 1200-1600 kmq. La tabella relativa ai dettagli e le indicazioni per l'invio di animali è inoltrata ai Servizi Veterinari con atto dedicato.
- sorveglianza entomologica. Le catture degli insetti vettori rimangono di competenza dell'IPLA e dell'IZS PLVA, per quel che riguarda la raccolta dei campioni, il riconoscimento di specie e le indagini virologiche, secondo modalità operative consolidate;
- sorveglianza dei casi di sintomatologia negli equidi. Tutti i casi di sintomatologia neurologica dovranno essere notificati e sottoposti ad indagini ed approfondimenti per escludere o confermare la presenza di infezione da virus West Nile. I Servizi Veterinari dovranno pertanto intervenire sugli equidi che manifestano una sintomatologia clinica riferibile a WND, provvedendo ad effettuare un prelievo di sangue con e senza anticoagulante EDTA e conferire i campioni, accompagnati da opportuna modulistica;
- sorveglianza su esemplari di uccelli selvatici rinvenuti morti. La ricerca dei virus West Nile/Usutu, è prevista su ogni esemplare di avifauna selvatica appartenente agli ordini dei Passeriformi, Ciconiformi, Caradriformi, Falconiformi e Strigiformi anche nell'ambito di altri piani di sorveglianza. Ogni animale trovato morto sul territorio o deceduto presso i centri di recupero dell'avifauna selvatica, sarà pertanto conferito alla sede IZS PLVA competente sul territorio per le indagini necroscopiche e virologiche per la ricerca dei virus West Nile/Usutu (RT-PCR su organi target), sfruttando il già presente Piano di sorveglianza sulla fauna selvatica in Regione Piemonte (sorveglianza passiva).

Negli ultimi anni, la sorveglianza sull'avifauna stanziale è stata particolarmente problematica nel territorio regionale, a causa del mancato raggiungimento dell'obiettivo numerico per difficoltà operative legate alle modalità ed ai tempi di effettuazione da parte degli Enti provinciali preposti all'attività di contenimento dei corvidi. Saranno pertanto predisposte misure di sorveglianza rafforzata, dando priorità alla sorveglianza entomologica.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviaria

Il Programma di Sorveglianza per l'influenza aviaria- 2024, adottato con Decreto Ministeriale del 30 maggio 2023, prevede attività di sorveglianza su pollame domestico e su volatili selvatici.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

La sorveglianza attiva è preponderante negli allevamenti della Provincia di Cuneo (unica provincia piemontese classificata ad alto rischio di introduzione e diffusione), oltre alla sorveglianza passiva.
Nelle altre province piemontesi, classificate a basso rischio, parallelamente all'attività di sorveglianza attiva su svezzatori/commercianti e all'attività di sorveglianza passiva, è stato disposto da alcuni anni un piano integrativo regionale di sorveglianza attiva sulle principali specie/categorie avicole; i prelievi sono per lo più legati allo spostamento degli animali.
Per quanto riguarda il controllo dell'applicazione delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli (D.M. 30/05/2023), verranno fornite, a breve, ulteriori indicazioni più specifiche con apposita nota regionale.
Si rimanda ad un documento regionale di dettaglio anche per la disciplina della visita ante mortem in allevamento avicolo, che subirà importanti variazioni.

Salmonellosi

Proseguono le attività previste dal Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi negli avicoli 2022-2024.
Come di consueto, occorre porre particolare attenzione ai riscontri di positività (sia per salmonelle rilevanti sia per salmonelle non rilevanti), ricorrendo ad approfondimenti ed indagini soprattutto in caso di recidive.

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2024 prosegue il controllo semestrale degli allevamenti cunicoli che inviano i propri animali a macellazione in autocertificazione secondo le indicazioni regionali del 2014.
Detto controllo è finalizzato a verificare:

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

Regolarmente vengono inserite nell'applicativo ARVET le nuove ispezioni (requisiti minimi) per l'autorizzazione all'invio dei capi al macello in autocertificazione per quegli allevamenti che hanno controllo favorevole.
Per favorire una maggiore integrazione e collaborazione tra le varie aree della veterinaria, alcuni dei controlli sopraccitati dovranno essere condotti come attività integrata Aree A-C.

Malattie negli allevamenti ittici

Piani di eradicazione e controllo nel settore ittico

In applicazione del D.Lgs 134/2022, al fine di una corretta ed uniforme applicazione delle nuove norme su tutto il territorio regionale, le linee guida regionali emanate nel 2014 (nota prot. n. 10132/DB2017 del 09/5/14) saranno modificate per il rilascio del riconoscimento delle imprese e degli stabilimenti di lavorazione. I Servizi Veterinari hanno aggiornato la Banca Dati Nazionale dell'Acquacoltura e inserito le categorie sanitarie, per le malattie previste dal D.Lgs 136/2022, di ogni allevamento in precedenza registrato. Le attività nel settore riguardano:

- il rilascio del riconoscimento e registrazione previsto dal D.Lgs 134/2022 per le aziende ittiche e gli stabilimenti di lavorazione, nonché la sola registrazione degli impianti di pesca sportiva;
- l'acquisizione dell'autocertificazione dell'entità limitata della produzione da parte dei titolari degli impianti ittici che possono fruire della deroga dall'obbligo di riconoscimento;
- la verifica 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;
- l'effettuazione dei controlli ufficiali previsti dal D.Lgs 136/2022 presso le aziende riconosciute ai sensi dello stesso ed esecuzione dei controlli diagnostici previsti presso gli impianti riconosciuti ed in corso di riconoscimento. I controlli ufficiali comprendono la verifica dei requisiti igienico sanitari di base, del rispetto degli obblighi previsti (registrazioni, aggiornamento BDN, segnalazione dei casi

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

di mortalità) delle condizioni di benessere della popolazione ittica e del corretto utilizzo del farmaco: gli esiti, verbalizzati su apposita check- list, vengono registrati in ARVET nell'ambito dei controlli di sicurezza alimentare. È inoltre confermata l'effettuazione degli accertamenti diagnostici per setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI), eseguiti in regime di sorveglianza presso gli impianti ittici regionali per l'ottenimento e mantenimento della Categoria;

- il costante aggiornamento, con inserimento nella banca dati nazionale dell'acquacoltura, delle qualifiche sanitarie attribuite alle aziende, compreso lo status per il virus erpetico della carpa.

Nel 2018 è stato diagnosticato in un allevamento amatoriale non collegato alle acque superficiali il primo caso piemontese, in provincia di Torino, di Herpesvirus della carpa Koi.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo 2024 è il controllo e l'eradicazione delle malattie denunciabili del settore ittico e la verifica della sussistenza dei requisiti di sicurezza alimentare, secondo le modalità stabilite dalle disposizioni nazionali e regionali (Linee guida nazionali nota prot. n. 11525-10/5/2016 e istruzioni applicative regionali nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16).

Sono tutt'ora in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione UE 2015/1554 della Commissione dell'11/09/15 "recante modalità di applicazione della Direttiva 2006/88/CE per quanto riguarda le prescrizioni in materia di sorveglianza e di metodi diagnostici", che sostituiscono ed integrano la Decisione 2001/183/CE. I programmi di controllo e sorveglianza si continuano ad applicare salvo variazioni previste dal Reg.UE 2016/429 e relativi decreti attuativi.

Malattie nel settore apistico

In base all'art. 6 (*notifica e comunicazione delle malattie alla autorità competente*) del D.Lgs 5/08/2022, n. 136, in Italia è obbligatoria la notifica al Servizio Veterinario ASL del sospetto della presenza di malattie elencate di cui al Reg.UE 2016/429 e relativi Regolamenti delegati e di esecuzione.

In base all'art. 9 paragrafo 1, lettere d) ed e) del Reg.UE 2016/429 e del Regolamento di esecuzione (UE) n. 2018/1882, relativo all'applicazione di determinate norme di prevenzione e controllo delle malattie alle categorie di malattie elencate, che stabilisce un elenco di specie e gruppi di specie che comportano un notevole rischio di diffusione, per la specie *Apis* sono elencate le seguenti malattie con la relativa categorizzazione:

- Infestazione da *Varroa* spp. (varroasi) CAT. C+D+E;
- Infestazione da piccolo coleottero dell'alvare (*Aethina tumida*) CAT. D+E;
- Peste americana CAT. D+E;
- l'infestazione da *Tropilaelaps* spp. CAT. D+E.

In definitiva per queste malattie delle api vi è necessità dell'attuazione di misure necessarie per evitarne la diffusione (CAT D) e la necessità di sorveglianza (CAT E) all'interno dell'Unione Europea. Per queste malattie è quindi necessaria la notifica al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio del sospetto, che provvede a mettere in atto tutte le misure per confermare o meno la presenza della malattia e provvedimenti conseguenti.

In Italia sono attualmente attivi due Piani di sorveglianza per l'infestazione da *Varroa* spp. (Piano Regionale in base all'art 13, punto 8, del D.Lgs 5/08/2022, n. 136 e per *Aethina tumida* (Piano Nazionale del M.S.) sotto descritti. Per le altre due malattie (peste americana da *Paenibacillus larvae* e l'infestazione da *Tropilaelaps* spp) in base all'art. 13, punto 7, del D.Lgs 5/08/2022, n. 136 il Ministero della Salute, con proprio decreto può adottare piani di sorveglianza dedicati.

Piano di sorveglianza sulla presenza di *Aethina tumida*

Il Ministero della Salute, considerato il persistere della presenza di *Aethina tumida* nel territorio della regione Calabria, ripropone ogni anno un piano di sorveglianza nazionale, che in Piemonte, considerato territorio a basso rischio, consiste in:

- un controllo clinico condotto su apiari stanziali individuati con criteri random;
- un controllo clinico di apiari basato sull'analisi del rischio;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- controllo negli impianti di smielatura.

La regione, con il supporto dell'O.E. dell'IZS-PLVA, entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmetterà al Ministero della Salute ed al Centro di referenza Nazionale i dati della sorveglianza effettuata.

Per il 2023 per il controllo clinico su apiari individuati con criterio random sono stati individuati controlli su 22 apiari, mentre al momento della stesura del presente documento (2024) non è ancora uscito il piano.

Piano regionale di controllo della *Varroa destructor*

Con D.D. n. 212 del 27/03/2017 e s.m.i. è stato approvato il "Piano regionale di controllo della *Varroa destructor",* finalizzato all'adozione da parte di tutti gli apicoltori operanti nel territorio regionale di un piano organico per il controllo di questa importante parassitosi da diversi anni endemica in Europa. Il Piano viene proposto ogni anno, entro il mese di aprile, con alcune modifiche degli allegati (ad esempio integrando la lista delle specialità medicinali autorizzate in Italia) e con il rafforzamento dei seguenti obiettivi strategici:

- esecuzione obbligatoria nel 2023, in tutti gli apiari piemontesi, di almeno due trattamenti anti-varroa, da effettuarsi il primo nel periodo primaverile-estivo e il secondo nel periodo invernale;
- l'adozione di un criterio per quanto possibile di contemporaneità, in relazione alle tempistiche e a territori sottoposti a trattamento, al fine di ridurre al minimo i fenomeni di reinfestazione;
- pianificazione ed esecuzione, da parte dei Servizi veterinari ASL, dei controlli finalizzati alla verifica di attuazione del Piano;
- azioni mirate ad un forte coordinamento di tutti gli attori coinvolti nel settore siano essi apicoltori, tecnici e veterinari aziendali, personale delle loro organizzazioni professionali;
- degli enti di ricerca in campo apistico e del centro di referenza regionale presso la sede di Asti dell'IZS-PLV.

Per il 2024 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

Di ogni attività apistica individuata occorre controllare almeno un apiario, scegliendo quello presente sul territorio dell'ASL e numericamente più consistente in numero di alveari. Tra gli apiari da controllare è opportuno comprendere anche quelli appartenenti ad attività apistiche extra ASL, sia piemontesi che extraregionali, se presenti nel territorio.

I controlli devono concludersi entro il 1° ottobre di ogni anno ed il report dei controlli effettuati deve essere trasmesso alla Direzione Sanità della Regione Piemonte, Settore Prevenzione e Veterinaria entro il 30 ottobre.

Sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffusive degli animali

(Programma D6 - DPCM Nuovi LEA)

La sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive viene eseguita attraverso una stretta collaborazione tra i laboratori dell'IZSPLV e le AASSLL con il coordinamento del Settore Prevenzione e Veterinaria regionale, che prevede:

- Esecuzione dei campionamenti previsti dai piani attivi sul territorio;
- notifica del sospetto/conferma di malattia e, se richiesto, apertura del focolaio nell'applicativo SIMAN in caso di positività;
- esecuzione dell'indagine epidemiologica e inserimento, se richiesto, nell'applicativo SIMAN;
- produzione di report periodici;
- verifica dei livelli di biosicurezza e della sanità animale mediante attività di controllo ufficiale;
- aggiornamento delle qualifiche con alimentazione del portale Vetinfo (SANAN).

Le informazioni contenute in ARVET e in BDN relative agli allevamenti attivi ed agli interventi realizzati, devono essere periodicamente verificate, in particolare:

- informazioni anagrafiche e tipologie produttiva delle aziende zootecniche, compresa la pratica di alpeggio;
- la funzione scadenziario per i programmi di eradicazione e controllo della Tubercolosi bovina, Brucellosi bovina e ovicaprina, Leucosi Bovina Enzootica, Rinotracheite infettiva bovina,

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Bluetongue, Paratubercolosi, Malattia di Aujeszky, Peste Suina Classica, Trichinella, Malattie degli ittici, Influenza aviare, salmonellosi, WND, AIE.

- le 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;
  - benessere;
  - farmacosorveglianza;
  - trasporto;
  - alimentazione animale;
  - igiene e produzione del latte;
  - riproduzione animale.

Predisposizione di sistemi di risposta ad emergenze epidemiche delle popolazioni animali

(Programma D7 - DPCM Nuovi LEA)

Il Piano nazionale della prevenzione (PNP) 2020-2025, adottato il 06/08/2020 con Intesa in Conferenza Stato-Regioni, e recepito dalla Regione Piemonte con Deliberazione della Giunta regionale n. 12-2524 dell'11/12/2020, riporta la necessità di considerare la salute attraverso un approccio "One Health". La recente esperienza della pandemia da SARS-CoV-2 ha infatti rimarcato come uomo, animali e ambiente siano fortemente connessi e come gli agenti infettivi possano impattare sulla sostenibilità dei sistemi sanitari. Secondo il PNP, sono più di 200 le malattie classificabili come "zoonosi" e circa il 75% delle malattie emergenti e riemergenti in Europa negli ultimi 10 anni è stato trasmesso da animali o da prodotti di origine animale. Il piano prevede l'individuazione del personale e delle risorse necessari, delle competenze e responsabilità, e delle procedure di intervento e di coordinamento sinergico dei diversi Servizi ed Enti responsabili della tutela della salute pubblica, al fine di migliorare la capacità del sistema sanitario di rispondere a un eventuale situazione di crisi, nonché a proseguire l'impegno nei programmi di prevenzione delle malattie infettive, avviandone di nuovi se opportuno, garantendone applicabilità e sostenibilità.

Anche le malattie animali non soggette al salto di specie possono talvolta diventare un'emergenza sanitaria a causa della loro alta diffusibilità, a cui può seguire un impatto socio-economico devastante. Il lavoro svolto negli allevamenti nel corso delle emergenze epidemiche deve avere pertanto un approccio multidisciplinare.

In ambito veterinario, le procedure tecniche relative alle emergenze a carattere infettivo sono pertanto previste sia dal PNP/PRP per la gestione delle emergenze di tipo epidemico, che dai manuali operativi relativi alle specifiche malattie di specie (afta, pesti, influenza). La Regione Piemonte, con D.D. n. 950 del 27/12/2018, "Approvazione del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico" si è dotata di un proprio Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico, documento che rimanda all'analogo Piano nazionale, declinandolo a livello regionale per quanto attiene ad alcune peculiarità territoriali, come ad esempio il ruolo dei Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV), istituiti dalla Regione Piemonte con Delibera del Consiglio n. 599-12343 dell'8 /10/1987.

Nello specifico, i Servizi Veterinari delle ASL e gli operatori dei PMPPV intervengono in fase di emergenza (focolaio), coordinati dall'Unità di Crisi Locale (UCL) e regionale (UCR):

- allestendo una stazione di disinfezione nei pressi dell'ingresso della azienda (zona filtro);
- acquisendo gli elementi per programmare l'estinzione del possibile focolaio che verranno utilizzati per predisporre: il piano di azione per lo spopolamento e bonifica dell'allevamento infetto con una stima approssimativa delle risorse necessarie, una base logistica all'interno dell'allevamento ed il censimento dei materiali da distruggere.

Alla fase di preparazione segue quella di intervento vero e proprio in allevamento, in cui gli operatori e i mezzi PMPPV intervengono nelle operazioni di depopolamento, distruzione delle carcasse, rimozione, distruzione del materiale non bonificabile e disinfezione, supportati dal personale delle ASL.

Oltre alle attività di carattere logistico-operativo di cui sopra, ai PMPPV è affidato, di concerto con il Settore Prevenzione e Veterinaria, il coordinamento con le strutture e le funzioni della Protezione Civile per la

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

predisposizione ed elaborazione dei piani locali di intervento su emergenze non epidemiche che prevedano il coinvolgimento dei Servizi Veterinari.
Nell'ambito dell'attività vengono inoltre periodicamente predisposti programmi di formazione sulle emergenze epidemiche, anche tramite l'organizzazione di eventi esercitativi e simulazioni su campo, sulla base di una valutazione del rischio e di scenari possibili.

Presidi multizonali di profilassi e polizia veterinaria (PMPPV)

Di seguito l'elenco delle prestazioni rese dai PMPPV per conto della Direzione Sanità della Regione Piemonte per il 2024. Tali attività vengono erogate direttamente o svolte a supporto e/o congiuntamente ai Servizi Veterinari delle ASL.

Sanità animale - attività in regime ordinario

- Attività di contrasto nei confronti della PSA: pianificazione, coordinamento e verifica piano di ricerca delle carcasse dei cinghiali in zona di restrizione e aree limitrofe. Se necessario, intervento di prima istanza per contenimento / estinzione di focolaio mediante spopolamento degli animali detenuti.
- Supporto, pianificazione ed esecuzione dell'abbattimento e di tutte le operazioni ad esse correlate, anche al di fuori di focolai epidemici ed in tutti i casi previsti e richiesti dalle AACC.
- Coordinamento dei gruppi operativi territoriali (G.O.T.) istituiti ai sensi dell'O.M. 5/2023 del Commissario straordinario PSA e ss.mm.ii.
- Esecuzione e supporto ai Piani di Sorveglianza regionali per BRC, LBE e IBR con programmazione dell'attività di prelievo su matrice latte eseguite presso gli stabilimenti che rientrano nel campione programmato.
- Supporto territoriale per il servizio di pronta disponibilità.
- Gestione dei marchi auricolari e altri identificativi specifici per taluni piani di controllo / eradicazione (i.e. Scrapie).
- Gestione pratiche autorizzative per la movimentazione regionale delle greggi vaganti: aggiornamento delle procedure alla luce della recente abrogazione del DPR 320/1954.
- Esecuzione di attività diverse nell'ambito delle misure di profilassi antirabbica (es. supporto alla cattura dei cani vaganti con gabbie trappola nei casi di particolare complessità).
- Supporto ai Servizi Veterinari delle ASL e delle altre strutture dipartimentali per interventi ordinari e/o straordinari in tema di sanità animale qualora richiesto (es. profilassi BRC ovicaprina con contenzione delle greggi e con l'ausilio di transenne, invio di personale tecnico/eradicazione focolai di scrapie/vigilanza su alpeggi, trasporti animali, canili, gattili, stalle di sosta, colonie feline).
- Disinfezione e certificazione di automezzi destinati al trasporto di animali già puliti e lavati.
- Interventi di disinfezione in allevamento in caso di focolai di malattie infettive degli animali.
- Trasporto di animali vivi (piccoli animali) per motivi di sanità o interesse pubblico.
- Trasporto delle spoglie animali d'allevamento per accertamenti diagnostici presso IZS e/ Università.

