



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 2026

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.....	12
ALIMENTI E SICUREZZA ALIMENTARE.....	20
Operatori/stabilimenti registrati.....	20
Stabilimenti che producono materiali a contatto con gli alimenti (MOCA).....	32
Stabilimenti riconosciuti Reg.CE 853/2004.....	34
Stabilimenti riconosciuti Reg.CE 852/2004.....	46
Controlli sugli alimenti in fase di scambio ed importazione.....	49
Controlli ufficiali su prodotti/merci per norma orizzontale e categoria di alimenti.....	51
MANGIMI E SICUREZZA DEI MANGIMI (COMPRESI I MANGIMI OGM).....	68
SALUTE ANIMALE.....	73
Identificazione e registrazione animali.....	73
Sorveglianza sull'impiego del farmaco per uso veterinario nella produzione primaria.....	79
Riproduzione animale.....	83
Importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni.....	85
Malattie infettive.....	89
SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.....	108
BENESSERE DEGLI ANIMALI.....	112
Benessere degli animali negli allevamenti.....	112
Benessere degli animali durante il trasporto.....	117
Benessere degli animali durante l'abbattimento.....	119
Monitoraggio benessere dei polli da carne al macello.....	119
Monitoraggio benessere dei suini al macello.....	120
PRODOTTI FITOSANITARI.....	120
GESTIONE STATI DI ALLERTA.....	121
MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI.....	122
ACQUE POTABILI.....	122
SORVEGLIANZA SU LABORATORI CHE ESEGUONO ANALISI PER LE IMPRESE ALIMENTARI NELL'AMBITO DELLE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO.....	124
Capitolo 4 - Piani di intervento e Assistenza reciproca.....	126
Capitolo 5 - Audit sulle Autorità competenti.....	128
Capitolo 6 - Criteri operativi e procedure.....	131

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 2026", che fornisce le tempistiche, le frequenze 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

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.

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, anche alla luce di quanto indicato nella Deliberazione della Giunta Regionale 19 gennaio 2026, n. 9-2154 e DGR 26-801 del 17/02/2025.

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 farmacovigilanza 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.

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.		<i>Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.</i>
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.

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.

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.

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.

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:
 - o delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali e degli altri luoghi sotto il loro controllo e relative adiacenze;
 - o 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;
 - o di prodotti e procedimenti di pulizia e di manutenzione;
 - o 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;

- 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 reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale"), 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.formazione sanitapiemonte.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.

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 reteunitaria.piemonte.it - sezione “Documentazione regionale”).

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)	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<i>Competenza Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.</i>
3. Mangimi e sicurezza dei mangimi (compresi i mangimi OGM)	<ul style="list-style-type: none"> • OSM primari • OSM post-primari
4. Salute animale	<ul style="list-style-type: none"> • Identificazione e registrazione animali • Controlli sul farmaco veterinario • Riproduzione animale • Commercio degli animali • Malattie infettive

5. Sottoprodotti di origine animale	<ul style="list-style-type: none"> • Stabilimenti o impianti riconosciuti (art. 24 Reg.CE 1069/09) • Stabilimenti o impianti registrati (art. 23 Reg.CE 1069/09)
6. Benessere degli animali	<ul style="list-style-type: none"> • Benessere degli animali negli allevamenti • Benessere degli animali durante il trasporto • Benessere degli animali durante l'abbattimento
7. Organismi nocivi delle piante	<i>Competenza Assessorato Agricoltura</i>
8. Prodotti fitosanitari	<ul style="list-style-type: none"> • Commercializzazione dei prodotti fitosanitari • Uso dei prodotti fitosanitari e sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi
9. Produzione biologica	<i>Competenza Assessorato Agricoltura</i>
10. Prodotti DOP, IGP e specialità tradizionali	<i>Competenza Assessorato Agricoltura</i>

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;
- 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.

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 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, ai controlli effettuati da remoto o ad 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 reteunitaria.piemonte.it separatamente, ma potranno ad esempio essere inserite nelle note del controllo ufficiale inizialmente eseguito, oppure come "Pratica di ufficio senza sopralluogo - Piano di Controllo Ufficiale (PRISA) su documentazione", inserendo la risoluzione delle non conformità nelle note.

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, anche da remoto, 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, nota DGISAN prot. n. 24494 del 13/06/2023 e nota regionale prot. n. 11645/A1409D del 03/05/2024);

- 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.

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.

Controlli ufficiali al di fuori del consueto orario di lavoro

Svolgere ispezioni fuori dai consueti turni di lavoro (dal lunedì al venerdì in orario diurno) deve essere considerata una componente fondamentale di un controllo ufficiale efficace, soprattutto in alcuni ambiti della sicurezza alimentare. Si raccomandano quindi i servizi di valutare la possibilità di svolgere interventi anche in orario serale, notturno o nei giorni festivi. La scelta degli orari dovrebbe basarsi sul rischio, sullo storico dell'operatore e sulle caratteristiche dei settori coinvolti, come impianti di macellazione, stabilimenti riconosciuti che richiedono la presenza del medico veterinario per le visite pre-operative, ristorazione, panifici, industrie a ciclo continuo, manifestazioni temporanee, home restaurant, ecc.

Questa programmazione deve tenere conto della disponibilità di risorse economiche e di personale, utilizzando, ove possibile, eventuali fondi aggiuntivi (Nota prot. n. 30182/A1400B del 18/12/2025 – "D.Lgs 32/2021. Linee di indirizzo per l'utilizzo delle tariffe ex art. 15, comma 2, lett. a) a favore dei Dipartimenti di *Prevenzione*").

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 diffuse degli animali (D5);
- sorveglianza epidemiologica delle malattie infettive diffuse 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 trascurate, 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

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

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.

Per la valutazione dei parametri igienico-sanitari del latte crudo, è caldamente consigliato l'utilizzo del batteriostatico al momento del campionamento.

Gli esiti analitici di tali controlli, una volta rapportati dal laboratorio, dovranno essere trasmessi celermente al Servizio Veterinario competente sull'azienda campionata in modo da consentire il corretto calcolo delle medie geometriche ed, eventualmente, adottare i provvedimenti necessari in caso di sfioramento.

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, per presenza di residui e aflatossina M1

Particolare attenzione dovrà essere posta nei confronti delle aziende di produzione con sfioramenti 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 alle linee guida regionali approvate con DD 435/A1409D/2024 del 02/07/2024 e integrate dalla nota regionale prot. n. 00021702/2024 del 12/09/2024.

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. Nel corso delle ispezioni dovrà essere verificata la corretta applicazione, da parte delle aziende di produzione latte, di quanto previsto dalla DD 703/A1409D/2025 del 19/11/2025, con valutazione dell’appropriata categorizzazione aziendale in base al rischio, nonché dell’esecuzione e dei risultati delle analisi eseguite in autocontrollo.

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 devono essere presentate dall’operatore tramite SUAP, ad esclusione di quelle con carattere familiare.

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 2026” della Regione Piemonte verrà trasmesso con le consuete modalità.

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.

Piani di monitoraggio

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

Il piano quadriennale del controllo delle strutture d’alpeggio (stalle da latte e strutture di trasformazione) si è concluso nel 2025. La Regione Piemonte vuole mantenere la programmazione dei controlli di tali strutture, con una frequenza e modalità che verranno stabilite in apposito piano.

2. STEC – studio di fattibilità del controllo in stalla da latte

Vista la DD 703/A1409D/2025 del 19/11/2025, con cui la Regione Piemonte recepisce le “Linee guida per il controllo di STEC nel latte non pastorizzato e nei prodotti derivati” emanate dal

Ministero della Salute, si sta valutando la fattibilità di un Piano di monitoraggio *ad hoc* da attuarsi presso le stalle da latte e/o i caseifici. Qualora la valutazione della fattibilità del progetto avesse riscontro positivo, verrà stilato specifico piano di monitoraggio.

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 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

Nell'ambito della condizionalità, anche per il 2026, sono previsti i controlli in allevamento relativi alla "Sicurezza alimentare e per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili – CGO 4 e CGO 9".

Come di consueto è possibile identificare gli allevamenti estratti attraverso il portale ARVET (Anagrafi → Stampe → Allevamenti estratti → Condizionalità "SI").

I controlli dovranno essere registrati in VetInfo (Controlli) e in ARVET indicando "Oggetto di controllo → Sicurezza alimentare" e "Dettaglio oggetto di controllo → CG04 (Sicurezza Alimentare) e CG09 (Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili)".

Con nota separata verranno forniti le indicazioni dettagliate ai Servizi Veterinari delle ASL.

Anche nel 2026, come negli anni precedenti, ARPEA effettuerà controlli di secondo livello sui controlli effettuati dai servizi veterinari della ASL e controlli in affiancamento con i Servizi Veterinari.

Coltivazioni vegetali

Piano di controllo della produzione primaria -coltivazioni vegetali – ortaggi/piccoli frutti

Al fine di organizzare le attività di controllo ufficiale suggerite dal Ministero della Salute con nota DGISAN/Uff. 2 prot. 7210 del 28/02/2023 è stato trasmesso ai Servizi il Programma regionale di controllo della produzione primaria vegetale per l'anno 2026 (nota A1409D prot. n. 8637 del 01/04/2026). Il Programma consente di verificare il rispetto dei requisiti previsti dal regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i. e

dell'allegato I da parte degli OSA che producono ortaggi e piccoli frutti destinati ad essere consumati tal quali verificando le misure igieniche adottate in tali tipologie di produzione.

L'obiettivo dei controlli, effettuati sulla base dell'apposita check-list, è quello di tenere sotto controllo i rischi microbiologici, chimici e fisici legati al tipo di coltivazione, al terreno, alle acque di irrigazione, all'aria ed alle manipolazioni necessarie per la raccolta, il deposito e il trasporto, che possono manifestarsi.

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.

Anche nel corso del 2026 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 delle misure preventive 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.

Entro il 30 ottobre 2026 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:

- Vigilanza su produzione e commercializzazione
 - 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);
- Organizzazione delle attività a supporto della raccolta privata
 - 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;
- Supporto in casi di sospetta intossicazione da funghi
 - 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 2025. Nel dettaglio, per il 2025 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. 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.

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 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 dal Ministero della Salute.

La numerosità complessiva dei campioni è stata definita dal Piano nazionale, che individua le matrici e le specie vegetali da sottoporre al controllo (se destinate ad uso alimentare): soia, mais, riso, colza, cotone e lino.

Anche per l'anno 2026 la valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione, di quanto previsto dal Piano nazionale sarà oggetto di valutazione dei LEA, come previsto dal DM 12 marzo 2019 "Nuovo Sistema di Garanzia per il monitoraggio dell'assistenza sanitaria". 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) n. 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, compresi i risultati dei controlli effettuati dagli operatori stessi o da terzi su loro richiesta, 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. È 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 Piano 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 2026"; nel caso in cui non si possano 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 2026.

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 controlli documentali e di identità precedenti al campionamento. Ad integrazione del verbale unico campionamenti chimici dovrà essere utilizzata la Scheda C – OGM trasmessa con nota prot. A1409D/9239 del 14.04.2025. Le specie vegetali controllabili devono essere presenti nell'alimento come ingrediente e non in forma di eventuali tracce (dichiarate come tali al fine del rispetto delle norme di etichettatura degli allergeni alimentari).

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.

A seguito del quesito diagnostico "Piano Nazionale OGM", da parte del Laboratorio incaricato saranno ricercati tutti gli eventi per i quali sia necessaria l'analisi, sulla base delle caratteristiche del campione (ingredienti ed indicazioni in etichetta), e sia disponibile il metodo analitico di rilevazione, secondo indicazioni armonizzate del Laboratorio Nazionale di Riferimento - Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM - CROGM. Il Laboratorio deputato al controllo ufficiale, incaricato dell'esecuzione delle analisi,

è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta – IZSPLV Laboratorio di Riferimento: Struttura Complessa Biotecnologie - Via Bologna 148, Torino - Responsabile Dr.ssa Mariella Goria, tel.: 011.2686263; e.mail: mariella.goria@izspltv.it; PEC: izsto@legalmail.it. Tale struttura dovrà garantire le migliori condizioni relativamente alle attrezzature ed infrastrutture necessarie per effettuare le analisi e fornire tempestivamente i risultati delle stesse.

Per permettere 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 sono state descritte nel Piano nazionale al capitolo 4.2.3 (Modalità di campionamento) e nell'allegato 4 (Metodi di campionamento - a cura dell'Istituto Superiore di

Sanità – ISS). Le modalità di campionamento sono state tuttavia aggiornate a seguito dell’emanazione del Regolamento (UE) 2023/2782. Nel testo del Piano nazionale OGM alimenti 2023-2027, compresi gli allegati, ogni riferimento al Regolamento (CE) 401/2006 deve intendersi sostituito con quello al Regolamento (UE) 2782/2023; può essere utilizzata la tavola di concordanza tra i due regolamenti, redatta dall’ISS e trasmessa da parte del Ministero della Salute con nota DGISAN/Uff.6 n. 21634 del 21.05.24, inviata ai Servizi con nota prot. A1409D/13266 del 22.05.2024. Le prescrizioni relative al campionamento 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’8.05.2023; 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 18.09.2025.

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.Lgs 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.

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.

Utilizzo di funghi presso attività di ristorazione

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:

- 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.

Strutture a gestione diretta delle Aziende Sanitarie Regionali

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, n. 20-4510 del 04/09/2012 e n. 7-1190 del 30/05/2025, 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.

Commercio di carne di selvaggina cacciata

Durante le regolari attività di controllo negli esercizi di vendita al dettaglio e ristorazione che trattano carni di selvaggina cacciata devono essere svolte verifiche a campione su:

- tracciabilità delle carni, con in particolare attenzione alle forniture dirette da parte di cacciatori, documentate attraverso il Modello 1 previsto dall'Allegato B dell'Intesa 34/CSR del 25/03/2021;
- idoneità dei locali e delle attrezzature, come locali separati per l'eventuale spiumatura o scuoiatura, adeguatezza attrezzature per il sezionamento e la lavorazione, dotazione frigorifere, separazione delle categorie merceologiche;
- presenza dell'esito per la ricerca di trichinella per i suini selvatici, prima della lavorazione o della destinazione al consumo;
- corrette procedure di autocontrollo per le fasi di lavorazione e vendita della selvaggina.

La documentazione sulla fornitura da parte di cacciatori e gli esiti analitici devono essere conservati e disponibili per almeno due anni.

Le attività di controllo sul commercio di carni di suini selvatici richiedono, inoltre, particolare attenzione, in considerazione delle restrizioni territoriali connesse alle misure di contenimento della peste suina africana.

Lavorazione e commercio di carni (macellerie)

Durante le regolari attività di controllo negli esercizi di lavorazione e vendita di carni, ove opportuno, si raccomanda di prestare attenzione a queste tematiche:

- Verifiche sul corretto utilizzo di nitrati e nitriti nei prodotti a base di carne, secondo quanto previsto dal Reg. (UE) 2023/2108, che introduce modifiche sui dosaggi consentiti. Per gli approfondimenti tecnici si suggerisce di consultare il documento tecnico elaborato in collaborazione con il gruppo di lavoro Ce.I.R.S.A (nota regionale prot. n. 7023/A1409D del 17/03/2025).
- Verifiche sulle modalità di frollatura a secco delle carni, praticata sempre più sovente da esercizi commerciali, come ristoranti e macellerie. Nonostante i requisiti stabiliti dal Reg. (UE) 2024/1141 si applichino agli stabilimenti riconosciuti ex Reg. 853/2024, in attesa di linee di indirizzo ministeriali più dettagliate, si richiede di porre comunque attenzione ai requisiti igienico-sanitari essenziali. Tra gli aspetti da verificare:
 - attrezzature adeguate e dedicate per la fase di frollatura, tali da permettere il controllo e il monitoraggio di temperatura, umidità relativa e flusso d'aria;
 - condizioni di pulizia e sanificazione delle attrezzature e delle superfici;
 - buone pratiche igieniche operative e procedure di autocontrollo basate sui principi HACCP;
 - assenza di alterazioni visibili (es. muffe non controllate, odori di marciume) che indichino perdita di controllo del processo;
 - mantenimento della rintracciabilità.
- Verifiche sull'assenza di plastiche e/o altri materiali fra i sottoprodotti di origine animale di Categoria 3 (Nota DGISAN/39136 del 02 ottobre 2024).

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.

Attività di food delivery provenienti dalle “dark kitchen” (cucine “nascoste” non appartenenti a uno specifico ristorante, che preparano alimenti destinati esclusivamente al food delivery)

Facendo riferimento alla nota DGISAN-MDS-P n. 0012622 del 25/03/2025, si rappresenta quanto segue:

- Le “dark kitchen”, essendo unità produttive, seppure prive della fase di somministrazione, sono equiparate agli operatori del settore alimentare (OSA) e quindi, ai sensi dell’articolo 6 del regolamento (CE) 852/2004, devono essere registrate presso l’autorità competente e rispettare i requisiti generali in materia d’igiene di cui agli articoli 4, 5 e allegato II del suddetto regolamento. Inoltre, in conformità con l’articolo 8 del Regolamento (UE) 1169/2011, sono responsabili anche della presenza e dell’esattezza delle informazioni obbligatorie sugli alimenti (tra cui gli allergeni). In aggiunta, ai sensi dell’articolo 44 del Regolamento (UE) 1169/2011, ove gli alimenti siano offerti in vendita al consumatore finale o alle collettività senza preimballaggio o preimballati per la vendita diretta, tali informazioni devono essere rese disponibili al consumatore attraverso una delle seguenti modalità:
 - scheda contenente l’elenco dei prodotti e i relativi allergeni o in alternativa
 - copia cartacea del menù o
 - con menù digitale, attraverso la piattaforma tramite cui viene fatto l’acquisto (piattaforme di food delivery o sito del produttore).

Si precisa che, la semplice messa a disposizione di un numero di telefono non è sufficiente per adempiere agli obblighi previsti dal Regolamento (UE) n. 1169/2011 in materia di fornitura di informazioni sugli allergeni. Tali informazioni devono essere chiare, accessibili e disponibili prima della conclusione dell’acquisto, come previsto dall’articolo 14 del suddetto regolamento.

- Per quanto concerne la sola attività di trasporto e consegna (**food delivery**), si segnala che, qualora il servizio non venga eseguito direttamente dalla *dark kitchen*, ma sia affidato a piattaforme specializzate (vedi sopra), anche queste ultime dovranno **essere registrate** ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 e rispettare i pertinenti requisiti generali in materia d’igiene (tra cui il corretto mantenimento della catena del freddo o del caldo e la tracciabilità dell’alimento). Si chiarisce inoltre che, sebbene la responsabilità di fornire informazioni sull’alimento rimanga in capo al produttore, l’intermediario, qualora trattasi di servizio in rete di ordinazione, dovrà assicurarsi che tali informazioni siano chiaramente trasmesse al consumatore, per consentire scelte consapevoli e in ottemperanza agli obiettivi di protezione della salute e degli interessi dello stesso, di cui dell’articolo 3 del Regolamento (UE) 1169/2011.

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 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 2026 prevede il controllo ispettivo dei produttori/importatori/distributori all’ingrosso di MOCA, privilegiando la produzione con prevalente vendita all’ingrosso e 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. 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 hydrocarbons – 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 Hydrocarbons – 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 che tuttavia sono diversi in base alla tecnologia utilizzata dal riciclatore.

Per quanto riguarda i riciclatori che utilizzano la tecnologia idonea "Riciclo meccanico del PET" oppure una "Nuova Tecnologia", l'art. 26 comma 2, prevede che gli stessi 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'ASL ha quindi l'obbligo, tramite comunicazione alla Regione Piemonte, di notificare senza indugio alla Commissione europea il ricevimento del CMSS. Si ricorda che con nota Prot. 6126 del 05/03/2024, sono stati inviati alle ASL i modelli per comunicare alla Regione la ricezione dei CMSS.

Entro un anno dalla data di inizio della produzione, l'ASL deve effettuare un audit ai sensi dell'art. 27 del Reg. (UE) 2022/1616 presso l'impianto di riciclaggio, e comunicare la conformità alla Commissione tramite la Regione Piemonte. Per i riciclatori che operano nell'ambito di schemi di riciclaggio (art. 9), ossia che usano la tecnologia idonea "Riciclaggio a partire da cicli di prodotto in una catena chiusa e controllata", le ASL effettuano un audit ai sensi dell'art. 27 del Reg. (UE) 2022/1616: in questo caso non è prevista la comunicazione della conformità alla Commissione, tuttavia si richiede di trasmettere la comunicazione di chiusura audit alla Regione. Per quanto riguarda infine i gestori degli schemi di riciclaggio e gli sviluppatori di nuove tecnologie, si applicano rispettivamente l'art. 9 e l'art. 10 del Reg. (UE) 2022/1616.

La programmazione MOCA per il 2026 prevede il prelievo dei materiali e oggetti di materia plastica riciclata allo stato finito sul 50% dei campioni previsti dal Piano per la tipologia di MOCA plastica.

Stabilimenti riconosciuti Reg.CE 853/2004

Aggiornamento marchio di identificazione “UE”

Il Reg. (UE) 2024/1141 ha previsto che il codice “CE” riferito alla “Comunità Europea” apposto nei marchi di identificazione degli stabilimenti riconosciuti venga sostituito dall’abbreviazione “UE” dell’Unione Europea. È stato previsto un periodo di transizione fino al 31 dicembre 2028, che permetterà agli operatori di adeguarsi progressivamente. I nuovi codici di riconoscimento vengono già emessi con questo sistema, inoltre nel portale S.Inte.S.I.S - strutture ed in quello del Ministero della Salute l’identificazione degli stabilimenti è già stata aggiornata.

Centri imballaggio uova

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 all’art. 3, par. 1 del Reg.UE 2023/2466 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.UE 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).

Programmazione dei controlli

La programmazione dei controlli ufficiali negli stabilimenti riconosciuti ex Reg. (CE) 853/2004 deve essere svolta con una frequenza proporzionata alla categoria di rischio assegnata. A ogni impianto è attribuito un unico valore di rischio complessivo, che dovrà tenere conto delle diverse attività svolte, poiché variabilità dei processi, volumi produttivi e complessità gestionale incidono più della sola tipologia di attività produttiva. Le categorie di rischio previste (ALTO >42, MEDIO 30–42, BASSO <30) e le frequenze minime dei controlli (ispezioni e audit) derivano dalle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Reg. (CE) 882/04 e 854/04” (Intesa Stato-regioni n. 212/CSR del 10/11/2016) recepite con DGR 21–4661/2017 e sono utilizzate anche per definire le tariffe forfettarie previste dal D.Lgs 32/2021.

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, par 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. Si ritiene opportuno raccomandare che, nell’ambito del controllo ufficiale, vengano effettuate specifiche verifiche relative alla formazione degli addetti alla produzione. Tale approfondimento rappresenta un elemento essenziale per garantire la corretta applicazione delle procedure e il mantenimento degli standard di sicurezza previsti.

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”).

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)

Visita ispettiva ante e post mortem

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 219/624 (dall'art. 3 all'art. 8). La Dichiarazione di provenienza e destinazione degli animali (DdA/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» (DdA/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.

Documenti di identificazione individuale dei bovini

Secondo quanto stabilito con la nota ministeriale prot. n. 9384 del 10/04/2015, non è più previsto il rilascio del passaporto per i capi bovini e bufalini nati a partire dal 01/05/2015, salvo che siano destinati a scambi intracomunitari o esportazioni verso Paesi terzi. La Legge 28 luglio 2016, n. 154 all'art. 1 comma 7 sancisce che, in seguito alla 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 conseguenza, tale disposizione si applica anche agli animali nati in un Paese diverso dall'Italia, ma nazionalizzati e registrati nella BDN. Rimangono invariati tutti gli obblighi di registrazione in BDN (nascite, morti, movimentazioni, incluse le movimentazioni verso il macello), come previsto dal D.Lgs 134/2022. Per gli animali che possiedono il passaporto, perché nati prima del 01/05/2015 o introdotti dall'estero, è opportuno che il documento accompagni l'animale al macello, poiché deve essere ritirato e distrutto, come previsto dall'art. 10, par. 1, lettera d, del D.Lgs 134/2022. I documenti di identificazione individuale dei bovini introdotti da Stati UE in allevamenti e non movimentati nei successivi 3 mesi, possono essere distrutti dall'operatore successivamente all'iscrizione dei capi in BDN. In questi casi è possibile che i cd "passaporti" non accompagnino gli animali al macello (Allegato 1 al Decreto 7 marzo 2023 - MANUALE OPERATIVO PER LA GESTIONE DEL SISTEMA I&R - 3.3.1. Tracciabilità dei bovini – Punto 11). Resta inteso che, l'assenza del passaporto (per gli animali che potrebbero esserne in possesso) a fronte della regolarità della documentazione di accompagnamento (DdA/Mod. 4) e dei marchi auricolari, non può pregiudicare la regolare macellazione degli animali. Si evidenzia la necessità di adeguare le procedure di macellazione dell'impianto in base a queste disposizioni.

Sistema dei controlli I&R nei macelli di ungulati

Il Ministero della Salute (nota DGSAF prot. n. 30360 del 14/10/24) ha previsto una nuova procedura operativa, che a partire da gennaio 2025 ha sostituito integralmente il sistema dei controlli I&R svolti dai Servizi veterinari nei macelli di ungulati. Tra le novità introdotte si segnala che:

- I controlli saranno trimestrali, ma la frequenza potrà essere diminuita o aumentata sulla base della valutazione del rischio fatta dalle ASL per ciascun macello;
- Prima del controllo sarà necessario generare dall'applicativo "CONTROLLI" del portale VETINFO la Check-list e l'altra documentazione utile al controllo per ogni singolo impianto;
- Le evidenze raccolte dovranno essere inserite sullo stesso portale VETINFO entro 30gg, da cui sarà possibile stampare il documento riepilogativo "post-controllo". Sullo stesso applicativo dovranno essere registrate le nc/NC rilevate e la loro gestione;

- Ad ogni controllo dovrà essere sempre compilata una Relazione a seguito di controllo ufficiale (ex art. 13 Reg.UE 2017/625) con tutte le informazioni di dettaglio relative al controllo effettuato;
- Prevedere la registrazione del controllo sul portale regionale “VETALIMENTI” (Ispezione - Voci 2.2) (Ispezione – Voce 2.2 non conteggiata come ispezione PRISA).

La Regione Piemonte, in collaborazione con l’ASL CN1, ha elaborato e reso disponibile una guida pratica per svolgere questo tipo di controlli (Nota prot. n. 10431/A1400B del 23/04/2025 – “Sistema I&R - Guida pratica per il controllo nei macelli di ungulati” Rev. Aprile 2025)

INFOMACELLI

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.

Ispezioni programmate presso i macelli

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.

PIANO AMR 2025 - Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici

Il Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici di batteri zoonotici e commensali (Piano AMR) è predisposto annualmente da Ministero della Salute per ottenere dati sulla prevalenza delle resistenze negli agenti batterici riscontrati negli animali da produzione e negli alimenti. Il piano AMR rientra tra le attività avviate dall’Unione Europea per contrastare le crescenti minacce associate alla resistenza agli antimicrobici.

Il Ministero della Salute con nota DGSAN prot. n. 51248 del 24/12/2025) ha trasmesso il piano di monitoraggio AMR di cui alla Decisione di esecuzione (UE) 2020/1729, che per l’anno 2026 prevede:

- Campionamenti presso gli impianti di macellazione di contenuto di intestino cieco di polli da carne;
- Campionamenti presso gli esercizi di vendita al dettaglio di carne fresca di pollo da carne e tacchino da ingrasso.

I campioni assegnati alla Regione Piemonte sono stati ripartiti tra le ASL e i principali impianti di macellazione (nota regionale prot. n. 1972/A1409D del 23/01/2026). Per le indicazioni dettagliate sulle modalità di prelievo e conservazione dei campioni, si rimanda alle specifiche tecniche e ai Protocolli operativi del Piano AMR a disposizione dei Servizi.

Controlli sulla pulizia degli animali che giungono al macello

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.UE 853/2004, Reg.UE 2019/627), oltre che nel *Code of Hygienic Practice for Meat* del Codex Alimentarius e nel *Terrestrial Animal Health Code* dell’Organizzazione mondiale della sanità animale (WOAH). In particolare, il Capitolo 6.2 sul controllo dei pericoli biologici attraverso l’ispezione ante-mortem e post-mortem delle carni 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 microrganismi patogeni. Essendo anche un indice di benessere dell’animale in allevamento il concetto di pulizia è richiamato nel Reg.UE 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”.

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 <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato/mese per 6 mesi consecutivi	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato ogni 2 mesi
Macello di piccole dimensioni: 50.000 o meno	Conteggio <i>Campylobacter</i> spp.: 1 campione aggregato/mese per 3 mesi consecutivi	Conteggio <i>Campylobacter</i> 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”).