Sicurezza alimentare – attività in regime ordinario

- Supporto ai servizi veterinari delle ASL per il controllo dei requisiti igienici del latte alla stalla (bovino ed ovicaprino), ex reg.CE 853/04 e D.M. 185/91.
- Supporto ai Servizi Veterinari delle ASL e delle altre strutture dipartimentali per interventi ordinari e/o straordinari in tema di sicurezza alimentare qualora richiesto (es. supporto in attività di PG, trasporto di campioni, etc.).
- Copertura del nodo regionale per le allerta alimentari. Reperibilità in orari serali, notturni e festivi (livello regionale) nell'ambito del Sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF/riferimento reg.CE 178/2002).

Emergenze epidemiche e non epidemiche

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- Interventi in focolai di malattie infettive e diffusive che comportano l'abbattimento obbligatorio di animali, la distruzione delle relative spoglie e di materiali e scorte presenti in allevamento. Fermo restando l'impegno per la lotta nei confronti della PSA, si richiama particolarmente in questo contesto l'Influenza Aviare per via della attuale situazione epidemiologica che costituisce una minaccia al patrimonio zootecnico e per gli aspetti zoonosici della malattia.
- Interventi in situazioni emergenziali di carattere non epidemico per gli aspetti inerenti agli animali vivi, gli animali morti, la sicurezza alimentare con la versatilità operativa che si rende necessaria di volta in volta (es. disastri naturali).

Varie

- Supporto ai servizi veterinari delle ASL per l'attuazione del "Piano Regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica".
- Raccolta e trasporto delle carcasse di animali selvatici su richiesta delle ASL.

Attività formativa

- Corso di formazione per addetti alla cattura e custodia dei cani vaganti (LR 34/1993 e DPGR 4359/93).

Referenze specifiche

Al fine di sfruttare al meglio le risorse disponibili, viste le caratteristiche del contesto territoriale di riferimento e tenuto conto delle competenze consolidate, sono definite le seguenti referenze specifiche per ogni PMPPV Regionale.

PMPPV	Referenze specifiche
PMPPV AL	SPORTELLO ANIMALI D'AFFEZIONE.
PMPPV CN	PIANI DI ABBATTIMENTO IN CASO DI FOCOLAI DI MALATTIE INFETTIVE O ALTRO.
PMPPV NO	PIANO SELVATICI – COORDINAMENTO E VERIFICA ATTUAZIONE.
PMPPV TO	ANIMALI SINANTROPI – PROBLEMI CORRELATI. DEPOSITO E TRANSITO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE DI CAT.1 AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1069/2009 (numero di riconoscimento ABP1057COLL1).

Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

(Programma D12 - DPCM Nuovi LEA)

L'obiettivo del Piano regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica, revisionato e approvato con D.D. n. 1463 del 25/11/2020, è quello di garantire il monitoraggio dello stato sanitario delle popolazioni selvatiche del territorio regionale nonché evidenziare rapidamente l'insorgenza di mortalità e morbilità anomale tra la fauna selvatica.

L'elenco delle malattie oggetto del piano è revisionato annualmente mediante un processo di prioritizzazione in termini di normativa vigente, salute pubblica, sanità animale, applicabilità e conservazione delle specie selvatiche. Per il 2023 le patologie considerate prioritarie ai fini del piano sono: Rabbia e Lyssavirus, Tubercolosi, Brucellosi, Peste Suina Africana, Malattia di Aujeszky, Trichinellosi, Salmonellosi, Echinococcosi, Influenza aviaria, West Nile Fever e malattia di Newcastle.

Le attività di campionamento vengono differenziate sulla base della tipologia di sorveglianza, ovvero ATTIVA e PASSIVA; la prima si basa su campioni derivanti dalla attività venatoria attraverso una collaborazione con i cacciatori e il personale dei Comprensori Alpini e Ambiti Territoriali di Caccia oltre che su animali abbattuti durante le attività di controllo numerico o catturati per fini scientifici. Al fine di garantire una maggiore rappresentatività del campionamento tale attività è stata estesa anche alle carcasse di selvaggina cacciata afferenti ai Centri di lavorazione selvaggina presenti sul territorio con la collaborazione dell'area B - Igiene della produzione di alimenti di origine animale.

Le patologie oggetto di indagine in sorveglianza ATTIVA sono: Rabbia nelle volpi, Tubercolosi e Brucellosi negli ungulati e Malattia di Aujeszky nei cinghiali. Per ogni malattia vengono stabilite le numerosità

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

campionarie secondo dati di consistenza delle popolazioni selvatiche e di prevalenza attesa. Ogni singola ASL Piemontese deve quindi provvedere al campionamento regionale per la propria quota.

Il campione per essere ritenuto idoneo deve rispettare le indicazioni di prelievo specifiche per l'agente patogeno indagato e la specie:

- ***TUBERCOLOSI BOVINA***: linfonodi retrofaringei per CINGHIALE; polmone e/o linfonodi mediastinici per CERVO-CAPRIOLO-CAMOSCIO;
- ***MALATTIA DI AUJESZKY***: siero *OPPURE* coagulo;
- ***BRUCELLOSI***: milza + polmone *OPPURE* milza + siero *OPPURE* milza + coagulo;
- ***RABBIA***: testa o carcassa di volpe.

Il monitoraggio sanitario della selvaggina cacciata è affiancato dalla sorveglianza PASSIVA che si basa invece sul recupero, con la collaborazione dei PMPPV e dei CRAS, e invio presso i laboratori dell'IZSPLV di animali rinvenuti morti, abbattuti con sintomi o di campioni prelevati da animali sintomatici. Per questi campioni il set diagnostico riservato alla sorveglianza attiva viene integrato dalla ricerca di Influenza aviaria, West Nile Disease e Malattia di Newcastle per l'avifauna, Trichinellosi per carnivori e cinghiali, Salmonellosi in tutte le specie, Echinococcosi nei carnivori, Peste Suina Africana e Classica nei cinghiali e *Lyssavirus* nei chirotteri.

Infine, il set diagnostico viene integrato da altre indagini ritenute opportune sulla base delle osservazioni anatomopatologiche, con una applicabilità basata sui seguenti criteri valutativi:

A. **INDAGINE PRIORITARIA** poiché la malattia è prevista dal piano;
B. **DEFINIZIONE CAUSA MORTE** indagine aggiunta sulla base delle lesioni anatomopatologiche presenti al fine di stabilire la causa della morte;
C. **INDAGINE DI INTERESSE SCIENTIFICO** per motivi epidemiologici (es. circolazione accertata sul territorio);
D. **MOTIVI DI SANITÀ PUBBLICA/ANIMALE** per la tutela dei portatori di interesse (CRAS, cacciatori, etc.) e della zootecnica (allevamenti estensivi), anche se di scarsa rilevanza per la fauna selvatica.

Per le patologie incluse nel piano regionale e per le quali esiste uno specifico Piano Nazionale di sorveglianza (Influenza aviaria, West Nile Fever, Peste Suina Africana) i dati derivanti dal monitoraggio sono convogliati nei flussi informativi stabiliti a livello istituzionale, incluso il CERMAS.

Per l'influenza aviaria, in seguito all'ultimo Dispositivo della Direzione Generale Della Sanità Animale e Dei Farmaci Veterinari recante misure di controllo e sorveglianza per prevenire l'introduzione e la diffusione dell'influenza aviaria sono state avviate attività supplementari di campionamento presso CRAS e zone attrattive (es. discariche) su specie target.

Per quanto riguarda la ricerca di *Trichinella* spp., questa viene condotta solo sui campioni recuperati in sorveglianza passiva poiché sulla selvaggina cacciata, così come previsto dalla normativa vigente, è previsto un flusso *ad hoc* per la ricerca di larve su tutti i capi abbattuti a prescindere dal loro destino.

Per ogni singola malattia sono state predisposte delle specifiche schede con indicazione delle specie target, il tipo di sorveglianza applicabile, la definizione di caso sospetto e confermato, le matrici biologiche richieste, i test diagnostici applicati, la numerosità campionaria (se ATTIVA) e le misure di mitigazione (MM) in caso di riscontro di positività. La natura delle MM è in funzione delle caratteristiche della patologia e della sua pericolosità per l'uomo, il patrimonio zootecnico o la conservazione della biodiversità.

A seconda dei casi sono previste l'attivazione di specifiche misure di emergenza previste dalle norme vigenti, l'intensificazione delle misure di biosicurezza o della sorveglianza clinico-diagnostica presso gli allevamenti a rischio, sorveglianza mirata basata sul rischio sulle popolazioni selvatiche, valutazione di eventuali restrizioni alle attività di alpeggio, attività di informazione presso la popolazione, gli Ordini professionali e gli allevatori.

Infine, è previsto il costante aggiornamento del CERMAS dell'IZS-PLV su qualunque variazione o modifica del piano oltre che la richiesta di un supporto tecnico-scientifico per supporti formativi riguardanti sia la sanità animale sia l'igiene della selvaggina, in particolare per la formazione dei cacciatori.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Gestione istanze registrazione/riconoscimento stabilimenti

La gestione delle istanze di riconoscimento e le notifiche di registrazione degli stabilimenti soggetti al Reg.CE 1069/2009 continuano ad essere effettuate in parte dai Servizi ASL di Area C ed in parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria (secondo le procedure consolidate, previste dalle indicazioni regionali di cui alla nota prot. 17437/DB/2002 del 22/06/2011).

Gestione dell'anagrafe degli stabilimenti del settore sottoprodotti

La gestione dell'anagrafe completa degli stabilimenti del settore sottoprodotti è effettuata direttamente a livello regionale da parte dal Settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Inoltre, a livello locale, i Servizi ASL gestiscono l'anagrafica degli stabilimenti su cui sono territorialmente competenti, per il tramite del sistema informativo Vetalimenti.

Controllo ufficiale

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 sugli impianti produttori di alimenti ed affidate al 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 e la colorazione del MSR presso i macelli;
- le modalità di raccolta e conservazione dei sottoprodotti di origine animale in attesa del loro smaltimento;
- la verifica delle modalità di smaltimento dei sottoprodotti, in rapporto alla tipologia di esercizio e alla quantità teorica di materiale generato;
- 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 01/07/2004).

Inoltre, con riferimento alla mail del 13/06/2023, inviata ai Servizi Area B delle ASL piemontesi, si richiede di intensificare i controlli per l'eventuale presenza di plastiche e/o altri materiali indesiderati nei materiali di cat. 3 generati nei luoghi di loro produzione (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, che viene conferito agli stabilimenti di trasformazione riconosciuti ai sensi del Reg. CE/1069/2009.

Tale problematica era già stata portata all'attenzione di codesti Servizi alcuni anni orsono, anche con la trasmissione della nota ministeriale prot. 0070597 del 23/12/2019.

Come noto, la presenza di materiale estraneo nei sottoprodotti è difficilmente controllabile direttamente al punto di scarico negli stabilimenti di trasformazione che ricevono il materiale raccolto di categoria 3.

Seppur con qualche miglioramento, il persistere di questo problema evidenzia una scarsa sensibilità ed un insufficiente sistema di controllo da parte degli OSA nei diversi livelli di produzione dei sottoprodotti (a partire dai macelli, fino ai singoli punti vendita al dettaglio).

Pertanto, si invitano i Servizi a promuovere nuovamente la corretta informazione sulla gestione dei SOA nei confronti di tutti gli operatori del settore alimentare (spiegando chiaramente che i contenitori del materiale

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

di cat. 3 non sono un ricettacolo di rifiuti, in cui si possono gettare corpi estranei, e che la destinazione finale è rappresentata prevalentemente dal petfood), nonché ad intensificare l'attività di vigilanza, su questo particolare aspetto, durante lo svolgimento dei programmati controlli ufficiali.
A tal fine, si invitano gli operatori veterinari ed i tecnici della prevenzione, durante le ispezioni e gli audit previste dal PAISA, ad effettuare regolarmente il controllo della gestione dei sottoprodotti, prestando particolare attenzione all'eventuale presenza di materiali estranei nei contenitori di cat. 3.
Di tale controllo potrà essere fatta specifica menzione nel verbale ex art. 13 (es. "Sottoprodotti di cat. 3: controllo presenza materiali estranei: tutto regolare" oppure: "rilevata la presenza di .....").
A seguito di un primo riscontro, potrà seguire una imposizione, l'eventuale diffida e, in caso di successiva reiterazione, l'applicazione della sanzione pecuniaria prevista all'art. 4, comma 1 del D.Lgs 186/2012.

Controlli in fase di trasporto dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.
Rilascio autorizzazioni trasporto e controllo automezzi.
Ogni impresa riconosciuta o registrata (anche ai sensi di altre normative) che effettua il trasporto di sottoprodotti di origine animale o di prodotti derivati, è tenuta a comunicare direttamente all'ASL territorialmente competente sullo stabilimento (utilizzando l'Allegato T), ogni proprio veicolo o contenitore (riutilizzabile), usato per il trasporto di tali prodotti, contestualmente alla prima registrazione o riconoscimento.
La comunicazione deve essere presentata in duplice copia, di cui:

- una copia viene trattenuta dall'ASL;
- una copia, riportante data e protocollo di ricevimento dell'ASL, viene trattenuta dall'operatore e deve essere conservata sull'automezzo, ai fini della dimostrazione agli organi di controllo dell'avvenuta comunicazione.

Successivamente alla prima registrazione o riconoscimento, l'impresa è tenuta a comunicare l'acquisto o la cessazione di ogni automezzo o contenitore riutilizzabile.
Gli automezzi verranno controllati, a campione, presso gli stabilimenti riconosciuti/registrati ai sensi del Reg.CE 1069/2009 ovvero presso qualsiasi altro impianto che genera sottoprodotti pur essendo riconosciuto/registrato ai sensi dei Regg.CE 852-853/2004.

Il recente audit ministeriale, subito dalla Regione Piemonte sulla filiera del petfood, ha tra le altre cose evidenziato alcune non conformità evidenziabili nei documenti di trasporto dei SOA e dei prodotti derivati.
In particolare, è stato evidenziato che in molti casi il DDT semplificato (Allegato 3 alle vigenti Linee guida nazionali sull'applicazione del Reg. CE/1069/2009), utilizzato normalmente per il trasporto nazionale dei SOA e dei prodotti derivati, presenta delle carenze di compilazione, tra cui, a titolo di esempio non esaustivo:

- non sempre sono indicati gli "approval number" o n° CE dello speditore, del trasportatore e del destinatario (che, invece, devono sempre essere riportati, tranne nei casi in cui lo speditore sia un esercizio registrato ex Reg. 852/2004)
- non sempre è crocettata la temperatura di trasporto (tra le tre opzioni indicate)
- non sempre è indicata la "specie animale" (nel caso vengano trasportate insieme specie diverse, come nel caso dei SOA ritirati dalle macellerie, bisogna scrivere: "multispecie").

In sostanza, il DDT deve riportare tutte le voci di cui al sopra menzionato Allegato 3, con particolare attenzione ai tre esempi sopra riportati.
Si invitano pertanto, tutti i Servizi Veterinari, a vigilare in tal senso ed a sensibilizzare gli operatori sulla corretta e completa compilazione dei DDT dei SOA e dei prodotti derivati.

Controlli in fase di deposito, trasformazione, utilizzo o smaltimento dei sottoprodotti di origine animale e dei prodotti derivati.
Uno degli obiettivi principali in materia di organizzazione dei controlli ufficiali, è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

indiretti. L'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

Al fine di una pianificazione efficace dei controlli ufficiali, si conferma come necessaria una classificazione in base al rischio degli operatori, stabilimenti ed impianti presenti sul territorio regionale (riconosciuti e registrati ai sensi del Reg.CE 1069/2009) in funzione delle diverse di tipologie di attività svolte con l'obiettivo di:

- 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.

Tali principi sono applicabili a gran parte degli operatori, stabilimenti ed impianti che operano nel campo di applicazione del Reg.CE 1069/2009, mentre per alcune specifiche tipologie di attività non si ritiene necessario procedere alla classificazione del rischio, in quanto difficilmente riconducibili ai criteri a tal fine individuati. Rientrano in questa fattispecie gli "Utilizzatori per impieghi speciali nei mangimi" e gli "Utilizzatori ai fini diagnostici, didattici e di ricerca" raggruppati sotto il nome di "Utilizzatori registrati di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici ai sensi degli art. 17(1), 18(1) e 18(2) del Reg.CE 1069/2009, che sono registrati ai sensi dell'art. 23 del Reg.CE 1069/2009". Inoltre, sono esenti da classificazione gli stabilimenti e gli impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi e gli altri operatori registrati ex art. 23 del Reg.CE 1069/2009.

Ciò premesso si ribadiscono i criteri necessari a classificare operatori, stabilimenti ed impianti registrati e riconosciuti ai sensi del Reg.CE 1069/2009, in base al rischio effettivo connesso all'attività produttiva.

Gli stabilimenti devono essere classificati in almeno tre categorie di rischio. A titolo di esempio, nel modo seguente:

- rischio elevato;
- rischio medio;
- rischio basso.

Negli impianti e stabilimenti riconosciuti per lo svolgimento di più attività ai sensi del Reg.CE 1069/2009, il profilo di rischio dovrà, in linea di massima, essere calcolato una sola volta, attribuendo il valore di rischio maggiore; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati).

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi. Essa dovrà pertanto essere condotta attraverso:

- l'effettuazione di un sopralluogo nell'impianto;
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale all'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Ai fini della classificazione in base al rischio, il sopralluogo sarà volto ad accertare:

- le condizioni strutturali e di manutenzione;
- la tipologia di materiali in entrata/uscita;
- il piano di autocontrollo ed il sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).

Andrà inoltre presa in considerazione tutta la documentazione ufficiale relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione:

- atto di rilascio del riconoscimento;
- verbali e check-list dei sopralluoghi effettuati;
- prescrizioni, sanzioni ed altri provvedimenti adottati in via ufficiale;
- risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;
- documenti commerciali per quanto riguarda il mercato servito e l'entità di lavorazione.

La classificazione del livello di rischio di ogni singolo stabilimento potrà inoltre essere modificata (sia in senso negativo sia in positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:

- rilevanti modifiche delle strutture e della tipologia produttiva;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo;
- non conformità evidenziate nel corso della normale attività di controllo ufficiale;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere periodicamente ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento. In ogni caso, si riconferma, lo strumento utilizzato finora per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio (foglio di calcolo in formato 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:

Classe di rischio	rischio basso	rischio medio	rischio alto
Valore	< 30	da 30 a <45	da 45

Ai fini della classificazione del rischio degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 1069/2009 si deve utilizzare lo schema della Tabella B dell'Allegato 2 alle "Linee Guida per il controllo ufficiale Regg.CE 882/2004 e 854/2004" del 10/11/2016, con i relativi criteri di valutazione.
Si evidenzia ai Servizi che il foglio elettronico informatizzato, utilizzato per la classificazione del rischio degli stabilimenti SOA, presente sul sistema informativo Vetalimenti Piemonte dovrà essere a breve rivalutato a livello ministeriale ed interregionale, per aggiornarlo alla continua evoluzione del settore sottoprodotti.
Il recente audit ministeriale ha evidenziato alcune criticità che è necessario risolvere in attesa della suddetta revisione nazionale del foglio elettronico (che deriva da quanto riportato nell'Intesa Stato-Regioni n. 212 CSR del 10/11/2016).
Verrà pertanto richiesta una variazione temporanea della Scheda di valutazione rischio 1069 presente nel sistema informativo Vetalimenti Piemonte.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Reg.CE 1069/2009

A seguito dell'ultima ispezione FVO in Italia è stata rilevata una carenza di controllo ufficiale in alcune tipologie di attività registrate ai sensi del Reg.CE 1069/2009. In particolare, gli ispettori comunitari hanno evidenziato uno scarso numero di controlli sulle attività di "commerciante/intermediario" e di "trasportatore conto terzi", sia di sottoprodotti sia di prodotti derivati. Si richiede, pertanto, una particolare attenzione a questi ambiti, anche in fase di programmazione annuale dell'attività di controllo.
Inoltre, permane la necessità di prestare una particolare attenzione ai molti impianti di biogas di recente attivazione, nonché alle aziende agricole che allevano animali produttori di alimenti, che detengono ed utilizzano fertilizzati organici/ammendanti contenenti SOA.
La programmazione dei controlli PRISA stabilisce le frequenze minime dei controlli ufficiali in relazione alle categorie di rischio dei singoli stabilimenti, in conformità alle frequenze previste nell'Allegato 5 delle "Linee Guida per il controllo ufficiale Regg.CE 882/2004 e 854/2004" del 10/11/2016.
Il Verbale ispettivo, il verbale Audit e la scheda "Non conformità Reg.CE 1069/2009" in uso continuano ad essere le medesime allegate al PRISA 2016.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

BENESSERE DEGLI ANIMALI

(Programma D4 - DPCM Nuovi LEA)

La Commissione europea ha, come priorità per i prossimi anni, l'obiettivo di assicurare una più elevata applicazione della normativa sul benessere animale e dei relativi controlli ufficiali.

Descrizione e programmazione delle attività del Piano regionale di benessere Animale (PRBA)
La programmazione regionale di settore risponde prioritariamente all'esigenza di uniformare le modalità di esecuzione degli interventi affidati ai Servizi veterinari delle ASL a tutela del benessere animale durante le fasi di allevamento, trasporto e macellazione.
In linea con quanto previsto dal PNBA, gli interventi dovranno fare riferimento alle varie filiere zootecniche in applicazione del D.Lgs 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE) e delle specifiche norme di settore. L'obiettivo è anche il coordinamento tra le diverse Aree funzionali coinvolte, al fine di garantire l'attuazione integrata degli interventi di piano, evitando inutili ed improduttive sovrapposizioni nei controlli. Inoltre, sempre nell'ottica di ottimizzare il tempo e il personale a disposizione nelle varie Aziende Sanitarie locali, come specificato nel PNBA 2024, sarà possibile effettuare una programmazione di controllo congiunto per i Piani benessere animale e farmacosorveglianza, assegnando ai servizi veterinari competenti un unico sopralluogo che vada a valutare la conformità per entrambi i settori.
Il PRBA si integra, inoltre, con il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità dettate dalla politica agricola comune in accordo con l'Agenzia Regionale Piemontese per l'Erogazione in Agricoltura (ARPEA) dei premi PAC.
Al riguardo è 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.
Tutti gli allevamenti selezionati per controlli effettuati in aggiunta a quelli del PNBA, possono diventare parte integrante del controllo svolto dai S.V. nell'ambito del PRISA 2024, così come indicato nella nota del Ministero prot. n. 15356 del 22/06/2018 relativa alle procedure operative per il controllo svolto dai S.V. per i CGO 11, 12, e 13: "… l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i tre CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA ed eventuali altri controlli non programmati nel campione (Controlli extra campione). L'esito dei controlli svolti per le aziende non selezionate per la condizionalità ricade comunque nell'ambito della condizionalità qualora vengano riscontrate non conformità (esito controllo sfavorevole) … ".

Benessere degli animali negli allevamenti

Avicoli (D.Lgs 267/03 e D.Lgs 181/2010)

Per quanto riguarda gli allevamenti di galline ovaiole, l'attività di vigilanza andrà rivolta principalmente all'applicazione del D.Lgs. 267/03. Nel 2024 proseguiranno i controlli atti a verificare il rispetto del divieto di utilizzo di gabbie non modificate negli allevamenti di galline ovaiole, sebbene tale tipologia di allevamento si sia fortemente ridotta negli ultimi anni. In attuazione delle disposizioni ministeriali, saranno mantenuti i precedenti livelli di controllo, in modo da garantire la dovuta continuità delle verifiche presso gli allevamenti.
Inoltre, si richiama la nota ministeriale prot. n. 23052 del 03/12/2013 che in seguito a raccomandazione dell'FVO aveva stabilito le modalità, per gli allevatori di galline ovaiole, di effettuazione di una muta non forzata, specificando che l'allevatore che intenda attuarla dovrà darne comunicazione ai Servizi veterinari dell'ASL territorialmente competente fornendo ai veterinari ufficiali una check-list utile per il controllo della muta negli allevamenti. In riferimento alla suddetta nota, si ricorda che a seguito di Audit FVO sul benessere animale e a parere espresso dal Centro di Referenza Nazionale per il benessere animale, i parametri di "mortalità" e "perdita" di peso" ammissibili durante l'effettuazione in allevamento della "muta non forzata" sono cambiati come indicato nelle note ministeriali prot.n. 14833 e 14835 del 19/6/2017

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

(inviate con nota regionale prot.n. 16985 del 09/08/2017). A tal proposito si ricorda l'uso delle check-list aggiornate già inoltrate con la stessa nota.
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 densità massime stabilite nelle aziende attive. Le attuali disposizioni, che non si applicano agli stabilimenti con meno di 500 capi 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 specifiche misure in materia.
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 all'art. 3, comma 3 del D.Lgs 181/2010.
Per quanto riguarda la possibilità di derogare ai parametri di legge, si richiamano i criteri indicati dal Ministero della Salute con apposito decreto e la necessità di inserimento dei relativi dati in ARVET come segnalato con nota regionale 23 settembre 2013 n. 22177/DB2017.
Come indicato nella Nota Min. n. 10365 del 28/4/2016 e dalla successiva Nota Min. 14788 del 19/6/2017, il veterinario ufficiale di area di C su segnalazione di presenza di indicatori di scarso benessere in allevamento rilevati dal veterinario ufficiale al macello, mette in atto gli opportuni provvedimenti di competenza (prescrizioni/sanzioni o la revoca della deroga dopo 3 segnalazioni).
Si richiamano, inoltre, le note Ministero della Salute prot. n. 4213 del 19/2/2016 e n. 10365 del 28/4/2016, con le quali vengono fornite precisazioni sulle modalità di verifica delle condizioni del benessere animale per i broiler allevati in deroga a densità superiori a 33 Kg/m^2.

Per la valutazione del benessere animale in allevamento di ovaiole e di broiler, verranno utilizzate le rispettive check-list disponibili in BDN alla voce "Controlli / Benessere Animale / Preparazione Interventi / Stampa Scheda", inviate con Nota ministeriale prot. n. 0003396DGSAF del 10/02/2021 e con Nota ministeriale prot. n. 00050758 del 28/12/2022.

Il Piano 2024 modifica in parte e amplia la raccolta di dati al macello includendo, oltre agli allevamenti in deroga, anche una quota degli altri allevamenti di polli da carne. Pertanto dovranno essere effettuati controlli aggiuntivi al macello su partite di animali di provenienza sia regionale che extraregionale, utilizzando criteri di selezione random, indipendentemente dal fatto che siano o meno stati allevati in allevamenti in deroga.

Sulle partite di provenienza regionale, al fine di avere anche per i polli da carne, così come per le altre specie, verifiche complete sul benessere, ovvero comprensive delle analisi sulle condizioni di vita in allevamento e dei suoi riflessi sugli animali (ABMs), i controlli dovrebbero, per quanto possibile, essere effettuati su animali provenienti dagli allevamenti selezionati nel campione da controllare o controllato previsto nel Piano.

I dati da valutare e raccogliere al macello saranno:

- mortalità all'arrivo (DOA);
- scarto igienico sanitario (SIS);
- lesioni podali (FPL);

Un diagramma di flusso, allegato al PRBA 2023, è stato predisposto dal Ministero per aiutare nella valutazione dei dati. Si precisa che nella valutazione della mortalità all'arrivo (DOA), il nuovo "valore allarme" di scarso benessere è stato aggiornato all'1% e non più all'1,5% come precedentemente.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

In caso di superamento dei valori soglia di allarme, sia per gli allevamenti in deroga che per quelli non in deroga, dovrà essere inviata specifica comunicazione all'ASL di provenienza degli animali, così come previsto dal Reg. UE 2019/627.
Per la Regione Piemonte nel 2024 sono previsti n. 33 controlli aggiuntivi al macello. Il Veterinario Ufficiale di area C, una volta effettuato il controllo in allevamento, prenderà informazioni circa lo stabilimento di macellazione e contatterà il Servizio Veterinario responsabile sullo stabilimento (anche se extraregionale) per richiedere il controllo di benessere al macello, se possibile, sulla partita di animali controllata in allevamento; il Veterinario Ufficiale di area B effettuerà il controllo, raccoglierà i dati richiesti nella tabella predisposta dal Ministero e la inoltrerà al Settore regionale.

Suini (D.Lgs 122/2011)

Nel corso del 2024 proseguirà l'applicazione del Piano di azione nazionale per il miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011, che stabilisce norme minime per la protezione dei suini ed in particolare per la prevenzione del ricorso al taglio delle code. Il piano prevedeva come punto di partenza la valutazione del rischio negli allevamenti suinicoli da parte del veterinario libero professionista incaricato dall'allevatore. Con la Circolare Ministeriale DGSAF-MDS-P prot. n. 0002839 del 04/02/2019 è stata ribadita l'obbligatorietà di tale valutazione.
Con nota prot. n. 29625/A1400A del 13/08/2021 la Regione Piemonte ha fornito il Protocollo tecnico e i suoi Allegati relativamente al miglioramento dell'applicazione del D.Lgs 122/2011, per armonizzare sul territorio l'attività del taglio coda e l'introduzione di animali a coda integra negli allevamenti.
Successivamente è stata emanata la nota 5482 dell'11/02/2022 con le ulteriori precisazioni in merito alle indicazioni operative per le diverse condizioni verificate nell'allevamento suino durante i controlli ufficiali.
Con la nota 12666 dell'8/03/2023 la Regione Piemonte, nell'ottica di mantenere uniforme il comportamento dei Servizi Veterinari su tutto il territorio regionale, fornisce un quadro più preciso delle azioni da intraprendere.
Durante i controlli programmati nell'ambito del PNBA 2024 i veterinari ufficiali delle ASL competenti provvederanno a verificare, oltre al rispetto dei parametri previsti dalle vigenti normative in materia di Benessere Animale, anche la presenza o meno delle autovalutazioni eseguite da parte dei veterinari privati incaricati e la presenza di gruppi di suini a coda integra. La Regione Piemonte ha, inoltre, fornito la versione aggiornata per la richiesta di deroga all'allevamento di suini caudectomizzati (Allegato 2 della nota 5482/2022 dell'11/02/2022) e la relativa attestazione veterinaria (allegato 3).
Il Ministero della Salute avrebbe dovuto predisporre la modulistica necessaria per la raccolta dei dati di valutazione delle conseguenze derivanti dalla sperimentazione che prevedeva l'inserimento in allevamento di suini a coda integra, da sottoporre semestralmente alla valutazione dell'Ufficio 6, congiuntamente al Centro di referenza.
In assenza della suddetta modulistica la Regione Piemonte, nel corso dell'anno 2020, ha predisposto una raccolta dei dati sui risultati delle sperimentazioni di accasamento di suini con la coda integra al fine di modulare le azioni da intraprendere per il prosieguo del piano. Pertanto, sulla base delle indicazioni del protocollo ministeriale e nelle more della modulistica dallo stesso prevista, è stata elaborata una scheda di raccolta dati sulla quale sono state inserite le informazioni e i risultati delle sperimentazioni di allevamento di suini con la coda integra.
I risultati prodotti dalla raccolta dati consultabili al seguente link https://www.ceirsa.org/leggitutto.php?idrif=962 non sono confortanti in quanto denotano ancora la presenza di considerevoli difficoltà per raggiungere l'obiettivo preposto dalla Comunità Europea, di allevare suini senza praticare la caudectomia.
Nonostante quanto premesso, la Regione Piemonte continuerà nell'intento di perseguire l'obiettivo, seppur adottando tempi e cautele necessarie a non causare danni ad imprese e animali, superiori a quelle provocate dalla pratica della caudotomia.
In attesa di diverse indicazioni da parte del Ministero, nel corso del 2024 proseguirà la raccolta dati sui risultati delle nuove introduzioni di suini a coda integra con l'utilizzo della consueta piattaforma; la scheda potrà essere compilata dal Veterinario incaricato dall'allevatore per la gestione del piano o dal veterinario ASL che ha supervisionato la sperimentazione in caso di problemi di morsicatura. La scheda (elaborata dallo scrivente Settore in collaborazione con il Ce.I.R.S.A. dell'ASL TO5 a cui è stata affidata funzione di supporto

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

per le attività di documentazione, formazione, studio e ricerca con DGR n.46-1617 del 28/02/2011) sarà compilabile on-line al seguente link https://forms.gle/1MoXTKrRyb2U52Vp6 e permetterà una valutazione delle informazioni raccolte.
In caso di manifestazione di gravi effetti negativi in più prove di introduzione di suini a coda integra a fronte di parametri della check-list Classyfarm con risposta "migliorabile e ottimale", a seguito di segnalazione da parte dell'allevatore o del veterinario incaricato, l'Autorità competente verificherà l'entità dell'evento e se del caso l'allevatore, per il tramite del veterinario incaricato, nell'intento di tutelare il benessere animale, provvederà a sospendere temporaneamente l'introduzione di animali non caudectomizzati adottando una deroga (come previsto dalla nota Ministeriale DGSAF-MDS-P prot. n. 0024555 del 24/09/2019) di durata non superiore ai 12 mesi, da trasmettere al Servizio Veterinario competente.
L'Autorità competente provvederà quindi a verificare che l'allevatore e il veterinario incaricato effettuino le necessarie valutazioni adottando, se necessario, ulteriori misure (es. modifiche al piano vaccinale, cambio genetica, interventi diagnostici per individuare virosi o altre patologie silenti, ecc.). L'allevatore, dopo congruo lasso di tempo, dovrà nuovamente provare ad inserire gradualmente gruppi di suini a coda integra.

Nel caso invece di allevamenti svezzamento/ingrasso che introducono esclusivamente suini con coda tagliata a causa di difficoltà a reperire sul mercato suini a coda integra, i veterinari ufficiali dovranno verificare la presenza, durante il controllo ufficiale, di documentazione che fornisca adeguate motivazioni sul mancato inserimento di animali con la coda integra (deroghe concesse, costi, prove scritte di fornitori contattati che negano la disponibilità a fornire suini a coda integra). In assenza di tali valutazioni, in questa fase di transizione, si prevede l'emissione da parte dell'Autorità competente di una imposizione che preveda l'introduzione di suini a coda integra al ciclo successivo.
Le ASL dovranno valutare se indire eventi formativi per gli allevatori al fine di garantire la maggiore diffusione delle informazioni relative al benessere animale ed al taglio code dei suini.

Conigli

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 prot. 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.
Per la valutazione del benessere animale, verrà utilizzata la nuova check-list per la protezione dei conigli, inviata con Nota ministeriale prot. n. 00050758 del 28/12/2022, e scaricabile da BDN alla voce "Controlli / Benessere Animale / Preparazione Interventi / Stampa Scheda".

Altre specie

Per tutte le altre specie l'attività prosegue in linea con la programmazione degli anni precedenti.
In assenza di check-list specifiche, si utilizzeranno quelle presenti in BDN alla voce "Controlli / Benessere Animale / Preparazione Interventi / Stampa Scheda".

Attività prevista

Il PNBA 2024 riporta, nell'allegato 1, le numerosità di controlli da eseguire suddivisi per regione e per singola ASL. Tutte le Aziende Sanitarie che insistono sul territorio della Regione Piemonte sono rappresentate nel campione con un numero di controlli da eseguire, proporzionale alla consistenza del patrimonio di allevamenti presenti attivi nelle stesse.
L'estrazione degli allevamenti da controllare è stata effettuata secondo criteri standardizzati basati su un'attenta analisi del rischio, in parte effettuata a livello centrale dal Ministero della Salute (60% quota rischio e 5% quota casuale) e in parte a livello regionale/ASL (35% quota regionale allevamenti di grandi dimensioni e 1% quota regionale allevamenti di piccole dimensioni). Le quote ministeriali sono state individuate e rese disponibili in un elenco fornito dal sistema ClassyFarm; mentre le quote regionali

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

rimangono individuate dalle stesse ASL, tenendo conto dei criteri di selezione suggeriti nell'allegato 5 del PNBA 2021 e dalle stesse check list di controllo presenti su VETINFO.
Con il supporto del Sistema Informativo Territoriale dell'ASL CN1, sono stati trasferiti gli elenchi degli allevamenti da controllare presenti su Classyfarm (rischio 60% e casuale 5%), su ARVET. Sempre sul sistema ARVET, inoltre, sono presenti i file di Classyfarm da cui estrarre gli elenchi di allevamenti per ogni singola specie per la quota di rischio regionale di grandi dimensioni (35%) e di piccole dimensioni (1%). In questo modo le ASL potranno programmare l'intero piano 2024, identificare gli allevamenti da controllare, verificare l'opportunità di effettuare controlli congiunti per altre attività (esempio farmacosorveglianza), monitorare costantemente lo stato avanzamento lavori ed avere una statistica accurata del piano utile per la rendicontazione.
I controlli ufficiali per la valutazione del benessere animale vengono eseguiti mediante l'utilizzo di apposite check-list, disponibili sull'applicativo Vetinfo-Controlli della BDN e sul sito Classyfarm. Ad oggi sono disponibili per suini, bovini e bufalini adulti, vitelli, ovini, caprini, conigli, tacchini, broiler e galline ovaiole. Per tutte le altre specie non citate sarà ancora utilizzata la precedente versione delle check-list "altre specie". Inoltre, su Classyfarm è disponibile la check-list per il controllo da remoto negli allevamenti suinicoli. Al riguardo si richiamano anche le disposizioni fornite dal Ministero della Salute con nota prot. n. 13321 del 24/06/2014 e s.m.i.
Per raggiungere le percentuali dei controlli richieste per il Piano di Sviluppo Rurale e con le misure di condizionalità non saranno effettuati controlli aggiuntivi rispetto a quanto previsto dal PNBA, ma si procederà come indicato nella nota del Ministero prot. n. 15356 del 22/06/2018 relativa alle procedure operative per il controllo svolto dai S.V. per i CGO 11, 12, e 13: "… l'attività di controllo aziendale di condizionalità per i tre CGO integra l'azione programmata tramite le pianificazioni settoriali fatte in base al PNBA".
Non si ritiene necessario, per il 2024 prevedere interventi extrapiano regionale come potenziamento dei controlli ufficiali, in quanto il PNBA prevede già un numero cospicuo di controlli, rispetto alle risorse di personale disponibili presso le ASL del territorio, sufficiente a garantire una percentuale significativa di verifiche in relazione al patrimonio zootecnico presente nella Regione Piemonte.