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 Reg. (UE) 2024/1141 modificando il Capitolo VII, punto 3 dell'Allegato III del Reg. (CE) 853/2004 sul trasporto delle carni bovine, ovicaprine e suine ha introdotto due novità principali, che si aggiungono a quelle già previste dal Reg. (UE) 2017/1981:

- Raccolta da più macelli: è consentito raccogliere carcasse da fino a tre macelli e da un deposito frigorifero che riceve direttamente dai macelli.
- Trasporto a caldo esteso: la possibilità di trasportare le carni a caldo fino a 30 ore, già prevista per il suino, è ora estesa anche a bovini e ovicaprini, con la condizione che prima del carico la temperatura interna sia < 15 °C.

La deroga al trasporto (da richiedere all'AC) è concessa solo se sono rispettati i parametri microbiologici previsti da Reg. (UE) 2017/1981 e Reg.UE 2024/1141, basati su campionamenti superficiali delle carcasse secondo Reg.UE 2073/2005 (Allegato 1, Cap. 2, punti 2.1.1 e 2.1.2, e Cap. 3, punto 3.2).

Per poter procedere a questo tipo di trasporto, è necessaria l'autorizzazione da parte dell'AC del luogo di partenza (vedi fac-simile scaricabile da reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale") ed è necessario che l'OSA di destinazione informi la propria AC prima di effettuare il primo ricevimento. La partita deve essere accompagnata da una dichiarazione dell'OSA, che indichi (vedi fac-simile scaricabile da reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale") la durata di refrigerazione prima del carico, l'ora a cui è iniziato il carico, la temperatura superficiale in quel momento, la temperatura di trasporto massima a cui possono essere esposte, la durata di trasporto massima consentita, la data dell'autorizzazione e il nome dell'autorità competente che rilascia la deroga.

Previa richiesta all'AC, è prevista anche la possibilità di autorizzare trasporti fino a 2 ore per motivi tecnologici per carni destinate a prodotti specifici che non hanno raggiunto 7°C.

Per esigenze legate alle tradizioni norcine il Ministero della Salute (nota prot. n. 39779-P del 17/10/2018), in attesa di un adattamento dei requisiti del Capitolo VII dell'Allegato III del Reg.CE 853/2004, ha fornito le seguenti indicazioni per il trasporto di carni suine a caldo fino ad un tragitto di massimo due ore e senza una specifica motivazione tecnologica:

- gli OSA del macello/sezionamento dovranno presentare una domanda al Servizio Veterinario ASL, utilizzando il modulo allegato alla Nota;
- l'Autorità Competente (AC) rilascia la propria autorizzazione, che potrà essere utilizzata per tutte le future spedizioni in condizioni simili ovvero fino ad una revoca da parte dell'ASL;
- La documentazione commerciale di accompagnamento 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.

Controlli ufficiali negli stabilimenti di macellazione 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 2019/624). 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, il certificato ufficiale completato è in conformità al modello di cui all'allegato IV, capitolo 3, del Reg.UE 2020/2235, mentre in caso di sola visita ante mortem presso l'azienda di provenienza il certificato completato è in conformità al modello di cui all'allegato IV, capitolo 1, del medesimo Regolamento.

Inoltre, l'art. 11, par. 2 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 paragrafo 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:*

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, capitolo I, del Reg.UE 2020/2235. 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

Non essendo più necessario il nulla osta da parte dei Servizi veterinari delle ASL per la macellazione ad uso familiare, l'impianto di macellazione 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 DdA/Modello 4 accompagnato dalla compilazione di una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà e dal documento di identità dell'interessato.

Il sistema INFOMACELLI è stato recentemente aggiornato su questa tematica. Al momento della registrazione del capo nel sistema è necessario inserire il codice fiscale del richiedente, anche nel caso si tratti dello stesso allevatore. È stata introdotta una nuova funzione, che tramite l'inserimento del codice fiscale del richiedente, consente di visualizzare i capi che ha macellato per autoconsumo nell'anno in corso sul territorio regionale e di verificare che non siano stati superati i limiti previsti. La funzione è disponibile nel menu *"Strumenti" → "Cerca autoconsumo".

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; bovini.

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.

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. A seguito delle disposizioni previste per il contenimento della PSA, non è più ammesso l'allevamento di suini, e quindi la macellazione per autoconsumo, in aziende di tipo familiare. 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.

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

Con la nota regionale prot. n. 11739/A1409D del 06/05/2024 sono state aggiornate 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 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.

Peste suina africana (PSA): movimentazioni di carni e prodotti ai sensi del Regolamento (UE) 2023/594

Il Ministero della Salute (nota DGSAN-DGSAF prot. n. 18569 del 11/06/2024) ha fornito ulteriori indicazioni e criteri applicativi per rilascio delle deroghe alle movimentazioni di carni e prodotti ai sensi del Regolamento (UE) 2023/594. Le disposizioni integrano quelle già previste dal Regolamento e riguardano:

- La PROCEDURA DI DESIGNAZIONE degli stabilimenti ex art. 44 che lavorano carni ottenute da suini allevati in zone di restrizione o sono localizzate in Zone di restrizione;
- La PROCEDURA DI INSERIMENTO IN LISTA "SPECIALE" ex art. 19 per gli stabilimenti localizzati in ZR1-ZR2-ZR3 che introducono e lavorano esclusivamente materie prime ottenute da suini detenuti in zone indenni e in ZR1;
- La certificazione ufficiale al macello da parte dei Servizi Veterinari per le carni ottenute da suini detenuti in zone di restrizione;
- Le attestazioni ufficiali lungo la filiera produttiva tra stabilimenti riconosciuti rilasciate direttamente dagli operatori ai sensi dell'art. 91 del Reg. (UE) 2017/625;
- La deroga alle certificazioni ufficiali tramite TRACES-NT in ambito di scambi UE;
- Descrizione dei vincoli imposti alla movimentazione di carni fresche e prodotti a base di carne, compresi i budelli ottenuti da suini detenuti in zone di restrizione;
- Gestione dei sottoprodotti ottenuti dalla lavorazione di prodotti derivati da suini detenuti ZR2 e ZR3.

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 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].

A decorrere dal 01/07/2026, data a seguito della quale verrà applicato il Reg.UE 2024/2895, verrà modificato in “non rilevabile in 25 g” il criterio di sicurezza alimentare per *Listeria monocytogenes* negli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L.m. diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali, immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità e per i quali l’operatore del settore alimentare che li produce non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell’autorità competente, che il livello di L.m. non supererà il limite di 100 ufc/g durante il loro periodo di conservabilità.

L'allegato I, capitolo 1 (Criteri di sicurezza alimentare), del regolamento (CE) n. 2073/2005 è così modificato:

1) la voce 1.2 è sostituita dalla seguente:

Categoria alimentare	Microrganismi/ loro tossine, metaboliti	Piano di campiona- mento		Limiti		Metodo d'analisi di riferimento	Fase a cui si applica il criterio
		n	c	m	M		
«1.2 Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i> diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100ufc/g (*)		EN/ISO 11290-2 (**)	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
		5	0	Non rilevabile in 25 g (***)		EN/ISO 11290-1	Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

(*) Questo criterio si applica se l'operatore del settore alimentare che produce gli alimenti è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti. L'operatore può fissare durante il processo limiti intermedi sufficientemente bassi da garantire che il limite di 100 ufc/g non sia superato al termine del periodo di conservabilità degli alimenti.

(**) 1 ml di inoculo viene posto su una piastra di Petri di 140 mm di diametro o su tre piastre di Petri di 90 mm di diametro.

(***) Questo criterio si applica quando l'operatore del settore alimentare che produce gli alimenti non è stato in grado di dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che il livello di *L. monocytogenes* non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità degli alimenti.»;

Utilizzo di additivi previsti dal Reg.CE 1333/2008 nella produzione e vendita di preparazioni e prodotti a base di carne

La distinzione tra *preparazioni di carne* e *prodotti a base di carne* è basilare per poter stabilire gli additivi ammessi in base al Reg.CE 1333/08:

- PREPARAZIONI DI CARNE: *“Carni fresche, incluse 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 e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche” (Reg.CE 853/2004).*
- PRODOTTI A BASE DI CARNE: *“Prodotti trasformati risultanti 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 delle carni fresche” (Reg.CE 853/2004).*

La valutazione deve essere effettuata al termine del processo produttivo prima della commercializzazione, ma in varie situazioni il grado di trasformazione effettivamente raggiunto può essere difficilmente apprezzabile in modo visivo (es. tartare, carpaccio, carne marinata, salsicce, insaccati affumicati o lievemente essiccati). Se la natura del prodotto non risulta chiaramente classificabile, spetta all'Operatore del Settore Alimentare (OSA) dimostrare, mediante adeguata documentazione di processo e, se necessario, tramite dati analitici, che il prodotto rientra nella categoria dichiarata. Durante le attività di vigilanza presso gli stabilimenti di produzione, l'OSA deve quindi essere in grado di esibire valutazioni oggettive che giustifichino l'inquadramento del prodotto nella categoria indicata. Per questo motivo, durante la vigilanza in fase di commercializzazione, la denominazione riportata in etichetta è generalmente ritenuta attendibile, in quanto dovrebbe essere già stata verificata tramite le ispezioni presso lo stabilimento produttivo.

Maggiori indicazioni sui criteri di classificazione di queste tipologie di prodotto saranno oggetto di una prossima nota Regionale.

Per quanto riguarda 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	<i>Quantum satis</i>
E270 ed E325-327	Acido lattico e suoi Sali	<i>Quantum satis</i>
E300-302	Acido ascorbico e suoi Sali	<i>Quantum satis</i>
E330-333	Acido citrico e suoi Sali	<i>Quantum satis</i>

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”.

Frollatura a secco delle carni fresche

A partire dal 9 novembre 2024 si applica l’ultima delle modifiche all’Allegato III del Reg.CE 853/2004, introdotte con il reg. delegato UE 2024/1141, che definiscono nuovi requisiti igienico-sanitari per la frollatura a secco della carne bovina (“*dry aging*”: maturazione controllata della carne, che viene conservata in condizioni aerobiche in forma di carcasse o tagli appesi non imballati o imballati in sacchi permeabili al vapore acqueo, in un locale o armadio refrigerato e lasciati frollare per diverse settimane in condizioni ambientali controllate in termini di temperatura, umidità relativa, flusso d’aria e durata del trattamento).

Le nuove norme stabiliscono che la carne bovina frollata a secco debba rispettare i seguenti parametri: temperatura superficiale: tra -0,5°C e +3,0°C; umidità relativa: massimo 85%; flusso d’aria: tra 0,2 e 0,5 m/s; e durata massima della frollatura: 35 giorni.

La durata massima della frollatura è calcolata a partire dal termine del periodo di stabilizzazione successivo alla macellazione. Sono possibili combinazioni alternative di temperatura, umidità, flusso d’aria e durata, purché l’operatore dimostri che tali condizioni garantiscono la stessa sicurezza e che siano approvate dall’Autorità Competente. Sono in fase di sviluppo delle Linee guida nazionali chiarificatrici sull’argomento.

Utilizzo di additivi alimentari nitriti e nitrati in prodotti a base di carne, prodotti della pesca trasformati e prodotti caseari.

Il Regolamento (UE) 2023/2108 ha previsto delle modifiche all’utilizzo di nitrati e nitriti come additivi alimentari. Queste nuove disposizioni seguono le più recenti valutazioni del rischio sulla presenza di N-nitrosamine negli alimenti (EFSA Journal 2023; 21(3):7884). Oltre ad una riduzione delle dosi massime di nitriti/nitrati impiegabili in fase di produzione, le nuove disposizioni introducono dei livelli residui massimi che non devono essere superati nel prodotto pronto per la commercializzazione e per l’intera durata del suo periodo di conservazione. Le date di applicazione delle nuove disposizioni sono fissate al 09/10/2025 (per prodotti a base di carne e prodotti della pesca trasformati) e al 09/10/2026 (per formaggi e prodotti

caseari). Gli alimenti prodotti ed immessi sul mercato prima di tali date potranno continuare ad essere commercializzati fino al raggiungimento del proprio termine minimo di conservazione o data di scadenza, anche se non sono stati prodotti secondo le nuove disposizioni. Per i prodotti che necessitano di una fase di stagionatura prima della commercializzazione, è opportuno che queste disposizioni vengano recepite ed applicate in tempo utile. Dell'entrata in vigore di queste disposizioni, tra cui i nuovi limiti e l'espressione di tali valori sotto forma di IONI e non di SALI, dovrà tenerne conto anche il personale coinvolto nell'attività di campionamento prevista dal Piano nazionale di controllo degli additivi nei prodotti alimentari. Le Autorità Competenti durante le loro attività di controllo ufficiale dovranno garantire che le nuove regole siano comprese ed applicate correttamente dagli OSA, al fine di agevolare tali verifiche, in collaborazione con il gruppo di lavoro Ce.I.R.S.A, è stato elaborato un documento di APPROFONDIMENTO TECNICO sull'utilizzo dei nitrati e nitriti nei prodotti a base di carne (nota regionale prot. n. 7023/A1409D del 17/03/2025).

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

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. I controlli della produzione di acque minerali includono controlli ispettivi agli stabilimenti e alle captazioni, campionamenti alle sorgenti/serbatoi di accumulo in collaborazione con Arpa Piemonte e campionamenti del prodotto imbottigliato. Le frequenze di controllo sono stabilite dall'Allegato ACQUE MINERALI Controlli Ufficiali_2023 (scaricabile da reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale") che ha sostituito 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).

La tabella relativa ai campioni 2026 è presente nel documento di programmazione.

I protocolli analitici per le acque minerali relativi agli antiparassitari sono riportati nel Contributo Tecnico al PRISA – Aggiornamento 2026 di Arpa Piemonte, allegato al presente piano.

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.

Nel 2025 è stato predisposto da parte del Ministero della Salute il Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura anni 2025-2027. La programmazione è triennale 2025-2027 per allinearsi alla scadenza del PCNP (piano di controllo nazionale pluriennale) di cui all'articolo 109 del Reg.UE 625/2017 e all'articolo 3 del decreto legislativo n. 27/2021).

Il testo è stato rivisto non tanto in base alla normativa di riferimento che non ha subito modifiche ma in base agli aggiornamenti per nuovi Regolamenti che hanno modificato la normativa quadro.

A differenza del precedente piano sono state inserite delle indicazioni più specifiche negli allegati, sia per il campionamento degli Additivi e Aromi come materia prima che la ricerca di queste sostanze nei prodotti alimentari. In generale il numero dei campionamenti non è stato modificato rispetto al piano precedente sono distribuiti diversamente.

Il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2067/2024 dispone la revoca di tutte le sostanze aromatizzanti di affumicatura. Gli Aromi di fumo anche se revocati, sono stati inseriti nel piano perché la revoca parte per

alcune categorie nel 2026 (1° luglio) e per altre nel 2029 (1° luglio). Relativamente alle sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" il controllo riguarderà esclusivamente dette sostanze come materia prima.

Per il 2026, il Ministero della Salute, con DGISAN-MDS-P n. 0006683-18/02/2026 ha apportato alcune modifiche al Piano nazionale predisposto nel 2025, e più precisamente:

- "Ricerca AR nei prodotti alimentari": considerate le difficoltà riscontrate nel reperimento della teobromina come sostanza aromatizzante riportata nell'allegato I del regolamento CE 1334/2008 è stato deciso di non inserirla tra gli aromi da ricercare;
- "Controllo analitico degli AR come materia prima": è stato aggiunto che in tali sostanze è possibile ricercare oltre a acido sorbico-sorbato di potassio, acido benzoico benzoati, anche acido fosforico-fosfati-di- tri- e polifosfati;
- "Controllo analitico AA nei prodotti alimentari": è stata aggiunta la ricerca di acido fosforico, fosfati -di- tri- e polifosfati

Sono state modificate anche le filiere alimentari in cui ricercare gli additivi alimentari.

Tutte le modifiche apportate dal Ministero sono comunque state inserite nel planning campionamenti 2026, inviato alle ASL.

Si ricorda infine che relativamente ai gas additivi, se l'utilizzatore produce gli stessi "on-site" indipendentemente dal volume, si configura come produttore ed è soggetto a riconoscimento secondo le disposizioni previste dal Reg.UE 852/2004 e in accordo al D.P.R. 514/1997 (nota Ministero della salute prot. 38736 del 01/10/2024).

Additivi tal quali

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità ai requisiti specifici di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi sia presso gli OSA che li utilizzano nelle filiere produttive.

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).

Si ricorda che il Regolamento UE 2023/2018 ha modificato l'All.II del Reg.CE 1333/08 e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 e ha ridotto i limiti di nitriti e nitrati sui prodotti di origine animale, le nuove soglie, che variano in relazione a categorie e tipi di prodotti, trovano applicazione a decorrere dal 9 ottobre 2025 (prodotti a base carne e prodotti della pesca trasformati) e dal 9 ottobre 2026 (per formaggi e prodotti caseari), così come indicato anche nella comunicazione regionale prot. 7023 del 17/03/2025.

Matrici alimentari e campionamento dei prodotti alimentari per la ricerca di edulcoranti

Determinazione di EDULCORANTI: ACESULFAME K (E 950), ASPARTAME (E 951) e sale di Aspartame-Acesulfame (E 962).

Categorie alimentari nelle quali ricercare gli additivi:

<p>Matrice/Categoria</p> <p>Per una corretta individuazione della categoria, utilizzare i descrittori “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives “Version 8 – November 2025</p>	<p>01.7.1 Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16 01.7.2 Formaggio stagionato 01.7.5 Formaggio fuso 04.2.1 Ortofrutticoli essiccati 04.2.2 Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti 04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO₂) 05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE 05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 Gomme da masticare (chewing-gum) 06.3 Cereali da colazione 06.4.4 Gnocchi di patate 06.4.5 Ripieni di pasta alimentare farcita (ravioli e prodotti analoghi) 06.5 Noodles 07.2 Prodotti da forno fini 08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal Reg. (CE) n. 853/2004 08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.3.1 Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico 08.3.2 Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico 08.3.4.1 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione 08.3.4.2 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco 09.1.1 Pesce non trasformato 09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati 09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei 12.2.1 Erbe aromatiche e spezie 12.2.2 Condimenti 12.4 Senape 12.5 Zuppe, minestre e brodi 12.6 Salse 12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 13.3 Sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso 14.1.2 Succhi di frutta, quali definiti dalla Direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi 14.1.3 Nettari di frutta, quali definiti dalla Direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi 14.1.4 Bevande aromatizzate 14.2.1 Birra e bevande a base di malto 14.2.2 Vino e altri prodotti definiti nell'allegato VII, parte II del regolamento UE n. 1308/2013 15. Salatini e snack pronti al consumo 17. Integratori alimentari quali definiti nella Direttiva 2002/46/CE</p>
<p>Limitazioni nella scelta della matrice</p>	<p>Prelevare prodotti a ridotto apporto calorico o senza zuccheri aggiunti o con edulcoranti.</p>

Campionamento di alimenti per la ricerca di aromi

Le sostanze aromatizzanti da ricercare sono:

1. Sostanze naturalmente presenti in alcune categorie alimentari come da All.III del Reg.CE 1334/2008;
2. Caffeina.

Relativamente alla caffeina, si ricorda che devono essere prelevati alimenti in cui la caffeina figura in etichetta come aroma e non tra gli ingredienti (cfr. anche Reg.UE 1169/2011 All. VII Parte D punto 3).

Aromi tal quali, come materia prima

Il campionamento degli aromi come materia prima, iniziato nel 2022 e limitato agli aromi di fumo, prosegue nel 2026 esteso anche ad altri aromi.

Additivi alimentari, aromi: controlli documentali

Durante il CU dovrà essere accertato anche il rispetto delle prescrizioni sui documenti di accompagnamento, sull'etichettatura e sulla rintracciabilità (cfr. piano additivi e aromi).

I controlli documentali e d'identità degli additivi e aromi alimentari sono finalizzati alla verifica di conformità ai requisiti del regolamento (CE) n. 1333/2008 e regolamento (CE) n. 1334/2008 e alle prescrizioni dei requisiti di purezza di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 riportati nei documenti di

accompagnamento e sull'etichettatura sia in fase di produzione/deposito/confezionamento sia in fase di utilizzo presso l'OSA; ciò a seconda della loro destinazione d'uso: consumatore finale (B2C) o industria alimentare (B2B).

Il controllo documentale e di identità delle sostanze aromatizzanti di affumicatura è finalizzato alla verifica sia della conformità dei criteri di purezza che delle condizioni d'impiego stabilite nell'allegato al regolamento (UE) n. 1321/2012 nonché alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura e alle disposizioni specifiche del regolamento (CE) n. 2065/2003 sulla rintracciabilità.

Entro il 29 gennaio 2027 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, una breve relazione riassuntiva dei controlli documentali/identità effettuati nell'anno precedente.

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/new/it/tema/alimenti-fini-medici-speciali-ed-integratori/elenchi/>)

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 riconosciuta 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

Scambi

Gli operatori commerciali che introducono dall'UE prodotti di origine animale, prodotti composti, sottoprodotti e mangimi contenenti prodotti di origine animale devono essere registrati all'UVAC e segnalare l'arrivo delle merci 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.

I sistemi informatici TRACES (TRAdE Control and Expert System) e SINTESIS (Sistema INTEgrato Scambi, Importazioni, Stabilimenti) consentono ad entrambe le Autorità Competenti (UVAC e ASL), di conoscere in anticipo quali animali o prodotti arriveranno sul territorio dall'UE, permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati:

- sulla base della programmazione UVAC regionale (controlli programmati);
- controlli richiesti dall'UVAC a seguito di notifica iRASFF (controlli obbligatori);
- controlli richiesti dall'UVAC in base a piani nazionali (controlli conoscitivi pianificati);
- ulteriori controlli richiesti dall'UVAC o effettuati autonomamente dall'ASL (controlli per sospetto o controlli conoscitivi).

La programmazione dei controlli sulle merci di origine UE è stata elaborata di concerto tra l'UVAC Liguria, 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 viene pubblicata nel sistema SINTESIS ed è delegata ai Servizi veterinari competenti sul territorio.

L'esito dei controlli deve sempre essere inserito in SINTESIS; qualora la partita sia scortata da certificato INTRA il controllo deve anche essere inserito in TRACES.

Importazioni

Il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 ha istituito i Posti di Controllo Frontalieri (PCF) del Ministero della Salute, deputati a effettuare, ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, i controlli ufficiali all'importazione dei degli alimenti (di origine animale e di origine vegetale), dei sottoprodotti, dei prodotti composti, dei mangimi e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

In importazione i PCF rilasciano in TRACES i seguenti certificati/notifiche:

- DSCEP/CHED-P per i prodotti di origine animale, i prodotti composti, i sottoprodotti e il materiale germinale;
- DSCEP/CHED-D per i vegetali, inclusi i mangimi, e i MOCA soggetti a controllo obbligatorio presso i PCF;
- NOA per i vegetali e i MOCA non soggette a controlli sulla base di disposizioni specifiche - articoli da 44 a 46 del Reg. (UE) 2017/625.

Per le importazioni di prodotti non armonizzati i PCF rilasciano il Documento veterinario di entrata (DVE) in SINTESIS.

Si richiede ai Servizi Veterinari 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, verificando anche l'effettivo arrivo presso il luogo indicato nell'eventuale certificazione, sulla corrispondenza tra la documentazione di accompagnamento e il prodotto arrivato, sull'etichettatura e sull'integrità delle confezioni e le condizioni igienico sanitarie.

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

- verificare costantemente i documenti INTRA, DOCOM, DSCEP, DSCEP e NOA. Ogni eventuale anomalia deve essere comunicata all'UVAC PCF Liguria Piemonte e Valle d'Aosta;
- gestire le utenze dell'ASL e degli operatori;
- gestire l'inserimento in TRACES degli operatori non iscritti all'UVAC e/o non autorizzati in base al Reg.UE 853/2004, secondo le indicazioni ministeriali (Nota DGSAF 28075_1-12-2021 gestione flussi-autorità in TRACES-NT);
- inserire il controllo in TRACES nei seguenti casi:
 - 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.UE 1069/2009;
 - DSCEP relativi a prodotti importati canalizzati (p.e. reimportazione, distruzione, trasformazione);
 - INTRA oggetto di controllo UVAC Piemonte o vigilanza ASL;
 - DOCOM, DSCE-A, DSCE-P, DSCE-D e NOA oggetto di controllo.

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

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. <i>Rientrano in questo piano i campioni di alimenti e prodotti di OA per ricerca di pesticidi/fitosanitari non più previsti nel PNR.</i>
Controllo vendita e uso fitosanitari	Campionamento dei formulati fitosanitari
Contaminanti negli alimenti	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. <i>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.</i>
	Piano regionale di controllo ufficiale contaminanti e tossine vegetali – Extra-piano: Determinazione di specie dei funghi e ricerca metalli pesanti
	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: 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, aromi di fumo
	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 <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Salmonella</i> spp. per export USA
	Controlli sugli alimenti ed animali introdotti per la macellazione provenienti da altri paesi dell'UE
	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 <i>Salmonella</i> e <i>Campylobacter</i> spp. su carcasse dopo la macellazione)
	Controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni
	Controlli microbiologici e chimici su animali sottoposti a macellazione d'urgenza

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 impunte 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.

Ambito di campionamento	Riproducibilità a 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. 00009239/2025 del 14/04/2025.

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 reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale").

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.

Alla luce di quanto sopra, si ricorda che le note regionali prot. 29623 del 13/08/2021, prot. 47229 del 07/12/2022 e nota prot. n. 31923 dell'11/08/2023 definiscono la procedura da seguire in caso di esito

sfavorevole, fornendo, inoltre, gli allegati da poter utilizzare per le comunicazioni conseguenti (scaricabile da reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale"). Tutti i campioni di alimenti eseguiti dalla AC dovranno essere registrati nella sezione "campionamento" del Sistema Informativo RETEUNITARIA al fine di consentire una efficace rendicontazione; in caso di positività andranno compilati anche i campi obbligatori relativi alle "azioni conseguenti" e alle "conclusioni".

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 il Programma regionale di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti per l'anno 2026 (note A1409D prot. n. 5292 del 26/02/2026 e prot. n. 8688 del 01/04/2026), che tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (ex DM 23/12/1992 e s.m.i.) e comunitaria (ex Reg.UE 2025/854).

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 Reg.UE 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 stato 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 2026 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.

Le attività dei diversi Piani del PNR 2026 hanno inizio il 1° gennaio 2026 e terminano il 31 dicembre 2026 e devono essere equamente distribuite nei vari mesi dell'anno.

Continua nel 2026 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 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 2026 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".

I verbali di prelievo UVAC aggiornati sono stati inviati via e-mail in data 10/02/2026.

Tutte le attività dovranno essere rendicontate dagli IZZSS 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).

A novembre 2025 si è svolto in Italia ed in Piemonte l'Audit comunitario sui residui di sostanze farmacologicamente attive, contaminanti e pesticidi negli alimenti di origine animale e a seguito di quanto emerso nella riunione di chiusura dell'audit, con l'emanazione del PNR 2026, il Ministero della Salute ha richiesto di prestare attenzione a quanto segue:

- Le informazioni emanate relative alle procedure di campionamento e le istruzioni operative nonché tutte le comunicazioni relative al PNR devono essere distribuite in modo capillare ed effettivamente messe in pratica da tutti gli operatori che effettuano il prelievo.
- Le sostanze di categoria A devono essere ricercate in tutte le fasi del ciclo di vita degli animali mentre le sostanze di categoria B devono essere ricercate in prossimità della macellazione e della raccolta, esclusivamente in matrici edibili.
- Le azioni e le comunicazioni nei casi di non conformità devono essere condotte in modo immediato secondo quanto previsto dal regolamento 2019/2090 soprattutto nei casi di presenza di sostanze vietate. Inoltre, i campionamenti successivi alla non conformità devono essere adeguati e coerenti con la prima non conformità riscontrata.
- Le azioni successive al riscontro delle non conformità devono essere immediate e tali da determinare l'origine e l'entità della non conformità, da stabilire le responsabilità dell'operatore e da assicurare che l'operatore ponga rimedio ai casi di non conformità e ne impedisca il ripetersi, come stabilito dall'articolo 138 del regolamento (UE) 2017/625.
- Nel Piano Mirato è necessario prestare molta attenzione alla scelta del campione "mirato" ossia campioni prelevati con lo scopo di svelare un trattamento illecito o la non conformità rispetto ai limiti massimi fissati dalle pertinenti normative. Per ciascuna ASL è importante avere una strategia di campionamento sulla base di determinati criteri che sia in grado di indirizzare la scelta del campione.
- Nel Piano di Sorveglianza invece è bene avere una strategia di campionamento che garantisca che la selezione delle aziende, degli animali e dei prodotti sia completamente casuale, senza tener conto di fattori di rischio associati.
- Il riscontro di non conformità deve essere comunicato immediatamente dall'Autorità Competente che effettua la valutazione del risultato agli organismi indicati dal PNR.