Animali utilizzati a fini scientifici (Programma D13 - DPCM Nuovi LEA)

Ai sensi del D.Lgs 4 marzo 2014, n. 26 "Attuazione della Direttiva 2010/63/UE sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici" l'Azienda Sanitaria Locale è l'Autorità competente a svolgere attività di vigilanza negli stabilimenti utilizzatori di animali per fini scientifici e attività ispettiva negli stabilimenti di allevamento o di fornitura di animali destinati ad essere usati nelle procedure o per impiegare i loro organi o tessuti ai fini scientifici, con o senza scopo di lucro.
A tal fine è necessario compiere ispezioni regolari sugli allevatori, sui fornitori e sugli utilizzatori ed i rispettivi stabilimenti, nonché sull'esecuzione dei relativi progetti per verificare la conformità degli stessi con i requisiti del citato decreto.
La frequenza delle ispezioni è determinata, per ciascuno stabilimento, in base all'analisi del rischio tenendo conto dei seguenti elementi:

- numero e specie degli animali alloggiati;
- documentazione attestante la conformità dell'allevatore, fornitore od utilizzatore;
- le eventuali non conformità precedentemente riscontrate;
- per gli utilizzatori il numero e i tipi di progetti realizzati.

Bisogna in particolare tener conto che in base all'analisi del rischio almeno un terzo degli stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori deve essere comunque sottoposto ogni anno ad ispezione e che a far data dal 01/01/2017 devono essere conformi a quanto previsto nell'Allegato III del D.Lgs 26/2014.
I fornitori e gli utilizzatori di primati non umani devono essere sottoposti a ispezione almeno una volta l'anno.
Una percentuale appropriata di ispezioni deve essere effettuata senza preavviso.
I verbali delle ispezioni effettuate devono essere conservati per almeno cinque anni dall'autorità competente.
Durante le ispezioni vengono verificate:

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- Le condizioni strutturali degli stabilimenti e degli ambienti di stabulazione
- Le modalità di gestione e stabulazione degli animali
- Il benessere animale

Il DLgs n. 26 del 04/03/2014 stabilisce che il personale che opera presso gli stabilimenti utilizzatori di animali da esperimento (e per tutte le attività correlate) deve disporre di un livello di formazione scientifica adeguato al proprio ruolo. Questo livello formativo deve essere inoltre mantenuto fintanto che tale personale opera nelle strutture utilizzatori di animali da esperimento. A tal fine si terrà, nella seconda metà dell'anno, un corso di formazione per gli operatori che utilizzano animali a fini scientifici organizzato dal servizio veterinario dell'ASL TO5.

Benessere degli animali durante il trasporto

Controllo sulle condizioni di trasporto (Reg.CE 1/2005; D.Lgs 151/2007)

Per quanto possibile, le ASL dovranno coordinarsi al fine di garantire lo svolgimento di almeno un corso di formazione all'anno per quadrante, con cadenza trimestrale, per il rilascio del certificato di idoneità al trasporto di animali vivi ai sensi del Reg.CE 1/2005, assicurando così la copertura nell'arco dell'intero anno. In alternativa, è possibile usufruire di corsi erogati in modalità di formazione a distanza.

Per quanto riguarda i controlli ufficiali sul benessere degli animali durante il trasporto, in osservanza del Reg.CE 1/2005, nell'ottica di una razionalizzazione del personale adibito ai controlli ufficiali, l'attività di verifica sarà svolta principalmente presso i macelli, come attività vicariata, dai veterinari di Area B impiegati per l'attività ispettiva eventualmente in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

I controlli su strada, in affiancamento a personale di altri enti (es. Polizia Stradale), verranno svolti dai veterinari di Area C, anche in collaborazione con altri operatori/personale tecnico.

Dovranno anche essere programmati alcuni controlli a campione alla partenza, in corso di fiere/mercati o manifestazioni zootecniche, durante le operazioni di carico/scarico e movimentazione degli animali con particolare attenzione rivolta all'idoneità al trasporto degli animali interessati da/per lunghi viaggi (dove realizzabile, anche con destinazione diversa dal macello). Verificare che durante il trasporto degli animali siano rispettate le condizioni di benessere stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale, effettuando controlli su strada durante il viaggio (in accordo con la polizia stradale) e all'arrivo degli animali a destinazione, presso il macello o l'allevamento (nei casi in cui sia possibile avere informazioni precise sull'orario di arrivo dei mezzi).

Ai fini di una razionale programmazione è opportuno considerare un'adeguata valutazione del rischio sulla base dei seguenti criteri:

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un'elevata percentuale di irregolarità;
- irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto;
- incremento della movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell'anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e del Natale;
- segnalazioni dai Punti di contatto di cui all'art. 24 del reg.CE 1/2005;
- trasporto di specie animali per le quali il regolamento richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza;
- trasporto di animali in situazioni climatiche avverse, come facilmente riscontrabili in inverno ed in estate.

L'attività di controllo espletata per l'esecuzione del piano deve essere sempre adeguatamente documentata e a tal fine può essere di valido ausilio l'utilizzo della check list pubblicata sul portale del Ministero della salute.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Le ispezioni, ai sensi del reg.CE 1/2005, art. 27, prf.1, non devono essere discriminatorie e devono essere effettuate sugli animali, sui mezzi di trasporto e sui documenti di accompagnamento. Tali ispezioni sono eseguite su una percentuale adeguata degli animali trasportati annualmente e possono essere condotte nel corso di controlli effettuati con altre finalità. In caso di violazioni accertate al Regolamento, la percentuale delle ispezioni deve essere aumentata.

L'attività autorizzativa relativa a mezzi adibiti al trasporto animale e alle ditte responsabili dell'organizzazione dei trasporti è stata aggiornata, come da determina dirigenziale D.D. n. 1793 del 15/11/2023.

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

Trasporti superiori alle 8 ore:
controllo del 10% (frequenza minima) 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 apposite check-list.

Trasporti inferiori alle 8 ore:
controllo al macello del 2% (frequenza minima) dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente, con l'ausilio di apposite check-list.
Si comunica che, a partire dal progetto "*Transport Guides*", finanziato dalla DG SANTE (Directorate General for Health and Food Safety) della Commissione Europea, sono state pubblicate le Guide Europee alle buone pratiche relative al trasporto di bovini, ovini, equini, suini e pollame. Le Guide forniscono consigli pratici per assicurare il benessere degli animali durante il trasporto. Le Guide sono corredate da 17 schede informative pratiche ("factsheet") facilmente comprensibili, disponibili in 8 lingue, che forniscono consigli sui principali aspetti critici relativi al trasporto come il carico e lo scarico, l'alimentazione e l'abbeverata, il trasporto con temperature estremamente alte o basse. Le schede sono facilmente consultabili al seguente link di indirizzo al sito: http://animaltransportguides.eu/it/materiali/, Si raccomanda la massima diffusione a tutti i portatori di interesse.

Benessere degli animali durante l'abbattimento

Controlli sulla protezione degli animali durante la macellazione (Reg.CE 1099/2009):

- 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 predisposte con le "Linee guida sull'applicazione del Reg.CE 1099/2009" trasmesse con nota regionale prot. n. 16464 DB2017 del 23/07/2014.

Nel corso del 2023 le check-list sono state rinnovate e suddivise per tipologia di macellazione (Ungulati, Avicunicoli in impianti riconosciuti e in impianti registrati), la nuova modulistica è disponibile al link:
https://archive.izsler.it/pls/izs_bs/v3_s2ew_consultazione.mostra_pagina?id_pagina=4277
Tali controlli possono essere espletati con l'ausilio della check-list allegata alle "Linee guida sull'applicazione del Reg.CE 1099/2009" trasmesse con nota regionale prot. n. 16464 DB2017 del 23/07/2014.
Sul sistema informativo VetAlimenti è possibile trovare la sezione relativa alla raccolta delle attività di controllo inerenti il Benessere durante l'abbattimento, dando la possibilità di registrare nella scheda "pratica controllo ufficiale" le verifiche relative a: Formazione del personale, Strutture e attrezzature, Manutenzione strumentazione immobilizzazione e stordimento.
Il D.Lgs 181/2010 ed il DM 04/02/2013 prevedono che al macello sia effettuato, da parte del veterinario ufficiale, il monitoraggio del benessere dei polli da carne.
Con nota prot. n. 4213 del 19/02/2016, il Ministero della Salute ha previsto che le regioni effettuino controlli ed audit in merito alla corretta gestione ed applicazione da parte dei Servizi Veterinari del sistema

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

di monitoraggio al macello del benessere dei polli, in particolare per quelli provenienti da allevamenti in possesso della deroga ad allevare a densità superiori a 33 kg/m^2.
Il PNCB 2023 ha aggiornato la soglia limite dell'indicatore D.O.A. (mortalità all'arrivo) da 1.5% a 1% e predisposto un nuovo piano di monitoraggio coordinato sul benessere animale, che prevede la raccolta congiunta di informazioni sulla stessa partita nelle aziende d'origine (Area C) e al macello (Area B). Il piano è stato confermato anche per il 2024.
Il sistema informativo Infomacelli permette di registrare le "Irregolarità documenti di accompagnamento" ed è stato implementato per l'inserimento, alla voce "Irregolarità Benessere", delle NC rilevate sia all'ispezione ante mortem (es. eccesso di carico nelle gabbie, gabbie non idonee al trasporto, elevato numero di decessi all'arrivo, etc.), sia all'ispezione post mortem, riconducibili a condizioni di scarso benessere quali: livelli anormali di dermatiti da contatto, parassitismo e malattie sistemiche riconducibili al capannone o allo stabilimento di origine.
Con nota prot. n. 6914 del 17/03/2021 il Ministero della Salute ha sottolineato che tra gli adempimenti in materia di benessere animale di cui al D.Lgs 122/2011 sulla protezione dei suini allevati anche il reg.UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali ha disposto la verifica della corretta attuazione dei provvedimenti attesi dalla normativa in materia di benessere animale di cui all'articolo 1, par. 2, lettera f).
Viene infatti previsto l'esecuzione degli accertamenti sia nella fase di allevamento, di trasporto, che di macellazione come indicato dall'articolo 21, paragrafo 1 e dall'articolo 17, lettera c), lettera d) punto iii) relativa all'ispezione ante e post mortem degli animali in sede di valutazione delle lesioni. Tale obbligo, peraltro già in passato incluso in altre norme comunitarie come il Reg.CE 854/2004, viene nuovamente ribadito dal Reg.UE 2019/627 che, all'art. 39, prevede misure relative alla comunicazione dei risultati dei controlli ufficiali pertinenti al benessere animale. Queste informazioni, raccolte quindi in fase di macellazione ante e post mortem, in attesa di essere valorizzate nell'ambito del sistema di monitoraggio Classyfarm, dovranno essere inviati al Servizio veterinario responsabile del controllo dell'allevamento di origine per ulteriori indagini al fine di verificare il rispetto delle misure attese dalla norma in materia di protezione della specie di cui al D.Lgs 122/2011 e s.m.i.. Con particolare riferimento a quest'ultimo decreto, si ricorda come la Commissione europea ha impartito formale raccomandazione al Ministero della Salute sulla necessità di garantire anche l'adempimento alle previsioni dei Regolamenti di cui sopra affinché i risultati degli accertamenti, utili indicatori del livello di gestione degli animali vivi in allevamento, con particolare attenzione alle lesioni delle code e ad altri rilievi anatomici che ne derivano come ascessi locali o diffusi in altre sedi limitrofi, seguano tale flusso.

PRODOTTI FITOSANITARI

Programma per il controllo della vendita e dell'uso dei prodotti fitosanitari

Le attività di controllo ufficiale previste dall'art. 68 del regolamento (CE) n. 1107/09, sono state declinate nel Programma regionale di controllo della commercializzazione e dell'uso dei prodotti fitosanitari, che è stato trasmesso ai Servizi con nota prot. n. A1409D/9351 del 09/04/2024.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

GESTIONE STATI DI ALLERTA

Gestione stati di allerta alimenti destinati al consumo umano e alimenti per animali e gestione emergenze (Programma E10 - DPCM Nuovi LEA)

La messa a regime dell'applicativo regionale dedicato alla gestione degli stati di allerta "RASFF Allerta alimentare" ha determinato un miglioramento del livello di comunicazione e scambio di informazioni tra il livello regionale e 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. Il Ministero della Salute, a partire dal 2016, ha progressivamente esteso alle regioni l'uso del sistema comunitario "iRASFF" che, per quanto interessa il nostro paese, dallo scorso anno va a sostituire tutte le altre modalità di scambio di informazioni tra Commissione europea, Stati membri ed altre Autorità di controllo nell'ambito della gestione dell'allerta. L'applicativo regionale "Allerta", pur strutturato in modo diverso, gestisce le medesime informazioni di "iRASFF". Per tale ragione al momento si è optato per un accesso al sistema comunitario solo come ACR. Tale scelta comporta la necessità, da parte degli operatori del nodo regionale, di effettuare l'inserimento dei dati desunti dal sistema regionale in quello comunitario per tutte le allerta attivate dalle ACL piemontesi e che possono interessare non solo l'ambito regionale e nazionale, ma anche quello internazionale. Per tale ragione diventa oltremodo indispensabile che gli operatori dei nodi allerta aziendali compilino in maniera corretta il format del sistema regionale senza omettere le informazioni necessarie. Sul portale del Ministero della Salute è attiva da gennaio 2017 una sezione dedicata alla gestione dei richiami di prodotti non conformi operati direttamente dagli OSA/OSM. Al riguardo si precisa che la pubblicazione dei dati relativi ai richiami sul sistema nazionale sarà effettuata a livello regionale tramite la specifica applicazione attivata sul portale del Nuovo Sistema Informativo Sanitario (NSIS). Pertanto, in tutti i casi in cui venga disposto il richiamo, gli OSA devono scaricare dal sito del Ministero della Salute l'apposito modello, compilarlo e trasmetterlo alla ASL competente per territorio che, valutata l'appropriatezza, provvederà a trasmetterlo tempestivamente al nodo regionale attraverso l'indirizzo di posta elettronica dedicato (allerta.alimentare@regione.piemonte.it).

La medesima procedura deve essere adottata nel caso di revoca del richiamo.

Nell'ambito del processo di aggiornamento delle procedure regionali sulla gestione del sistema di allerta, a fine 2022 è stato diffuso presso le ASL un questionario di indagine sulla "Gestione del sistema di allerta regionale". L'obiettivo era quello di raccogliere il parere di chi sul territorio si occupa delle attività di gestione del sistema di allerta alimentare, nello specifico riguardo a tre aspetti:

- segnalazione di criticità nella gestione operativa dell'allerta alimentare e raccolta dei fabbisogni formativi (personale neo-incaricato e non);
- modifica e miglioramento del sistema informativo unificato "Allerta alimentare";
- necessità di costituire un gruppo regionale di esperti.

Tramite il questionario sono inoltre state raccolte le adesioni per l'istituzione di un "Gruppo di esperti allerta regionale" (GEAR). Una prima riunione si è tenuta presso gli uffici regionali il 22/02/2023. I punti principali discussi sono riportati di seguito:

- delineazione delle modalità di comunicazione con i vari interlocutori (personale ASL, ufficio Regionale e PMPPV reperibili);
- produzione di un documento tecnico che supporti l'OSA/OSM nella gestione di un evento negativo legato alla sicurezza alimentare;
- revisione delle procedure regionali di gestione delle allerte alimentari.

È inoltre in programma un aggiornamento tecnico del sistema informativo regionale "Allerta alimentare", necessario per un miglioramento intrinseco e per un adeguamento ad alcune modifiche apportate al sistema iRASFF. Contestualmente seguirà una revisione del manuale d'istruzione che verrà condiviso con i Servizi. A tal proposito si ritiene opportuno organizzare, ad aggiornamenti completati, degli incontri di affiancamento individuale con il personale regionale, rivolto a tutti gli utenti del sistema dislocati nelle ASL. L'idea è di fornire un supporto agli attuali o futuri utilizzatori affinché venga raggiunto un utilizzo corretto del sistema. Seguiranno aggiornamenti su tutti gli aspetti.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

In applicazione degli art. 131-136 del reg.UE 2017/625 la Commissione Europea sta avviando il nuovo sistema informatico per la gestione delle informazioni sui controlli ufficiali ed altre attività ufficiali (IMSOC - Sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali) con i seguenti obiettivi:

- utilizzo della piattaforma per la gestione dei controlli ufficiali specifici previsti per animali e prodotti da parte delle AC degli Stati Membri;
- integrazione ed aggiornamento degli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione per scambiare dati ed informazioni sui controlli ufficiali (inclusi PCF);
- collegamenti con il sistema TRACES;
- gestione dei dati personali, data security (EDPS).

Tale piattaforma andrà a sostituire parzialmente gli attuali sistemi (TRACES, Bovex/Europhyt/iRASFF) e darà attuazione elettronicamente alla maggior parte delle disposizioni del nuovo reg.UE 2017/625, quali:

- scambio tra gli SM di tutti i documenti e dati necessari per l'esecuzione di controlli ufficiali (certificazione ed e-certificazione);
- assistenza amministrativa e cooperazione (AAC) unificando i sistemi in relazione ai rischi per la salute umana, vegetale, animale e del benessere degli stessi;
- fornire strumenti per raccogliere e gestire le relazioni sui controlli ufficiali forniti dagli Stati membri alla Commissione;
- comunicazione a/da Paesi terzi;

ed amplierà così il proprio campo di applicazione a: persone, animali, benessere animale, piante, sanità, OGM, standard di mercato /frode, ambiente, etc.

MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI

Infezioni, intossicazioni e tossinfezioni alimentari *(Programma E14 - DPCM Nuovi LEA)*

Con D.D. regionale n. 569 del 22/07/2019 sono state approvate le nuove istruzioni operative per la gestione di episodi di MTA ed è stata ridefinita la composizione del Centro di Riferimento Regionale (CRR) per la sorveglianza, prevenzione e controllo delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). Successivamente, con D.D. regionale n. 2570/A1409C/2022 del 22/12/2022 si è proceduta alla "Definizione formale del Centro di Riferimento Regionale per la sorveglianza, prevenzione e controllo delle Malattie Trasmesse da Alimenti (MTA). La definizione formale del CRR costituisce uno degli obiettivi specifici del Piano Regionale della Prevenzione (Programma Libero 13 - Alimenti e Salute) al fine di potenziare il sistema di sorveglianza e gestione MTA attraverso un approccio comune e condiviso dalle ASL e dagli altri attori istituzionali.
Il CRR, al quale spettano compiti di supporto alle ASL e di monitoraggio relativamente alla corretta gestione dei casi, ha soprattutto il ruolo di destinatario univoco di tutte le comunicazioni/informazioni relative, anche al fine di poter associare, in tempo reale, eventuali casi correlati che abbiano interessato altre ASL/Regioni.
Per il 2024 è necessario che nelle ASL sia migliorata l'efficacia del sistema promuovendo l'aggiornamento delle procedure in uso e la formazione del personale dei principali servizi interessati in coerenza con gli aggiornamenti e gli indirizzi regionali. Per tali motivi nell'ambito del programma di formazione PAISA coordinato da questo Settore, verrà riproposto anche per il 2024 il corso FAD sulla sorveglianza delle MTA in Piemonte gestito dall'ASL TO5 su piattaforma MedMood. L'iniziativa formativa è destinata a Medici, Medici veterinari, Tecnici della prevenzione nei luoghi di lavoro, Infermieri, Tecnici di laboratorio, Biologi, Assistenti sanitari, Personale amministrativo del SSR Piemontese coinvolti nel Sistema di sorveglianza delle malattie trasmesse dagli alimenti.
Per il 2024 è richiesto a tutte le ASL di ottemperare a quanto previsto dalle Istruzioni operative regionali per la gestione delle MTA, anche attraverso il corretto, completo e tempestivo caricamento della sezione dedicata nel Sistema informativo unificato regionale.

ACQUE POTABILI

Sorveglianza acque potabili (Programma E13 - DPCM Nuovi LEA)

Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici
I campionamenti e le frequenze di controllo sono stabiliti dal D.Lgs 18 del 23/02/2023, in vigore dal 21 marzo 2023, che ha abrogato il D.Lgs. 31/01. Le frequenze minime dei controlli sono descritte all'Allegato II, Parte B, Tabella 1.
Si rinvia alla Nota del Settore Prevenzione, sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare prot. 13547 del 19/12/2023 sulle frequenze dei controlli per il 2024.
Con riferimento all'aggiornamento dell'anagrafica degli acquedotti, in merito a cui sono state fornite indicazioni con Nota prot. 7818 del 12/10/2023, considerati i tempi tecnici necessari al perfezionamento del sistema informativo unificato per la registrazione dei dati, si posticipa al **2 maggio 2024** il termine per iniziare l'inserimento dei dati sul sistema informativo unificato ed al **16 settembre 2024** il termine per il completamento del caricamento.
Si ricorda che il D.Lgs. 18/2023 prevede che i controlli interni ed esterni debbano essere suddivisi in parti uguali, tale suddivisione dovrà essere attuata a partire dal 2025.

Controlli della radioattività nelle acque destinate al consumo umano
Si fa riferimento ai piani annuali.

Casette dell'acqua
Il D.Lgs. 18/2023 all'art. 3 comma 3 stabilisce che le acque prodotte dalle case dell'acqua **devono essere considerate alimenti** a partire dal punto di utenza, rientrando nell'attività di somministrazione diretta al pubblico di alimenti e bevande. Pertanto, nelle more dell'aggiornamento del protocollo operativo, si comunica che a partire dal 2024 **i campioni di acqua erogata dalle casette dovranno essere fiscali**. Le ASL dovranno proseguire la sorveglianza delle strutture con frequenza pari al 20% delle casette registrate (1 controllo ogni 5 anni), e l'utilizzo del verbale di ispezione (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano
A seguito della crescente diffusione dell'utilizzo da parte degli OSA di tali apparecchiature, il Ministero della Salute ha emanato in materia il D.M. 25 del 7/02/2012.
In merito alla sua applicazione, le ASL dovranno effettuare, nel corso dei controlli ufficiali presso le imprese alimentari, anche la verifica su tali apparecchiature e compilare l'apposita check-list (scaricabile da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php).

Produzione di acque potabili imbottigliate
Gli stabilimenti di imbottigliamento dell'acqua destinata al consumo umano dovranno essere sottoposti a controlli ispettivi ed a campionamenti, con frequenza minima stabilita in base al livello di rischio, secondo quanto previsto dalle Linee Guida Intesa Stato-regioni n. 212/CSR del 2016 e dal D.Lgs 18/2023.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

SORVEGLIANZA SU LABORATORI CHE ESEGUONO ANALISI PER LE IMPRESE ALIMENTARI NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Laboratori esterni alle imprese alimentari/mangimifici (Programma E7 - DPCM Nuovi LEA)

Gestione dell'anagrafe dei laboratori

La gestione delle anagrafiche dei laboratori esterni alle imprese alimentari, che effettuano analisi per l'autocontrollo delle medesime, continua ad essere tenuta ed aggiornata dal settore regionale Prevenzione e Veterinaria. Tuttavia, a partire dal 2019, è cambiata la procedura attualmente in essere adeguandola a quella consolidata per il riconoscimento degli stabilimenti di prodotti alimentari. In pratica, tutte le nuove istanze di iscrizione e/o gli aggiornamenti che possono intervenire su tali laboratori (cessazioni, variazioni di ragioni sociali, accreditamenti, esiti di verifiche da parte di Enti terzi, ecc.), dovranno essere trasmessi al settore regionale, a cura dei laboratori medesimi, per il tramite dell'ASL territorialmente competente sul controllo ufficiale, utilizzando la modulistica aggiornata presente sul sito web della regione Piemonte.

Attività di controllo ufficiale

Sulla base di quanto previsto dall'Accordo n. 84/CSR del 7 maggio 2015, il personale che esegue le attività di controllo ufficiale sui laboratori esterni è quello ordinariamente individuato per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale in ambito di sicurezza alimentare, eventualmente affiancato da personale tecnico esperto nella specifica materia.

Le ASL elaborano relazioni sui controlli ufficiali eseguiti presso i laboratori che eseguono analisi per l'autocontrollo in conformità a quanto previsto dall'art. 13 del reg.UE 2017/625.

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 del recepimento 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, valutazione dell'approvvigionamento e gestione 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;
- adeguatezza delle condizioni contrattuali tra il laboratorio e l'OSA relativamente alla gestione dei campioni, all'accettabilità degli stessi da parte del laboratorio ed ai flussi informativi tra OSA e laboratorio relativamente ai tempi di comunicazione dell'esito delle prove.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

I laboratori che effettuano analisi di autocontrollo per terzi, dovranno essere sottoposti a verifica da parte dell'ASL con periodicità almeno triennale, utilizzando preferibilmente lo strumento dell'audit o dell'ispezione programmata. In ogni caso, trattandosi di attività integrata, i controlli ufficiali dovranno essere effettuati da gruppi in cui siano presenti elementi dei tre Servizi coinvolti (SIAN, SVET Area B e Area C). Consulta gli allegati scaricabili da https://sian.reteunitaria.piemonte.it/doc_regione.php e https://www.regione.piemonte.it/web/temi/sanita/veterinaria-salute-alimentare/normativa-laboratori-analisi-autocontrollo.

Laboratori annessi alle imprese alimentari/mangimifici

Una particolare attenzione dovrà essere riservata ai laboratori annessi alle imprese alimentari che devono dimostrare l'affidabilità delle prove (non accreditate) da essi eseguite a corredo delle procedure di autocontrollo. Resta da concludere un censimento preciso di tali laboratori, anche al fine di disporre a livello regionale di un data base aggiornato. Tuttavia, presso ogni ASL deve essere presente un'anagrafica completa degli stabilimenti che dispongono di un laboratorio interno.

Si ribadisce che qualora il loro insediamento avvenga contestualmente all'apertura dell'impianto, i laboratori sono riconosciuti insieme allo stabilimento. Viceversa, se sorgono successivamente è necessario procedere all'integrazione sull'anagrafe.

- Di seguito alcuni criteri guida, utili per lo svolgimento dei controlli sui laboratori annessi agli OSA:
- adeguatezza della formazione del personale che effettua le analisi;
- adeguatezza strutturale e impiantistica;
- modalità di gestione dei campioni;
- impiego dei metodi analitici stabiliti nella normativa comunitaria e/o nazionale ove previsti;
- utilizzo di metodi analitici validati e, qualora disponibili, preferibilmente normati;
- controllo di qualità interno, inclusa la verifica della produttività del laboratorio;
- controllo di qualità esterno (eventuale partecipazione a circuiti interlaboratorio);
- stima dell'incertezza di misura per le prove eseguite;
- modalità di refertazione delle prove.

Verifiche sui laboratori interni, dovrebbero essere effettuate, presso gli OSA/OSM che ne sono già dotati, nell'ambito dei controlli svolti sulle attività produttive e sui piani di autocontrollo. Indicativamente, la periodicità dovrebbe essere annuale presso OSA/OSM per i quali siano previste più verifiche nel corso dell'anno oppure, in caso di frequenza pluriennale, ad ogni verifica.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca

A. Piani di Intervento

I piani di intervento includono il "Piano nazionale di emergenza per gli alimenti e mangimi" 61/CSR del 08/04/2020 (adottato in attuazione dell'art. 115 del reg.UE 2017/625), che prevede che gli Stati membri elaborino piani di emergenza per gli alimenti e i mangimi e in cui vengono stabilite le misure da applicare prontamente laddove risulti che alimenti o mangimi comportino un serio rischio sanitario per l'uomo o gli animali, direttamente o mediante l'ambiente. Il Piano è stato adottato in concordanza con il "Piano generale per la gestione delle crisi a livello dell'Unione" di cui all'art. 55 del Reg.CE 178/2002 e in attuazione di quanto stabilito dalla decisione di esecuzione della Commissione europea n. 300/2019. Vi sono, inoltre, i Piani di emergenza riferiti a singole malattie, elaborati dai rispettivi Centri di referenza nazionali. I piani nazionali sono inclusi nella programmazione annuale dei controlli ufficiali.
Alcuni esempi, non esaustivi, sono rappresentati da:

- Piano di emergenza per l'Influenza aviaria;
- Piano di emergenza per la Malattia di Newcastle;
- Piano di emergenza per la Peste suina africana;
- Piano di emergenza per la Febbre catarrale degli ovini (Bluetongue);
- Piano di emergenza per l'Afta epizootica;
- etc.

B. Cooperazione e Assistenza reciproca

Il coordinamento inter-istituzionale delle attività di controllo finalizzate al raggiungimento degli obiettivi strategici del PCNP avverrà con gli strumenti e secondo le modalità previste dallo specifico obiettivo PRP.
Il reg.UE 2017/625 al Titolo IV, definisce le modalità di realizzazione della trasmissione di informazioni relative all'eventuale non conformità con la normativa di cui all'art.1, par.2, relativa a un rischio sanitario per l'uomo, per gli animali o per le piante, per il benessere degli animali o, relativamente a OGM e prodotti fitosanitari, anche per l'ambiente ed eventuali violazioni commesse mediante pratiche fraudolente o ingannevoli. La Commissione, attraverso l'atto di esecuzione, Reg.UE 2019/1715, ha stabilito un sistema e formato standard per le richieste di assistenza e la comunicazione di notifiche e risposte comuni e ricorrenti e le procedure di comunicazione tra gli organi di collegamento.
È stata approvata, con D.D. n. 62 del 05/02/2016, la definizione, composizione e funzionamento del Tavolo di confronto e collaborazione previsto dalla DGR 31-1747 del 13/07/2015 e, superata la fase di costituzione, nel corso del 2018 sono continuate alcune attività, che continueranno e saranno ampliate nel corso degli anni.
Per i controlli di sicurezza alimentare di competenza e per gli interventi di emergenza, il Ministero della Salute si avvale dei propri Uffici periferici regionali (UVAC e PCF), del Comando Carabinieri per la tutela della Salute (NAS) e del Comando Carabinieri Forestale (impiegato prevalentemente nei controlli in alpeggio, sulla selvaggina allevata o cacciata, sul benessere negli allevamenti e sul pascolo vagante). Inoltre, ad altri organi di altri Ministeri competono ulteriori controlli lungo le filiere agro-alimentari che possono avere articolazioni organizzative territoriali che non coincidono con l'ambito amministrativo di una sola regione.
In particolare, il Ministero delle Politiche Agricole si avvale:

- delle Capitanerie di Porto per i controlli sul pescato e, in particolare, per i controlli sulla provenienza ed etichettatura dei prodotti ittici;
- dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – in particolare per i controlli sulla sofisticazione dei vini, per i controlli sui prodotti a marchio (DOP,

IGP, STG, DOCCG, agricoltura biologica, agricoltura integrata ecc.) e per i controlli sull'etichettatura volontaria.

Il Ministero dello Sviluppo Economico utilizza la rete delle Dogane per i controlli sull'importazione, spesso in collaborazione con gli Uffici periferici del Ministero della Salute.

Gli interventi di controllo rivolti alla repressione di illeciti di tipo economico finanziario, spesso collegati ad attività di inchiesta disposte dalla magistratura, sono svolti prevalentemente dalla Guardia di Finanza.

Inoltre l'Assessorato Agricoltura della Regione Piemonte con i settori: Fitosanitario e servizi tecnico-scientifici e Servizi di sviluppo e controlli per l'agricoltura attraverso le materie di loro competenza effettuano attività di vigilanza e controllo.

Compatibilmente con le rispettive disponibilità le Autorità Competenti Regionale e Locale dovrebbero ricercare le migliori forme di collaborazione per migliorare l'efficacia delle azioni di controllo e per ridurre sovrapposizioni o incongruenze dei controlli.

Al fine di ottimizzare i controlli e le ispezioni sulla filiera ittica d'intesa con la Direzione Marittima di Genova si ripropone un programma di verifiche svolte tra i Servizi delle ASL ed i Nuclei Ispettivi delle Capitanerie di Porto liguri. Si tratta di attività congiunte, che saranno effettuate da operatori di entrambi gli enti, e di attività coordinate gestite indipendentemente.

La proposta è di programmare ed effettuare due giornate di controlli in ogni ASL prevedendo una decina di sopralluoghi in ogni giornata.

I vantaggi derivanti da queste attività sono quelli di rendere più efficaci i controlli pubblici sulle imprese, favorire la razionalizzazione e l'ottimizzazione delle risorse disponibili, ridurre gli oneri ingiustificati che gravano sui destinatari dei controlli e sugli stessi controllori, migliorare la percezione da parte degli OSA.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti

Sistemi di audit adottati dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

Con Determinazione Dirigenziale n. 126/A1409C/2023 del 25/01/2023 sono state approvate le linee di indirizzo e la modulistica aggiornata a supporto dello svolgimento degli audit sulle autorità competenti per il controllo ufficiale e le altre attività ufficiali ai sensi del reg.UE 2017/625.
Il documento fornisce gli indirizzi ed i principi generali per l'attuazione di un sistema di audit finalizzato a verificare il rispetto da parte delle AC al Regolamento, nonché il funzionamento dei sistemi dei controlli ufficiali.
Si intende per audit interno:

- l'audit interno del Servizio Sanitario Nazionale, con un sistema a cascata tra le AC (l'ACC svolge attività di audit presso le ACR, l'ACR svolge attività di audit presso le ACL);
- l'audit interno alla propria organizzazione.

Scopi e obiettivi di detti audit interni sono:

- Assicurare da parte della organizzazione, la corrispondenza delle attività di controllo ufficiale alla programmazione ed alle procedure organizzative ad essa collegate;
- Contribuire ad accertare l'efficace attuazione delle disposizioni previste ed a focalizzare eventuali "criticità" della organizzazione;
- Contribuire a definire gli ambiti di miglioramento del funzionamento dell'organizzazione;
- Diffondere la cultura della valutazione indipendente rispetto alla semplice autovalutazione;
- Verificare la capacità della programmazione e delle attività di controllo svolte per raggiungere gli obiettivi di efficienza, efficacia ed appropriatezza previsti dal reg.UE 2017/625 e più in generale dalla normativa vigente applicabile.

Gli audit regionali possono essere articolati in audit di sistema, che riguardano la struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle ACL; ed audit di settore, finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività dell'AC, ma che tengono conto degli elementi organizzativi e di funzionamento correlati.

Obiettivi

<u>Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali</u>

Fornire garanzie alle parti interessate, compresi il Ministero della Salute, i Paesi terzi, gli altri Paesi della UE e i consumatori riguardo alle prestazioni dei sistemi di controllo ufficiali degli Stati membri e fornire informazioni aggiornate alle sopraccitate parti interessate sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle autorità competenti locali della regione Piemonte.
Valutare in modo sistematico e trasparente le azioni intraprese dalle AASSLL nell'affrontare le raccomandazioni di audit specifici, sia a livello amministrativo sia a livello di audit di follow-up.
Acquisire informazioni sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiali in ciascuna ASL nonché informazioni sullo stato di avanzamento con l'attuazione di azioni per rispondere alle raccomandazioni derivanti dagli audit.

<u>Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali</u>

Verificare l'attività di controllo ufficiale, effettuata ai sensi del reg.UE 2017/625, dall'Autorità Competente Locale per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, con particolare riferimento a:

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

- 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 e la conformità alla normativa con particolare riferimento al sistema di controllo degli alimenti e dell'igiene generale e al sistema di controllo delle TSE e dei sottoprodotti di origine animale.

Criteri

- Regolamento CE 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 UE 2017/625 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- 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 n. 27 del 02 febbraio 2021 recante disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- 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 - Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali ai sensi dei Regolamenti. 882/04 e 854/04;
- Tutte le norme relative ai settori dell'impiego del farmaco veterinario;
- Sistema organizzativo dell'Autorità competente locale (Atto aziendale, Piano Aziendale Integrato Sicurezza Alimentare).

<u>Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali</u>

Il programma di audit si propone di analizzare, per le finalità del citato reg.UE 2017/625, l'applicazione degli istituti gestionali del SSN - individuati dalla normativa di settore ed in particolare dal D.Lgs 502/92 e s.m.i. – limitatamente agli aspetti suscettibili di avere ricadute sul settore della sicurezza alimentare e veterinario, nonché di verificare le ricadute e l'efficacia delle indicazioni nazionali e regionali per ciò che attiene il controllo ufficiale degli alimenti e delle popolazioni animali.

Il processo di valutazione prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

1. una fase iniziale di studio in cui le informazioni pertinenti sono già disponibili presso il settore Prevenzione e Veterinaria. Ciò include l'esame:
   a. dei Piani Aziendali integrati per i controlli sulla sicurezza alimentare (PAISA) sia per quanto riguarda la programmazione sia la rendicontazione sia le valutazioni da parte del Settore Regionale;

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

   b. dei rapporti di audit generali e di settore sui controlli ufficiali;
2. delle relazioni di follow-up;
3. l'esame di documentazione fornita dalle AASSLL;
4. riunioni con i responsabili delle organizzazioni coinvolte nel sistema dei controlli ufficiali.

Non sono previste verifiche sul territorio.
Vengono presi in considerazione i seguenti elementi:

- PROGRAMMAZIONE STRATEGICA PLURIENNALE (Responsabilità Direzione aziendale ASL)
- PROGRAMMAZIONE ANNUALE (Responsabilità Direzione dei Servizi/Gruppo PAISA ASL)
- MONITORAGGIO DELLE ATTIVITÀ (Responsabilità Direzione aziendale e dei Servizi/Gruppo PAISA ASL)
- STRUMENTI DI PROGRAMMAZIONE & CONTROLLO (Responsabilità controllo di gestione aziendale ASL)
- ATTO AZIENDALE (Responsabilità direzione aziendale ASL)
- STATO IN ESSERE DEL PROCESSO DI DIPARTIMENTALIZZAZIONE E FUNZIONAMENTO DEL GRUPPO DI PROGETTO PAISA (Responsabilità Direzione aziendale ASL/Direzione del Dipartimento di Prevenzione/Gruppo PAISA)
- RISORSE ECONOMICHE A DISPOSIZIONE DA INTROITI PROPRI (D.Lgs 194/2008, D.Lgs 32/2021 sanzioni, progetti, ecc.) (Responsabilità Direzione aziendale ASL)
- PROCEDURE OPERATIVE PER LA VERIFICA DELL'EFFICACIA E LO SVOLGIMENTO DEGLI AUDIT INTERNI (Responsabilità Direzione dei Servizi/ Gruppo PAISA ASL)
- FORMAZIONE CONTINUA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità direzione aziendale/OSRU - Organizzazione e Sviluppo Risorse Umane /Dipartimento di Prevenzione)
- FORMAZIONE MIRATA DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI DEL DIPARTIMENTO (Responsabilità Dipartimento di prevenzione/Servizi)
- FORMAZIONE SPECIFICA PER LA OPERATIVITA' DEL PERSONALE NON DIRIGENTE ADDETTO AL CONTROLLO UFFICIALE (TPALL. ...) E DEL PERSONALE LAUREATO A CONTRATTO
- SISTEMA DI VALUTAZIONE A TERMINE DELL'INCARICO DEL CAPO DIPARTIMENTO
- SISTEMA DI VALUTAZIONE DEL CAPO DIPARTIMENTO: OBIETTIVI ANNUALI
- SISTEMA DI VALUTAZIONE A TERMINE DELL'INCARICO DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI
- SISTEMA DI VALUTAZIONE ANNUALE DEI DIRIGENTI MEDICI E VETERINARI
- SISTEMA DI VALUTAZIONE DEL PERSONALE NON DIRIGENTE ADDETTO AI CONTROLLI UFFICIALI ED ALTRE ATTIVITA' UFFICIALI

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure

L'adozione di misure finalizzate al miglioramento dell'organizzazione delle Autorità Competenti si basa sull'applicazione degli standard organizzativi per le Autorità Competenti e sull'individuazione di fabbisogni di risorse legate anche all'evoluzione dei modelli organizzativi. La programmazione e la pianificazione dei controlli saranno effettuate tenendo conto delle prescrizioni del reg.UE 2017/625 inerenti il rispetto, da parte dei controlli stessi, di requisiti di efficacia, appropriatezza, qualità, imparzialità e coerenza e dei requisiti individuati dagli standard organizzativi per le Autorità Competenti e del Reg.UE 2019/723.
I criteri operativi e le procedure sono periodicamente sottoposti a verifica, oltre che dalle stesse autorità regionali e locali, anche da parte di organi internazionali (Paesi terzi, DGSANTE) e dal Ministero della Salute.