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. I budelli devono essere prelevati in confezioni integre sigillate. Secondo il Reg.UE 2020/692 (riportato dal Reg.1646/2022): «budelli» = vesciche e intestini che, dopo essere stati puliti, sono stati trasformati mediante raschiatura dei tessuti, sgrassatura e lavaggio e trattati mediante salatura o essiccati. Non ci sono gli stomaci.█
- 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.

Nel 2025 sono stati introdotti i 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.

Sono stati eliminati prelievi sulla selvaggina cacciata, ovaiole ed equidi al macello, ovcapriani al macello ed in allevamento.

In considerazione di quanto riportato nel report EFSA del 2022, che ha evidenziato il riscontro, in Francia, di un numero significativo di non conformità su campioni di pollame e suini per la molecola normethandrolone (Gruppo A1c2 – Ormoni di sintesi), è stata introdotta tale ricerca in urine di suino al macello in attesa dell'accreditamento del metodo da parte del laboratorio chimico dell'IZS PLV. La programmazione è stata inserita in ARVET e le ASL possono vederla dall'avanzamento lavori.

Anche nel 2026 sono stati attribuiti al Piemonte (sia nel piano Mirato che nel piano Sorveglianza) dei campionamenti al macello per la specie equina considerato che il settore è soggetto a pratiche fraudolente come già emerso nel 2024 dove cavalli, non DPA, provenienti da alcuni Stati membri, furono macellati nel territorio europeo, e in particolare in Italia, entrando così illecitamente nella catena alimentare

Si richiama l'attenzione sul fatto che le sostanze di categoria A devono essere ricercate nei campioni prelevati in tutte le fasi del ciclo di vita degli animali, mentre le sostanze di categoria B nei campioni di alimenti prelevati in prossimità della macellazione o della raccolta. Si evidenzia inoltre che la ricerca di sostanze di categoria B deve riguardare esclusivamente le matrici edibili. Pertanto, dal 2026 non è prevista la ricerca di cortisonici nelle urine e la ricerca di FANS autorizzati nel siero nella pianificazione nazionale.

Pertanto, il Ministero della Salute prevede nel corso dell'anno la programmazione di un EXTRAPIANO NAZIONALE per tali molecole la cui attuazione vi verrà comunicata quando disponibile. Non verranno

invece programmati campionamenti in extrapiano Regionale fatto salvo eventuali richieste mirate da parte delle ASL che dovranno essere concordate in anticipo con questo ufficio regionale e con il laboratorio di riferimento e a seguito di specifiche richieste dal Ministero.

Come indicato dal Ministero della Salute è importante che vengano aggiornate le procedure operative o le indicazioni operative di ciascuna ASL relative alle attività di campionamento e le successive fasi di gestione delle non conformità. In questi documenti devono essere chiare le informazioni e indicazioni sulla strategia di campionamento adottata per ciascun piano, sulle attrezzature e materiali da utilizzare, sulla conservazione e sul trasporto dei campioni (temperature e tempistiche), sull'uso corretto delle buste antimanomissione nonché sulla presenza di documentazione della formazione del personale che effettua i prelievi e gestisce le eventuali non conformità.

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.

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 e devono essere prelevati prodotti in confezioni integre sigillate di origine italiana oppure UE e non da Paesi Terzi. Per i budelli valgono lo stesso numero di aliquote che per le altre matrici. Per ogni aliquota il quantitativo minimo indicativo da prelevare è di 100 g.

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 2026 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 2026, fatto salvo eventuali richieste mirate da parte delle ASL che dovranno essere concordate con questo ufficio regionale e con il laboratorio di riferimento.

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. Le diverse aliquote che costituiscono il campione devono essere **equivalenti** e tali da garantire l'effettuazione dell'analisi di screening e di conferma per la determinazione analitica prevista. Solo se ciò non fosse possibile, occorre procedere con il prelievo dell'aliquota unica, come previsto dalla normativa. 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 CAMPIONI 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

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 10/02/2026, 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 impunte 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, nelle Istruzioni Operative regionali inviate con e-mail il 10/02/2026 e alle tabelle aggiornate per quelle ricerche che necessitano dell'aliquota aggiuntiva inviate via mail il 23/2/2026 sia per il piano mirato che in sorveglianza. 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 comunicazione dell'esito sfavorevole all'operatore del settore alimentare deve essere effettuata tramite PEC o raccomandata A/R, indicando il diritto alla controperizia documentale. Inoltre, qualsiasi non conformità rilevata deve essere immediatamente comunicata via e-mail e via PEC dall'AC che effettua la valutazione del risultato alla Regione o all'UVAC, alla Regione di origine dell'animale o del prodotto, se diversa, all'ASL competente per l'allevamento di origine, all'IZS e al Ministero ufficio 8 DGISA (PEC dgsa@postacert.sanita.it e-mail ordinaria a: pianoresidui-segreteria@sanita.it) e in caso di animali/prodotti che provengono da altri Stati Membri/Paesi Terzi anche all'ufficio 8 DGISA, così come indicato a pag.26 del PNR 2026. La trasmissione al Ministero dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR 2026 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.

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 “2026”.

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 2026 (già trasmesso alle ASL in data 10/2/2026).

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”. Si ricorda che tutti i prelievi effettuati come “sospetto a seguito di positività” si intendono esclusivamente positività da campionamento PNR precedente (esempio: non sono valide non conformità a seguito di analisi in autocontrollo o dal piano latte crudo) e che il campione in questione deve essere effettuato coerentemente con il campione che ha generato a prima non conformità in termini di matrice e sostanza ricercata. 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 10/2/2026 e 23/2/2026.

Test istologico

Riferimenti normativi: Piano di monitoraggio – test istologico 2026 (inviato con nota ministeriale prot. n. 762099216 del 22/12/2025 trasmesso via mail alle ASL il 10/2/2026 insieme all'allegato 2bis_ programmazione partite 2026 istologico).

L'obiettivo del piano di monitoraggio 2025 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.

Si raccomanda di non escludere dai giorni di prelievo il lunedì in quanto, dall'analisi dei dati storici del PNR, risulta essere associato al riscontro di esiti positivi. È inoltre consigliabile pianificare i controlli includendo un 15% delle partite provenienti da una regione diversa rispetto a quella di prelievo e di campionare partite di grandi dimensioni (≥ 3) in modo da non sovrastimare il dato di prevalenza di non conformità poiché dall'analisi dei dati di monitoraggio degli anni precedenti è risultato che c'è una differenza tra le non conformità riscontrate nelle partite costituite da 1 solo animale e quelle costituite da almeno 4.

Si evidenzia che dal 2026, al fine di espandere e validare le informazioni relative all'eventuale impiego di agenti farmacologicamente attivi, in particolare ormoni anabolizzanti steroidei, nei bovini maschi della categoria produttiva vitelloni, si chiede il campionamento delle ghiandole sessuali accessorie per 3 partite di vitelloni su 10 per i quali si cercheranno cortisonici e steroidi sessuali e non solo i cortisonici quindi è richiesto il prelievo di prostata e ghiandole bulbo-uretrali oltre al timo (per questi campioni non sarà emesso rapporto di prova). Il campionamento delle matrici e le ricerche per la categoria vitelli rimangono invariati. Attenersi alla tabella di ripartizione "allegato 2bis_ programmazione partite 2026 istologico" e alle indicazioni di prelievo, scheda di prelievo campioni e procedure da adottare a seguito di casi sospetti, come indicato nel Piano istologico 2026. Infine, se gli animali provengono da un allevamento di pertinenza di una ASL diversa da quella del macello dove è stato rilevato il sospetto, si richiede di darne comunicazione all'ASL in questione al fine di favorire l'aggiornamento della valutazione del rischio per l'allevamento e permetterne eventuali indagini aggiuntive.

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. 2026, elaborato dal Ministero della Salute con il supporto e la collaborazione degli LNR "per i metalli e i composti azotati negli alimenti, per i contaminanti di processo, per le micotossine e le tossine vegetali" 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. 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 prevede: a) funghi freschi per la ricerca di metalli pesanti (Piombo e Cadmio), ai sensi del Reg.UE 2023/915, 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) campioni alimentari per la verifica della corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta nutrizionale.
- 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, Rev. 2026 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. 2026) 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 dei piani 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, 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 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 inoltrare 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 2026 ciascuna ASL dovrà far pervenire al Settore regionale Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, una breve relazione riassuntiva delle informazioni di monitoraggio raccolte.

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.

Anche per il 2026, 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 evidenzia 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 2026 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.

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 prelievamento 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

prelievo 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.

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.

Quadro sinottico utilizzo verbali di prelievamento

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 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

MANGIMI E SICUREZZA DEI MANGIMI (COMPRESI I MANGIMI OGM)

Controlli ufficiali 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 PNA 2024-2026, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. 32666 del 27/12/2023 con successiva errata corrige prot. n. 3670 del 19/01/2024. La programmazione per l'annualità in corso è stata comunicata con nota ministeriale prot. n. 5164 del 19/02/2026; conseguentemente, è stata aggiornata la programmazione sul sistema informativo regionale.

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

- 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 - obiettivi:

- 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;
- grazie ad una fattiva collaborazione tra il sistema informativo dell'Assessorato Agricoltura (SIAP) e il CED di Fossano, nel 2024 anche tutti gli OSM primari sono transitati sul sistema informativo regionale ARVET, con conseguente passaggio diretto a SINVSA: con la finalizzazione di questo passaggio, dal 2025 tutti gli operatori del settore mangimi primari e post-primari sono transitati in SINVSA;
- 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.UE 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.UE 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 e assicurando l'aggiornamento dei dati sul portale ARVET e, conseguentemente, sul portale SINVSA.

Vigilanza 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 PNA 2024- 2026 le ispezioni si suddividono in:

- a) ispezioni mirate: programmate annualmente ed effettuate con regolarità.
Tale programmazione è riportata nel Piano Regionale 2025, trasmesso al Ministero per la validazione annuale (entro 21 febbraio 2025);
- 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/ISPEZIONE, ETICHETTATURA, AUDIT 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. Allo stesso tempo è stata realizzata la statistica di Programmazione delle ispezioni (Controlli ufficiali/Statistiche/Programmazione) che, adottata nel 2025 in fase sperimentale, sarà utilizzata ufficialmente da questo Settore per la rendicontazione annuale delle ispezioni, senza ulteriore richiesta alle ASL: tale funzione messa a regime permetterà sia alla Regione sia all'ASL di verificare il corretto caricamento delle ispezioni su ARVET e su VETINFO/ISPEZIONI.

Grazie ai dati anagrafici già implementati sulla Anagrafica Settore Mangimi dalle ASL, è così possibile ricavare la programmazione degli OSM in base alla tipologia di attività (mangimifici, essiccatoi, intermediari, etc.) e in base al numero di operatori suddivisi per categorizzazione del rischio (alto, medio, basso), programmando di conseguenza il numero di ispezioni, calibrate sia sulle frequenze stabilite dal Ministero, sia sul rischio (3 ispezioni/anno per alto rischio, 2 ispezioni/anno per medio rischio e 1 ispezione/anno per basso rischio); la statistica restituirà quindi la fotografia dello status di avanzamento-lavori durante l'anno e, naturalmente, i dati consuntivi di fine anno utili alle rendicontazioni PRISA/PAISA.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti devono essere effettuate secondo due criteri valutati congiuntamente:

- 1) categorizzazione del rischio effettuata dai SSVV delle ASL, secondo la programmazione:
 - alto rischio: 3 ispezioni/anno;
 - medio rischio: 2 ispezioni/anno;
 - basso rischio: 1 ispezione anno.
- 2) frequenze minime ispettive stabilite dal Ministero nel PNA 2024-2026:

Un'ispezione l'anno:	<ul style="list-style-type: none"> • 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;
----------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> • 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:	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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.UE 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 eseguono le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al PNAA, modificate dalla Regione Piemonte con l'inserimento delle griglie di valutazione del rischio per le singole tipologie produttive.

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 2026 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, seguendo le seguenti indicazioni:

- alto rischio: 3 ispezioni/anno;
- medio rischio: 2 ispezioni/anno;
- basso rischio: 1 ispezione anno.

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, come da indicazioni ministeriali, 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 2026, 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 i referenti di settore: in ogni caso, ogni ASL dovrà preventivare di effettuare almeno 1 audit riguardante il settore alimentazione animale presso un OSM. Al termine di ogni ciclo annuale di audit andrà elaborata e inviata al Settore Prevenzione, sanità pubblica, veterinaria e sicurezza alimentare 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.

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. 5 controlli di etichettatura nell'arco del 2026 e almeno 1 controllo dovrà riguardare 1 mangime medicato.

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

Per i programmi specifici (costituenti origine animale, 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 disponibile sul Sistema Informativo ARVET già da inizio anno.

Per il 2026 non è stata preventivata alcuna attività in Extra Piano da parte del Ministero, mentre è stato prorogato il Programma conoscitivo per l'analisi di quelle molecole non normate per legge.

Novità PNA 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 (PNA) per il triennio 2024-2026, che introduce le seguenti novità:

- Implementazione del sistema SINVA per l'informatizzazione di tutto il sistema di raccolta dati dei Controlli Ufficiali svolti ai sensi del PNA;
- Creazione di un profilo specifico per la consultazione dei dati da parte dei CRN e LNR all'interno del sistema SINVA;
- 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;
- Modifica Capitolo 7 "Controllo sulla presenza di OGM": potenziamento controllo OGM NON Autorizzati.

La programmazione per il 2026 è stata comunicata con nota ministeriale prot. N. 5164 del 19/02/2026 ed è stata inviata ai Servizi veterinari delle ASL con comunicazione mail "Nota 05_Trasmissione programmazione ministeriale PNA 2026" del 09/03/2026.

Di seguito si riportano le principali indicazioni:

- OGM autorizzati nel circuito biologico: a seguito dell'ispezione comunitaria sugli OGM a gennaio 2025, è stata nuovamente inserita la ricerca di OGM autorizzati nel circuito biologico: la programmazione di ARVET è stata quindi adeguata, senza modificare la numerosità campionaria;
- gestione esiti laboratorio non richiesti nel verbale: il Ministero ha precisato che, nel caso il laboratorio restituisca esiti analitici aggiuntivi rispetto a quanto richiesto nel verbale, l'ASL deve valutare la non conformità in base al valore rilevato dell'analita richiesto e indicato nel verbale: la presenza di altri analiti rilevati dal laboratorio deve determinare - nel caso di non conformità ai parametri di legge - ulteriori controlli ufficiali, quali prelievo su sospetto con blocco della partita e verifica ispettiva dello stabilimento.

Si precisa, quindi, che all'atto della registrazione dei controlli su ARVET, l'ispezione andrà caricata con causale "Su sospetto/rischio"; nel caso in cui nella stessa occasione venisse effettuato anche un controllo programmato, sulla relazione ex art. 13 Reg. 625/2017 potranno essere indicate entrambe le voci, mentre su ARVET occorrerà registrare il controllo doppiamente sia come "Su sospetto/rischio" sia come "programmato" per fare in modo che la statistica dei controlli ufficiali programmati venga comunque implementata automaticamente. Si ricorda che tutti i controlli ai quali venga attribuito esito favorevole condizionato o sfavorevole con impartizione di prescrizioni/sanzione, dovranno essere seguiti sempre da un controllo ufficiale di riverifica allo scadere dei tempi di adeguamento: a partire da quest'anno tale tipologia di controlli dovrà prevedere su ARVET il caricamento della scansione dell'intero controllo ovvero riportare in unica scansione: art. 13 del 1° controllo + art. 13 della riverifica + eventuali check list o altri allegati acquisiti in fase di ispezione. Tale necessità deriva non solo dal fatto di assicurare una corretta gestione delle non conformità, ma anche dall'esigenza di disporre in tempo reale di dati richiesti a seguito di verifiche/ispezioni/audit da parte di altri enti (Commissione Europea, Ministero, ARPEA, etc.).

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.

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 (Sistema Informativo Veterinario Nazionale: <https://vetinfo.it> e Sistemi regionali in Piemonte Anagrafe Regionale Veterinaria –ARVET), dove sono raccolti e registrati i dati relativi a:

- stabilimenti (compresi i pascoli);
- attività svolte negli stabilimenti (Controlli Ufficiali e altre attività di vigilanza);
- proprietari degli animali;
- operatori;
- 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;
- impianti di macellazione e rispettivi responsabili;

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:

- 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 “Disposizioni 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. Essi sono stati integrati successivamente dal Decreto Legge 220 del 26/12/2024.

Il Decreto 7 marzo 2023 è stato pubblicato sulla G.U. del 16/05/2023 ed è in vigore dal 16/06/2023, quest'ultimo è stato integrato dal Decreto Ministeriale del 27 gennaio 2025.

Per quello che riguarda il settore dell'identificazione e registrazione degli animali, il D.Lgs 05/08/2022, n.134 ed il relativo manuale operativo, diventano norme uniche nazionali, orizzontali 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);
 - d) registrazione in BDN di qualsiasi evento che interessa gli animali e loro prodotti;
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 (UE) 2016/429;
- 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.

Come si può notare, il D.Lgs 134/2022 diventa quindi norma orizzontale che riguarda e rifonda l'intero settore.

Il D.Lgs 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.

La nota del Ministero della Salute prot. n. 0020613-11/07/2025- DGSA-MDS-P, relativa al nuovo regolamento per la consultazione della Banca Dati Nazionale (BDN), dal 21/07/2025 sostituisce le precedenti disposizioni in materia di Identificazione e registrazione. Il presente regolamento, redatto ai sensi dell'art. 7, comma 6, del D.Lgs 134/22 e del cap. 1.3 del DM 07 marzo 2023, definisce le regole e le procedure per l'accesso alle informazioni contenute nella BDN, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, delle norme per la tutela del trattamento dei dati personali e per la sicurezza dei dati di cui al regolamento (UE) n. 2016/679 e al D.Lgs 30 giugno 2003, n. 196.

Il presente documento non riguarda tuttavia l'accesso alle informazioni contenute nel Sistema Informativo Nazionale degli Animali da Compagnia (SINAC) e alle informazioni inerenti agli stabilimenti di cui all'art. 2, comma 3, del D.Lgs 134/22.

Considerato quanto sopra esposto la piena operatività della BDN, nonostante le numerose implementazioni effettuate, non è stata raggiunta non essendo stati completati a pieno gli adempimenti necessari per aggiornare i sistemi informativi della BDN.

Tra fine 2024 ed inizio 2026 alcuni aggiornamenti sono stati effettivamente implementati e riguardano:

- la gestione dei pascoli e degli eventi che riguardano le attività in pascolo vagante;
- modalità di registrazione, identificazione e tracciabilità di camelidi, cervidi e lagomorfi;
- la gestione e registrazioni dei mercati/fiere/mostre zootecniche su applicativi dedicati;
- la 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);
- dal mese di ottobre 2024 è attivo in Piemonte il Sistema Informativo Nazionale degli Animali da Compagnia (SINAC), che comunque riguarda per ora solo cani, gatti e furetti e loro stabilimenti (canili/gattili) ma non altre specie allevate non a fini alimentari (animali NON DPA).

Queste nuove modalità di gestione devono essere ancora pienamente recepite a livello locale e sono attivi dei tavoli di lavoro regionali in merito.

La stagione di alpeggio 2025 (monticazioni di aprile – luglio 2025) è stata gestita con il completo aggiornamento dei pascoli montani presenti in Piemonte nel sistema informativo nazionale (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 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);
- implementazione dei dialoghi applicativi tra SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) e BDN;
- gestione dell'identificazione elettronica dei Suini Non DPA detenuti nelle collezioni faunistiche-rifugi per animali. in numero superiore a due.

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.

Il Ministero della Salute, con Decreto 27 gennaio 2025 "Modifiche al decreto 7 marzo 2023, concernente il manuale operativo inerente alla gestione e al funzionamento del sistema di identificazione e registrazione degli operatori, degli stabilimenti e degli animali (sistema I&R) ([GU Serie Generale n.63 del 17/03/2025](#)) ha ulteriormente modificato/integrato il manuale operativo del Decreto 17 marzo 2025; questo ha comportato ulteriori modifiche al manuale operativo in particolare nel settore dell'apicoltura, nei pascoli e nel commercio degli animali nei centri di raccolta e stalle di transito.

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 applicativa). Per gli stabilimenti che detengono avicoli, chiocciolate (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 ora dal D.Lgs 5 agosto 2022 n. 136 e dal Decreto 2 maggio 2024 (Adozione dei programmi di eradicazione obbligatori per brucellosi e tubercolosi nei bovini e brucellosi negli ovi-caprini) 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:
 1. inserimento in ARVET e in BDN delle “Autorizzazioni” e delle “Informazioni” relative agli stabilimenti e operatori che detengono animali;
 2. 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);
 3. inserimento in BDN di tutti gli animali identificati elettronicamente; 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;
 4. inserimento dell’esito della genotipizzazione degli ovini e caprini in BDN;
 5. geo-referenziazione delle aziende e degli apiari;
 6. 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.Lgs 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 online, dedicate per tali controlli;
 7. validazioni di tutti i Documenti di Accompagnamento (DDA) di movimentazione verso/da/tra pascoli;
 8. 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;
 9. incrementare e sviluppare il dialogo tra il sistema ARVET e SIGLA WEB dell’IZSPLV per quello che riguarda nuove profilassi ed attività diagnostiche non ancora supportate da tale sistema;
 10. attività di formazione ed informazione degli operatori del settore piemontesi, finalizzata all’utilizzo delle Banche Dati del sistema I&R;
 11. applicazione del tariffario per le anagrafi zootecniche (ora Sistema I&R) adottato con D.G.R. n. 19-4736 del 6 marzo 2017 e sue m.e.i. e del D.Lgs 2 febbraio 2021 n. 32 che stabilisce le modalità di finanziamento dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della normativa in materia di alimenti, sicurezza alimentare e salute animale in attuazione del Titolo II, capo VI, del regolamento (UE) 2017/625;
 12. gestione ed organizzazione dei Controlli Ufficiali di Identificazione e Registrazione (Controlli I&R) in tutti gli stabilimenti che detengono animali.

I controlli I&R 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.

Nel 2026 per quanto riguarda i controlli I&R relativi a stabilimenti che detengono animali, a differenza degli anni passati, l’estrazione viene effettuata in toto dal Servizio Veterinario dell’ASL, sotto il controllo del Settore Regionale che indicherà le numerosità campionarie dei controlli I&R da estrarre per ogni specie animale, per ogni ASL, in modo da rispettare le percentuali di controllo espresse dalle norme (controlli I&R del 3% degli stabilimenti con bovini, ovi-caprini ed equini e dell’1% per le altre specie) e che interessa in particolar modo territori regionali con basse concentrazioni di stabilimenti di determinate specie animali e fare in modo che le percentuali di controllo siano omogenee e rispettate a livello regionale. Questa

modifica è risultata necessaria in seguito ai criteri della “Nuova condizionalità” che non contemplano più i vecchi Criteri di Gestione Obbligatoria (CGO) 6, 7 e 8 (rispettivamente suini, bovini ed ovi-caprini); di conseguenza dal 2026 non saranno più presenti Controlli Ufficiali I&R effettuati in regime di condizionalità. I rapporti tra ARPEA, ASL CN1 e Regione Piemonte vengono regolamentati attraverso apposita Convenzione Operativa, a cadenza triennale, per l’effettuazione dei Controlli Ufficiali valevoli ai fini della condizionalità effettuati dai Servizi Veterinari ASL per conto di ARPEA (dal 2026 sono i Controlli Ufficiali sul benessere animale e sicurezza alimentare).

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. Copia del verbale di estrazione dei CCUU I&R, estratti da ogni Servizio Veterinario ASL, dovrà essere trasmesso al Settore regionale.

Per stabilire e scegliere le categorie di rischio da adottare nei controlli I&R, da gennaio 2026 è disponibile in BDN un apposito applicativo informatico denominato I-Risk che facilita tale compito, analizzando per ogni specie diversi criteri.

Le modalità operative e la tempistica di esecuzione dei controlli I&R 2026 sono state comunicate dalla Regione con lettera prot. n. 00005060 del 24/02/2026.

Particolare interesse e attività di formazione dedicate dovranno essere formalizzate nel corso del 2026 per l’applicazione del Reg.UE 2016/429 e per l’utilizzo dei nuovi applicativi presenti in BDN 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, OSM 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 alle verifiche di efficacia che il Servizio Veterinario, su sollecitazione del Ministero della Salute, può inserire. Nel 2026, come nel 2025, sarà utilizzato l’applicativo dei Cruscotti di Sanità Animale – Malattie - per la rendicontazione dello stato sanitario degli allevamenti bovini ed ovi-caprini per la Brucellosi, Tubercolosi e Leucosi Bovina Enzootica, effettuato da ogni Servizio Veterinario ASL di Sanità Animale e validata a livello regionale.

Altro applicativo (sempre presente sul portale BDN) di particolare interesse è “ClassyFarm” (vedere in merito il capitolo successivo), ovvero un sistema informativo che permette la categorizzazione del rischio degli stabilimenti in ambito di Sanità Pubblica Veterinaria. Applicativo sempre più utilizzato anche nel settore della Sanità Animale, con interessanti sviluppi in particolare per l’analisi della biosicurezza negli allevamenti, l’utilizzo del farmaco veterinario, il benessere degli animali, la sicurezza alimentare, l’eco-ambiente in generale, il tutto in un’ottica, ormai consolidata in campo veterinario, definita “One Health”. Per quanto concerne le strutture riconosciute

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

Piano regionale di Farmaco sorveglianza che recepisce annualmente il Piano Nazionale di Farmacosorveglianza 2024-2026 ai sensi del regolamento (UE) 2019/6 e del decreto legislativo 7 dicembre 2023. (Indicatore P10 Z - NUOVO SISTEMA NAZIONALE DI GARANZIA (NSG): LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA (LEA) PER IL CONTROLLI UFFICIALI)

Il Piano Regionale di Farmacosorveglianza, sulla base del Piano Nazionale, fornisce le indicazioni operative per la pianificazione e l'effettuazione dei controlli ufficiali in materia di medicinali veterinari, secondo le disposizioni normative di cui al regolamento (UE) 2019/6 (di seguito regolamento) e al decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218 (di seguito decreto).

Nello specifico, l'articolo 123 del regolamento stabilisce che i controlli ufficiali eseguiti dalle autorità competenti sono effettuati regolarmente, in base al rischio, per verificare la conformità ai requisiti normativi.

Essi devono tenere conto almeno dei seguenti criteri:

- a) rischi intrinseci associati alle diverse attività 1;
- b) risultati dei controlli precedenti;
- c) qualsiasi informazione che possa indicare una non conformità;
- d) impatto potenziale della non conformità sulla salute pubblica e sulla sanità animale, sul benessere degli animali e sull'ambiente.

Nell'ambito dei controlli ufficiali, l'autorità competente può eseguire ispezioni senza preavviso, e ha il potere di:

- a) ispezionare i locali, gli impianti, i mezzi di trasporto, le registrazioni, i documenti e i sistemi informatici correlati agli obiettivi dell'ispezione;
- b) documentare ogni evidenza ritenuta da essi necessaria;
- c) eseguire gli stessi controlli su qualsiasi soggetto che svolga le attività di cui al presente piano, anche per loro conto o a loro nome.

Di ogni controllo effettuato deve essere conservata idonea registrazione e, nel caso di non conformità individuata, una completa relazione. Sebbene il piano abbia una durata triennale, le attività di controllo ufficiale seguono una programmazione e un'attuazione annuale, con inizio il 1° gennaio e termine il 31 dicembre di ogni anno.

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 grado 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.

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 (Indicatore P10 Z - NUOVO SISTEMA NAZIONALE DI GARANZIA (NSG): LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA (LEA) PER IL CONTROLLI UFFICIALI)

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.

Qualora si ravvisasse un errore formale nei controlli registrati, ne è consentita la modifica – in autonomia – entro il 28 febbraio dell'anno successivo. Dopo tale data, la possibilità di modificare le informazioni inserite è conseguente a una specifica richiesta all'indirizzo info@classifyfarm.it da parte dell'autorità competente regionale/provinciale.

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.

A partire dal 1° gennaio 2025 sono state rese disponibili, e pertanto dovranno essere utilizzate in fase di CU, le apposite check list informatizzate.

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.

Per il 2026 una percentuale degli allevamenti che devono essere estratti in autonomia dalle ASL, come Quota Regionale 35% (per Bovini da Latte e Bovini Misti), dovranno essere scelti, per la **filiera latte**, da appositi elenchi che verranno forniti a ciascuna ASL. Gli elenchi contengono stalle da latte che hanno ripetutamente sfiorato nel 2025 i parametri di carica batterica e/o cellule somatiche.

I controlli di farmacovigilanza 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 nella guida relativa alla *“Comunicazione delle sostituzioni”* e previa comunicazione da parte dei servizi veterinari locali alle stesse.