A. Rispetto dei criteri operativi

Inquadramento giuridico del personale che effettua i controlli ufficiali e altre attività ufficiali

Il personale delle Autorità Competenti e degli organismi delegati di controllo ha la qualifica di pubblico ufficiale e, nei limiti dell'esercizio cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite, riveste la qualifica di Ufficiale o Agente di Polizia Giudiziaria. Tale personale può in ogni caso richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica (art.2, comma 11 del D.Lgs 27/2021).

Programmazione e pianificazione dei controlli

Le attività di programmazione e pianificazione dei controlli devono individuare, per ogni tipologia di attività, i metodi e gli strumenti da utilizzare (audit, verifica, ispezione, ecc.) e la frequenza.
Nell'ambito della programmazione rientrano, inoltre, i rapporti istituzionali finalizzati ad assicurare il supporto analitico qualificato da parte dei laboratori. Nel predisporre programmi e piani, dovranno essere tenuti in considerazione il livello di rischio delle diverse filiere e delle differenti fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione, le valutazioni di appropriatezza e di efficacia, le risorse disponibili e l'impatto economico sul SSR.

Sistema Sanzionatorio

Le sanzioni possono essere amministrative o penali.
La L.R. 35/1996 ha provveduto a delegare alle ASL le funzioni amministrative concernenti l'applicazione di sanzioni amministrative pecuniarie in materia di igiene alimenti e bevande, di sostanze destinate all'alimentazione, sanità pubblica e veterinaria. Le sanzioni penali sono irrogate ai sensi del codice penale, della normativa specifica in materia e del codice di procedura penale dall'Autorità giudiziaria. Si ricorda, a tal proposito, l'introduzione nel sistema normativo del D.Lgs 10/10/2022, n. 150 il quale, all'art. 70 ha modificato la L. 30 aprile 1962, n. 283 introducendo, agli artt. 12 - ter e ss, nuove procedure di estinzione delle contravvenzioni in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande. La nuova disciplina trova applicazione alle contravvenzioni previste dalla L. 283/62 e da altre disposizioni aventi forza di legge, in materia di igiene, produzione, tracciabilità e vendita di alimenti e bevande, che hanno cagionato un danno o un pericolo suscettibile di elisione mediante condotte ripristinatorie o risarcitorie e per le quali sia prevista la pena della sola ammenda, o la pena dell'ammenda, alternativa o congiunta, a quella dell'arresto. In tal caso è fatto obbligo per l'organo accertatore, nell'esercizio delle funzioni di polizia giudiziaria di cui all'art. 55 del codice di procedura penale, o per la polizia giudiziaria, di impartire al contravventore un'apposita prescrizione, fissando per la regolarizzazione un termine non eccedente il periodo di tempo tecnicamente necessario e comunque non superiore a sei mesi. Entro trenta giorni dalla scadenza del termine fissato, l'organo che ha impartito le prescrizioni verifica se la violazione è stata eliminata secondo le modalità e nel termine indicati nella prescrizione. Se la prescrizione è adempiuta, l'organo accertatore ammette il contravventore a pagare in sede amministrativa, nel termine di 30 giorni,

una somma pari ad un sesto del massimo dell'ammenda stabilita per la contravvenzione commessa, ai fini dell'estinzione del reato, destinata all'entrata del bilancio dello Stato. Al più tardi, entro 60 giorni dalla scadenza del termine fissato per il pagamento, l'organo accertatore comunica al pubblico ministero l'adempimento della prescrizione, nonché il pagamento della somma di denaro. Quando la prescrizione non è adempiuta, o la somma di denaro non è stata pagata, l'organo accertatore ne dà comunicazione al pubblico ministero e al contravventore entro e non oltre sessanta giorni dalla scadenza del termine fissato nella stessa prescrizione. È ammessa la possibilità per il contravventore che, per le proprie condizioni economiche e patrimoniali, sia impossibilitato a provvedere al pagamento della somma di denaro nei 30 giorni previsti per il pagamento, può richiedere al pubblico ministero di svolgere in alternativa lavoro di pubblica utilità. Per ulteriori indicazioni si rinvia alla nota regionale prot. n. 40216 del 27/10/2023, alla nota prot. n. 11456 del 01/03/2023 e alla nota relativa alla gestione dei conti per gli introiti derivanti dalle contravvenzioni. Le somme ex art. 12 quater l. 283/1962 - D.Lgs 150/2022 devono essere versate su apposito capitolo dell'entrata del bilancio dello Stato, Capo XX, n. 2523 - *Proventi delle pene pecuniarie per infrazioni alla disciplina igienica delle sostanze alimentari e delle bevande*, articolo 01 – *Imposta riscossa in via ordinaria*. L'iban associato al capitolo 2523 - articolo 01 - è il seguente: **IT 45E 01000 03245 348 0 20 2523 01.** L'accertamento e la contestazione degli illeciti amministrativi sono affidati agli organi amministrativi che svolgono attività di polizia amministrativa, ai sensi della L. 689/1981. In attesa dell'emanazione di nuove indicazioni normative restano applicabili le norme in vigore.

Strumenti di Verifica

Le istruzioni per la verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sono contenute in un documento di carattere gestionale (Standard per il funzionamento e il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale di cui al D.Lgs 193/2007 in attuazione del Reg.CE 882/2004 - ad oggi in fase di revisione a carico del Ministero della Salute), che è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni con l'Accordo n.46 del 07/02/2013. L'adozione dei contenuti dell'Accordo relativi a questo specifico aspetto è stata anche anticipata alle Regioni da parte del Ministero della Salute con propria nota (nota DGSAF n.15372 del 16/08/2012, "Verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali ai sensi dell'articolo 8 (3) lettera a) del Regolamento CE 882/2004"). La Regione Piemonte, nel 2014, ha messo a punto una specifica procedura per uniformare le modalità di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali sul territorio regionale che sarà oggetto di aggiornamento in relazione ai nuovi regolamenti ed alle eventuali indicazioni da parte delle Autorità Competenti Nazionali.

B. Procedure documentate

I controlli ufficiali ad opera delle AC sono eseguiti secondo procedure documentate, regolarmente aggiornate, che forniscono informazioni ed istruzioni al personale che esegue i controlli. Le procedure documentate sono rappresentate da:

- protocolli/linee di indirizzo/modulistica nazionali;
- protocolli/linee di indirizzo/modulistica regionali;
- protocolli/procedure/istruzioni/modulistica predisposte a livello di ACL.

C. Registrazioni dei controlli ufficiali

Le AC devono registrare i controlli ufficiali svolti, descrivendone gli obiettivi, i metodi di controllo applicati, gli esiti e (se opportuno) l'indicazione delle azioni correttive che devono essere intraprese dagli operatori.
Le AC elaborano una documentazione scritta del controllo effettuato, tramite scheda di controllo ufficiale o verbale o altro documento altrimenti nominato, che può avere anche formato elettronico. Tale documentazione deve comunque essere resa disponibile all'operatore. Per i controlli effettuati in ambito di sicurezza alimentare, deve sempre essere redatta la relazione *ex* art. 13 del reg.UE 2017/625. I controlli ufficiali sono registrati sui sistemi informatici previsti dalla ACR e dalla ACC. È previsto il completamento ed

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

il potenziamento dei sistemi informativi per la raccolta, l'elaborazione dei dati e la rendicontazione sui sistemi nazionali.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

REGIONE PIEMONTE

PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA ALIMENTARE

Programmazione

PRISA 2024

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

INDICE

Introduzione

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE
- 1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti
  - Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA
    - A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate
    - B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura
    - C. Controlli per la sicurezza alimentare in azienda e per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili – CGO 4 e CGO 9
  - Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE
  - Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
  - Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004
  - Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004
  - Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA
- 1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)
- 2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori
  - Operatori Settore dei Mangimi primari
  - Operatori Settore dei Mangimi post-primari
- 2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

3. SALUTE ANIMALE
- 3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe)
- 3.2 Controlli sul farmaco veterinario
  - A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)
  - B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA
  - C. Attività integrata negli allevamenti
- 3.3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale
- 3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni
- 3.5 Controlli sulle malattie infettive animali
  - A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione
    - MALATTIE DEI BOVINI
    - MALATTIE DEI SUINI
    - MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI
    - MALATTIE DEGLI EQUIDI
    - MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI
    - MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI
    - PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO
  - B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
- 4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti reg.CE 1069/2009
- 4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati reg.CE 1069/2009

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI
- 5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti
- 5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto
- 5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (reg.CE 1099/2009)
- 5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

6. PRODOTTI FITOSANITARI
- 6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari
- 6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Audit sulle Autorità competenti

Formazione

Sorveglianza acque potabili

Acque minerali naturali e di sorgente

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Malattie trasmesse da alimenti

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

Introduzione

Il Piano Regionale Integrato dei controlli di Sicurezza Alimentare (PRISA) si declina nei settori previsti all'art.1, comma 2 del reg.UE 2017/625 nei quali si applicano i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali per la verifica della conformità alla normativa comunitaria.
Il presente capitolo riporta esclusivamente i settori di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL e riporta per ognuno le tabelle di programmazione dei controlli ufficiali e le altre attività ufficiali con le relative frequenze/numeri. I settori relativi alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, la produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici, l'uso ed etichettatura delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite risultano, invece, di competenza del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste oppure del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Settore di controllo	Operatori/stabilimenti
Alimenti e sicurezza alimentare, integrità e salubrità in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (compresi gli alimenti OGM)	• Operatori/stabilimenti registrati: produzione primaria • Operatori/stabilimenti registrati: trasformazione • Operatori/stabilimenti registrati: somministrazione e commercializzazione • Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) • Stabilimenti riconosciuti • Campionamenti (Controlli ufficiali su prodotti/merci)
Mangimi e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)	• OSM primari • OSM post-primari
Salute animale	• Identificazione e registrazione animali • Controlli sul farmaco veterinario • Riproduzione animale • Commercio degli animali • Malattie infettive
Sottoprodotti di origine animale	• Stabilimenti/impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09) • Stabilimenti/impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)
Benessere degli animali	• Benessere degli animali negli allevamenti • Benessere degli animali durante il trasporto • Benessere degli animali durante l'abbattimento
Prodotti fitosanitari	• Commercializzazione dei prodotti fitosanitari • Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi

Pianificazione e rendicontazione dei controlli ufficiali

Obiettivo	2024	2025
Pianificazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale	15 maggio 2024	
Rendicontazione delle attività di controllo ufficiale a livello locale		28 febbraio 2025

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

NUOVO SISTEMA NAZIONALE DI GARANZIA (NSG): LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA (LEA) PER IL CONTROLLI UFFICIALI

Alcune attività legate ai controlli ufficiali sono state individuate, dal Ministero della Salute in accordo con le Regioni, quali priorità per il raggiungimento dei livelli essenziali di assistenza nell'ambito del nuovo sistema di garanzia.
Si riportano il riepilogo dei 2 indicatori con le attività monitorate e i pesi definiti nelle modalità di calcolo.

Scheda Indicatore P10 Z

Nome Indicatore
Copertura delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il Cittadino.
Definizione
Livello di copertura di base delle principali attività riferite al controllo delle anagrafi animali, della alimentazione degli animali da reddito e della somministrazione di farmaci ai fini delle garanzie di sicurezza alimentare per il cittadino

Attività monitorate	peso attribuito
% aziende bovine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende ovicaprine controllate per anagrafe	x 0,05
% capi ovicaprini controllati per anagrafe	x 0,05
% aziende suine controllate per anagrafe	x 0,1
% aziende equine controllate per anagrafe	x 0,1
% allevamenti apistici controllati per anagrafe	x 0,1
% esecuzione del PNAA	x 0,3
% controlli di farmacosorveglianza veterinaria	x 0,2

Scheda Indicatore P12 Z

Nome Indicatore
Copertura delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.
Definizione
Livello di copertura di base delle principali attività di controllo per la contaminazione degli alimenti, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze illecite, di residui di contaminanti, di farmaci, di fitofarmaci e di additivi negli alimenti di origine animale e vegetale.

Attività monitorate	peso attribuito
% di copertura del PNR	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale di residui di prodotti fitosanitari	x 0,4
% di copertura del controllo ufficiale per la ricerca di additivi alimentari	x 0,2

Gli indicatori sono inseriti negli obiettivi dei direttori generali delle ASL in quanto il mancato raggiungimento può avere un impatto negativo sul finanziamento del fondo Sanitario Regionale e rappresentano pertanto una priorità per i responsabili dei gruppi di lavoro PAISA e dei responsabili dei servizi veterinari e SIAN che dovranno assicurare, nelle more di una ridefinizione delle dotazioni organiche, le necessarie sinergie interarea per il raggiungimento dei livelli di attività previsti.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Programmazione e rendicontazione dei controlli ufficiali e altre attività ufficiali

1. ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE

1.1 Controlli ufficiali su operatori/stabilimenti

I regolamenti comunitari stabiliscono che le Autorità competenti di ogni stato membro effettuino attività ispettiva e di audit presso gli stabilimenti che producono alimenti, al fine di verificare la conformità alle disposizioni normative.

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: PRODUZIONE PRIMARIA

A. Requisiti generali in materia di igiene per la produzione primaria e le operazioni associate

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
PRODUZIONI ANIMALI	Caccia *(attività registrate 852)*	alto	20%	0
		medio	20%	0
		basso	20%	0
	Pesca (*imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca professionale)*	alto	20%	0
		medio	20%	0
		basso	20%	0
	Raccolta molluschi *(imprese registrate 852 che effettuano attività di produzione/raccolta molluschi)*	alto	20%	0
		medio	20%	0
		basso	20%	0
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore di latte crudo e uova	alto	100%	0
		medio	100%	0
		basso	100%	0
	Vendita diretta di miele da parte dell'apicoltore	alto	20%	0
		medio	20%	0
		basso	20%	0
	Acquacoltura *(in concomitanza con i controlli integrati per le malattie degli allevamenti ittici)*	alto	100%	0
		medio	100%	0
		basso	100%	0
COLTIVAZIONI AGRICOLE	Raccolta vegetali spontanei	alto	Come da programmazione regionale (programma di controllo della produzione primaria e dell'uso dei prodotti fitosanitari)	
		medio		
		basso		
	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano	alto		
		medio		
		basso		
	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano	alto		
		medio		
		basso		

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Micologia

(Vigilanza su produzione e commercializzazione/Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata)

Gli ispettorati micologici programmano le attività relative alla vigilanza su produzione e commercializzazione, l'organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata e il supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi.

B. Controlli su stalle autorizzate all'attività di mungitura

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza annuale minima controlli
Ispezione	Reg.CE 853/2004 e/o D.M. 185/91	15% delle aziende

Tipologia controllo	Regime autorizzativo	Frequenza annuale minima controlli
Campionamento (ciclo completo)	Reg.CE 853/2004	20% delle aziende
Campionamento (ciclo completo)	D.M. 185/91	100% delle aziende

Tipologia controllo	Strutture	Frequenza annuale minima controlli
Piano Latte crudo ai distributori	allevamenti	Vedi Piano
	distributori	Vedi Piano

C. Controlli per la sicurezza alimentare in azienda e per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili – CGO 4 e CGO 9

SPECIE ANIMALE	Controlli programmati allevamenti S.A.				
	Casuale	Classe di rischio A	Classe di rischio B	Classe di rischio C	TOTALE N° controlli programmati PRISA
ALTRE SPECIE	0	2	0	1	3
ALTRI AVICOLI	0	0	0	1	1
API	4	1	3	5	13
BOVINI	28	39	18	10	95
CAPRINI	5	9	8	4	26
EQUIDI	8	11	7	5	31
LAGOMORFI	1	0	0	0	1
GALLUS GALLUS	1	3	2	1	7
OVINO	1	6	3	2	12
SUINI	3	6	4	2	15
TOTALE	**51**	**77**	**45**	**31**	**204**

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: TRASFORMAZIONE

Operatori/ Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
VEGETALI *(produzione, trasformazione, confezionamento)*	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione di bevande di frutta /ortaggi	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

	Produzione di olii e grassi vegetali	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione di bevande alcoliche	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione/confezionamento di zucchero	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Lavorazione del caffè	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Lavorazione del té ed altri vegetali per infusi	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
PRODOTTI DA FORNO E PASTICCERIA, GELATI, PIATTI PRONTI	Produzione di pasta secca e/o fresca	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.	alto	33%	
		medio	16%	
		basso	10%	
	Produzione di cibi pronti in genere	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
ALTRI ALIMENTI	Sale	alto		
		medio		
		basso		
	Produzione delle bibite analcoliche e di altre acque in bottiglia *(per le acque minerali fare riferimento al capitolo Acque minerali naturali e di sorgente)*	alto	50%	
		medio	33%	
		basso	20%	
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura	alto	100%	
		medio	100%	
		basso	100%	
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	alto	100%	
		medio	100%	
		basso	100%	
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carni in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	alto	33%	
		medio	33%	
		basso	33%	
		alto	33%	

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizi di vendita, contigui o meno ad essi	medio	33%	
		basso	33%	
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apiario (inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria)	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	alto	100%	
		medio	50%	
		basso	33%	

Operatori/stabilimenti registrati reg.CE 852/2004: SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Operatori/Stabilimenti registrati (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
SOMMINISTRAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	alto	100%	
		medio	50%	
		basso	33%	
	Ristorazione pubblica	alto	100%	
		medio	50%	
		basso	20%	
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Commercio ambulante	alto	20%	
		medio	20%	
		basso	20%	
	Aree mercatali	alto	20%	
		medio	20%	
		basso	20%	
	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Piattaforma di distribuzione alimenti	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Deposito funzionalmente, ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e/o vendita di alimenti	alto	33%	
		medio	25%	
		basso	20%	
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	alto	20%	
		medio	20%	
		basso	20%	

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 853/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 853/2004) Sezione	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
SEZIONE 0 Attività generali	Deposito frigorifero autonomo CS	alto	100%	33%
		medio	50%	33%
		basso	33%	33%
	Impianto autonomo di riconfezionamento RW	alto	100%	33%
		medio	50%	33%
		basso	33%	33%
	Mercato all'ingrosso WM	alto	100%	33%
		medio	50%	33%
		basso	33%	33%
SEZIONE I Carni di ungulati domestici	Macelli SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE II Carni di pollame e lagomorfi	Macello SH	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE III Carni di selvaggina d'allevamento	Macello SH (l'ispezione va comunque prevista ad ogni seduta di	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE IV Carni di selvaggina selvatica (cacciata)	Centro di lavorazione selvaggina GHE	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Laboratori di sezionamento CP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carne e carni separate meccanicamente (CSM)	Carni macinate MM	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Preparazioni di carne MP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Carne separata meccanicamente MSM	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE VI Prodotti a base di carne	Impianto di lavorazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi	Centro di spedizione DC	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

	Centro di depurazione PC	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE VIII Prodotti della pesca	Impianto prodotti della pesca freschi FFPP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Impianto per carni di pesce separate meccanicamente MSM	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Impianto di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Mercato all'ingrosso WM	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Impianto collettivo delle aste	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE IX Latte crudo, colostro, prodotti lattiero-caseari e prodotti ottenuti dal colostro	Centro di raccolta CC	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Centro di standardizzazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Trattamento termico PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stagionatura PP	alto	200%	20%
		medio	100%	20%
		basso	50%	20%
SEZIONE X Uova e ovoprodotti	Centro di imballaggio EPC	alto	100%	20%
		medio	50%	20%
		basso	33%	20%
	Stabilimento di produzione uova liquide LEP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE XI Cosce di rana e lumache	Macello SH	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE XII Grassi fusi di origine animale e ciccioli	Centro di raccolta CC	alto	100%	20%
		medio	50%	20%
		basso	33%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	100%	20%

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

		medio	50%	20%
		basso	33%	20%
SEZIONE XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE XIV Gelatina	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE XV Collagene	Centro di raccolta (ossa e pelli) CC	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
	Stabilimento di trasformazione PP	alto	300%	20%
		medio	200%	20%
		basso	100%	20%
SEZIONE XVI Alimenti altamente raffinati di origine animale (solfato di condroitina altamente raffinato, acido ialuronico, altri prodotti di cartilagine idrolizzata, chitosano, glucosamina, caglio, colla di pesce e amminoacidi)	Stabilimento di trasformazione	alto		
		medio		
		Basso		

Stabilimenti riconosciuti reg.CE 852/2004

Stabilimenti riconosciuti (Reg.CE 852/2004)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
Produzione e confezionamento di additivi, aromi ed enzimi	Produzione e confezionamento di additivi alimentari	alto	100%	33%
		medio	50%	33%
		basso	33%	33%
	Produzione e confezionamento di aromi alimentari	alto	50%	33%
		medio	33%	33%
		basso	25%	33%
	Produzione e confezionamento di enzimi alimentari	alto	50%	33%
		medio	33%	33%
		basso	25%	33%
Alimenti particolari e integratori alimentari	Industrie Produzione/ Trasformazione/ Confezionamento alimenti senza glutine, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso	alto	100%	33%
		medio	50%	33%
		basso	33%	33%
Produzione di germogli	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e dei semi per la produzione di germogli	alto	100%	33%
		medio	100%	33%
		basso	100%	33%

Stabilimenti registrati reg.CE 2023/2006: MOCA

Operatori/Stabilimenti registrati (reg.CE 2023/2006)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
			Controlli totali annuali	di cui Audit
Produzione e trasformazione di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti MOCA (Reg.CE 2023/2006)		alto	25%	10%
		medio	25%	10%
		basso	25%	10%

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

1.2 Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti

In questa sezione sono descritte sia le attività di campionamento derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

Norma orizzontale	Programmi di campionamento	N° campioni programmati
Criteri microbiologici	Piano regionale campionamenti microbiologici (Protocollo tecnico)	*Vedi Piano*
Pesticidi negli alimenti	Piano regionale di controllo dei residui fitosanitari	*Vedi Piano*
Controllo vendita e uso fitosanitari	Campionamento dei formulati fitosanitari	*Vedi Piano*
Contaminanti negli alimenti	**Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali negli alimenti**	*Vedi Piano*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio di oliva in bottiglie chiuse (identificazione di olio di oliva)	*Vedi Piano*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Olio già sottoposto a frittura (determinazione composti polari)	*Vedi Piano*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi e ricerca metalli pesanti	*Vedi Piano*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Uova e ovoprodotti per ricerca Acido lattico e Acido 3-OH Butirrico	*Vedi Piano*
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati	*Vedi Piano*
	Piano regionale di monitoraggio contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati	*Vedi Piano*
Residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti	Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui (PNR)	*Vedi Piano*
	Piano di monitoraggio – Test istologico	*Vedi Piano*
Etichettatura, indicazioni nutrizionali e sulla salute	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: **allergeni non dichiarati in etichetta**	*Vedi Piano*
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: **etichettatura nutrizionale**	*Vedi Piano*
Organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	Piano regionale per il controllo degli organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	*Vedi Piano*
Miglioratori alimentari (additivi, enzimi, aromatizzanti e coadiuvanti tecnologici)	Piano Regionale campionamento Additivi puri, aromi puri	*Vedi Piano*
	Piano Regionale campionamento Additivi in alimenti, aromi in alimenti	*Vedi Piano*
Radiazioni ionizzanti e Radioattività	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	*Vedi Piano*
	Programma di campionamento di matrici alimentari per il controllo della radioattività ambientale	*Vedi Piano*
Contaminazione da migrazione di materiali a contatto con gli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA)	*Vedi Piano*
Acque potabili	Programma campionamenti su acque potabili	*Vedi Piano*
	Piano dei controlli della radioattività nelle acque destinate al consumo umano ai sensi del D.Lgs 28/2016	*Vedi Piano*
Acque minerali naturali e di sorgente	Programma campionamenti su acque minerali e di sorgente	*Vedi Piano*
Altro	Piano ufficiale di monitoraggio sulla vendita diretta latte crudo per l'alimentazione umana tramite distributori automatici	*Vedi Piano*
	Piano Regionale di controllo della produzione primaria degli alimenti di origine non animale	*Vedi Piano*
	Piano monitoraggio *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp. per export USA	*Vedi Piano*
	Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione	*Vedi Piano*
	Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali - Decisione (UE) 2020/1729	*Vedi Piano*
	Campionamenti ufficiali ai sensi degli artt. 35 e 36 del reg.UE 627/2019 (ricerca *Salmonella* e *Campylobacter* spp. su carcasse dopo la macellazione)	*Vedi Piano*

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente copia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è conservato negli archivi di Regione Piemonte

2. MANGIMI e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)

Per quanto riguarda gli aspetti inerenti all'alimentazione animale, si rimanda al PNAA 2024-2026, pubblicato dal Ministero della Salute con nota prot. n. 32666 del 27/12/2023 e successiva errata corrige prot. n. 3670 del 19/01/2024.

2.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/produttori

Operatori Settore dei Mangimi primari

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli
OSM primari	Stabilimenti/Produttori primari registrati (art. 9 Reg.CE 183/2005) *Art. 5 comma 1: le ispezioni verranno programmate in ambito territoriale in base al livello di rischio, utilizzando, per quanto possibile, lo strumento di classificazione degli operatori contenuto nel PNAA (allegato 9 bis) e tenuto conto delle potenzialità operative del servizio.*	In base alla valutazione del rischio e attività integrata

Operatori Settore dei Mangimi post-primari

A livello generale le indicazioni ministeriali contenute nel PNAA 2024-2026 prevedono:

OSM	Stabilimenti/produttori (Reg.CE 183/2005)	Frequenza annuale minima dei controlli
OSM post-primari	Stabilimenti di produzione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), c) del Reg.CE 183/2005	100%
	Impianti di produzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	100%
	Aziende zootecniche che producono mangimi medicati per autoconsumo	100%
	Imprese di produzione di cui all'art. 5, comma 2, del Reg.CE 183/2005, esclusi gli OSA che destinano i sottoprodotti all'industria mangimistica	100%
	Stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia	100%
	Stabilimenti di trasformazione di oli vegetali greggi ad eccezione di quelli che rientrano nel campo di applicazione del Reg.CE 852/2004	100%
	Stabilimenti che operano la produzione/trattamento oleochimico di acidi grassi	100%
	Stabilimenti di produzione di biodiesel	100%
	Stabilimenti di miscelazione di grassi	100%
	Stabilimenti di commercializzazione di cui all'art. 10, comma 1, lettera a), b), del Reg.CE 183/2005	50%
	Impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi	50%
	Laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	50%
	Imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'art.5, comma 2, del Reg.CE 183/2005;	50%
	OSA che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi all'industria mangimistica	50%
	Trasportatori mangimi registrati ai sensi dell'art. 5 comma 2 del Reg. CE 183/2005	In base alla valutazione del rischio
	intermediari che non detengono i prodotti	In base alla valutazione del rischio

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

A livello regionale, considerate le anagrafiche del settore mangimi registrate in ARVET, i controlli ispettivi andranno previsti secondo le seguenti indicazioni:

OSM POST PRIMARI	Frequenze Reg.CE 183/2005	n. OSM presenti	n. ispezioni PNAA programmate	n. ispezioni PNAA effettuate
Fornitura sottoprodotti dell'industria agroalimentare	RIC			
	REG (1/ogni 2 anni)			
Deposito mangimi	RIC			
	REG (1/ogni 2 anni)			
Essiccatoio	RIC			
	REG (1/anno)			
Intermediario mangimi	RIC (1/ogni 2 anni)			
	REG (1/ogni 2 anni)			
Intermediario mangimi senza magazzino	RIC			
	REG (in base a valutaz. rischio e personale ASL)			
Mangimificio	RIC (1/anno) compresi MM			
	REG (1/anno)			
Molino	RIC			
	REG (1/anno)			
Trasportatore mangimi	RIC (1/anno)			
	REG (in base a valutaz. rischio e personale ASL)			
Laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi	(1/ogni 2 anni)			
Audit	1/anno (minimo)			
Controlli Etichettatura	3/anno			
TOTALI PARZIALI	**RIC**			
	REG			
TOTALE COMPLESSIVO				

Al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano, la Regione Piemonte predispone un programma di Audit presso le ASL, ai sensi dell'articolo 6, par. 1 del reg.UE 2017/625, secondo la seguente calendarizzazione: n. 2 audit di carattere documentale nel triennio 2024 – 2026.

2.2 Controlli ufficiali sull'alimentazione animale (Piani di campionamento)

La programmazione del Ministero per la Regione Piemonte dei campioni previsti dal Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA) 2024-2026 ripartiti per ASL, specie, ricerca, matrice e sito di prelievo è disponibile sul sistema informativo ARVET. Le matrici sono: materie prime per mangimi, mangimi composti (completi e complementari), mangimi medicati o con coccidiostatici, prodotti intermedi, premiscele, additivi, acqua di abbeverata.

Il Ministero della Salute ha previsto per la Regione Piemonte n. 1.039 campioni così suddivisi:

Programmi di campionamento	N° campioni programmati
MONITORAGGIO	388
SORVEGLIANZA	651
TOTALE	1.039

In dettaglio:

PNAA 2024-2026 PROGRAMMAZIONE Regione Piemonte	MONITORAGGIO		SORVEGLIANZA		TOTALI	
	Ministero	Regione	Ministero	Regione	Ministero	Regione
COSTITUENTI DI ORIGINE ANIMALE	134	134	74	74	**208**	**208**
ADDITIVI e PRINCIPI ATTIVI	70	70	408	408	**478**	**478**
DIOSSINE, PCB, PCB dl	22	22	16	16	**38**	**38**
MICOTOSSINE	40	40	32	32	**72**	**72**
CONTAMINANTI	26	26	81	81	**107**	**107**
SALMONELLA	80	80	36	36	**116**	**116**
OGM	16	16	4	4	**20**	**20**
TOTALI	**388**	**388**	**651**	**651**	**1039**	**1039**

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Per quanto riguarda l'attività di campionamento in EXTRA PIANO, il Ministero della Salute ha attribuito alla Regione Piemonte n. 6 campioni che, a livello territoriale, sono stati così ripartiti:

MESE	ASL	SEDE PRELIEVO
Febbraio	ASL NOVARA	1 campione in Mangimificio
	ASLTO3	1 campione in Mangimificio
Marzo	ASLCN1	1 campione in Molino/Mangimificio
	ASL Vercelli	1 campione in Allevamento
Aprile	ASLCN2	1 campione in Mangimificio
	ASLTO5	1 campione in Mangimificio
Totale		**6 campioni**

3. SALUTE ANIMALE

3.1 Controlli ufficiali su identificazione e registrazione degli animali (anagrafe)

Le percentuali degli allevamenti da sottoporre a controllo ufficiale di Identificazione e Registrazione (I&R) sono riportate nella tabella seguente.

Anagrafe	% controlli minimi I&R
Bovina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione
Ovi-caprina	3% allevamenti con elenco allevamenti estratto dalla Regione
Suina	3% su scala regionale, con elenco allevamenti estratto dalla Regione
Equina	3%
Avicoli	1%
Lagomorfi	1%
Apicoltura (n. apiari)	1%
Acquacoltura	1%
Camelidi e Cervidi	1%
Elicicoltura	1%

La Direzione di ogni Servizio deve sottoporre a controllo di 2° livello almeno il 5% del totale delle check-list effettuate, rendicontando l'attività svolta al Settore regionale.

3.2 Controlli sul farmaco veterinario

A. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria DPA (Piano regionale di farmacosorveglianza)

SPECIE ANIMALE	CONTROLLI PROGRAMMATI ALLEVAMENTI DPA					
	ALLEVAMENTI DI GRANDI DIMENSIONI				ALLEVAMENTI PICCOLE DIMENSIONI	TOTALE N° CONTROLLI PROGRAMMATI PRISA
	Rischio 60%	Regionale 35%	Casuale 5%	TOTALE ALLEVAMENTI GRANDI DIMENSIONI		
ALTRI AVICOLI	**21**	**8**	**0**	**29**	**0**	**29**
API	**120**	**67**	**9**	**196**	**0**	**196**
BOVINI DA LATTE	**155**	**87**	**12**	**254**	**11**	**265**
BOVINI DA CARNE	**296**	**170**	**23**	**489**	**43**	**532**
BOVINI MISTI	**36**	**17**	**2**	**55**	**10**	**65**
BOVINI VITELLO CARNE BIANCA	**16**	**7**	**1**	**24**	**0**	**24**

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

BROILER	**31**	**15**	**1**	**47**	**0**	**47**
BUFALI	**3**	**0**	**0**	**3**	**5**	**8**
CAPRINI	**49**	**22**	**1**	**72**	**34**	**106**
CONIGLI	**34**	**16**	**1**	**51**	**11**	**62**
EQUIDI	**9**	**0**	**0**	**9**	**0**	**9**
LEPRI	**9**	**1**	**0**	**10**	**3**	**13**
OVAIOLE	**20**	**5**	**0**	**25**	**0**	**25**
OVINO	**58**	**28**	**2**	**88**	**22**	**110**
PESCI	**28**	**12**	**0**	**40**	**0**	**40**
RATITI	**3**	**0**	**0**	**3**	**0**	**3**
SUINI	**214**	**121**	**16**	**351**	**11**	**362**
TACCHINI	**8**	**0**	**0**	**8**	**0**	**8**
TOTALE	**1.110**	**576**	**68**	**1.754**	**150**	**1.904**

B. Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario in attività NON - DPA

Vengono qui di seguito riportate le tabelle indicanti il numero di controlli di farmacosorveglianza da effettuare su attività non DPA indicate all'interno del Piano Nazionale di Farmacosorveglianza.

ALTRE ATTIVITÀ	**Controlli programmati**		
	N° controlli programmati (CU RANDOM 5%)	**N° controlli programmati (CU REGIONALE 10%)**	**N° totale controlli programmati PRISA**
EQUIDI NDPA	**7**	**22**	**29**
FARMACIE	**81**	**163**	**244**
FARM/GROS	**0**	**0**	**0**
MEDICI VETERINARI LIBERI PROFESSIONISTI	**31**	**59**	**90**
STRUTTURE DETENZIONE	**0**	**8**	**8**
STABULARI	**0**	**5**	**5**
STRUTTURE VETERINARIE	**37**	**72**	**109**
CENTRI GENETICI	**0**	**1**	**1**
Totale	**156**	**330**	**486**

C. Attività integrata negli allevamenti

Le ASL che presentano un'alta concentrazione zootecnica sono tenute ad effettuare almeno il 1% di controlli negli allevamenti bovini, il 2% negli allevamenti suini e il 3% negli allevamenti avicoli.

Specie	Dimensione	% verifiche
Bovini	Aziende > 50 capi	1%
Suini	Aziende > 40 capi	2%
Avicoli	Aziende > 250 capi	3%

3.3 Controlli ufficiali sulla riproduzione animale

Stabilimenti autorizzati (DM 403/2000)	% controlli minimi annuali
Stazioni di monta naturale pubblica	100%
Stazioni di inseminazione artificiale equina pubblica	100%
Allevamenti suinicoli (che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale)	100%
Fecondazione bovina in ambito aziendale	100%
Recapiti	100%
Centri di produzione materiale seminale	100%
Gruppi di raccolta/produzione di embrioni	100%

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Strutture riconosciute per gli scambi comunitari e/o le importazioni (Reg.UE 2020/686)	% controlli minimi annuali
Centri di raccolta dello sperma di bovini	200%
Centri di raccolta dello sperma di suini	200%
centri di raccolta dello sperma di ovini, caprini ed equini	100%
Gruppi di raccolta o di produzione di embrioni	100%
Stabilimenti di trasformazione di materiale germinale	100%
Centri di stoccaggio di materiale germinale	100%

3.4 Controlli ufficiali per importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

Strutture autorizzate	N° controlli annuali (frequenza minima)	N° strutture attive al 01/01/24	N° controlli programmati
Stalle di sosta (stalle di transito, centri di raccolta)	4 (trimestrale)		

3.5 Controlli sulle malattie infettive animali

In questa sezione sono descritte sia le attività derivanti dai Piani nazionali, sia quelle derivanti dalla programmazione regionale.

A. Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
Bovini	
Tubercolosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Brucellosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Rinotracheite infettiva del bovino (IBR)	Programma regionale di controllo e di profilassi
Diarrea virale bovina (BVD)	Linee guida regionali screening sierologico
Paratubercolosi bovina	Linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione di piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria agli stabilimenti di specie sensibili nei confronti della paratubercolosi
Bluetongue	Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica
BSE	Controllo, sorveglianza, eradicazione
Suini	
Malattia vescicolare dei suini	Sorveglianza cessata nel 2021 (fatta salva l'attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export)
Peste suina africana	Piano nazionale di sorveglianza ed eradicazione 2024
Trichinellosi	Accertamenti in azienda per la verifica dei requisiti di cui al citato allegato IV del reg.UE 2015/1375
Malattia di Aujeszky	Piano di eradicazione della malattia di Aujeszky negli allevamenti suini delle regioni Piemonte, Lombardia ed Emilia-Romagna
Ovi-caprini	
Brucellosi ovi-caprina	Piano di sorveglianza regionale e di eradicazione nazionale
Paratubercolosi ovi-caprina	Linee guida regionali per la sorveglianza, l'adozione di piani di controllo e l'assegnazione della qualifica sanitaria agli stabilimenti di specie sensibili nei confronti della paratubercolosi
Blue tongue	Piano nazionale annuale di sorveglianza sierologica ed entomologica. Misure di controllo e di gestione sul territorio nazionale
Est ovi-caprine	Piano regionale di selezione genetica degli ovini per la resistenza alla SCRAPIE classica
	Piano nazionale di monitoraggio.
Equidi	
Anemia infettiva degli equidi	Piano nazionale per la sorveglianza ed il controllo
West Nile disease e altre arbovirosi	Piano nazionale di prevenzione, sorveglianza e risposta alle arbovirosi (PNA)
	Piano regionale integrato di sorveglianza, prevenzione e controllo delle arbovirosi
Arterite virale equina	Piano nazionale di controllo
Volatili	

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Influenza aviaria	Piano di sorveglianza nazionale nella popolazione avicola domestica e selvatica – Piano di sorveglianza regionale integrativo
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli 2022/2024
Ittici	
SEV, NEI e Herpesvirus	Categorizzazione del rischio e sorveglianza ai sensi Reg.UE 2016/ 429 e del D.Lgs 136/2022 - Riconoscimento di indennità dell'UE
Api	
Aethina tumida	Piano di sorveglianza nazionale
Varroa destructor	Piano regionale per il controllo dell'infestazione

MALATTIE DEI BOVINI

Tubercolosi bovina

N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2024	N° stabilimenti da produzione da controllare nel 2024
10.409	**1.530***	*

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio
N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Brucellosi bovina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024
7.641	**1.530***

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio
N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Leucosi bovina enzootica

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024
7.641	**1.530***

*dato rimodulabile in relazione all'analisi del rischio
N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024
7.641	**7.568**

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti aderenti da controllare, motivare il mancato controllo es. n. x allevamenti cessato attività/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Diarrea Virale Bovina (BVD)

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione da controllare nel 2024 *
7.641	**4.521**

* N° stabilimenti da riproduzione > 20 capi
N.B. se la somma degli stabilimenti controllati e quelli non controllati (come da tabella), non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo.