Ispezioni di Farmacovigilanza su Attività diverse da allevamenti DPA

La percentuale minima annua di controlli ufficiali da eseguire è pari al 25% del patrimonio controllabile di cui all'Allegato IV, ed è funzionale al raggiungimento di una numerosità campionaria sufficiente alla raccolta di dati significativi per una valutazione quantitativa del rischio, sulla base degli esiti dei controlli svolti.

Il 25% è così distinta:

- quota individuata per il criterio casuale, che rappresenta il numero di controlli ufficiali da eseguire presso attività individuate a livello centrale - su base territoriale - selezionate in maniera “random” mediante l'ausilio di strumenti informatici, con la finalità di rilevare la presenza di eventuali fattori di rischio non considerati. Tale quota corrisponde al 5% del patrimonio controllabile delle attività di cui al Paragrafo 4.2. Ai fini della corretta rendicontazione delle attività, eventuali sostituzioni che si dovessero rendere necessarie, ad esempio in seguito a cessazione di attività, devono essere richieste alla casella postale farmaco@izs.it direttamente dalle autorità regionali e/o provinciali, previa comunicazione da parte dei servizi veterinari locali alle stesse;
- 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 regionale o locale, meglio specificati al Paragrafo 4.3. Tale quota è pari al 10%.
- quota di verifiche da remoto, che rappresenta il numero di verifiche da remoto utili all'individuazione di eventuali ulteriori elementi di rischio che possono rendere necessaria l'ispezione in loco. Tale quota è pari al 10%. Per la quota individuata per il criterio casuale, il Sistema Informativo Nazionale della Farmacovigilanza provvede a escludere – automaticamente - quelle attività già oggetto di ispezione, con esito favorevole, nell'anno precedente.

Le attività ricomprese da controllare ed inserite in appositi report a disposizione sul Sistema di Farmacovigilanza 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: indicazioni operative regionali e operatività

Con la D.D. 580/A1409D/2025 del 1/10/2025 la Regione Piemonte ha recepito le “Linee Guida del Ministero della Salute sull’uso prudente degli antibiotici nell’allevamento del suino, del coniglio da carne e del bovino da latte” ed ha contestualmente approvato il documento “Prime indicazioni operative regionali relative al Controllo Ufficiale di farmacosorveglianza con particolare riferimento all’utilizzo degli antimicrobici”.

Le linee guida sono state redatte al fine di garantire omogeneità nei controlli ufficiali in materia di impiego dei medicinali veterinari, secondo le disposizioni in particolare del Regolamento (UE) 2019/6 e del decreto legislativo 7 dicembre 2023, n. 218 e del Piano Nazionale della Farmacosorveglianza 2024-2026 forniscono indicazioni operative agli operatori delle ASL con particolare riferimento ad alcune criticità interpretative relative alla normativa sull’utilizzo degli antibiotici.

È stata aggiornata la check-list di farmacosorveglianza (rev.1.3_1) 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.

Anche per quanto concerne i controlli da effettuare su attività NDPA sono state approntate le check list informatizzate che pertanto dovranno essere inserite a seguito di Controllo Ufficiale sul Sistema Nazionale di Farmacosorveglianza

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.

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, le check list informatizzate per i CU effettuati su attività NDPA, 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 multisetoriale 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 (incluso 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 2026 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;
- 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 decreto del Ministro delle politiche agricole e forestali 19 luglio 2000, n. 403 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 aggiornata 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.

Si ricorda che l’elenco degli stabilimenti riconosciuti, inclusi quelli di materiale germinale, sono pubblicati in forma statica su VetInfo, nella sezione “Regolamento UE 2016/429 – Registri a disposizione della Commissione”, come indicato nella nota DGSAF MDS n. prot. 7732 del 17/03/2025. Si invitano i SV di competenza a segnalare eventuali inesattezze presenti in tali elenchi.

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 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 (abrogato dal Reg. 2021/404).

Per l’effettuazione di tali controlli ufficiali, devono essere utilizzate le specifiche check-list regionali.

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). Gli operatori primi destinatari materiali di prodotti di materiale germinale, dovranno acquisire, oltre al riconoscimento sanitario, anche quello zootecnico rilasciato dal settore Agricoltura della Regione, secondo le procedure e gli elenchi pubblicati sul sito GERIZOO. Particolare rilievo rappresenta la verifica degli operatori su TNT, per la corrispondenza dei profili con VET INFO e SINTESIS SCAMBI.

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 almeno una delle seguenti attività elencate per ciascuna area di competenza (A o C):

- 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 e Indicazioni Operative Regionali inserite nella D.D. 580/A1409D/2025 del 1/10/2025);
- 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.

Importazioni e scambi di animali vivi, sperma, embrioni

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

Attività previste:

- controllo delle strutture come previsto dalla nota Min. Sal. prot. DGSAF- 25806 del 27.08.2024: "Sistema I&R - procedure operative e prototipo di check-list per l'esecuzione dei controlli ufficiali sul Sistema I&R nelle stalle di transito e nei centri di raccolta";
- I centri di raccolta (attività di raggruppamento e ricovero di ungulati di una stessa specie destinati o provenienti da altro Stato dell'UE) sono sottoposti a controllo ufficiale almeno una volta ogni anno, conformemente al regolamento (UE) 2017/625 e suoi atti correlati, tra cui il regolamento di esecuzione (UE) 2022/160, tuttavia i centri di raccolta di bovini, bufalini, ovini e caprini sono sottoposti a controllo ufficiale almeno ogni tre mesi, come previsto dal Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 "Adozione dei programmi nazionali obbligatori di eradicazione per brucellosi e tubercolosi nei bovini e brucellosi negli ovi-caprini";

- Le stalle di transito (attività di raggruppamento e ricovero di ungulati di una stessa specie provenienti da stabilimenti nazionali e destinati alle movimentazioni in ambito nazionale, nell'arco di 30 giorni) sono sottoposte a controllo ufficiale ogni tre mesi, conformemente al cap. 7.1, punto 2 del DM 07/03/23 ed al DM 2 maggio 2024;

Per entrambe le attività la frequenza dei controlli può essere aumentata a seconda della classificazione del rischio attribuita a ciascuna attività.

Gli esiti dei controlli sono inseriti sul portale Vetinfo nell'applicativo "Controlli". Il report informativo rientra fra i LEA e potrà essere oggetto di verifica a livello ministeriale. È necessario che i sopralluoghi siano effettuati a cadenza almeno trimestrale su tutte gli stabilimenti (stalle di transito e centri di raccolta, come da D.Lgs 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.

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

L'ASL territorialmente competente programma ed effettua controlli secondo le disposizioni del titolo II, Capo II, Sezione I del Reg.UE 2017/625, dell'art. 4 del D.Lgs 27/2021 e dell'art. 14, c. 1 D.Lgs 134/2022, procedendo, se del caso, all'adozione delle azioni esecutive previste dagli art. 137 e 138 del Reg.UE 2017/625. Esegue, inoltre, i controlli ufficiali originariamente non programmati, di cui all'art. 79, p. 2, lett. c del Reg.UE 2017/625.

In base al D.Lgs 2 febbraio 2021, n. 23, gli operatori commerciali che introducono dall'UE animali vivi e materiale germinale devono segnalare le partite prima del loro arrivo alle autorità competenti (UVAC e ASL) e le ASL devono vigilare sull'adempimento di tali obblighi da parte degli OSA.

Controllo delle certificazioni TRACES che accompagnano le partite in entrata

Questo tipo di controllo viene effettuato periodicamente.

Il veterinario ufficiale che rilevi una non conformità presunta o accertata (art. 137-138 Reg.2017/625) deve provvedere a scrivere al veterinario compilatore (indirizzo di posta elettronica nella parte II del certificato INTRA - firma vet.) e p.c. all'UVAC per sanare le criticità. Si ricorda con l'UVAC nel caso sia necessario aprire una richiesta di assistenza amministrativa in ACN- iRASFF.

Gestione delle organizzazioni e gli operatori

Periodicamente viene verificata la correttezza dei dati relativi alle organizzazioni e agli operatori in TRACES NT, verificando la corrispondenza con le banche dati SINTESIS SCAMBI, VET INFO.

In caso di anomalie informare l'UVAC e attenersi alle indicazioni ricevute con la nota DGSAF 280751-12-2021 gestione flussi-autorità in TRACES-NT, per l'implementazione degli stabilimenti di competenza rispettivamente UVAC o ASL a seconda dei casi indicati (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.

I sistemi informativi TRACES NT (TRAdE Control and Expert System) e SINTESIS (Sistema INTEgrato Scambi, Importazioni, Stabilimenti) consentono ad entrambe le autorità competenti (UVAC e ASL), di conoscere in anticipo quali partite arriveranno sul territorio dall'UE, permettendo, sulla base di una valutazione del rischio, di effettuare controlli mirati:

- sulla base della programmazione UVAC regionale (controlli programmati);
- controlli richiesti dall'UVAC in base a piani nazionali (controlli conoscitivi pianificati);
- ulteriori controlli richiesti dall'UVAC o effettuati autonomamente dall'ASL (controlli per sospetto o controlli conoscitivi).

La programmazione dei controlli sulle merci di origine UE è stata elaborata di concerto tra l'UVAC Liguria-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 viene pubblicata nel sistema SINTESIS ed è delegata ai Servizi Veterinari competenti sul territorio.

Gli UVAC, 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 dei Servizi Veterinari delle Aziende sanitarie competenti per territorio (art. 3, comma 2, D.Lgs 23/2021). Se necessario, in caso di non conformità, può essere inserita in iRASFF un'assistenza amministrativa.

Nel corso dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali, l'Autorità competente valuta la conformità alla normativa, ai sensi dell'art. 5 D.Lgs 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.Lgs 134/2022).

In particolare, il Servizio Veterinario dà priorità alle azioni da adottare per eliminare o contenere i rischi per la sanità umana e animale e per il benessere animale.

In caso di sospetta non conformità, il Servizio svolge un'indagine per confermare o eliminare il sospetto, intensificando i controlli ufficiali sugli animali e gli operatori per un periodo di tempo opportuno o disponendo il fermo ufficiale degli animali.

Il veterinario ufficiale che rilevi una non conformità presunta o accertata (art. 137-138 Reg.2017/625) provvede a scrivere al veterinario compilatore (indirizzo di posta elettronica nella parte II del certificato INTRA - firma vet.) e p.c. all'UVAC per sanare le criticità. Si ricorda con l'UVAC nel caso sia necessario aprire una richiesta di assistenza amministrativa in ACN- iRASFF.

Tutti i casi di non conformità presunte o accertate (art. 137-138 Reg.2017/625) su introduzioni dall'estero devono essere comunicate all'UVAC per l'eventuale apertura della notifica di Assistenza Amministrativa (Titolo IV Reg. 2017/625).

Se il caso di non conformità è accertato, l'Autorità Competente (art. 15 D.Lgs 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 per impedire il ripetersi della situazione irregolare (art. 138 del Reg.UE 2017/625), disponendo le misure previste dall'art. 138 del Reg.UE 2017/625.

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 rispeditura, gli UVAC 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'UVAC, 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.Lgs 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.Lgs 134/2022.

Gli UVAC, 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).

Oltre ai controlli di monitoraggio programmati annualmente dagli UVAC, è facoltà delle ASL eseguire vigilanze di verifica documentale, identitaria e fisica sulle partite introdotte da Stati Membri. Infine, il Servizio Veterinario competente per materia e territorio esegue un controllo a sondaggio su una percentuale non inferiore al 10% delle partite bovine introdotte annualmente, secondo quanto disposto dal Decreto 8 ottobre 1988, n. 454. La percentuale viene elevata, qualora sussistano motivi di sospetto o ragioni cautelari al fine della tutela della sanità pubblica o animale e del benessere animale.

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 NT e SINTESIS.

Importazioni

Il decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 ha istituito i Posti di Controllo Frontalieri (PCF) del Ministero della Salute, deputati a effettuare, ai sensi del Reg. (UE) 2017/625, i controlli ufficiali all'importazione degli animali vivi e prodotti germinali.

Per gli animali vivi e i prodotti germinali importati, i PCF rilasceranno in TRACES il DSCE-A/CHED-A che sarà visibile all'ASL di destino; i Servizi Veterinari sono tenuti a verificare i DSCE-A e, se la partita viene controllata a destino, devono compilare la parte III del certificato (follow-up).

Rilascio delle certificazioni sanitarie

Ai sensi dell'art. 149 del reg. 2016/429, i Servizi Veterinari delle ASL competenti per materia e territorio, su richiesta dell'operatore, rilasciano un certificato sanitario per le movimentazioni degli animali terrestri detenuti, quando esso è dovuto in base all'art. 143 del medesimo regolamento e se sono soddisfatte le prescrizioni generali relative alle movimentazioni dettate dalle sezioni da 1 a 5 del regolamento stesso. I certificati sanitari elettronici, trasmessi per TRACES NT sostituiscono i certificati sanitari di accompagnamento. I certificati sanitari elettronici, se firmati digitalmente in TRACES NT, sostituiscono i certificati sanitari cartacei di accompagnamento.

Indicazioni per implementazione piano di monitoraggio UVAC - anno 2026

Controlli da eseguirsi sulle partite di bovini (da allevamento e da ingrasso)

Nell'ambito del piano di monitoraggio UVAC 2026, le partite di bovini da allevamento e da ingrasso (scortate da certificato sanitario compilato su modello BOV-INTRA-X per la movimentazione in regime di scambio intracomunitario), dovranno essere selezionate a campione e secondo modalità non discriminatorie, ed essere sottoposte alle seguenti tipologie di controlli:

- documentale;
- di identità: verifica dell'identificazione del capo e del passaporto;
- fisico: valutazione dello stato sanitario dei capi, ponendo particolare attenzione alla comparsa di sintomi e/o lesioni riconducibili a malattie di cui all'art. 5, par.1, lettera a) ed elencate nell'allegato II del Reg. (UE) 2016/429;
- benessere;
- indagini di laboratorio (ove previste):
 - A. Malattia Emorragica Epizootica (EHD) - in sede di controllo programmato UVAC sarà prevista l'esecuzione del prelievo e dell'invio al laboratorio dei campioni di sangue in EDTA per esecuzione di analisi virologica (PCR);
 - B. Dermatite Nodulare Contagiosa - Lumpy Skin Disease (LSD) - in sede di controllo programmato UVAC sarà prevista l'esecuzione del prelievo e dell'invio al laboratorio dei campioni di sangue in EDTA per esecuzione di analisi virologica (PCR);

NB. Gli esami virologici (PCR) per le suddette malattie saranno da eseguirsi su animali non vaccinati per le stesse, ossia provenienti da zone libere.

- C. Tubercolosi bovina – intradermoreazione o prova tubercolinica alla PPD bovina (IDT).

Blue tongue (BTV): non più prevista l'esecuzione del prelievo in sede di controllo programmato UVAC. L'analisi sarà da prevedersi solo in presenza di elementi (sintomi, lesioni, irregolarità rilevate durante il

controllo documentale e di identità, provenienza da Paesi membri nei quali vi sia circolazione di sierotipi differenti rispetto a quelli circolanti a livello nazionale), per i quali il Veterinario Ufficiale ritenga opportuno procedere con un approfondimento diagnostico.

Rimane inteso che, nel caso in cui il Veterinario Ufficiale, in sede di controllo, rilevi irregolarità al controllo documentale e di identità e/o lesioni, elementi, sintomi, sospetti che richiedano approfondimenti diagnostici, è prevista l'esecuzione di prelievi ematici/sierologici e conseguenti indagini di laboratorio e/o altre procedure diagnostiche. Il numero e la tipologia di analisi da eseguirsi potranno essere implementati a discrezione del Veterinario Ufficiale, anche in funzione dell'evoluzione della situazione epidemiologica a livello comunitario.

Si ricorda che le partite di bovini da allevamento e da ingrasso, sottoposte a campionamento nell'ambito del piano di monitoraggio, dovranno essere associate al "controllo programmato UVAC" in SINTESIS, specificando le tipologie di controlli eseguiti e inserendo gli esiti degli stessi. L'esito dei controlli dovrà essere inoltre inserito nella parte III del certificato INTRA di accompagnamento alla partita, a cura del Veterinario Ufficiale campionatore.

Malattie infettive

Piani di sorveglianza, monitoraggio, eradicazione	Riferimento
Bovini	
Tubercolosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di sorveglianza ed eradicazione nazionale
Brucellosi bovina	Piano di sorveglianza regionale e di sorveglianza ed eradicazione nazionale
Leucosi bovina enzootica	Piano di sorveglianza regionale e di sorveglianza ed 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 2025-2027
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 di sorveglianza ed eradicazione nazionale. Piano regionale di eradicazione e controllo per la provincia di Alessandria.
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. Piano regionale di vaccinazione contro il sierotipo 8.
Est ovi-caprine	Piano regionale di selezione genetica degli ovini per la resistenza alla

	SCRAPIE classica.
	Piano nazionale di monitoraggio (Decreto del Ministero della Salute 25/11/2015)
	Attività di sorveglianza passiva. Piano di campionamento di sorveglianza attiva su animali morti e regolarmente macellati.
Cervi	
Chronic Wasting Disease (CWD)	Campionamento di sorveglianza attiva su animali morti o abbattuti perché clinicamente sospetti.
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 nazionale per la sorveglianza dell'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici per il triennio 2025-2027 (Decreto del Ministero della Salute del 13 gennaio 2026). Piano di sorveglianza regionale integrativo
Salmonellosi	Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli 2025/2027.
Biosicurezza	Modalità applicative delle misure di biosicurezza negli allevamenti avicoli (Decreto del Ministero della Salute del 30/05/2023)
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
Tropilaelaps spp.	Piano di sorveglianza nazionale

Profilassi ai fini dell'eradicazione delle malattie infettive e diffuse degli animali

(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 di avanzamento dei piani nonché di inserire anche valutazioni relative alle 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 programma di sorveglianza della tubercolosi, obbligatorio e attuato secondo le disposizioni nazionale (Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 - Adozione dei programmi nazionali obbligatori di

eradicazione per brucellosi e tubercolosi nei bovini e brucellosi negli ovi-caprini) ed europee, si riconferma un obiettivo primario nell'ambito dell'attività di controllo delle zoonosi negli stabilimenti, a tutela della salute pubblica e animale. Con la Decisione di Esecuzione UE 2016/168 del 05/02/16 è stato formalizzato lo status di indenne di tutte le province del Piemonte.

La possibile insorgenza di focolai di malattia rende necessaria l'adozione di adeguati strumenti di valutazione del rischio, con particolare attenzione alle introduzioni di animali, soprattutto da territori non indenni da malattia e alle movimentazioni verso pascoli e alpeggi, per orientare la frequenza dei controlli. Si conferma inoltre della massima importanza il mantenimento della strategia di eradicazione 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 2026 è il mantenimento dei requisiti previsti per garantire lo status di indenne del territorio regionale secondo quanto previsto dalla normativa.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento al Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 e alla DD 480/A1409D/2025 dell'8/08/2025. Il programma comprende la descrizione delle periodicità delle profilassi, stabilendo i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio. Sono inoltre previsti gli interventi diagnostici e di sorveglianza sugli stabilimenti da produzione, in particolare prevedendo eventuali indicatori di rischio correlati alle movimentazioni animali 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, in aggiunta alle disposizioni nazionali, si possono adottare 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.

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

Brucellosi bovina

Il programma di sorveglianza della brucellosi è obbligatorio e attuato secondo le disposizioni nazionale (Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 - Adozione dei programmi nazionali obbligatori di eradicazione per brucellosi e tubercolosi nei bovini e brucellosi negli ovi-caprini) ed europee. La malattia risulta eradicata in Piemonte: tutte le province hanno infatti acquisito formalmente lo status di indenne 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 è stabilita in relazione all'analisi del rischio con particolare attenzione alle introduzioni di animali, soprattutto da territori non indenni da malattia e alle movimentazioni verso pascoli e alpeggi.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2026 è il mantenimento dei requisiti previsti per garantire lo status di indenne del territorio regionale secondo quanto previsto dalla normativa.

Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento al Decreto del Ministero della Salute 2 maggio 2024 e alla DD 480/A1409D/2025 dell'8/08/2025. Il programma comprende la descrizione delle periodicità delle profilassi, stabilendo i criteri di effettuazione dell'analisi del rischio. Sono inoltre previsti eventuali interventi diagnostici e di sorveglianza sugli stabilimenti da produzione, in particolare prevedendo eventuali indicatori di rischio correlati alle movimentazioni animali.

Leucosi bovina enzootica

Il programma di sorveglianza della malattia, attuato in applicazione delle disposizioni nazionali ed 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 permette il mantenimento dei requisiti richiesti dalla normativa.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

L'obiettivo del programma 2026 è il mantenimento dei requisiti previsti per garantire lo status di indenne del territorio regionale secondo quanto previsto dalla normativa. Per quanto riguarda gli aspetti operativi, si fa riferimento alla nota DGSAF MDS prot. n. 20594 del 28/06/2024, alla DD 480/A1409D/2025 dell'8/08/2025. Il piano descrive la modalità di attuazione della sorveglianza, finalizzata al mantenimento dello status di indenne, 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 pubblicato con D.G.R. n. 20-8705/2024/XI del 03/06/2024 e prorogato per l'anno 2026 con D.G.R. n. 25-1959/2025/XII del 10/12/2025, si attua secondo le indicazioni presenti nell'allegato A con l'obiettivo 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 iscritte ai programmi di controllo sull'attitudine produttiva sottoposte a sorveglianza per i controlli funzionali si utilizza il test su campioni di latte individuale mediante costituzione di pool (max 40 capi), 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.

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:

- 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;
- 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)

Nel 2026 prosegue l'attività in relazione a quanto approvato con D.G.R. n. 10-1219/2025/XII del 09/06/2025 per gli anni 2025-2030. Il programma di sorveglianza e controllo è su base volontaria, compreso il livello I di intervento.

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).

Sono state introdotte misure obbligatorie riguardanti le movimentazioni di animali da riproduzione all'interno del territorio regionale (prova ELISA Ag sui capi di età superiore ai 12 mesi nei 30 giorni antecedenti la movimentazione), su tutti gli stabilimenti con qualifica diversa da "Azienda negativa senza circolazione virale".

I capi che risultano positivi ai test virologici e confermati come persistentemente infetti devono essere movimentati verso il macello.

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 l'anno 2026 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 2026 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 (con prova diagnostica diretta (PCR) di conferma di sospetto clinico.

Bluetongue

Nell'anno 2025 è stata ripresa l'attività di sorveglianza sierologica. È stata inoltre effettuata una campagna di vaccinazione obbligatoria nei confronti di BTv8 su tutti gli allevamenti ovini presenti in Piemonte. Non sono state segnalate ulteriori gravi epidemie. Tutta l'Italia risulta attualmente territorio omogeneo per BTv 1-3-4 e 8. Il Regolamento di esecuzione (UE) 2026/169 della Commissione del 26 gennaio 2026 ha modificato l'allegato del Regolamento (UE) 2028/1882, declassando la Bluetongue da malattia di categoria C+D+E a malattia di categoria D+E.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza

Per l'anno 2026 continua la sorveglianza sierologica nelle modalità disposta dalla Nota ex DGSAF MDS n. prot. 17050 del 28/05/2024, in attesa di eventuali indicazioni da parte degli Uffici ministeriali.

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 UE 2016/429. 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 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 2026, 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 2026 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 2026 proseguiranno le attività previste dal Piano Unico e, considerato il rispetto dei requisiti prescritti per il mantenimento della qualifica di allevamento indenne (punto 6 del Piano Unico di Eradicazione) e l’attuale situazione epidemiologica, a partire dal 1° gennaio il 2026 il Piano di sorveglianza proseguirà mediante la ricerca di anticorpi diretti contro la proteina gB del virus.

Malattie degli Ovini e dei Caprini

Il piano di sorveglianza è a carattere obbligatorio e attuato secondo le disposizioni europee attualmente in vigore. La regione Piemonte risultava 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 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. Con un terzo focolaio, correlato ai precedenti, verificatosi nel 2024 la Commissione Europea ha revocato lo status di indenne alla provincia di Alessandria.

Obiettivo annuale e programma di sorveglianza.

L’obiettivo del programma 2026 nei territori indenni 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 “Scadenario” 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 a quanto previsto dal decreto 2 maggio 2024 e dalla DD 480/A1409D/2025 dell’8/08/2025. Il programma comprende la descrizione delle periodicità delle profilassi, stabilendo i criteri di effettuazione dell’analisi del rischio, in particolare quelli correlati alle movimentazioni animali.

Paratubercolosi

Per l’anno 2026 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 di ovi-caprini produttori di latte (Reg.UE 852/2004);
- aziende con alte movimentazioni in entrata e in uscita;
- aziende che praticano pascolo vagante.

Nelle aziende classificate a basso rischio la visita clinica nell’ambito dei controlli di brucellosi che dal 2025 è a cadenza quadriennale. 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 ed operativi si consulti capitolo "Bluetongue" della specie bovina.

Scrapie

Le modalità di controllo della malattia sono attuate in applicazione di disposizioni europee, nazionali e regionali (Reg.CE 999/2001, Decreto del Ministero della Salute 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

Secondo 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.

Con recepimento delle Note della DGSA del MDS prot. n. 17029 del 10/06/2025 e n.17475 del 12/06/2025, premettendo che il DM 25 novembre 2015 rimane pienamente valido per la definizione degli obblighi di selezione genetica (come disposto dal Reg.UE 999/2001 e s.m.i.), le prove per la genotipizzazione utili per la prosecuzione del PSG, a partire dall'1 luglio 2026, saranno a carico degli operatori, con l'eccezione di quelle previste dalla gestione di focolai di scrapie classica e per l'attuazione di programmi di controlli genetici a campione, come previsto dall'allegato VII, capitolo C, parte 1, punto 8 del Reg.UE 999/2001 ovvero la determinazione del genotipo della proteina prionica PRNP condotta dall'ISS, fino almeno a tutto il 2027.

Con Nota DGSA MDS n. prot. 36362 del 16/12/2025 si dispone che i Servizi Veterinari delle ASL competenti per materia e territorio devono:

- informare formalmente gli operatori che il PSGO continua come da D.M., ma che a partire dall'1° luglio 2026, il costo delle genotipizzazioni non è più a carico del SSN;
- informare gli operatori degli obblighi di cui all'allegato 2, parte b del D.M. e dei relativi benefici associati a ciascun livello di certificazione genetica registrata in BDN;
- verificare la situazione delle genotipizzazioni degli animali e delle greggi in BDN;
- verificare il mantenimento dei requisiti di identificazione e registrazione di animali e degli stabilimenti;
- entro il 30/06/2026 aggiornare in BDN la sezione relativa alla certificazione di ogni stabilimento che rientra nel PSG.

L'aggiornamento va effettuato senza indugio in seguito a ogni variazione della situazione del gregge, e in ogni caso con verifica semestrale e azione formale con cadenza almeno annuale come previsto dal D.M. 25/11/2015. Infine, si ricorda che la verifica sul buon andamento del PSG rientra tra i LEA e rimane obbligo della Regione garantire la piena attuazione.

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 delle ASL di verificare, con cadenza almeno annuale, e comunque prima dell'invio delle greggi in alpeggio, il rispetto delle prescrizioni relative al Piano di Selezione Genetica, in tutte le aziende per le quali è obbligatoria l'adesione.

Anche per il 2026 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 2026 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 di Selezione Genetica in tutte le aziende obbligate all'adesione.

Sorveglianza attiva

Per il 2026 dovrà essere garantita l'attività obbligatoria di sorveglianza attiva sugli ovi-caprini, secondo le disposizioni impartite dalla nota della DGSA del Ministero della Salute prot. n. 1027 del 15/01/2026 trasmesse con nota regionale n. prot. 2188 del 27/01/2026.

La ripartizione regionale con numerosità campionaria massima degli animali morti e macellati (con età pari o superiore ai 18 mesi) è stata comunicata alle singole ASL con la nota regionale sopraindicata nella quale si segnala altresì che da quest'anno non sussiste più l'obbligo di sorveglianza su tutti i caprini morti, ma vi è un numero di campioni prestabilito.

La procedura per il prelievo dei campioni di tronco-encefalico è descritta nelle "Linee Guida di campionamento" aggiornate con la nota DGSAF MDS prot. n. 24853 del 04/10/2023.

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.

Piano di campionamento di sorveglianza attiva su animali morti e regolarmente macellati

Il Ministero ha trasmesso le indicazioni per l'attività di sorveglianza 2026 delle EST ovi-caprine ai sensi del Reg. (CE) N. 999/2001 (Nota DGSAF MDS prot. n. 01065 del 15/01/2026). In base a tali indicazioni, la Regione ha predisposto la ripartizione dei campioni da prelevare. Diversamente dai precedenti anni, non sussiste più l'obbligo di sorveglianza su tutti i caprini morti, ma vi è un numero di campioni prestabilito. Pertanto sarà prevista l'effettuazione del test su una quota prestabilita e suddivisa tra le ASL:

- Ovini (n. 213) e caprini (n. 755) morti di età superiore ai 18 mesi;
- Ovini (n. 191) e caprini (n. 1262) regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

Il raggiungimento del numero di test prestabilito deve essere tenuto in debita considerazione in quanto lo svolgimento dell'attività rientra nelle valutazioni LEA. Non rientrano nelle quote assegnate tutti i campionamenti effettuati su animali che provengono da aziende oggetto di sorveglianza intensificata a seguito di focolaio di TSE (Reg. UE 999/2001 All. VII – Cap. B). Per i dettagli sulle modalità di campionamento consultare le "Linea guida e procedura per il prelievo dei campioni di tronco encefalico".

Malattie degli Equidi

Anemia infettiva degli equidi

Con le indicazioni regionali fornite con Nota prot. numero 00001728/2025 del 21/01/2025, che riprendono quanto previsto dalla nota DGSAF MDS n. 27107 del 10/09/2024, si prevede che gli equidi presenti negli stabilimenti ritenuti ad alto e basso rischio, definiti nel documento succitato, devono essere sottoposti a prove per l'anemia infettiva, rispettivamente annuali o triennali, solo se movimentati con destinazione diversa dal macello, oppure, se trattasi di stalloni, essere sottoposti a prove diagnostiche annuali al fine di essere autorizzati alla monta pubblica.

Si ritiene quindi superato quanto disposto dal Decreto del Ministero della Salute 2 febbraio 2016 e dalla nota regionale n. 23256 del 15/11/2016. Pertanto, gli equidi di età superiore a 12 mesi (ad eccezione degli stalloni), presenti sia in uno stabilimento ad alto rischio sia in uno stabilimento a basso rischio, se non sono movimentati ai sensi di legge, non devono essere sottoposti al controllo per AIE, fatte salve valutazioni diverse da parte dell'ACL. Inoltre, non essendo riportato nell'attuale Dispositivo l'obbligo di sottoporre a controllo in sede di macellazione tutti gli equidi nati ed allevati sul territorio nazionale, il Settore scrivente, al momento, non ritiene necessario il proseguimento della suddetta attività. I prelievi diagnostici possono essere eseguiti dai Servizi Veterinari, con costi a carico dell'operatore secondo quanto previsto dal Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 32, oppure da veterinari libero professionisti formalmente incaricati da codesto Settore, secondo le modalità già precedentemente stabilite (autorizzazione da richiedere per iscritto all'indirizzo sanita.pubblica@regione.piemonte.it).

I campioni prelevati devono essere inviati all'IZS, il quale effettua l'analisi mediante test ELISA, salvo diverse disposizioni. I campioni risultati non negativi sono inviati al CRAIE per il test di conferma AGID.

La registrazione dell'esito dei test sullo SLID compete ai Servizi Veterinari, su richiesta dell'operatore.

Per la verifica dell'ottemperanza alle disposizioni vigenti si richiede ai Servizi Veterinari l'esecuzione di una vigilanza annuale su almeno il 20% degli stabilimenti di equidi presenti nel proprio territorio di competenza. Le ACL dispongono una frequenza annuale delle vigilanze sugli stabilimenti ad alto rischio, come definiti nel Dispositivo Ex DGSAF MDS n. prot. 27107 del 10/09/2024, e sugli stabilimenti considerati a rischio in relazione ad una valutazione locale. Si rende noto che le disposizioni ivi riportate possono variare in relazione all'andamento della situazione epidemiologica territoriale.

Per quanto non specificato nella presente nota, si fa riferimento alla normativa nazionale attualmente in vigore.

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 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). Per l'anno 2026 il PNA è stato prorogato con Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano del 18 dicembre 2025. Il Piemonte è incluso tra le aree ad alto rischio.

Obiettivo annuale e programma di attività

Gli obiettivi del PNA:

- 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'OEVR, i laboratori dell'IZSPLV 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/depopolazione, 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 sono di competenza dell'IPLA e dell'IZSPLV, 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 IZSPLV 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).

La sorveglianza sull'avifauna stanziale è particolarmente problematica nel territorio regionale, a causa delle difficoltà di alcune Province nel raggiungimento dell'obiettivo numerico. Sono pertanto predisposte misure di sorveglianza rafforzata, dando priorità alla sorveglianza entomologica.

Malattie negli allevamenti avicoli

Influenza aviaria

Con il Decreto 13 gennaio 2026 ([GU Serie Generale n.25 del 31/01/2026](#)), il Ministero della Salute ha adottato il Piano nazionale per la sorveglianza dell'influenza aviaria nel pollame e nei volatili selvatici per il triennio 2025-2027. Il programma prevede attività di sorveglianza sia sul pollame domestico sia sui volatili selvatici con lo scopo di individuare precocemente eventuali virus influenzali circolanti e modulare alcune tipologie di controllo nelle aree e nei periodi maggiormente a rischio.

Per quanto riguarda la Regione Piemonte, in tutto il territorio è prevista la sorveglianza passiva (notifica dei casi sospetti). La sorveglianza attiva è invece concentrata principalmente negli allevamenti di pollame della Provincia di Cuneo (unica provincia piemontese classificata ad alto rischio di introduzione e diffusione).

Nelle altre province piemontesi, classificate a basso rischio di introduzione e diffusione della malattia, l'attività di sorveglianza attiva è rivolta alle attività di svezamento e commercio (piano nazionale); è stato disposto da alcuni anni un piano integrativo regionale di sorveglianza attiva sulle principali specie/categorie avicole dove i prelievi sono per lo più legati allo spostamento degli animali.

Verranno fornite indicazioni più specifiche con apposita nota regionale.

Oltre al sopramenzionato piano di sorveglianza, il Ministero della Salute, in base a quanto disposto dalla normativa europea e nei periodi maggiormente a rischio di introduzione e diffusione dell'influenza aviaria (settembre-marzo), impone l'adozione di ulteriori misure di mitigazione del rischio soprattutto nelle zone A e B (che nulla hanno a che fare con le province ad alto, medio e basso rischio di introduzione e diffusione

definite dal piano di sorveglianza), così come individuate da ogni regione a rischio (tra cui il Piemonte) a suo tempo.

Tali misure sono impartite da questo Settore con apposite note regionali e sono quelle riportate nell'Allegato B (punto 3-d) del Decreto del Ministero della Salute 30/05/2023 (chiusura pollame allevato all'aperto, limitazioni fiere, mostre e mercati avicoli, prelievi pre-moving su pollame, selvaggina allevata, etc.).

Salmonellosi

Anche nel 2026 si fa riferimento al Piano Nazionale di Controllo delle Salmonellosi negli avicoli 2025-2027, trasmesso a suo tempo, che prevede diverse attività di controllo da parte delle AA.SS.LL. sul livello di applicazione del piano di autocontrollo per Salmonella dagli operatori degli allevamenti ed incubatoi; tali controlli ufficiali prevedono sia campionamenti ufficiali, sia controlli veterinari sistematici (Allegato 5) con l'analisi della documentazione prodotta dall'operatore caricata sui SI e la verifica in loco della situazione generale dell'allevamento.

Anche per questo piano verranno fornite indicazioni più specifiche con apposita nota regionale.

Biosicurezza

Il Ministero della Salute, con nota prot. N. 0005703-24/02/2026-DGSA-MDS-P, ha comunicato la disponibilità sull'applicativo ClassyFarm degli elenchi e degli obiettivi per l'attività di controllo del livello di biosicurezza degli allevamenti avicoli per il 2026.

Anche in questo caso, ulteriori informazioni di dettaglio verranno fornite con apposita nota regionale.

Malattie negli allevamenti di lagomorfi

Anche nel 2026 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 SVET 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 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 2026 è il controllo dello status sanitario delle malattie notificabili 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 DGSAF MDS n. prot. n. 11525-10/5/2016 e istruzioni applicative regionali nota prot. n. 25599/A1409A del 20/12/16).

Per il controllo dell'Herpesvirus della carpa Koi sono tuttora in vigore le misure previste dalla Decisione di esecuzione (UE) 2015/1554 della Commissione dell'11/09/2015 "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 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 il genere Apis sono considerate le seguenti malattie con la relativa categorizzazione:

- infestazione da Varroa spp. (varroasi) CAT. C+D+E;
- infestazione da piccolo coleottero dell'alveare (Aethina tumida) CAT. D+E;
- peste americana CAT. D+E;
- 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. Con Nota DGSA 8542 del 18/03/2026 avente oggetto "Piano gestione Varroa - piano nazionale sorveglianza Aethina tumida e Tropilaelaps - anno 2026" il Ministero della Salute in collaborazione con il CRN per l'apicoltura presso l'IZS delle Venezie ha diffuso a tutte le Regioni il nuovo piano nazionale di sorveglianza per Aethina tumida. Importante novità del 2026 è l'estensione dei controlli

previsti per *Aethina tumida* anche all'acaro *Tropilaelaps*, in considerazione dell'elevato rischio di introduzione sul territorio nazionale del parassita. Con stessa Nota sono state inoltre trasmesse le linee guida aggiornate per il controllo dell'infestazione da *Varroa destructor*, le quali verranno integrate nel Piano regionale di controllo.

Per la peste americana da *Paenibacillus larvae* 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* nei territori della regione Calabria e della Sicilia nord-orientale, ripropone ogni anno un piano di sorveglianza nazionale, che in Piemonte, considerato territorio a basso rischio, consiste in:

- controlli clinici randomizzati su apiari stanziali, individuati mediante campionamento casuale stratificato (controlli random da effettuare entro il 30 giugno);
- controlli clinici mirati su apiari considerati a rischio, in base a criteri epidemiologici specifici (controlli a rischio da effettuare nel periodo tardo estivo/autunnale e comunque entro la fine dell'anno);
- controlli presso impianti di smielatura che ricevono melari provenienti da territori extra-regionali (controlli a rischio da effettuare nel periodo tardo estivo/autunnale e comunque entro la fine dell'anno).

Nel 2026, su tutto il territorio della regione Piemonte, sono previsti 41 controlli su apiari stanziali.

La Regione, con la collaborazione dell'O.E. dell'IZSPLV, inoltra a tutte le AA.SS.LL. l'elenco degli apiari da sottoporre a controllo ed entro un mese dal termine della effettuazione dei controlli trasmette al Ministero della Salute ed al CRN i dati della sorveglianza effettuata.

Piano di sorveglianza sulla presenza di *Tropilaelaps* spp. 2026

Il Ministero della Salute, in considerazione del rischio di introduzione dell'acaro *Tropilaelaps* sul territorio Nazionale, vista la sua confermata presenza in Russia, nell'area del Mar Nero, e in Georgia ha ritenuto necessario estendere i controlli previsti dal piano *Aethina tumida* anche a questo acaro.

Gli obiettivi del piano di sorveglianza sono:

1. Dimostrare l'assenza di *Tropilaelaps* spp. nel territorio nazionale
2. Rilevare precocemente *Tropilaelaps* spp. in caso di introduzione
3. Gestire il campione per la conferma del caso di infestazione da *Tropilaelaps* spp.

Contestualmente all'ispezione per *Aethina tumida* si effettuerà quindi un controllo anche per la rilevazione dell'eventuale infestazione da *Tropilaelaps* spp. secondo le modalità indicate nel Piano di sorveglianza nazionale.

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 2026, 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, di ogni anno;
- 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 riferimento regionale presso la sede di Torino dell'IZSPLV.

Per il 2026 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 diffuse 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 Tuberculosis bovina, Brucellosi bovina e ovis-caprina, Leucosi Bovina Enzootica, Rinotracheite infettiva bovina, Bluetongue, Paratuberculosis, Malattia di Aujeszky, Peste Suina Classica, Trichinella, Malattie degli ittici, Influenza aviaria, 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;
 - farmacovigilanza;
 - 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 ad 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, l'art. 18 del Reg. (CE) 1099/2009 prevede l'obbligo per i Servizi Veterinari delle ASL, quali autorità competenti territoriali, di elaborare preventivamente un Piano d'azione specifico per le emergenze di tipo epidemico (vedi Istruzioni operative gestione focolaio) contenente le procedure tecniche relative alle emergenze a carattere infettivo derivate dai manuali operativi relativi alle specifiche malattie di specie (afta, pesti, influenza). In attesa dell'approvazione del nuovo Piano Nazionale per le emergenze epidemiche e successivo adeguamento regionale rimane vigente l'attuale Piano Regionale, approvato con D.D. n. 950 del 27/12/2018, “Approvazione del Piano regionale per le emergenze di tipo epidemico”.

La gestione delle emergenze epidemiche, come descritto nel PNEE, prevede una fase di Preparazione, una fase di Emergenza ed una fase di Post-emergenza; in ciascuna di esse sono descritte le procedure/Istruzioni Operative da mettere in atto da parte di tutti i soggetti coinvolti, le risorse umane impiegabili, le dotazioni tecniche a disposizione, le modalità di gestione dei focolai per le diverse specie detenute, la modulistica in uso, il corretto flusso informativo, l'annotazione e gestione delle non conformità rilevate, la disamina delle possibili implementazioni a livello tecnico-gestionale e la formazione/addestramento continuo previste per quanto concerne le emergenze epidemiche.

In caso di focolaio di malattie infettive di categoria A o emergenti tutte le attività previste nelle fasi di emergenza epidemica vengono svolte dalle Strutture Veterinarie dell'ASL competente sul territorio coordinate dall'Unità di Crisi Locale (UCL) con il supporto continuo dell'Unità di Crisi Regionale (UCR).

Nello specifico, la fase di spopolamento dello stabilimento, che deve essere effettuato nel più breve tempo possibile, viene coordinata ed eseguita, con mandato dell'UCR/UCL, dai PMPPV regionali supportati dal personale ASL di riferimento.

Oltre a ciò, i Presidi ed Aziende Sanitarie possono essere coinvolti in attività di contrasto nei confronti delle emergenze epidemiche a livello regionale come braccio tecnico operativo del Settore competente; esempio di tale fattispecie è rappresentato dalla sorveglianza passiva rafforzata per PSA, condotta da operatori PMPPV e delle AA.SS.LL. su indicazione dell'OEVR IZS.

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 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)

I Presidi Multizonali di Profilassi e Polizia Veterinaria (PMPPV), sono stati istituiti dalla Regione Piemonte con Delibera del Consiglio n. 599-12343 dell'8/10/1987.

Su disposizione della Direzione Sanità della Regione Piemonte, svolgono attività proprie o a supporto delle Strutture del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. suddivisi per quadranti sovra-aziendali e con le funzioni di seguito riportate per l'anno 2026.

Sanità animale - attività in regime ordinario

- Esecuzione e supporto ai Piani di Sorveglianza regionali per BRC, LBE e IBR, con attività di prelievo su matrice latte, eseguite presso gli stabilimenti che rientrano nella programmazione annuale.
- Supporto alle Strutture Veterinarie delle AA.SS.LL. del quadrante di competenza per interventi ordinari e/o straordinari quali ad esempio contenzione delle greggi o singoli animali, vigilanza congiunta su alpeggi, stalle di sosta e trasporti animali, supporto durante i controlli in canili, gattili, colonie feline.
- Supporto alla cattura di animali vaganti e/o pericolosi nei casi di particolare complessità (motivi sanitari, incolumità pubblica e benessere animale).
- Trasporto di animali vivi (piccola/media taglia) per motivi sanitari, benessere animale o tutela dell'incolumità pubblica.
- Trasporto di spoglie di animali d'allevamento o selvatici per accertamenti diagnostici presso IZS o Dipartimento di Scienze Veterinarie – DSV UniTo.
- Supporto alle Strutture veterinarie delle AA.SS.LL. per l'attuazione del "Piano Regionale per il controllo sanitario della fauna selvatica".
- Turnazione in regime di Pronta Disponibilità per il supporto ai Dirigenti Veterinari delle AA.SS.LL. del quadrante di competenza.
- 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.
- Coordinamento dei gruppi operativi territoriali (G.O.T.) istituiti ai sensi dell'O.M. 5/2023 del Commissario straordinario PSA e ss.mm.ii. come definito da DGR 15-2196/2026 del 2 febbraio 2026.
- Gestione dei marchi auricolari e altri identificativi specifici per taluni piani di controllo/eradicazione (i.e. Scrapie).

Sicurezza alimentare e sanità pubblica – attività in regime ordinario

- Supporto alle Strutture Veterinarie delle AA.SS.LL. per il controllo dei requisiti igienici del latte alla stalla (bovino ed ovi-caprino), ex Reg.CE 853/04 e D.M. 185/91.
- Supporto alle Strutture del Dipartimento di Prevenzione per interventi ordinari e/o straordinari (affiancamento in attività di controllo e supporto logistico).
- Copertura del Nodo Regionale del Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF), in pronta disponibilità (orari serali, notturni, festivi e prefestivi).

Emergenze epidemiche

- Intervento in caso di conferma di un focolaio di malattia infettiva epidemica, con il supporto del personale ASL di riferimento competente sul territorio interessato dall'emergenza, con le modalità di seguito descritte:
 - acquisizione degli elementi per programmare il piano di azione per il contenimento e l'estinzione del focolaio;
 - coordinazione, pianificazione e allestimento della zona filtro;
 - esecuzione delle operazioni di spopolamento.

Emergenze non epidemiche

- Spopolamento ed operazioni ad esso correlate in tutti i casi previsti e richiesti dalle AACC.
- Interventi di disinfezione in allevamento in tutti i casi previsti e richiesti dalle AACC.
- Supporto alla Protezione Civile nella gestione delle calamità naturali, limitatamente agli ambiti di propria competenza (messa in sicurezza e recupero di animali coinvolti, rimozione carcasse, ecc).

Attività formativa

- Corsi di formazione e addestramento ai sensi del D.Lgs 81/2008 in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e per un uso sicuro delle attrezzature da lavoro.
- Corsi di formazione specifico per addetti alla cattura di piccoli e grossi animali.

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	SPORTELLI 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	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 anomala 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 2026 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 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 chiroteri.

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 DELLA CAUSA DI 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 al Dispositivo della Direzione Generale della Sanità Animale n. prot. 26468 del 15/09/2025 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 come da protocollo disposto con nota DGSAF MDS n. prot. 37749 del 23/12/2024. 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'IZSPLV 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.

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 Vetalimentari.

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).

Presenza di materiali estranei nei SOA di Cat. 3

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.UE/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 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 dovrà 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.UE/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 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;
- 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.

Programmazione dell'attività di controllo sull'applicazione del Reg.CE 1069/2009

A seguito delle ultime ispezioni 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 fertilizzanti 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.

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, è auspicabile 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 i controlli effettuati in tema di condizionalità per i CGO 11, 12, e 13 nell'ambito del PNBA, possono diventare parte integrante del controllo svolto dai S.V. nell'ambito del PRISA 2026, così come indicato nella nota del Ministero della Salute 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'esito dei controlli svolti per le aziende non selezionate per la condizionalità potrebbe comunque ricadere nell'ambito della condizionalità, qualora vengano riscontrate non conformità in una azienda beneficiaria di contributi (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 2026 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 19/06/2017 (inviata 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/m², salvo deroghe fino ad un massimo di 42 kg/m² 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).

Nel PNBA 2026, in merito alle "comunicazioni di scarso benessere" viene confermato che il superamento di uno solo dei valori soglia previsti per la valutazione delle condizioni di benessere al macello (TMCG; DOA; SIS; FPL e Condizioni generali degli animali alla visita ante-mortem) può essere ritenuto sufficiente per inviare "al proprietario, al detentore degli animali e all'azienda sanitaria locale del territorio in cui è situato lo stabilimento" la comunicazione di scarso benessere. In ogni caso, all'arrivo della comunicazione di scarso benessere in allevamento, è possibile anche un'ulteriore valutazione da parte del veterinario ufficiale competente per l'allevamento, il quale, prima di conteggiare la segnalazione tra le tre utili a far perdere la deroga, potrà discriminare tra situazioni specifiche, transitorie ed eccezionali, o invece reali condizioni di scarso benessere che siano imputabili ad effettive responsabilità dell'allevamento (ad esempio potrebbe essere utile escludere eventi eccezionali non prevenibili da parte dell'allevatore: limitazioni delle movimentazioni per focolai di I.A., rotture di impianti elettrici, ecc). Infine, sarebbe anche necessario che sul modello di comunicazione del superamento dei valori soglia (scarso benessere), si possa distinguere quali comunicazioni sono fatte ai sensi del Reg. (UE) 2019/627 e quali invece ai sensi del D.Lgs 181/2010, considerando che queste ultime possono comportare, dopo tre invii, la revoca della deroga ad allevare a densità superiori.

Si richiamano, inoltre, le note Ministero della Salute prot. n. 4213 del 19/02/2016 e n. 10365 del 28/04/2016, 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/m².

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".

Il Piano 2026 ribadisce la necessità di 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.

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 2026 sono previsti n. 31 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 2026 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 prot. n. 12666 dell'08/03/2023 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 2026 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 riferimento. 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. Nel corso del 2026 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 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”.

Bovini da latte

Per il 2026 una percentuale degli allevamenti che devono essere estratti in autonomia dalle ASL, come Quota Regionale 35% (per Bovini), dovranno essere scelti, per la filiera latte, da appositi elenchi che verranno forniti a ciascuna ASL. Gli elenchi contengono stalle da latte che hanno ripetutamente sfiorato nel 2025 i parametri di carica batterica e/o cellule somatiche.

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 cruscotto Rischio-Programmazione 2026 presente sull'applicativo Classyfarm del portale VETINFO riporta 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 (quota rischio 60% e quota casuale 5%) e in parte a livello regionale a cui provvederanno direttamente le ASL attraverso i propri Referenti Benessere Animale (quota regionale allevamenti di grandi dimensioni 35% e quota regionale allevamenti di piccole dimensioni 1%). Le quote rischio e casuale sono state individuate e rese disponibili in un elenco fornito dal sistema Classyfarm; mentre le quote regionali verranno 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 2026, identificare gli allevamenti da controllare, verificare l'opportunità di effettuare controlli congiunti per altre attività (esempio farmacovigilanza), 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 2026 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 e delle indicazioni riportate nei documenti autorizzativi ministeriali.

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:

- Le condizioni strutturali degli stabilimenti e degli ambienti di stabulazione
- Le modalità di gestione e stabulazione degli animali
- Il benessere animale

Il D.Lgs 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 utilizzatrici di animali da esperimento.

Il 19 dicembre 2025, con tempistiche differenziate per l'adeguamento delle strutture esistenti, sono entrati in vigore i nuovi allegati, III e IV del decreto legislativo 2 dicembre 2025, n. 183, sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

Con la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale del suddetto decreto, l'Italia recepisce la direttiva (UE) 2024/1262. Si introducono nuovi requisiti, aggiornati, per l'alloggiamento, la cura, la gestione ambientale e la soppressione di determinate specie animali, vengono regolamentati in modo più dettagliato animali acquatici, cefalopodi e uccelli passeriformi, categorie finora meno coperte dalla normativa. Tra le novità rientrano requisiti più puntuali su qualità dell'acqua, illuminazione, rumore e manipolazione, standard specifici per le esigenze sensoriali dei cefalopodi e indicazioni aggiornate per l'alloggiamento degli uccelli. Sono stati rivisti anche i metodi di soppressione, al fine di ridurre stress, dolore e sofferenza in tutte le fasi della sperimentazione; vengono inoltre introdotte pratiche più rispettose per specie particolari, come i pesci zebra, per i quali viene riconosciuta l'ipotermia controllata in condizioni rigorose.

Il provvedimento modifica e sostituisce integralmente due allegati del decreto 4 marzo 2014 n.26 sulla protezione degli animali utilizzati a fini scientifici.

Allegato III - Requisiti per gli stabilimenti e per la cura e la sistemazione degli animali, con nuovi parametri tecnici per l'alloggiamento, il trattamento e la soppressione animale in ambito sperimentale
Allegato IV - Metodi di soppressione degli animali.

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 (soprattutto per il rinnovo dopo la naturale scadenza trascorsi cinque anni) e/o comunque da altri enti, anche privati purché accreditati.

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 e a temperature estreme, 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 (All. 5).

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.

Posto di controllo

la citata nota ministeriale prevede il controllo del 5% delle partite di animali in arrivo nei posti di controllo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell'anno precedente. Al momento l'unico posto di controllo presente sul territorio della Regione Piemonte è stato appena autorizzato.

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 https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1263_allegato.pdf.

Si raccomanda la massima diffusione a tutti i portatori di interesse.

Per il controllo del trasporto di avicoli è stato inviato via e-mail da questo Settore in data 16/3/2026 il parere espresso dall'IZS Lombardia-EmiliaRomagna avente come oggetto: chiarimenti in merito al trasporto di avicoli in contenitori. Tale parere contiene suggerimenti con particolare riferimento al rispetto del digiuno precarico degli animali e alla durata del viaggio, che dovrà essere opportunamente pianificato e il più breve possibile, per evitare l'eccessivo imbrattamento degli avicoli movimentati e per evitare di

incorrere in disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del Reg.CE 1/2005, in caso di controllo ufficiale lungo il tragitto.

Le infrazioni alle disposizioni del Regolamento 1/2005 sono disciplinate dal decreto legislativo 151/2007, che prevede anche sanzioni accessorie come la sospensione o revoca dell'autorizzazione del trasportatore, del certificato d'idoneità del conducente o del certificato di omologazione del mezzo di trasporto. Le sanzioni penali sono invece disciplinate dalla legge 189/2004.

I *controlli ufficiali* devono essere inseriti in ARVET in:

- controlli ufficiali/registra controlli ufficiali/
- tipo luogo: trasportatore animali vivi
- oggetto di controllo: trasporto animale

compilando il campo "dettaglio oggetto di controllo".

Quando si effettuano controlli su *viaggi internazionali*, indipendentemente dalla durata degli stessi, occorre inserire il controllo ed il rispettivo risultato sul portale TRACES, individuando il trasporto partendo dal numero del certificato INTRA, riportando la corrispondenza dei dati e l'eventuale presenza di irregolarità.

Si raccomanda di compilare la referenza "Benessere Animale durante il Trasporto" in ARVET nella sezione: operatori/rapporti di lavoro.

Benessere degli animali durante l'abbattimento

Controlli da effettuare sulla protezione degli animali durante la macellazione (Reg.CE 1099/2009):

- controlli routinari durante le normali attività ispettive in sede di macellazione;
- controlli periodici programmati con compilazione di specifiche check-list.

Le check-list sono quelle previste dalle "Linee guida sull'applicazione del Reg.CE 1099/2009" – Allegato IX, revisionate nel 2023 (Nota DGSAF-MDS 0025150-05/10/2023) e distinte in tre versioni in funzione dell'ambiti di applicazione (avicunicoli, piccoli quantitativi e ungulati). Sono disponibili al link:

<https://www.izsler.it/benessereanimale/formazione/protezione-degli-animali-alla-macellazione/check-list-benessere-alla-macellazione/>

È necessario assicurarsi che il personale addetto a ciascuna delle seguenti operazioni nei macelli, sia formato e possieda il pertinente certificato di idoneità (Art. 9 – Reg. 1099/2009):

- maneggiamento e cura degli animali prima della loro immobilizzazione;
- immobilizzazione degli animali;
- stordimento;
- valutazione dell'efficacia dello stordimento;
- sospensione o sollevamento di animali vivi;
- dissanguamento;
- macellazione di tipo rituale, senza previo stordimento);

La registrazione dei controlli programmati inerenti il Benessere durante l'abbattimento deve avvenire sul sistema informativo Vetalimenti (Voci 5.4.1-5.4.2-5.4.3).

Monitoraggio benessere dei polli da carne al macello

Il D.Lgs 181/2010 e il DM 04/02/2013 stabiliscono che, al macello, il veterinario ufficiale debba effettuare il monitoraggio del benessere dei polli da carne. Con nota prot. n. 4213 del 19/02/2016, il Ministero della Salute ha inoltre richiesto alle Regioni di svolgere controlli e audit sulla corretta gestione e applicazione, da parte dei Servizi Veterinari, del sistema di monitoraggio del benessere animale al macello, con particolare attenzione ai polli provenienti da allevamenti autorizzati a densità superiori a 33 kg/m².

È attivo, inoltre, un piano di monitoraggio coordinato sul benessere animale, che prevede la raccolta integrata delle informazioni relative alla stessa partita sia presso l'azienda di origine (Area C) sia al macello (Area B).

Monitoraggio benessere dei suini al macello

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.UE 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

Al fine di organizzare le attività di controllo ufficiale previste dall'art. 68 del Reg. (CE) 1107/09, è stato trasmesso ai Servizi il Programma regionale di controllo della commercializzazione e dell'uso dei prodotti fitosanitari per l'anno 2026 (nota A1409D prot. n. 8637 del 01/04/2026), che tiene conto delle indicazioni contenute nella programmazione nazionale (nota DGISAN/7 prot. n. 27757 del 30/06/2025).

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)

L'applicativo regionale dedicato alla gestione degli stati di allerta "RASFF Allerta alimentare" consente la comunicazione e lo scambio di informazioni tra il livello regionale e locale.