Paratubercolosi

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2024
7.641	**1.190**	**6.451**

N.B. se il numero degli stabilimenti da controllare non coincide con il numero dei controllati, motivare mancato controllo, es. n. x stabilimenti non controllati per cessata attività/uscita dal piano/cambio caratteristica produttiva/ecc.

Bluetongue

N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° Capi sentinella da controllare nel 2024
200*	**894***

* Dato sommario in relazione alla rimodulazione stabilita nella Nota regionale prot. 15432 del 26/07/2019
** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

MALATTIE DEI SUINI

Malattia vescicolare dei suini (MVS) – altri controlli per attività negli allevamenti inseriti all'interno del circuito export

N° stabilimenti Presenti al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da ingrasso presenti al 01/01/24*	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti controllabili** nel 2024
1308	1.288.405	250	1.058	1.288.405	500

* non sono inclusi gli allevamenti familiari, collezioni/ strutture faunistiche

** stima di allevamenti inseriti nel circuito export basata sul 2023

Malattia di Aujeszky

N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti riproduzione controllabili nel 2024	N° stabilimenti ingrasso controllabili nel 2024*	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti ingrasso da controllare (>30 capi) nel 2024
1308	**1.288.405**	**250**	**1.058**	**1.288.405**	**1.000***

* non sono inclusi gli allevamenti familiari, collezioni/ strutture faunistiche

MALATTIE DEGLI OVI-CAPRINI

Brucellosi ovicaprina

N° stabilimenti da riproduzione presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024
7.695	**1.540***

*orientativamente un quinto del patrimonio controllabile

N.B. se la somma degli stabilimenti controllati non coincide con il numero degli stabilimenti da controllare, motivare il mancato controllo

Paratubercolosi

N° stabilimenti da riproduzione ovi-caprini presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da riproduzione aderenti da controllare nel 2024*	N° stabilimenti da riproduzione non aderenti da controllare con "Visita Clinica" nel 2024**
7.695	3	**1.540***

*Dato stabilimenti aderenti basso in quanto il piano paratubercolosi per ovicaprini iniziato nel 2023

** N° stabilimenti da controllare devono essere aumentati per ogni ASL tenendo conto dell'analisi del rischio come descritto al punto 6. delle Linee Guida Regione Piemonte 2023

Bluetongue

N° stabilimenti ovicaprini presenti al 01/01/24	N° capi sentinella da controllare al 01/01/24
7.695	*

* non presenti al momento

** capi vaccinati per movimentazioni verso territori indenni o restrizioni diverso sierotipo circolante

Scrapie piano di selezione genetica ovini

N° stabilimenti > 9 ovini	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° Capi da controllare nel 2024
1.1149	**114.935**	**11.149**	**114.935**

Scrapie programma regionale biennale genotipizzazione becchi

N° stabilimenti > 20 capi al 01/01/24	N° Capi presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare nel 2024	N° Capi da controllare nel 2024
788	**51.809**	**788**	**51.809**

MALATTIE DEGLI EQUIDI

Anemia infettiva degli equidi

	N° stabilimenti presenti al 01/01/24	N° stabilimenti da controllare al 31/12/24*
Equidi	**11.929**	**3.976**
Tipologia attività "Muli"	**384**	**384**

*vigilanza triennale come da Nota regionale prot. n. 23256/A149A del 15/11/2016

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

West Nile Disease

N° esemplari avifauna stanziale da conferire* per stagione 2024
900*

* il numero esemplari è suddiviso per provincia come da rimodulazione regionale.
es. asl TO3 deve inserire il n° esemplari provincia TO

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI AVICOLI

Influenza aviare

PROVINCIA DI CUNEO

N° stabilimenti presenti (≥ 50)*	N° Capi presenti* *	N° stabilimenti da controllare**	N° indicativo campioni da prelevare
300	4.500.000	130	2.500

*dato riferito al 31/12 dell'anno precedente
**capacità strutturale

ALTRE PROVINCE

N° stabilimenti presenti (> 50)*	N° Capi presenti**	N° stabilimenti da controllare**	N° indicativo campioni da prelevare***
180	4.264.961	20	600

*dato riferito al 31/12 dell'anno precedente
**capacità strutturale
*** i controlli sono per lo più subordinati alle movimentazioni (quindi non programmabili)

Salmonellosi

Categoria	N° stabilimenti presenti*	N° indicativo gruppi presenti nell'anno 2024	N° Capi presenti al 01/01/24**	N° indicativo gruppi da controllare nel 2024
Riproduttori (≥ 250 capi)	33	166	787.495	110
Ovaiole (≥1.000 capi)	100	309	3.545.748	100
Polli da carne (≥ 5.000 capi)	264	3.841	11.957.552	30
Tacchini da carne (≥ 500 capi)	16	195	682.976	5

*dato riferito al 31/12 dell'anno precedente
**capacità strutturale

MALATTIE NEGLI ALLEVAMENTI ITTICI

Categoria	N° stabilimenti al 01/01/24	% controlli minimi annuali
Aziende Ittiche registrate	**305**	**100%**
Incubatoi	**36**	**100%**

PIANI DI SORVEGLIANZA NEL SETTORE APISTICO

Aethina tumida

Per il 2024 per il controllo clinico su apiari individuati con criterio random sono stati individuati controlli su 22 apiari.

Varroa destructor

Per il 2024 è previsto un numero di controlli da parte dei Servizi Veterinari pari al 2% delle attività apistiche presenti sul territorio di competenza di ogni ASL.

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

B. Prevenzione e controllo delle zoonosi – controllo delle popolazioni selvatiche ai fini della tutela della salute umana e dell'equilibrio fra uomo, animale e ambiente

La tabella riporta il numero di capi da sottoporre a prelievo per la sorveglianza ATTIVA suddiviso per specie e/o gruppo di specie e le patologie indagate per ognuna di esse. Le numerosità campionarie vengono stabilite secondo dati di consistenza delle popolazioni selvatiche e di prevalenza attesa. Ogni singola ASL Piemontese deve quindi provvedere al campionamento regionale per la propria quota.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2024	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	298	TBC, BRC, Malattia di Aujeszky
Ungulati ruminanti	313	TBC, BRC
Volpe	Non definibile	Rabbia

* applicabile solo se sono attivi piani di controllo della specie

La tabella riporta le specie da sottoporre a prelievo per la sorveglianza PASSIVA e le patologie indagate per ognuna di esse. Essendo una sorveglianza passiva non è possibile stabilire delle numerosità campionarie.

SPECIE	N. totale carcasse programmate nel 2024	PATOLOGIE CONTROLLATE
Cinghiale	Non definibile	TBC, BRC, PSA, PSC, Aujeszky, Trichinellosi, Salmonellosi
Ungulati ruminanti	Non definibile	TBC, BRC, Salmonellosi
Carnivori	Non definibile	Rabbia, Echinococcosi, Trichinellosi Salmonellosi
Avifauna selvatica	Non definibile	Salmonellosi, Influenza aviaria, West Nile Fever, Malattia di Newcastle
Chirotteri	Non definibile	*Lyssavirus*

4. SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

4.1 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti riconosciuti reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	**Attività**	**RISCHIO**	**Frequenza annuale minima dei controlli**	
			Controlli totali annuali	**di cui Audit**
Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/2009)	Trasformazione	alto	12 (mensile)	0,5 (biannuale)
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	4 (trimestrale)	0,5 (biannuale)
	Inceneritore	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
	Co-incenerimento	alto	12 (mensile)	0,5 (biannuale)
		medio	6 (bimestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	3 (quadrimestrale)	0,5 (biannuale)
	Uso come combustibile	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
	Produzione pet food **(1) (2)**	alto	6 (bimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	4 (trimestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
	Produzione fertilizzanti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
	Compostaggio/Biogas	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
		alto	4 (trimestrale)	0,5 (biannuale)

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

	Magazzinaggio con manipolazione (dopo raccolta)	medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
	Magazzinaggio sottoprodotti	alto	4 (trimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)
	Magazzinaggio di prodotti derivati	alto	3 (quadrimestrale)	0,5 (biannuale)
		medio	2 (semestrale)	0,5 (biannuale)
		basso	1 (annuale)	0,5 (biannuale)

(1) Impianti di petfood che introducono e trasformano sottoprodotti freschi
(2) In merito agli impianti di petfood che introducono prodotti già trasformati da altri stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg.CE 1069/2009, l'attività di controllo ufficiale ricade nella programmazione relativa ai mangimifici

4.2 Controlli ufficiali su stabilimenti/impianti registrati reg.CE 1069/2009

Stabilimenti (Reg.CE 1069/2009)	Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli
Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/2009)	Utilizzatori di sottoprodotti di origine animale e prodotti derivati per scopi specifici Artt. 17(1), 18(1)a, 18(1)b, 18(1)c, 18(1)d, 18(1)e, 18(1)f, 18(1)g, 18(1)h, 18(1) e 18(2)a, 18(2)b	alto	1 (annuale)
		medio	
		basso	
	Stabilimenti o impianti che manipolano sottoprodotti di origine animale o prodotti derivati per usi esterni alla catena dei mangimi	alto	1 (annuale)
		medio	
		basso	
	Altri operatori registrati	alto	1 (annuale)
		medio	
		basso	

Nota: per gli stabilimenti/impianti registrati ex Reg.CE 1069/2009 non sono previsti audit programmati.

5. BENESSERE DEGLI ANIMALI

5.1 Controlli ufficiali sul benessere degli animali negli allevamenti

Specie animale	Controlli programmati							
	Controlli programmati in campo						N° controlli da remoto	N° totale controlli PRISA
	Allevamenti di grandi dimensioni				Allevamenti di piccole dimensioni 1%	N° totale programmati in campo		
	Rischio	Regionale	Casuale	Totale				
	60%	35%	5%					
ALTRE SPECIE	18	9		27		27		27
ALTRI AVICOLI (GD=>250 capi)	13	5		18		18		18
ANNUTOLI	1			1		1		1
BOVINI ADULTI (GD= >50 capi) e (PD= fino a 49 capi	341	197	29	567	45	612		612
BOVINI VITELLI	247	143	21	411	15	426		426
BUFALI (GD=>50capi) e (PD=fino a 49 capi)	1			1	1	2		2
CAPRINI (GD= >50 capi)	25	12		37	32	69		69
EQUIDI (GD=>10 capi)	2			2		2		2
GALLUS OVAIOLE (GD=>350 capi)	10	3		13		13		13
GALLUS POLLI DA CARNE BROILER (GD=>500 capi)	18	10	1	29		29		29
LAGOMORFI - CONIGLI	13	6	1	20	1	21		21
LAGOMORFI - LEPRI	2			2	1	3		3

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

OVINI (GD= >50 capi)	29	15	1	45	17	62		62
PESCI	11	3		14		14		14
RATITI	2			2		2		2
SUINI GENERICA TUTTI (GD=>410 capi) e (PD=da 5 a 39 capi)	213	121	16	350	2	352	203	555
TACCHINI(GD=>250 capi)	2			2		2		2
VITELLI CARNE BIANCA	14	7	1	22		22		22
TOTALI	962	531	70	1.563	114	1.677	203	1.880

5.2 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante il trasporto

Tipologia trasporto (Reg.CE 1/2005, D.Lgs 151/2007)	Frequenza minima dei controlli
Trasporti superiori alle 8 ore	10%
Trasporti inferiori alle 8 ore	2%

5.3 Controlli ufficiali sulla protezione degli animali durante l'abbattimento (reg.CE 1099/2009)

Tipologia	Attività	Frequenza minima dei controlli
Macellazione ungulati reg.CE 853/2004	Macellazioni >40 ugb/settimana	200% (semestrale)
	Macellazioni <40 ugb/settimana	100% (annuale)
Macellazione selvaggina allevata reg.CE 853/2004		100% (annuale)
Macellazione avicunicoli reg.CE 853/2004	Macellazioni >10.000 capi/settimana	200% (semestrale)
	Macellazioni <10.000 capi/settimana	100% (annuale)
Macellazione avicunicoli reg.CE 852/2004		100% (annuale)
Allevamento animali da pelliccia		100% (annuale)

5.4 Controlli sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici

Attività	Frequenza minima dei controlli
Stabilimenti di allevamento, fornitori ed utilizzatori	33% (1 ogni 3 anni)
Fornitori e gli utilizzatori di primati non umani	100% (1 all'anno)

6. PRODOTTI FITOSANITARI

6.1 Controlli ufficiali sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Imprese	Frequenza minima dei controlli
Rivendite al dettaglio e all'ingrosso (e i relativi locali di deposito), depositi di stoccaggio senza vendita diretta, stabilimenti di produzione e rietichettatura, titolari di autorizzazione all'immissione in commercio dei formulati fitosanitari	25% (1 ogni 4 anni)

6.2 Controlli ufficiali sull'uso dei prodotti fitosanitari e utilizzo sostenibile dei pesticidi

Utilizzatori	Frequenza minima dei controlli
Produttori primari/aziende agricole	0,1 % delle aziende

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Audit sulle Autorità competenti

Audit regionale in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria

Gli audit regionali possono essere articolati in audit di sistema (che riguardano la struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle ACL) ed audit di settore (finalizzati alla verifica di specifiche linee di attività dell'AC, ma che tengono conto degli elementi organizzativi e di funzionamento correlati).
La programmazione annuale per il 2024 prevede la verifica delle ASL BI, Città di Torino, CN2 e TO5.
L'audit generale per la valutazione dell'organizzazione dei controlli interesserà il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL BI. Gli altri tre audit interesseranno, per la parte generale, il Dipartimento di Prevenzione con attenzione all'organizzazione dei Servizi deputati ai controlli di sicurezza alimentare e, per la parte di settore, rispettivamente la sanità animale (ASL Città di Torino), l'igiene degli alimenti di origine animale (ASL CN2) e l'igiene degli alimenti di origine vegetale (ASL TO5).

ANNO 2024													
Estensione dell'audit	**Gen**	**Feb**	**Mar**	**Apr**	**Mag**	**Giu**	**Lug**	**Ago**	**Sett**	**Ott**	**Nov**	**Dic**	**Autorità competente/ Servizio/settore auditato/ imprese alimentari/ laboratori**
ASL BI											X		Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di CU. Dip. Prevenzione, SIAN, SVET A, SVET B, SVET C.
ASL Città di Torino									X				Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: sanità animale. Dip. Prevenzione, SVET A.
ASL CN2							X						Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: igiene degli alimenti di origine animale Dip. Prevenzione, SVET B.
ASL TO5									X				Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali: igiene degli alimenti di origine vegetale. Dip. Prevenzione, SIAN.

Audit interni

Gli audit interni all'ACL (di seguito semplicemente audit interni) devono rappresentare una opportunità di crescita dell'organizzazione mediante un confronto tra pari per il raggiungimento degli obiettivi fissati dal reg.UE 2017/625. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione, per il 2024, dovranno proseguire l'esecuzione degli audit interni secondo la propria pianificazione aziendale.

Formazione

Formazione PRISA

SERVIZIO	TITOLO EVENTO	MODALITÀ DI EROGAZIONE	PERIODO
AL	La comunicazione del rischio nell'ambito della sicurezza alimentare	E-learning FAD	1° SEMESTRE
AT	La filiera del latte: dalla bovina in stalla all'export del prodotto finito	Residenziale	2° SEMESTRE
BI	La gestione delle NC analitiche da parte dell'AC	Residenziale	2° SEMESTRE
CN1	REGOLAMENTO (UE) 2022/1616 - attività delle ASL in materia di Impianti di riciclo di materie plastiche destinate a venire a contatto con gli alimenti. In collaborazione con ASL VC	Residenziale	1° SEMESTRE

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

CN2	Due anni di PSA in Piemonte: facciamo il punto della situazione	Residenziale	2° SEMESTRE
NO	Riforma Cartabia: la procedura di estinzione delle contravvenzioni – in collaborazione con ASL Città di Torino	E-learning Webinar	1° SEMESTRE
Città di TORINO	Riforma Cartabia: la procedura di estinzione delle contravvenzioni - in collaborazione con ASL NO	E-learning Webinar	1° SEMESTRE
TO3	La manipolazione, l'uso e/o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e dei prodotti derivati (PD) – IN COLLABORAZIONE CON ASL TO4	Residenziale	1° SEMESTRE
TO4	La manipolazione, l'uso e/o lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (SOA) e dei prodotti derivati (PD) – IN COLLABORAZIONE CON ASL TO3	Residenziale	1° SEMESTRE
TO5	Etichettatura dei prodotti alimentari: applicazione delle procedure operative relative ai controlli sulle indicazioni obbligatorie (Reg.UE 1169/2012) e volontarie (Reg.UE 1924/2006)	E-learning FAD	2° SEMESTRE
VC	REGOLAMENTO (UE) 2022/1616 - attività delle ASL in materia di Impianti di riciclo di materie plastiche destinate a venire a contatto con gli alimenti. In collaborazione con ASL CN1	Residenziale	1° SEMESTRE
VCO			
Regione Piemonte e ASL TO5	FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE DELL'AUTORITÀ COMPETENTE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI E ALTRE ATTIVITÀ UFFICIALI AI SENSI DEL REG.UE 2017/625 (6 moduli)	E-learning FAD	01/01/2024 – 15/12/2024

Sorveglianza acque potabili

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
		Controlli totali annuali	di cui Audit
Acqua distribuita dagli acquedotti pubblici (D.Lgs 18/2023 che abroga D.Lgs 31/2001)		Frequenze di controllo stabilite dal D.Lgs 18/2023	
Casette dell'acqua		20% (1 ogni 5 anni)	
Apparecchiature di trattamento delle acque destinate al consumo umano (D.M. 25 del 07/02/12)		Nel corso dei controlli ufficiali	

Acque minerali naturali e di sorgente

Attività	RISCHIO	Frequenza annuale minima dei controlli	
		Controlli totali annuali	di cui Audit
Impianti di imbottigliamento di acque minerali naturali e di sorgente	alto	100%	33%
	medio	50%	33%
	basso	33%	33%

ASL	CAPTAZIONI/ SERBATOI	IMBOTTIGLIATO/ ANNO	TOTALE CAMPIONI
TOTALE ASL CN1	48	9,5	57,5
TOTALE ASL TO4	3	1,5	4,5
TOTALE ASL BI	17	4,5	21,5
TOTALE ASL VCO	8	1,5	9,5
TOTALE ASL VC	4	1	5
TOTALE ASL TO3	12	7	19
TOTALE	**92**	**25**	**117**

r_piemon - Rep. DD-A14 09/05/2024.0000327.I Copia conforme dell'originale sottoscritto digitalmente da BARTOLOMEO GRIGLIO La presente c
opia informatica è conforme al documento originale ai sensi dell'art 22 del D.Lgs. n. 82/2005. Il corrispondente documento cartaceo è co
nservato negli archivi di Regione Piemonte

Laboratori che eseguono analisi per le imprese alimentari

Attività	Frequenza annuale minima dei controlli
Laboratori esterni alle imprese alimentari/ mangimifici che eseguono analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo	33% (1 audit ogni 3 anni)

Malattie trasmesse da alimenti

Per il 2024 è richiesto a tutte le ASL di ottemperare a quanto previsto dalle "Istruzioni operative regionali per la gestione delle malattie trasmesse da alimenti", anche attraverso la corretta, completa e tempestiva compilazione della sezione dedicata del Sistema informativo unificato regionale.