Il Ministero della Salute, a partire dal 2016, ha esteso alle regioni l'uso del sistema comunitario "iRASFF" che rappresenta la piattaforma ufficiale di scambio di informazioni tra Commissione europea, Stati membri ed altre Autorità di controllo nell'ambito della gestione degli stati d'allerta. Dal 2017 Sul portale del Ministero della Salute è attiva 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. Dal 2019 sono state aggiunte nel sistema iRASFF anche le richieste di assistenza amministrativa (AAC – notifica di non conformità).

L'applicativo regionale "Allerta", pur strutturato in modo diverso, gestisce le medesime informazioni del sistema "iRASFF". Gli operatori del nodo regionale effettuano l'inserimento dei dati desunti dal sistema regionale in quello comunitario per tutte le allerte 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 le ASL mantengano la funzionalità dei nodi allerta locali, garantendo la piena integrazione del personale dei Servizi deputato alla gestione delle notifiche. Inoltre è necessario che i referenti dei nodi allerta aziendali compilino in maniera corretta il format del sistema regionale, senza omettere le informazioni necessarie.

Le attuali indicazioni nazionali di gestione del sistema di Allerta sono contenute nelle Linee Guida di cui all'Intesa Stato Regioni Rep. Atti n. 50/CSR del 5 maggio 2021, recepite dalla Regione con D.G.R. n. 17-8223 del 26/02/2024.

Ogni anno il Ministero trasmette ai nodi allerta regionali delle raccomandazioni per il corretto funzionamento del sistema di allerta RASFF. Per il 2026 la Regione ha trasmesso tali indicazioni con nota prot. n. 5909 del 04/03/2026.

È inoltre in corso dal 2023 un aggiornamento tecnico del sistema informativo regionale "RASFF Allerta alimentare", necessario per un miglioramento intrinseco e per un adeguamento ad alcune modifiche apportate al sistema "iRASFF". Contestualmente il personale regionale organizza con cadenza periodica degli incontri di affiancamento/formazione individuale rivolti a tutti gli utenti del sistema dislocati nelle ASL. L'idea è di fornire un supporto agli attuali o nuovi utilizzatori affinché venga raggiunto un utilizzo corretto del sistema. Seguiranno aggiornamenti su tutti gli aspetti.

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.

Anche per Per il 2026 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 2026, in versione aggiornata, 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 2026 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, modificato dal D.Lgs 102 del 19/06/2025. Le frequenze minime dei controlli sono descritte all'Allegato II, Parte B, Tabella 1.

I SIAN, di concerto con i Gestori idro-potabili, procedono alla suddivisione in parti uguali del numero dei controlli esterni e interni come previsto dall'art. 12, comma 3), lett. b), par. 1. Per l'esecuzione dei controlli interni, ai sensi dell'art 12, comma 3, lett. b), punto 1) si dà priorità (precedenza) – ma non esclusività – alle fonti di approvvigionamento, mentre per i controlli esterni si dà priorità ai punti di utenza. In ogni caso, nelle more della definizione di «programmi di controllo» regionali di cui all'art. 12 comma 2, si rappresenta che i controlli, in linea con quanto effettuato dai SIAN prima dell'entrata in vigore del D.Lgs 18/23, riguardano l'intera filiera idro-potabile, dalla captazione al trattamento, stoccaggio e infrastrutture di distribuzione.

Dal 2026, in base all'art. 12 del D.Lgs 18/2023 e smi, è previsto il caricamento della programmazione dei controlli in materia di acque potabili delle ASL e dei Gestori sulla piattaforma nazionale dell'ISS AnTeA – Anagrafe Territoriale dinamica delle Acque potabili. AnTeA è una piattaforma digitale concepita per l'acquisizione, controllo, gestione, analisi dei dati sulle acque destinate al consumo umano in Italia in conformità al D.Lgs 18/23. Le principali finalità di AnTeA consistono nell'assicurare la disponibilità delle informazioni sull'accesso all'acqua e sulla qualità delle acque al punto di utilizzo – a partire dalle risorse idriche nell'ambiente e lungo l'intera filiera di trattamenti e distribuzione. A tal fine i SIAN si sono coordinati con i Gestori per predisporre i dati necessari, che hanno riguardato ad esempio il numero e il tipo di controlli effettuati sui singoli punti di campionamento dei vari acquedotti, oltre che alcune informazioni di dettaglio riferite ai punti stessi come le coordinate geografiche. Il codice del singolo punto di campionamento (codice

UUID), definito in base a criteri forniti da AnTeA, deve essere il medesimo per ASL e Gestori. Il Sistema Informativo Unificato SIU è stato implementato per permettere l'inserimento delle informazioni previste da AnTeA, per effettuare la programmazione sul singolo punto di campionamento e per permettere lo scarico dei dati da inviare ad AnTeA.

A seguito dell'inserimento dei programmi di controllo, è previsto il caricamento su AnTeA dei risultati dei controlli esterni e interni, ai sensi degli artt. 13 e 14 del D.Lgs 18/23 e smi.

Arpa Piemonte, nel "Contributo Tecnico al PRISA – Aggiornamento 2026" (allegato al presente piano), descrive i protocolli analitici per le acque potabili, definiti sulla base del monitoraggio dei corpi idrici superficiali e sotterranei, nonché di altri dati ambientali.

Tale documento contiene informazioni sull'andamento negli anni di diversi contaminanti nelle acque (es. IPA, antiparassitari, PFAS), anche al fine di modulare le frequenze e tipologie dei controlli in relazione alla valutazione degli impatti antropici.

Il D.Lgs 18/2023 e smi ha introdotto, a partire dal 2026, il controllo a carattere di obbligo dei seguenti parametri: bisfenolo-A, clorato, acidi aloacetici, microcistina-LR, somma di PFAS, somma di 4 PFAS e uranio. Il Contributo Tecnico al PRISA di ARPA Piemonte riporta inoltre le prime indicazioni relative al campionamento di queste sostanze; ulteriori dettagli sulle modalità di effettuazione dei controlli saranno comunicati con successiva nota regionale.

Controlli della radioattività nelle acque destinate al consumo umano

Si fa riferimento ai piani annuali.

Casette dell'acqua

Nelle more dell'aggiornamento del protocollo operativo, per l'anno 2026 si proseguirà con l'effettuazione di campioni di tipo conoscitivo presso le casette dell'acqua. In caso di riscontro di non conformità bisognerà procedere con l'effettuazione di un prelievo fiscale. 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 reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale").

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 reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale").

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.

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.

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 reteunitaria.piemonte.it - sezione "Documentazione regionale" 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.

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 riferimento 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.

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.

Nel 2024, vista la situazione epidemiologica circa la diffusione del virus della peste suina africana (PSA) negli allevamenti di suini domestici in Regione Piemonte, si è reso necessario fornire specifiche linee di indirizzo, in modo da integrare gli audit regionali previsti dagli atti precedenti, con audit di settore finalizzati a verificare la struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale delle autorità competenti locali in materia di biosicurezza negli allevamenti di suini domestici per gli anni 2024-2025. Con DD 799/A1409D/2024 sono state approvate le "Linee d'indirizzo per lo svolgimento degli audit sulle Autorità Competenti Locali per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 – Audit Biosicurezza".

Obiettivi

Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali

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.

Audit generale e di settore sullo svolgimento dei controlli ufficiali

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:

- 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).

Audit generale per la valutazione dei follow-up e dell'organizzazione amministrativa del sistema di controllo ufficiali

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;
 - 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

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 elusione 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, da ultimo nota prot. 5146 del 25/02/2025. 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 da pene pecuniarie per infrazioni alla disciplina igienica delle sostanze alimentari e delle bevande D.Lgs 150/2022, articolo 01 – Imposta riscossa in via ordinaria. L'iban associato al capitolo 2523 - articolo 01 - è il seguente: IT16B 01000 03245 BE000 0000239. 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 il potenziamento dei sistemi informativi per la raccolta, l'elaborazione dei dati e la rendicontazione sui sistemi nazionali.

PIANO OPERATIVO ATTIVITA' ARPA - SSR

ATTIVITA' di ARPA PIEMONTE nell'ambito del PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DI SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DI SICUREZZA ALIMENTARE - PRISA 2023/2027



CONTRIBUTO TECNICO AGGIORNAMENTO 2026

Redazione

SS Coordinamento Laboratori
Laura Erbetta

Approvazione

Direzione Tecnica
Giovanni D'Amore

INDICE

PREMESSA	3
1. DATI AMBIENTALI A SUPPORTO DELLA PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI	4
2. ACQUE POTABILI	8
2.1 IPA.....	9
2.2 ANTIPARASSITARI	10
2.3 PFAS.....	14
2.4 NUOVI PARAMETRI.....	19
3. ACQUE SUPERFICIALI DA POTABILIZZARE	23
4. ACQUE MINERALI	23
5. MOCA	23
6. FORMULATI FITOSANITARI	26
7. SINTESI DELLA PROPOSTA DI ATTIVITA' ANALITICA anno 2026	27

ALLEGATI

- I. Protocolli analitici*
- II. Indicazioni per il campionamento e la verbalizzazione*
- III. Rapporto sui risultati del monitoraggio della radioattività nelle acque destinate al consumo umano ai fini della valutazione dell'uranio disciolto*



PREMESSA

Il Piano Regionale Integrato Sicurezza Alimentare (PRISA) costituisce un atto di programmazione regionale per i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali di verifica della conformità alla normativa comunitaria nell'ambito dei settori: alimenti e sicurezza alimentare, mangimi e sicurezza dei mangimi, salute animale, sottoprodotti di origine animale, benessere animale e prodotti Fitosanitari di competenza del Ministero della Salute/Regioni/ASL come previsto dal Regolamento (UE) 2017/625.

Il PRISA 2023-2027, approvato con Deliberazione della Giunta Regionale 20 giugno 2023, n. 11-7072, prevede il supporto di Arpa Piemonte quale laboratorio di riferimento per alcuni ambiti specifici.

In tali ambiti è richiesto ad Arpa un supporto tecnico scientifico nella programmazione delle attività di campionamento e controllo ufficiale e 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.

Il presente documento riporta il contributo tecnico di dettaglio fornito annualmente da Arpa Piemonte nell'ambito del Piano di Programmazione condiviso tra ARPA Piemonte, la Direzione Sanità Regionale e le ASL (P.O.A.) in relazione alle attività previste dal PRISA.

Nell'ambito dell'attività di supporto alla definizione delle programmazioni regionali e di realizzazione delle azioni di competenza previste dal PRISA e dai relativi obiettivi LEA per l'annualità corrente, sono individuate per Arpa le seguenti prestazioni che si vanno di seguito a dettagliare:

- ❖ **codice ARPA D1.01** **Fornitura di servizi di prova su acque destinate al consumo umano**
- ❖ **codice ARPA D1.30** **Fornitura di servizi di prova su acque superficiali da potabilizzare**
- ❖ **codice ARPA D1.02** **Fornitura di servizi di prova su acque minerali**
- ❖ **codice ARPA D1.14** **Fornitura di servizi di prova su materiali a contatto con alimenti**
- ❖ **codice ARPA D1.17** **Controllo dei formulati fitosanitari** (controllo ufficiale previsto dal "Programma di controllo nazionale per la vendita e l'uso dei prodotti fitosanitari" ex art. 68 Regolamento (CE) 1107/09)

1. DATI AMBIENTALI A SUPPORTO DELLA PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI

L'utilizzo dei dati di monitoraggio ambientale può supportare ed integrare la definizione dei piani di controllo sanitari, in particolare per i contaminanti quali i pesticidi che, verosimilmente, possono entrare nella filiera idropotabile unicamente dalle captazioni, fornendo l'insieme delle evidenze reali delle pressioni e degli impatti.

Il piano di monitoraggio dei corpi idrici superficiali e sotterranei viene gestito secondo l'approccio di valutazione del rischio. Oltre alle molecole richieste specificamente dalla normativa (Tab 1/A e 1/B D.Lgs152/06), è effettuata una selezione delle molecole basata su diversi indici (previsti da una Linea guida specifica SNPA MLG 182/2018):

- dati di vendita dei prodotti – pressione reale di utilizzo sul territorio
- caratteristiche chimico-fisiche delle molecole per stabilire la probabilità di passaggio nella matrice acquosa e la persistenza della contaminazione
- aspetti tossicologici per determinare le priorità di indagine
- fattibilità analitica
- andamento nel tempo dei contaminanti per dare evidenza di quanto sopra considerato e intercettare, eventualmente, sostanze non utilizzate secondo i canali ufficiali o che persistono da contaminazioni storiche.

Si ritiene pertanto che l'utilizzo dei dati ambientali così ottenuti possa rappresentare una base razionale per la revisione dei protocolli applicati alle acque potabili modulando la frequenza dei controlli sulla base della valutazione degli impatti antropici che emerge dai dati ambientali del monitoraggio dei corpi idrici.

Attualmente la rete di monitoraggio sui corpi idrici gestita da Arpa Piemonte prevede:

- La **rete di monitoraggio regionale dei corsi d'acqua** è composta da **335 corpi idrici** con **345** stazioni di monitoraggio.
- La **rete di monitoraggio dei laghi** costituita da una rete base di **12 corpi idrici** dei quali **9** laghi naturali e **3** invasi artificiali.
- La **rete di monitoraggio delle acque** costituita da **545 stazioni di monitoraggio**, delle quali **344** appartenenti al sistema acquifero superficiale, **191** a quello profondo e **10** rappresentate dalle sorgenti. Sono compresi nella rete anche **119 piezometri** strumentati per il monitoraggio quantitativo.

ACQUE SUPERFICIALI

Su tutti i corpi idrici della rete è applicato un protocollo analitico che comprende i parametri chimico fisici generali, mentre i contaminanti sono determinati su un sottoinsieme di corpi idrici individuati in base alla tipologia di monitoraggio, all'analisi delle pressioni e alla valutazione dei dati di monitoraggio precedente.

L'analisi integrata dei dati di stato e degli impatti ambientali presenti - attraverso l'utilizzo di specifici indicatori quali contaminazione da pesticidi e VOC (composti organici volatili), inquinamento da nutrienti e carico organico - permette di verificare l'efficacia delle misure di tutela e miglioramento messe in atto.

La **valutazione della qualità ambientale (QA)** è fatta sul valore più basso tra quelli attribuiti allo Stato Chimico e allo Stato Ecologico.

Lo **Stato Chimico (SC)** è definito sulla base di un elenco di sostanze considerate di interesse a scala europea e per le quali sono definiti Standard di Qualità ambientale (SQA).

Lo Stato Chimico viene espresso secondo 2 classi di qualità:

- Buono
- Mancato conseguimento dello stato Buono

Lo **Stato Ecologico (SE)** è definito in base al valore più basso attribuito agli elementi di qualità (EQ) monitorati tra quelli previsti:

- elementi di qualità biologica (macroinvertebrati, diatomee macrofite e fauna ittica);
- elementi generali fisico-chimici e chimici, a supporto degli elementi biologici;
- elementi chimici a sostegno (inquinanti specifici);
- elementi idromorfologici

Nel sessennio di monitoraggio 2014-2019, il 50% dei 598 Corpi Idrici relativi ai fiumi individuati in Piemonte risulta in una classe di Stato/Potenziale Ecologico Elevato o Buono e il 50% in una classe Sufficiente o inferiore.

Per quanto riguarda lo Stato Chimico, l'89% dei corpi idrici ricade nella classe Buono e l'11% nella classe "Non Buono".

Da quest'anno si avranno i dati aggiornati per il sessennio di monitoraggio 2020 – 2025.

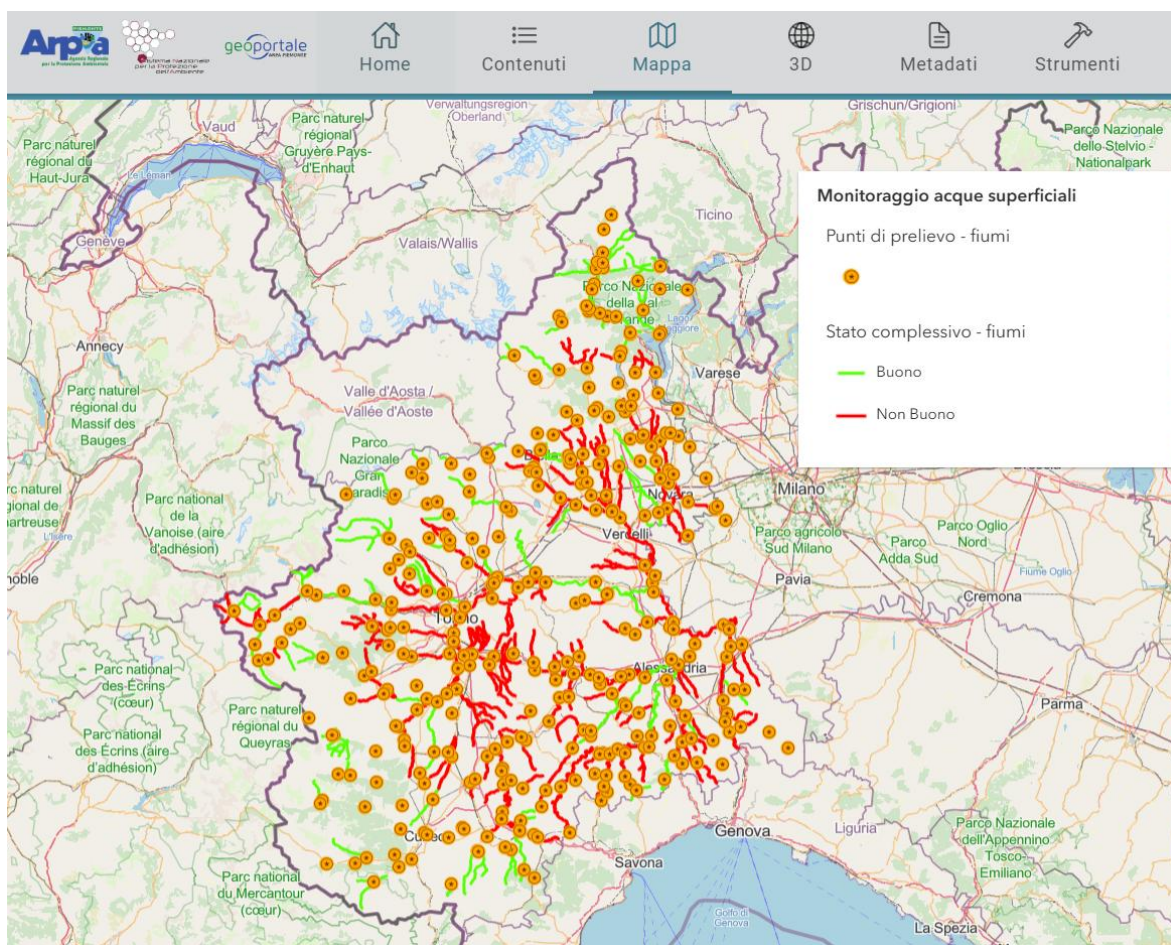


Figura 1 – [Geoportale Arpa Piemonte](#) – Stato complessivo fiumi (corpi idrici + punti di prelievo)

A partire dal 2009 Arpa Piemonte ha elaborato un indicatore sintetico che permette di valutare il fenomeno della contaminazione da prodotti fitosanitari delle acque superficiali. Mediante questo indice, è possibile confrontare i risultati del monitoraggio regionale svolto su quasi 90 stazioni di campionamento dal 2009 al 2023, tutti gli anni.

Di seguito la tabella che dà conto del numero di punti monitorati nel 2023 con le sostanze maggiormente presenti.

Sostanza	n° punti
METOLACLOR	67
NICOSULFURON	56
TERBUTILAZINA	55
IMIDACLOPRID	47
AZOYSTROBINA	46
DESETILTERBUTILAZINA	46
BENTAZONE	34
DIMETOMORF	34
AMPA	33
MCPA	32
GLIFOSATE	28
TEBUCONAZOLO	28
PROSULFURON	27
IMAZAMOX	26
CLOMAZONE	25

Per il report completo consultare il [RSA 2025 | STATO DELL'AMBIENTE IN PIEMONTE](#)

ACQUE SOTTERRANEE

Lo **Stato Chimico puntuale** è un indice che valuta la qualità chimica delle acque sotterranee **per ogni stazione di monitoraggio**.

E' qualificato in due classi, Buono o Scarso, e viene definito verificando se le concentrazioni medie annuali delle sostanze analizzate superano o meno i relativi Standard di Qualità Ambientali o i Valori Soglia in ogni stazione di monitoraggio, come descritto in precedenza.

Sistema idrico superficiale di pianura e fondovalle

Le principali sostanze derivanti dall'attività antropica e causa di contaminazione esclusiva o prevalente della falda superficiale nel territorio piemontese, sono: **Nitrati, Pesticidi, VOC e Metalli, principalmente Nichel e**

Cromo. Inoltre, vi sono riscontri, anche se in un numero minore, dei **Perfluorati**, principalmente nel corpo idrico GWB-S9 nell'Alessandrino.

SISTEMA IDRICO COLLINARE E MONTANO

Nel 2023 sono state monitorate le stazioni insistenti in 5 corpi idrici afferenti al sistema idrico collinare montano: 5 sono risultate in stato Buono e 1 in Stato Scarso, a causa della concentrazione di **cromo esavalente**.

SISTEMA IDRICO PROFONDO

Le falde profonde presentano una situazione generalmente migliore rispetto a quelle superficiali.

Le principali sostanze, derivanti dall'attività antropica e causa di contaminazione esclusiva o prevalente delle falde profonde nel territorio piemontese, sono i **composti organici volatili (VOC)** e il **cromo nella forma esavalente**; alcuni contaminanti, soprattutto **nitrati e pesticidi**, sono stati riscontrati soprattutto nelle zone a più alta vocazione agricola, ma a concentrazioni tendenzialmente sotto lo Standard di Qualità Ambientale, mentre altri contaminanti hanno evidenziato anomalie locali e occasionali.

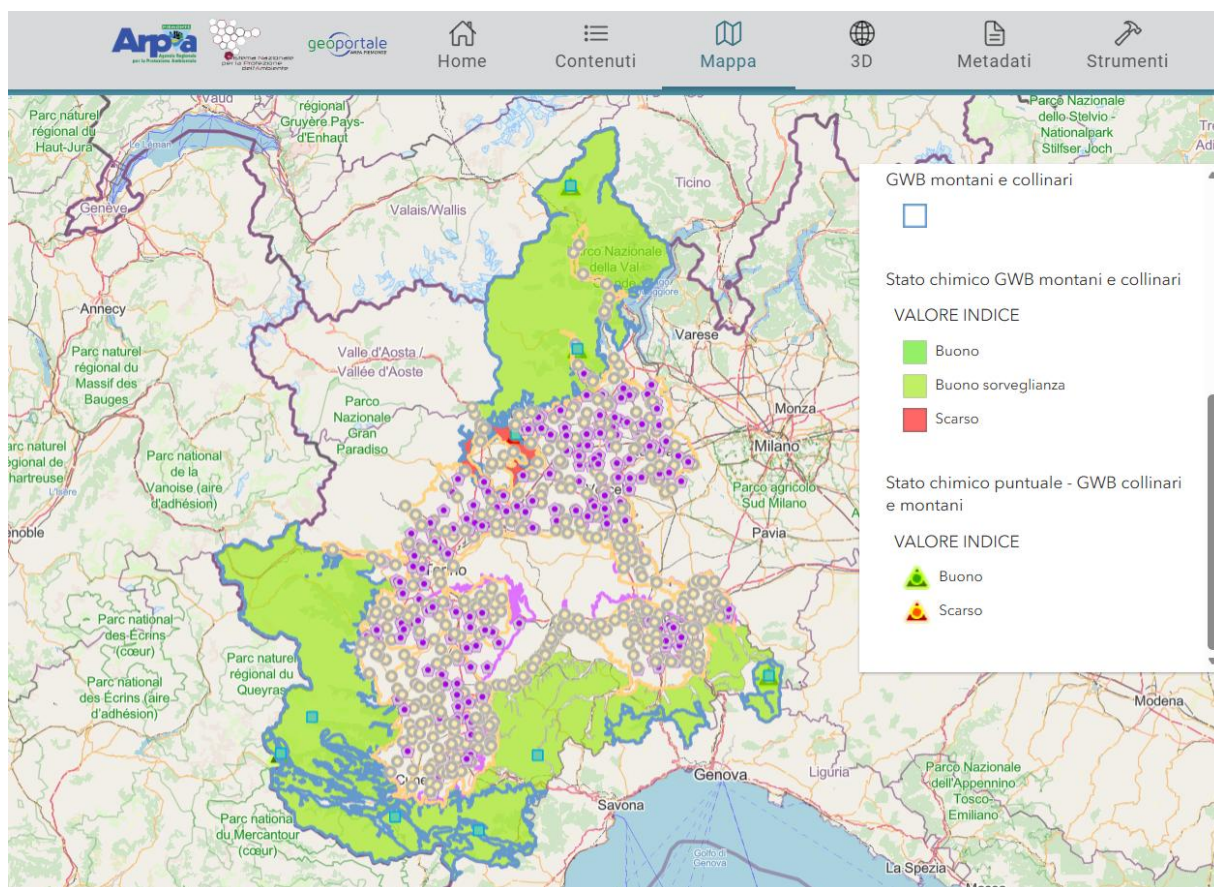


Figura 2 – [Geoportale Arpa Piemonte](#) – Stato chimico acque sotterranee (GWB + punti di prelievo)

I dati sono consultabili e scaricabili dal **Geoportale** di Arpa Piemonte – [Portale acque](#).

Ulteriori approfondimenti si possono trovare nel Report SNPA sui pesticidi (Delibera del Consiglio SNPA n. 236/24 del 21.03.2024)¹

¹ <https://www.snpambiente.it/notizie/snpa/rapporto-nazionale-pesticidi-nelle-acque-dati-2021/>

2. ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO – codice Arpa D1.01

L'entrata in vigore del DM 14/6/2017 ratifica ufficialmente la necessità di adottare l'approccio di valutazione e gestione del rischio descritte nelle Linee Guida Water Safety Plans dell'Istituto Superiore di Sanità.

Il Decreto Legislativo 18/2023 e s.m.i. - *Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano*- a sua volta adotta l'approccio alla sicurezza dell'acqua basato sul rischio. Questo approccio si propone di proteggere le risorse idriche non solo da eventi pericolosi di qualsiasi natura, compresi i cambiamenti climatici, ma anche di concentrare tempo e risorse verso i rischi più significativi, assicurando che siano messi in atto gli interventi più efficaci, anche sotto il profilo dei costi, per garantire la sicurezza dell'approvvigionamento idrico.

La definizione dei piani di monitoraggio e dei protocolli analitici sui campioni di acque potabili basata sull'analisi del rischio è strategica ai fini dell'ottimizzazione delle risorse impegnate ma soprattutto per aumentare l'efficacia dei controlli. Tale approccio, già testato negli anni passati in collaborazione con le Aziende Sanitarie Locali per l'individuazione dei contaminanti inorganici più rilevanti (Cromo esavalente e metalli pesanti) a seconda del territorio considerato, ha permesso di definire controlli più mirati per monitorare criticità storiche e/o rischi puntuali.

Parimenti, l'applicazione dell'analisi del rischio per settori analitici specifici e particolarmente onerosi dal punto di vista delle risorse impiegate, quali la ricerca di contaminanti organici (pesticidi, Idrocarburi Policiclici aromatici, PFAS, ecc.), permette di concentrare le attività analitiche laddove effettivamente necessario, assicurando al contempo una maggiore uniformità dei protocolli pur mantenendo le specificità territoriali ove fondate su evidenze reali e consente altresì una migliore gestione delle sessioni di analisi garantendo maggiore efficacia e tempestività nella restituzione dei risultati.

Nella definizione del numero dei campioni e delle determinazioni richieste occorre inoltre tenere presente che alcune sostanze possono essere ricercate solo con analisi specifiche (mono-residuali) che rappresentano un aggravio notevole per i laboratori limitando la possibilità di estendere i protocolli analitici ad eventuali altri contaminanti. Risulta pertanto necessaria una valutazione condivisa e puntuale dei campioni, delle determinazioni e delle frequenze per assicurare l'efficacia necessaria.

Sulla base delle considerazioni più sopra espresse, il dettaglio della proposta di programmazione a contributo al PRISA per quanto riguarda i controlli sulle acque destinate al consumo umano si basa in sintesi sui seguenti punti che si vanno più avanti ad esaminare in dettaglio:

- ❖ Analisi degli esiti analitici degli ultimi anni
- ❖ Individuazione dei punti di campionamento significativi nella filiera idropotabile e pianificazione adeguata della frequenza dei controlli sulla base dello storico dei controlli e dei dati di monitoraggio ambientale di Arpa
- ❖ Aggiornamento dei protocolli analitici considerando le sostanze effettivamente in uso e/o quelle riscontrate nell'ambiente sulla base dello storico dei controlli e dei dati di monitoraggio ambientale di Arpa

Di seguito un'analisi di dettaglio dei riscontri negli anni circa la presenza nelle acque potabili di alcune sostanze o classi di sostanze di particolare rilevanza.

2.1 IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)

Si riporta di seguito una sintesi dei risultati dei campioni effettuati dal 2021 al 2025. Negli anni sono emerse poche o nulle situazioni critiche a fronte di un numero considerevole di determinazioni analitiche; si è pertanto adottato il criterio di orientare tali analisi solo in caso di richieste di nuovi pozzi o in caso di motivato sospetto di contaminazione a causa di eventi occasionali (ad esempio incendi, emissioni anomale, sversamenti) o in seguito a segnalazione di criticità segnalate dai gestori o rilevate sulle acque da potabilizzare.

L'analisi dei dati conferma l'assenza di criticità per tali parametri con nessun campione positivo (dati superiori al limite di quantificazione) su 54 campioni nel 2025. Si conferma la validità dei criteri adottati e si propone una riduzione dei controlli anche sui nuovi pozzi.

TABELLA 1
ANALISI ACQUE POTABILI - DATI COMPLESSIVI SU TRE ANNI

IPA	N° PARAMETRI CONTROLLATI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	PERCENTUALE CAMPIONI NON CONFORMI (almeno 1 parametro superiore ai limiti di legge)
ANNO 2021	312	0 %	0 %
ANNO 2022	294	0 %	0 %
ANNO 2023	194	0.5%* (1 campione)	0 %
ANNO 2024	264	0 %	0 %
ANNO 2025	325	0 %	0 %

Anche i dati ambientali confermano l'assenza di criticità in tutti i campioni con dati quasi ovunque inferiori al limite di quantificazione e con sporadici e isolati superamenti del SQA/MA per singolo parametro. Pertanto, la ricerca di tali sostanze si valuta pertinente in caso di motivati sospetti di contaminazione.

TABELLA 2
DATI ACQUE SUPERFICIALI (FIUMI) 2025- IPA SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	COMUNI INTERESSATO DA CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	174	4	Alessandria (2), Silvano d'Orba, Montecastello
AT	134	4	Asti, Villanova d'Asti, Castello D'Annone, Castelnuovo Belbo
BI	68	1	Salussola
CN	105	2	Savigliano, Carrù
NO	137	6	Cerano, Fontaneto d'Agogna (2), S.Pietro Mosezzo, Borgolavezzaro
TO	216	4	Strambino, Moncalieri, Chivasso, Venaria Reale
VC	155	5	Caresana. Caresanablot, Colombaro, Trino, Carisio
VCO	93	6	Pieve Vergonte (3), Domodossola, Gravelona Toce, Villadossola
TOT	1085	32	

TABELLA 3
DATI ACQUE SOTTERRANEE 2025 - IPA SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	COMUNI INTERESSATO DA CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	103	0	
AT	33	1	Asti
BI	34	0	

CN	144	1	Mondovì
NO	73	0	
TO	160	3	Favria, Albiano d'Ivrea, Bibiana
VC	83	2	Trino, Borgo Vercelli
VCO	12	0	
TOT	642	7	

2.2 ANTIPARASSITARI

Per valutare l'efficacia dei protocolli sino ad ora applicati sui campioni di acque potabili per tali contaminanti è stata aggiornata l'elaborazione dei risultati dal 2021 al 2025. Complessivamente sono state effettuate nel 2025 circa 44.000 determinazioni su circa 1.400 campioni processati.

Sui campioni processati nel 2025, 234 hanno fatto riscontrare la presenza di almeno 1 parametro > LOQ, corrispondente al 17%, percentuale che rimane pressoché invariata negli anni.

TABELLA 4
ANALISI ACQUE POTABILI – DATI COMPLESSIVI SU TRE ANNI

ANTIPARASSITARI	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	PERCENTUALE CAMPIONI NON CONFORMI (almeno 1 parametro superiore ai limiti di legge)
ANNO 2021	1824	14 %	2.0 %
ANNO 2022	1725	18 %	2.7 %
ANNO 2023	1700	22 %	3.4 %
ANNO 2024	1663	16 %	6.5%
ANNO 2025	1371	17%	2.0%

La tabella seguente riporta invece il dettaglio dei dati 2025 suddivisi per ASL con indicazione della percentuale di campioni non conformi.

TABELLA 5
ANALISI ACQUE POTABILI 2026 - ANTIPARASSITARI SUDDIVISI PER ASL

ASL	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	PERCENTUALE CAMPIONI NON CONFORMI (almeno 1 parametro superiori ai limiti di legge)
ASL AL	239	22%	0,0%
ASL AT	9	78%	0,0%
ASL BI	61	20%	6,6%
ASL CN1	114	39%	0,9%
ASL CN2	41	15%	2,4%
ASL NO	399	16%	4,3%
ASL TO1	15	13%	0,0%
ASL TO3	48	17%	0,0%
ASL TO4	243	6%	0,4%
ASL TO5	51	20%	0,0%
ASL VC	150	9%	2,7%

Si osserva una variabilità nella distribuzione della positività dei controlli e dei superamenti dei limiti di legge: vi sono territori (AL, AT, TO5, TO1, TO3) che hanno 100% di conformità dei campioni anche se in alcuni si

riscontra una diffusa presenza di antiparassitari (AT), mentre i territori di BI e NO presentano una certa incidenza di campioni non conformi in rapporto ai controlli effettuati. **Ciò può suggerire elementi per un'ulteriore razionalizzazione e riduzione dei punti di campionamento nei territori meno esposti a contaminazione.**

Le molecole di cui maggiormente si è riscontrata la presenza nel 2025 con frequenza confrontabile da un anno all'altro sono riportati in tabella

TABELLA 6
ANALISI ACQUE POTABILI 2026 – ANTIPARASSITARI PIÙ PRESENTI NEI CAMPIONI ANALIZZATI

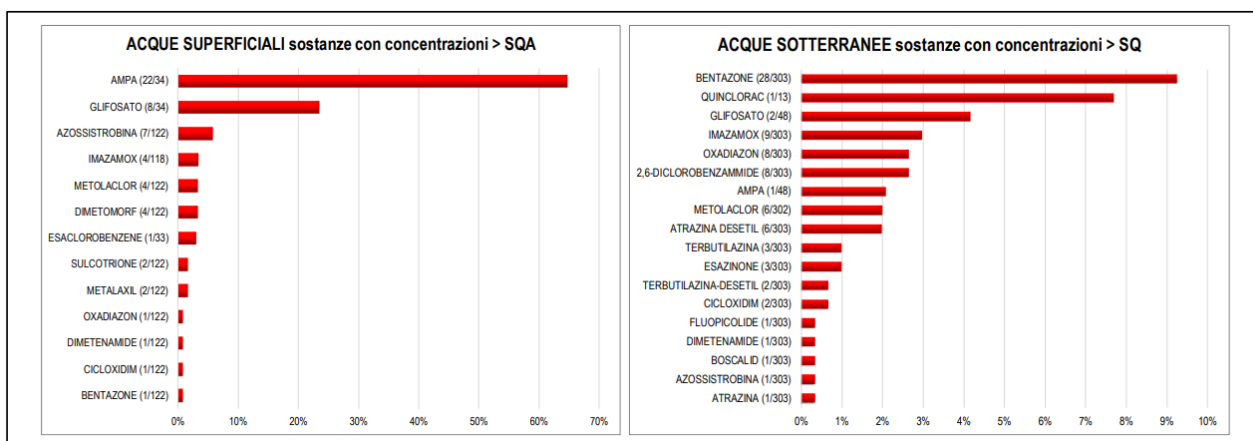
SOSTANZA	N° CAMPIONI IN CUI SI E' RISCONTRATA LA PRESENZA DI ANTIPARASSITARI
desetilatrazina	141
atrazina	98
desetilterbutilazina	62
bentazone	42
2,6-diclorobenzamide	28
terbutilazina	3

Solo in 5 casi è stato superato il limite di 0.5 microgrammi/litro come antiparassitari TOTALI e precisamente nei seguenti campioni:

TABELLA 7
ANALISI ACQUE POTABILI 2026 – CAMPIONI CON SUPERAMENTO LIMITE ANTIPARASSITARI TOTALI (0.5 MICROG/L)

CODICE CAMPIONE	ASL	COMUNE	ANTIPARASSITARI TOTALI (microg/l)
25FD01638	ASL NO	NOVARA	1.25
25FD01642	ASL NO	NOVARA	0.88
25FD01751	ASL NO	NOVARA	0.53
25FD07112	ASL VC	MOTTA DE` CONTI	0.78
25FD07370	ASL BI	GAGLIANICO	0.74

Dati complessivi dei pesticidi nelle acque per la Regione Piemonte (Rapporto Nazionale pesticidi nelle acque SNPA 36/2024 – su dati 2021)



E' utile incrociare per singolo territorio i dati sanitari con quelli ambientali, ovvero i punti di campionamento della rete acque superficiali e sotterranee che tengono conto delle pressioni e degli impatti potenziali e, di conseguenza, concentrare la ricerca dei pesticidi sui punti soggetti a tali pericoli e sui punti storicamente contaminati, riducendo invece là dove non sussistono impatti antropici, né si sono mai riscontrate positività.

Di seguito una informazione complessiva sulle risultanze delle analisi di antiparassitari sui CI superficiale sotterranei. Come si può notare tutti i territori, ad eccezione del VCO, sono interessati dalla presenza di tali sostanze sia su CI superficiali che sotterranei con maggiore incidenza su VC, NO e CN. Eventuali approfondimenti possono essere svolti per singolo territorio.

TABELLA 8
DATI ACQUE SUPERFICIALI 2025 – ANTIPARASSITARI SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	191	40,3%
AT	156	46,8%
BI	68	10,3%
CN	148	25,0%
NO	125	46,4%
TO	215	26,0%
VC	117	67,5%
VCO	18	0,0%
TOT	1038	

TABELLA 9
DATI ACQUE SOTTERRANEE 2025 - ANTIPARASSITARI SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	87	32,2%
AT	32	34,4%
BI	36	44,4%
CN	159	57,2%
NO	107	47,7%
TO	186	51,6%
VC	107	78,5%
VCO	4	0%
TOT	718	

Si suggerisce di orientare la ricerca di pesticidi alle aree geografiche e ai punti della filiera in cui la ricerca è rilevante, privilegiando i punti di captazione, prima e dopo il trattamento a carboni attivi, e solo in seconda battuta la rete di distribuzione dal momento che la contaminazione degli inquinanti organici non proviene verosimilmente dalla rete di distribuzione.

In generale, i principi attivi riscontrati nelle acque potabili sono in linea con quanto riscontrato nei dati ambientali, dai quali emerge anche una presenza diffusa di metolachlor per il quale potrebbe essere di interesse la ricerca del principale metabolita **metolachlor-ESA** anche nelle acque potabili considerata la persistenza, sebbene la sostanza madre sia stata bandita dalla UE a gennaio 2024 con possibilità di utilizzo fino a luglio 2024. Nel caso si valutasse di intraprendere una campagna di monitoraggio sulla presenza di metolachlor-esa, Arpa Piemonte è disponibile a refertare il parametro, fatto salvo il tempo necessario per la messa a punto del metodo.

METOLACHLOR

La Commissione europea ha emanato il regolamento (UE) n. 2024/20 che stabilisce il mancato rinnovo della sostanza attiva S-metolachlor in quanto è stato accertato che i criteri di approvazione riportati all'articolo 4 del regolamento (CE) n. 117/2009 non sono più soddisfatti. In particolare, la Commissione ha ritenuto necessario non rinnovare l'approvazione della sostanza attiva S-metolachlor in considerazione delle conclusioni trasmesse dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) la quale ha individuato diversi settori critici che destano preoccupazione. In particolare, l'EFSA ha concluso che, sulla base dei dati di monitoraggio, potrebbe essere superato il limite parametrico dell'acqua potabile di 0,1µg/l della sostanza attiva e dei suoi metaboliti (alcuni dei quali rilevanti sotto il profilo tossicologico relativamente alla genotossicità e/o cancerogenicità) in tutti gli scenari per tutti gli usi rappresentativi in base alla modellizzazione delle acque sotterranee. L'Autorità ha inoltre individuato un elevato rischio di avvelenamento secondario per i mammiferi che si nutrono di lombrichi. Ciò premesso sono revocate, con decorrenza dal giorno successivo alla pubblicazione del presente comunicato, tutte le autorizzazioni all'immissione in commercio rilasciate su territorio nazionale di prodotti fitosanitari contenenti la sostanza attiva S-metolachlor.

Nota Min Salute – Ufficio -sicurezza e regolamentazione prodotti fitosanitari del 15/01/24

Le campagne di monitoraggio sui corpi idrici superficiali e sotterranei sono effettuate in diversi mesi dell'anno e permettono di evidenziare l'andamento stagionale di alcune contaminazioni a seconda dell'utilizzo agronomico delle sostanze. **In generale, si suggerisce di richiedere la determinazione dei pesticidi nel periodo compreso tra aprile e ottobre.**

GLIFOSATE – AMPA

Il glifosato non viene attualmente richiesto per l'analisi delle acque potabili. Si rinviene tuttavia in maniera diffusa sui corpi idrici superficiali e, in misura minore, anche su quelli sotterranei.

Nelle acque superficiali il glifosate e il suo metabolita Ampa sono diffusamente presenti: nei 175 campioni effettuati nel 2025 il 76% (133 campioni) ha riscontrato la presenza di almeno una delle due sostanze, con una presenza del 42% del solo glifosate e del 74% di ampa.

I dati del monitoraggio sulle acque sotterranee negli anni denotano una percentuale di riscontri molto variabile dalla assenza nel VCO ad una presenza nel 65% dei campioni di almeno una delle due molecole nel cuneese. I valori di concentrazione variano da 0.02 a 8,0 microgrammi/l.

Considerato il riscontro di campioni positivi e con carattere ubiquitario sui CI superficiali, si propone di iniziare la ricerca di tali molecole in campioni di acque superficiali da potabilizzare in zone interessate da pressioni agricole, principalmente nelle stagioni di utilizzo (maggio-agosto) usufruendo dei dati di dettaglio sui singoli territori di competenza della ASL che possono essere forniti da Arpa una volta allineate le anagrafiche georiferite dei punti di prelievo. Sulla base delle evidenze raccolte si potranno stabilire ulteriori approfondimenti sulle modalità di depurazione e sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

TABELLA 10
DATI ACQUE SUPERFICIALI 2025 – GLIFOSATO/AMPA SUDDIVISO PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (parametro > LOQ) AD ALMENO UNO DEI DUE PARAMETRI
AL	31	84%
AT	12	100%
BI	6	100%
CN	22	73%
NO	24	79%
TO	46	72%
VC	28	71%
VCO	6	17%
TOT	175	

TABELLA 11
DATI ACQUE SOTTERRANEE 2025 – GLIFOSATO/AMPA SUDDIVISO PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (parametro > LOQ) AD ALMENO UNO DEI DUE PARAMETRI
AL	15	20,0%
AT	7	28,6%
BI	14	50,0%
CN	35	65,7%
NO	31	6,5%
TO	38	26,3%
VC	38	31,6%
VCO	6	0,0%
TOT	184	

Le campagne di monitoraggio sui corpi idrici superficiali e sotterranei sono effettuate in diversi mesi dell'anno e permettono di evidenziare l'andamento stagionale di alcune contaminazioni a seconda dell'utilizzo agronomico delle sostanze. In generale, si suggerisce di richiedere la determinazione nel periodo compreso tra aprile e ottobre.

In conclusione, sulla base dei riscontri dei corpi idrici superficiali e sotterranei degli ultimi due anni, valutata la presenza diffusa di alcuni antiparassitari, si conferma il protocollo analitico proposto e riportato in allegato con eventuale aggiunta di Glifosate, Ampa e Metolachlor-ESA.

2.3 SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE (PFAS)

Le sostanze Poli- e Per-fluoroalchiliche (PFAS) non esistono in natura e sono prodotte unicamente per sintesi o per degradazione dei prodotti di sintesi. I PFAS sono costituiti da **catene di carbonio parzialmente o totalmente fluorurate**, la lunghezza della catena fluorurata e i diversi gruppi chimici funzionali che vengono a questa connessi determinano le differenti caratteristiche chimico-fisiche di ogni sostanza (possono essere gas, liquidi o polimeri solidi ad alto peso molecolare) e influenzano il loro comportamento nell'ambiente e negli organismi, nonché il loro bioaccumulo e la loro tossicità.

Le molecole più utilizzate e studiate di questa famiglia sono l'acido perfluorottanoico (**PFOA**) e l'acido perfluorottansolfonico (**PFOS**).

Molte delle sostanze perfluoroalchiliche (come ad es. il PFOA, il PFOS e le catene C9-C14 PFCAs) sono già identificate come sostanze persistenti, bioaccumulabili e tossiche (PBT) o molto persistenti e molto bioaccumulabili (vPvB); per altre sostanze sono ancora in corso le valutazioni.

Tali proprietà conferiscono la caratteristica di sostanze estremamente preoccupanti (SVHC - Substance of very high concern) per le quali il Parlamento Europeo presta particolare attenzione nella gestione del rischio.

Dal 2006 l'Unione Europea ha previsto restrizioni per produzione e utilizzo del PFOS, ad **oggi incluso tra le sostanze vietate** nell'Allegato XVII del Regolamento 1907/2006 (REACH). Dal 2020 anche il PFOA non è più prodotto o commercializzato.

Arpa Piemonte **ha avviato** l'attività analitica **nel 2009 monitorando la diffusione dei PFAS nei corpi idrici regionali**; l'attività si è sviluppata negli anni indagando altre matrici e ampliando il numero delle sostanze ricercate. Nell'ambito di tale monitoraggio, inizialmente limitato a PFOA e PFOS e successivamente esteso ad altre sostanze perfluoroalchiliche **è stata individuata una zona particolarmente contaminata** a causa di un inquinamento puntuale storico e tuttora attivo, **intorno al Polo Chimico di Spinetta Marengo** ove vengono prodotte tali sostanze.

Dal 2019, per le **acque superficiali e sotterranee**, in Italia sono definiti Standard di Qualità Ambientale (SQA) **di alcuni PFAS**, superati i quali i corpi idrici ricevono un giudizio inferiore di qualità e la pianificazione di bacino idrografico definisce interventi correttivi. Anche per queste molecole, quindi, è ora definito un monitoraggio sui corpi idrici di tutto il territorio regionale nelle stazioni sottoposte a pressioni antropiche rilevanti per il rischio di contaminazione i cui dati sono riportati in una sezione pubblica dedicata del Geoportale Arpa – [Portale PFAS](#).

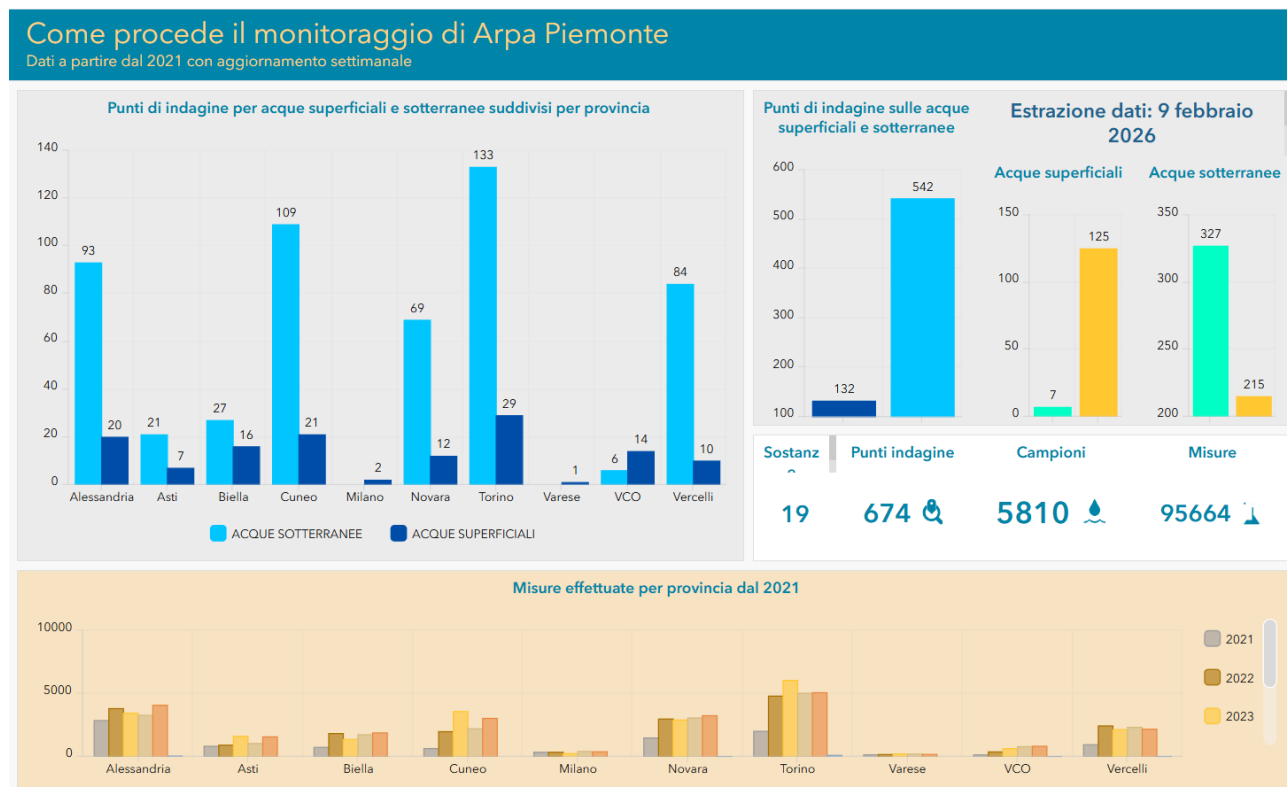


Figura 3 – Geoportale Arpa – portale PFAS nelle acque

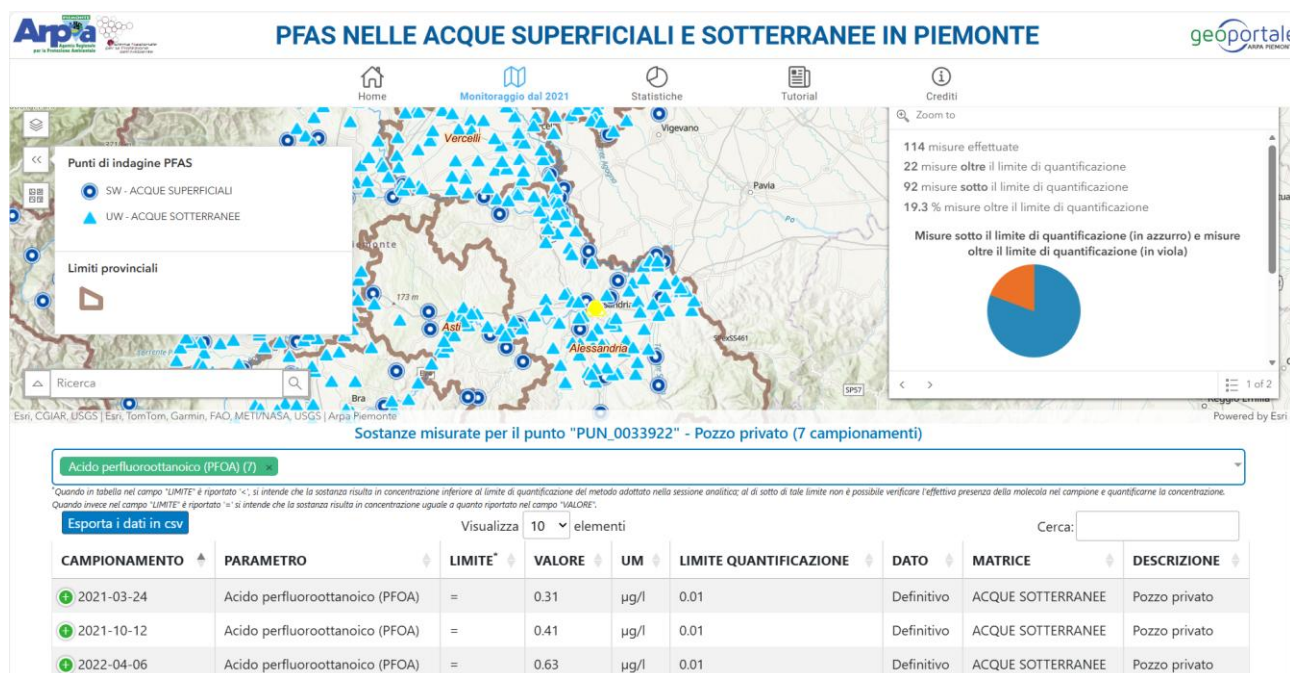


Figura 4 – Geoportale Arpa – portale PFAS nelle acque

Per il monitoraggio sui corpi idrici, Arpa ha scelto di adottare di un set analitico più esteso rispetto alle molecole di interesse per la valutazione dello stato di qualità ivi compreso l'intero set di molecole perfluorurate previsto per le acque potabili.

Il 21 marzo 2023 è entrato in vigore il decreto legislativo 18/2023 "Attuazione della Direttiva 2020/2184 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2020, concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano". Esso prevede che, qualora vengano superati i valori di parametro fissati, è **necessario prendere misure appropriate per ridurre o eliminare il rischio**.

Nel 2023 la IARC² (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) ha classificato l'acido perfluorooctanoico (PFOA) come **cancerogeno per l'uomo (Gruppo 1)** e l'acido perfluorooctansolfonico (PFOS) come **possibile cancerogeno per l'uomo (Gruppo 2B)**.

Il D.LGS 28 febbraio 2023 n.18 - Attuazione della direttiva (UE) 2020/2184 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano, così come modificato dal D.lgs 102/25, prevede la determinazione del valore di parametro «**somma di PFAS**» come **somma di 30 sostanze specifiche** con un limite pari a **0.1 microgrammi/l** e la determinazione del valore di parametro «**somma di 4 PFAS**» come **somma di 4 singole sostanze** ritenute particolarmente preoccupanti sulla base del pronunciamento dell'EFSA³ (PFOA, PFOS, PFNA, PFHxS) con un limite pari a **0.02 microgrammi/l**.

Tali limiti sono entrati in vigore il 13 gennaio 2026. Arpa è in grado di determinare tutte le sostanze che concorrono alla «**somma di PFAS**» e alla «**somma di 4 PFAS**» con limiti di quantificazione adeguati al dettato normativo.

² IARC Monographs on the Identification of Carcinogenic Hazards to Humans Volume 135 – anno 2025

³ EFSA Journal: Volume 18, Issue 9 - September 2020

Le sostanze ricomprese nella «**somma di PFAS**» sono le seguenti (D.lgs 18/23, ALL III, parte B, punto 3):

1. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-N2 (ADV-N2)
2. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-N3 (ADV-N3)
3. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-N4 (ADV-N4)
4. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-N5 (ADV-N5)
5. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-M3 (ADV-M3)
6. cloro-perfluoropolietere carbossilato, MFS-M4 (ADV-M4)
7. acido perfluorobutanoico (PFBA)
8. acido perfluoropentanoico (PFPeA)
9. acido perfluoroesanoico (PFHxA)
10. acido perfluoroeptanoico (PFHpA)
11. acido perfluoroottanoico (PFOA)
12. acido perfluorononanoico (PFNA)
13. acido perfluorodecanoico (PFDA)
14. acido perfluoroundecanoico (PFUnDA)
15. acido perfluorododecanoico (PFDoDA)
16. acido perfluorotridecanoico (PFTrDA)
17. acido perfluorobutanosolfonico (PFBS)
18. acido perfluoropentansolfonico (PFPeS)
19. acido perfluoroesansolfonico (PFHxS)
20. acido perfluoroeptansolfonico (PFHpS)
21. acido perfluoroottansolfonico (PFOS)
22. acido perfluorononansolfonico (PFNS)
23. acido perfluorodecansolfonico (PFDS)
24. acido perfluoroundecansolfonico (PFUnDS)
25. acido perfluorododecansolfonico (PFDoDS)
26. acido perfluorotridecansolfonico (PFTrDS)
27. acido 2,3,3,3-tetrafluoro-2-(eptfluoropropossi)propanoico (HFPO-DA o GenX)
28. acido dodecafluoro-3H-4,8-diossanonanoico (ADONA)
29. fluorotelomero solfonato (6:2 FTS)
30. acido difluoro{[2,2,4,5- tetrafluoro-5- (trifluorometossi)-1,3-diossolan-4-yl]ossi}acetico (C6O4)

L'aggiornamento del D.LGS 28 febbraio 2023 n.18 ha introdotto anche la determinazione di una ulteriore sostanza appartenente alla famiglia dei PFAS: si tratta del **TFA (acido tri-fluoro-acetico)** che costituisce un prodotto di degradazione di altri PFAS e, come tale, è sospettato di essere presente in maggiori concentrazioni sia nelle acque ambientali che in quelle destinate al consumo umano. Per il TFA l'entrata in vigore del limite di **10 microgrammi/l** è prevista per **gennaio 2027**. Arpa Piemonte provvederà nel corso del 2026 alla messa a punto del metodo per la sua determinazione.

Dal 2021 al 2024 il monitoraggio sulla presenza di PFAS nelle acque destinate al consumo umano ha riguardato la Provincia di Alessandria per via delle fonti di pressione impattanti su territorio, in particolare il polo chimico di Spinetta Marengo.

Dal 2024 il monitoraggio si è esteso su circa 400 punti in tutta la regione. Gli esiti riportati in Tabella 9 e 10.

TABELLA 9
ANALISI ACQUE POTABILI - DATI COMPLESSIVI SUGLI ANNI

PFAS	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	PERCENTUALE CAMPIONI NON CONFORMI	TERRITORIO
ANNO 2021	109	46 %		SOLO PROVINCIA AL
ANNO 2022	234	64 %		SOLO PROVINCIA AL
ANNO 2023	280	68 %		SOLO PROVINCIA AL
ANNO 2024	393	18 %		TUTTA LA REGIONE
ANNO 2025	415	21%	5.5%	TUTTA LA REGIONE

TABELLA 10
ANALISI ACQUE POTABILI 2025 – DATI PFAS SUDDIVISI PER ASL

ASL	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	N° CAMPIONI con superamento limite SOMMA DI PFAS (0.1 µg/l)	N° CAMPIONI con superamento limite SOMMA 4 PFAS (0.02µg/l)
ASL AL	147	46	3 (Castelnuovo Scrivia, Tortona)	22 (Castelnuovo Scrivia, Tortona, Novi Ligure, Cassano Spinola, Pozzolo F.ro, Moline dei Torti, Castellazzo B.da)
ASL AT	10	1	0	0
ASL BI	16	0	0	0
ASL CN1	10	0	0	0
ASL CN2	9	0	0	0
ASL NO	42	2	0	1 (Dormelletto)
ASL TO1	8	0	0	0
ASL TO3	54	0	0	0
ASL TO4	37	0	0	0
ASL TO5	42	0	0	0
ASL VC	20	0	0	0
ASL VCO	20	1	0	0
TOT	415	50	3	23

Nell'ambito dei monitoraggi di acque sotterranee, **Arpa monitora attraverso campagne semestrali circa 200 punti di prelievo in falda profonda che coincidono con fonti di attingimento di acque grezze dei gestori idropotabili**. Tali dati sono particolarmente utili per orientare la ricerca dei PFAS nelle acque potabili.

In aggiunta al territorio alessandrino, che si conferma il maggiormente interessato dalle contaminazioni delle acque sia superficiali che sotterranee, si aggiungono i territori di Torino, Novara solo per le superficiali. Per questi è di fondamentale importanza la verifica della vulnerabilità delle aree di approvvigionamento, valutando le aree maggiormente impattate sulla base dei riscontri dei gestori e degli esiti delle analisi sulle acque superficiali e sotterranee interessate dai punti di attingimento di acque grezze dei gestori idropotabili, come riportato in sintesi in tabella 12.

TABELLA 11
DATI ACQUE SUPERFICIALI 2025 – PFAS SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	131	22,5%
AT	57	5,1%

BI	68	6,6%
CN	30	1,8%
NO	115	16,8%
TO	129	14,5%
VC	57	6,9%
VCO	21	0,2%

TABELLA 12
DATI ACQUE SOTTERRANEE* 2025 – PFAS SUDDIVISI PER PROVINCIA

PROVINCIA	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)	PERCENTUALE CAMPIONI POSITIVI (almeno 1 parametro > LOQ)
AL	6	6 (Bosco Marengo, Predosa)	100%
AT	0	0	0%
BI	2	0	0%
CN	8	1 (Villafalletto)	12,5%
NO	2	0	0%
TO	12	0	0%
VC	2	0	0%
TOT	32	7	

***Sono stati considerati solo i punti di prelievo effettuati nel 2025 che sono noti come punti di attingimento di acque grezze dei gestori idropotabili**

Nell'analisi dei dati ambientali e della valutazione del rischio dei punti di captazione ad uso idropotabile è necessario prestare particolare attenzione alla profondità di attingimento e all'eventuale prossimità con corpi idrici non direttamente coinvolti nella filiera idropotabile che però possono interagire con la falda considerata. In particolare, è emerso che le fonti di captazione a scopo idropotabile non sono riferite unicamente a falde profonde e, pertanto, possono presentare un livello di contaminazione differente. Le informazioni specifiche fornite dai gestori, oltre alle verifiche che gli stessi effettuano in autocontrollo rappresentano senz'altro una fonte di dati indispensabile per valutare il rischio e indirizzare correttamente le priorità di indagine.

Infine, si sottolinea che le analisi eseguite da Arpa sui PFAS e antiparassitari afferiscono alle medesime linee analitiche presso il laboratorio di Grugliasco; è dunque importante un'adeguata valutazione e programmazione dei flussi di campioni nell'anno, in termini di numero, frequenza e tempistiche di prelievo al fine di permettere una efficiente gestione delle analisi e dei tempi di risposta da parte del laboratorio.

2.4 NUOVI PARAMETRI

Il D.lgs 18/23 e s.m.i. dispone all'art.24 il rispetto dei limiti di parametro dal 12 gennaio 2026, per i seguenti parametri di cui all'allegato I, Parte B:

- bisfenolo-A
- clorato
- acidi aloacetici
- microcistina-LR
- somma di PFAS

- somma di 4 PFAS
- uranio

Rispetto ai nuovi controlli previsti a partire da gennaio 2026 si riportano di seguito alcune considerazioni.

❖ BISFENOLO-A

Arpa Piemonte non dispone di dati circa la presenza di tale sostanza in nessuna matrice ambientale, dal momento che non viene normalmente introdotta nell'ambiente se non attraverso il rilascio da materiali plastici, tubature, manufatti industriali ed attualmente viene ricercata solo nei materiali a contatto con alimenti.

Si potrà prevedere per il 2026 un primo monitoraggio di screening diffuso sul territorio al fine di valutarne l'eventuale presenza. Si propone di concentrare gli eventuali campioni in sessioni di prelievamento stagionali diffuse sul territorio (**GIU_NOV**).

❖ CLORATO

Analogamente ai cloriti, i clorati possono formarsi in funzione dei trattamenti di disinfezione utilizzati ed in particolare in caso di utilizzo di diossido di cloro come specificato in allegato I, Parte B del D.lgs18/23. In tal caso si applica per entrambi il limite già in vigore di 0,7mg/l, diversamente il limite scende a 0,25 mg/l da gennaio 2026.

I laboratori di Arpa Piemonte sono in grado di effettuare in routine i due parametri. Riguardo alla valutazione di conformità rispetto ai due limiti introdotti da gennaio 2026, si rimanda ad approfondimenti con i gestori idropotabili circa la tipologia di trattamenti effettuati nei vari punti della rete. **Nei casi in cui non sia chiaro o non sia definibile in via esclusiva il tipo di trattamento, Arpa non emetterà valutazione di conformità per tali parametri se il valore determinato analiticamente è compreso tra 0,25 mg/l e 0,7 mg/l.**

❖ ACIDI ALOACETICI (HAAs)

Per tale parametro, inteso come somma di cinque sostanze (acido monocloro-, dicloro-, e tricloro-acetico, acido mono- e dibromo-acetico) la legge prevede che sia misurato **esclusivamente se per la disinfezione delle acque destinate al consumo umano si utilizzano metodi di disinfezione suscettibili di generare acidi aloacetici.**

Si ritiene pertanto che la ricerca di HAAs, in assenza di dati pregressi, debba avvenire successivamente ad un approfondimento con i gestori idropotabili circa la tipologia di trattamenti effettuati in grado di generarli.

Si propone quindi di prevedere un programma di controllo nella seconda metà dell'anno in punti specifici delle reti, a seguito della consultazione dei gestori e dell'acquisizione di tutte le informazioni necessarie alla definizione dei punti ove sia pertinente la ricerca, ivi compresi i dati analitici eventualmente resi disponibili dai gestori stessi.

❖ MICROCISTINA-LR

In ALL1, parte B, il Decreto 18/23 indica che questo parametro debba essere misurato **esclusivamente in caso di potenziali fioriture algali** (crescita massiva di cellule cianobatteriche o potenziale formazione di efflorescenze) nell'acqua da destinare a consumo umano, secondo i criteri definiti nelle Linee guida per la gestione del rischio cianobatteri in acque destinate a consumo umano (Rapporti ISTISAN 11/35).

Arpa Piemonte è in grado di effettuare tale determinazione presso il laboratorio di Novara limitatamente alle acque prelevate ai punti di erogazione poiché il metodo non consente una risposta adeguata agli standard di legge per acque non ancora trattate (es superficiali da potabilizzare).

Anche per questo parametro l'indicazione è di effettuare preliminarmente tutti gli approfondimenti necessari a valutarne l'effettiva necessità. Si propone in ogni caso di concentrare gli eventuali campioni in sessioni di prelievo stagionali (**GIU_NOV**)

❖ **SOMMA DI PFAS E SOMMA DI 4 PFAS**

Arpa Piemonte già dallo scorso anno è in grado di determinare con limiti di quantificazione adeguati tali sommatorie eseguite rispettivamente su 30 molecole (D.lgs 18/23, ALL III, parte B, punto 3) e 4 molecole particolarmente rilevanti per la salute sulla base del pronunciamento dell'EFSA (**PFOA, PFOS, PFNA, PFHxS**).

❖ **URANIO**

Arpa Piemonte effettua il controllo della radioattività nelle acque destinate al consumo umano così come disciplinato dal D.lgs n. 28 del 15 febbraio 2016, che recepisce la Direttiva 2013/51/Euratom.

Tra gli anni 2018 e 2024 Arpa Piemonte ha effettuato, su circa 1000 punti di prelievo di acque destinate al consumo umano, più di 2000 analisi di attività alfa e beta totale e circa 150 analisi di uranio disponibili sul Geoportale di Arpa Piemonte⁴.

Le misure di uranio già effettuate ai fini del Decreto sulla radioattività possono essere utilizzate anche ai fini del D.lgs. 18/2023 effettuando le opportune conversioni tra le diverse unità di misura per mezzo dell'attività specifica (ossia l'attività in Bq posseduta da 1 grammo di uno specifico elemento).

I risultati della conversione dei dati di attività dell'uranio in concentrazione dell'elemento per il quale il D.lgs 18/23 fissa un limite a 30microgrammi/l sono riportati in apposita relazione allegata e qui riassunti.

Solo in un numero molti limitato di campioni si sono riscontrati valori quantificabili di uranio (156 su 2044) ed in nessuno i valori superano il limite di 30microgrammi/l. I valori più elevati si collocano tra 10 e 17 microgrammi/l e sono stati registrati nelle seguenti località: Trecate (NO), Chiusa San Michele (TO), Masera (VCO), Foppiano (VCO).

In generale si può quindi affermare che **il rischio di raggiungere o superare il livello di parametro di 30 µg/l è molto basso e che i dati che Arpa annualmente raccoglie ai fini del monitoraggio della radioattività possono essere utilizzati per la valutazione della presenza di Uranio ai sensi del D.lgs 18/23.**

Arpa Piemonte è comunque in grado di far fronte ad eventuali ulteriori analisi su specifiche richieste e si rimanda alla relazione tecnica allegata per i dettagli dei monitoraggi in corso.

⁴ [Geoportale Arpa Piemonte](#)

3. ACQUE SUPERFICIALI DA POTABILIZZARE – codice ARPA D1.30

Sulle acque superficiali da potabilizzare negli anni non emergono particolari criticità.

TABELLA 13

ANALISI SUPERFICIALI DA POTABILIZZARE - DATI PER ANNO

	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI NON CONFORMI (almeno 1 parametro > limite)
ANNO 2022	220	0
ANNO 2023	178	0
ANNO 2024	178	0
ANNO 2025	227	0

In riferimento alle classi di composti ricercati maggiormente significativi, non si evidenzia la presenza di antiparassitari, organo alogenati e di IPA nei campioni analizzati. Per quanto riguarda Glifosate, se ne riscontra la presenza in 5 campioni in concentrazioni <0.2 microgrammi/lit. Anche per i PFAS, ricercati in 11 campioni, non si sono riscontrate positività.

4. ACQUE MINERALI - codice ARPA D1.02

Per valutare l'efficacia dei protocolli sino ad ora applicati sui campioni di acque minerali, è stata aggiornata l'elaborazione dei risultati dal 2021 al 2025.

In nessun caso sono stati riscontrati valori superiori ai limiti di quantificazione

TABELLA 14

ANALISI ACQUE MINERALI - DATI PER ANNO

	N° CAMPIONI	N° CAMPIONI NON CONFORMI (almeno 1 parametro > limite)
ANNO 2021	343	0
ANNO 2022	287	0
ANNO 2023	113	0
ANNO 2024	449	0
ANNO 2025	449	1

Visti i risultati, si confermano le considerazioni già riportate nei precedenti documenti, ovvero di prevedere una razionalizzazione/riduzione del numero di campioni e dei protocolli analitici da richiedere a seconda della tipologia di prelievo.

5. MOCA - codice ARPA D1.14

Nell'ambito del Piano Regionale MOCA 2023-2027 sono previste i seguenti campionamenti e relative determinazioni.

MOCA	Determinazioni analitiche	Numero minimo campioni /Anno	Normativa specifica applicabile
Ceramica	Migrazione Specifica di Cd Migrazione Specifica di Pb	20	D. M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007
Acciaio Inox	Migrazione Specifica di Cr Migrazione Specifica di Ni Migrazione Specifica di Mn Migrazione Globale	20	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
Plastica	Migrazione Globale	30	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione Specifica di Formaldeide		
	Migrazione Specifica di Ammine aromatiche primarie		
	Migrazione Specifica di melammina		
Vetro	Migrazione Specifica di Metalli (Reg. (UE) n. 10/11 e s.m.i.)	6	D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
	Migrazione Globale		
Moca in plastica contenenti bambù	Migrazione Specifica di melammina	4	Reg. (UE) n. 10/2011 e s.m.i.
	Migrazione Specifica di formaldeide		
	Identificazione/presenza bambù (Spettroscopia infrarossa)		
TOTALE CAMPIONI		80	

La seguente tabella riporta in sintesi i risultati dal 2021 al 2025

TABELLA 15

ANNO	N° CAMPIONI MOCA (incluse Unità Campionarie)	TIPOLOGIA MOCA ANALIZZATO	NON CONFORMITA' (NC)	%NC sul totale dei campioni
2021	134	Acciaio Plastica Carta e Cartone Vetro Ceramica	MOCA Acciaio: Migrazione specifica di Cromo e Nichel oltre i limiti di legge	4%
2022	138	Acciaio Plastica Carta e Cartone Vetro Ceramica	Campione MOCA Acciaio: Migrazione specifica di Cromo, Nichel e migrazione globale oltre i limiti di legge	2.5%
2023	80	Acciaio Plastica Vetro Ceramica	Nessuna NC	0%
2024	87	Acciaio Plastica Vetro	Nessuna NC	0%

		Ceramica Carta (PT)		
2025	74	Acciaio Plastica Vetro Ceramica Carta	Nessuna NC	0%

Relativamente alle prestazioni analitiche, Arpa Piemonte esegue attualmente le seguenti prove:

TABELLA 16

TIPOLOGIA MOCA	DETERMINAZIONI ANALITICHE RICHIESTE	Prove accreditate eseguite da Arpa	Prove NON accreditate eseguite da Arpa	Prove eseguite da altri laboratori
Ceramica	Migrazione specifica di cadmio	X		
	Migrazione specifica di piombo	X		
Acciaio inox	Migrazione globale	X		
	Migrazione specifica di manganese	X		
	Migrazione specifica di cromo trivalente	X		
	Migrazione specifica di nichel	X		
Plastica	Migrazione globale	X		
	Migrazione specifica di formaldeide	X		
	Migrazione specifica di ammine aromatiche primarie			X (accreditate)
	Migrazione specifica di melammina			X (accreditate)
	Migrazione specifica di metalli		X	
Vetro	Migrazione globale	X		
	Migrazione specifica di piombo			
Plastica contenete bambù	Migrazione specifica di melammina			X (accreditate)
	Migrazione specifica di formaldeide		X	
	Identificazione presenza bambù con spettroscopia infrarossa			X (non accreditate)

Per quanto riguarda materiali ed articoli a base di **plastica** destinati a venire in contatto con gli alimenti, il laboratorio Arpa di Grugliasco è accreditato per le prove indicate in tabella.

A quelle citate si aggiungono ulteriori determinazioni eseguite da Arpa come prove accreditate:

- Migrazione specifica di **piombo su carta e cartone**;
- Migrazione specifica di **2-2-bis(4-idrossifenil)propano (Bisfenolo A) (BPA)** su materiali ed articoli a base di **plastica**

Relativamente alle restanti migrazioni specifiche non effettuate, Arpa si appoggia alla rete dei laboratori SNPA o, in alternativa, ad altri laboratori pubblici accreditati ai sensi dell'art12, commi 1 e 3 della Legge 132/2016.

Si evidenzia che la normativa per i materiali plastici a contatto con gli alimenti e le Linee Guida dei laboratori nazionali e comunitari di riferimento, prevedono una verifica delle materie prime e dei processi produttivi. Tutti i soggetti coinvolti nella filiera di produzione e utilizzo dei materiali devono assicurare una valutazione adeguata della conformità dei materiali alla normativa vigente in termini di:

- materiali utilizzati come materie prime (ad esempio melammina)

- additivi (compresi i coloranti) utilizzati per la produzione e/o la trasformazione
- possibili contaminanti indesiderati

Fatta eccezione per i contaminanti, quali i metalli pesanti, che a parte alcuni casi specifici tecnologicamente consolidati, non rientrano tra le materie espressamente previste nelle miscele, la normativa indica una lista positiva delle sostanze, compresi gli additivi, che possono essere utilizzate nella produzione di MOCA e per le stesse prevede specifiche restrizioni di migrazione effettiva negli alimenti e quindi nei simulanti alimentari utilizzate per le verifiche di conformità effettuate in laboratorio. La scelta delle determinazioni da effettuare sui singoli prodotti deve essere effettuata sulla base della conoscenza dei materiali costituenti gli articoli da verificare, in considerazione dell'utilizzo previsto. Risulta strategico reperire in fase di prelievo la documentazione necessaria per permettere di indirizzare correttamente le analisi. Da un punto di vista tecnologico, infatti, a meno di evidenza emerse dai controlli a livello comunitario, risulterebbe inutilmente oneroso cercare componenti specifici di alcuni polimeri in materiali costituiti da molecole completamente differenti (ad esempio cercare la melammina in oggetti in polipropilene oppure ammine aromatiche in polietilene incolore).

Diversamente, lo screening su contaminanti metallici e/o additivi di uso diffuso, quale la formaldeide, può rappresentare uno strumento di approfondimento utile a un incremento di conoscenza per consolidare la valutazione dei rischi nell'utilizzo delle diverse tipologie di materiali.

6. FORMULATI - codice ARPA D1.17

Il campionamento per analisi formulati nel 2025 sulla base dei programmi delle ASL dei territori è stato il seguente:

ALLEGATO 1: DETTAGLIO CAMPIONI ED ELENCO PARAMETRI						
Numerazione ARPA PIEMONTE dei formulati 2025	data campionamento	N° verbale	ASL riferimento	N° aliquote	NOTE	PRINCIPIO ATTIVO
1 (25FD02537)	28/03/2025	41/FL	CN2	5	KESTREL INSETTICIDA	ACETAMIPRID
3 (25FD05175)	09/06/2025	1000/2025	AT	5	MERPAN 80 WG	CAPTANO
5 (-)	16/07/2025	09/2025/MI	TO5	5	CYTHRIN 50 EC	CIPERMETRINA
7 (25FD07429)	01/08/2025	01/17/BM-SE	CN1	5	DEMETRINA 25 EC	DELTAMETRINA
8 (25FD07602)	06/08/2025	01/17/BM-SE	CN1	5	ACTLET F	FOLPET
10	25/10/2025	51/AF/25	TO3	5	MERPAN 80 WDG	CAPTANO PURO 80%
11	09/10/2025	109102506	TO4	5	DECA	DELTAMETRINA PURA
12	25/09/2025	209102510	TO4	5	ACTIVUS ME	PENDIMENTALIN
13	31/10/2025	114/ST/25	TO3	5	POLECI	DELTAMETRINA
14	26/06/2025	1107/2025	AT	5	MOST MICRO	PENDIMENTALIN

Per le analisi di formulati, considerata la peculiarità delle analisi ed il numero esiguo di campioni, già da diversi anni Arpa Piemonte si appoggia alla rete dei laboratori SNPA e, nello specifico, ai laboratori di Arpa Emilia-Romagna e Arpa Veneto ai sensi dell'art12, comma 1 della Legge 132/2016.

La sintesi dei risultati dal 2021 al 2025 è riportata di seguito. Non si evidenziano non conformità sui campioni prelevati

TABELLA 17

ANNO	N° CAMPIONI Prodotti Fitosanitari	%NC sul totale dei campioni	TIPOLOGIA
2021	14	0%	9 con principio attivo organico
			5 con principio attivo inorganico (base rame)
2022	7	0%	10 con principio attivo organico
			1 con principio attivo inorganico (base rame)
2023	15	0%	14 con principio attivo organico
			1 con principio attivo inorganico (base rame)
2024	12	0%	10 con principio attivo organico
			2 con principio attivo inorganico (base rame)
2025	14	0%	10 con principio attivo organico
			4 con principio attivo inorganico (base rame)

7. SINTESI della PROPOSTA di ATTIVITA' di ARPA - anno 2026

Riguardo all'attività di supporto analitico per le analisi su matrici sanitarie nell'ambito PRISA ed al fine di una valutazione dei rischi finalizzata anche alla definizione delle numerosità campionarie, riportiamo di seguito una sintesi delle proposte di Arpa con riferimento ai criteri di individuazione dei punti e dei set analitici.

Per quanto riguarda in particolare la definizione dei programmi di controllo sulle **acque potabili** si ritiene utile un approccio condiviso basato su:

- 1) Analisi degli esiti analitici sullo storico dei controlli**
- 2) Utilizzo dei dati di monitoraggio ambientale di Arpa su acque superficiali e sotterranee** per particolari parametri che verosimilmente possono entrare nella filiera idropotabile unicamente dalle captazioni come valutazione indiretta delle fonti di pressione e degli impatti sui punti di approvvigionamento
- 3) Approfondimento sulla base delle informazioni fornite dai gestori per quanto concerne i parametri entrati in vigore dal 2026**

A tal fine si ritiene necessario avviare un processo di **condivisione e omogeneizzazione delle anagrafiche dei punti di monitoraggio e controllo di Arpa e ASL** al fine di poter in futuro effettuare delle valutazioni più approfondite e puntuali sui vari territori in funzione delle specifiche criticità.

Di seguito la sintesi della proposta per tipologia di prova per l'anno 2026.

Codice ARPA D1.01 - Fornitura di servizi di prova su acque destinate al consumo umano

DETERMINAZIONI SPECIFICHE

IDROCARBURI POLICICLICI AROMATICI IPA	
Criticità sulla base dello storico	Assenti
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ nuovi pozzi ove valutato significativo ▪ motivato sospetto di contaminazione ▪ presenza di IPA su acque superficiali da potabilizzare
Set analitico	Vedi allegato
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali e sotterranee
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Riduzione del numero di campioni a seguito degli esiti negativi delle analisi riscontrati negli ultimi anni

ANTIPARASSITARI	
Criticità sulla base dello storico	<p>Riscontri di positività (almeno 1 parametro > LOQ) su 6 molecole:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ atrazina, ▪ desetilatrazina, ▪ terbutilazina, ▪ desetilterbutilazina, ▪ bentazone, ▪ 2,6-diclorobenzamide <p>Non conformità concentrate su alcune zone (VC, NO, BI)</p>
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ punti di captazione ▪ punti storicamente contaminati ▪ presenza su acque superficiali e sotterranee
Set analitico	Vedi allegato
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali e sotterranee
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Valutare la riduzione nei territori per i quali si sono riscontrati esiti negativi delle analisi riscontrati negli ultimi anni

GLIFOSATO	
Criticità sulla base dello storico	Parametro non determinato
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ su acque superficiali da potabilizzare ▪ zone interessate da pressioni agricole ▪ nelle stagioni di utilizzo (maggio-agosto)
Set analitico	Glifosato e AMPA (prodotto di degradazione)
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali e sotterranee
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Valutare l'inserimento del parametro vista la presenza nei corpi idrici

METOLACHLOR -ESA	
Criticità sulla base dello storico	Parametro non determinato
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ su acque superficiali da potabilizzare ▪ zone interessate da pressioni agricole ▪ nelle stagioni di utilizzo (maggio-agosto)
Set analitico	METOLACHLOR -ESA
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali e sotterranee per metolachlor (molecola madre)

Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Valutare l'inserimento del parametro vista la presenza nei corpi idrici della molecola madre
---	--

PFAS	
Criticità sulla base dello storico	Presenti in prevalenza sul territorio della Provincia di Alessandria
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ sulla base dello storico dei dati ▪ sulla base degli esiti sui punti di prelievo in falda profonda corrispondenti ai punti di attingimento di acque grezze dei gestori idropotabili ▪ sulla base degli approfondimenti circa le pressioni e gli impianti forniti dai Dipartimenti territoriali di Arpa
Set analitico	Vedi allegato
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali e sotterranee
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	/

URANIO	
Criticità sulla base dello storico	Nessuna criticità emersa sulla base dei dati di misura di radioattività ai sensi del D.lgs n. 28 del 15 febbraio 2016
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Risulta sufficiente il programma già in essere di monitoraggio della radioattività ai sensi del D.lgs n. 28 del 15 febbraio 2016 al quale verrà associato il dato in concentrazione di Uranio oltre a quello di attività degli isotopi radioattivi
Dati ambientali utilizzabili	//
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Da non inserire visto il monitoraggio già in atto ai sensi del d.lgs. 28/2016

BISFENOLO-A	
Criticità sulla base dello storico	Nessun dato disponibile
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Programma di screening conoscitivo diffuso su tutto il territorio
Dati ambientali utilizzabili	Nessun dato disponibile
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Da inserire per un monitoraggio di screening.

MICROCISTINE-LR	
Criticità sulla base dello storico	Nessun dato disponibile
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Programma di screening conoscitivo diffuso su tutto il territorio
Dati ambientali utilizzabili	//
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Da inserire con due campagne stagionali

ACIDI ALOACETICI	
Criticità sulla base dello storico	Nessun dato disponibile
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Programma di screening conoscitivo solo a valle di approfondimenti con i gestori
Dati ambientali utilizzabili	Nessun dato disponibile
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Da inserire per un monitoraggio di screening solo a valle di approfondimenti con i gestori

Codice ARPA D1.30 - Fornitura di servizi di prova su acque superficiali da potabilizzare

ANALISI SU ACQUE SUPERFICIALI DA POTABILIZZARE	
Criticità sulla base dello storico	Assenti
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Come da programma
Set analitico	Vedi allegato
Dati ambientali utilizzabili	Dati monitoraggio regionale acque superficiali
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Valutare la riduzione a seguito degli esiti negativi delle analisi riscontrati negli ultimi anni

Codice ARPA D1.02 - Fornitura di servizi di prova su acque minerali

ANALISI SU ACQUE MINERALI	
Criticità sulla base dello storico	Assenti
Criteri per la definizione dei piani/punti di campionamento	Come definito dal Prisa
Set analitico	Vedi allegato
Dati ambientali utilizzabili	n.d.
Proposte di variazione rispetto all'anno precedente	Valutare la riduzione a seguito degli esiti negativi delle analisi riscontrati negli ultimi anni

Codice ARPA D1.14 - Fornitura di servizi di prova su materiali a contatto con alimenti

ANALISI SU MOCA	
Criticità sulla base dello storico	Limitate
Criteri per la definizione dei campioni	come da Piano Regionale MOCA 2023 – 2027
Set analitico	come da Piano Regionale MOCA 2023 – 2027

Codice ARPA D1.17 - Fornitura di servizi di prova su prodotti fitosanitari

ANALISI SU FORMULATI	
Criticità sulla base dello storico	Assenti
Criteri per la definizione dei campioni	Come definito dal Prisa
Set analitico	Come definito dal Prisa

ALLEGATI

I. PROTOCOLLI ANALITICI

IPA

Benzo[b]fluorantene
Benzo[k]fluorantene
Benzo[g,h,i]perilene
Indeno[1,2,3-cd]pirene
Benzo[a]pirene
IPAtotali

ANTIPARASSITARI

Protocollo unico di base

Antiparassitari totali
Alaclor
Atrazina
Boscalid
Bupirimate
Desetilatrazina
Desetilterbutilazina
Dimetenamide
Esazinone
Fluopicolide
Metalaxil
Metolaclor
Oxadiazon
Penconazolo
Pendimetalin
Propiconazolo
Simazina
Terbutilazina
2,6-Diclorobenzamide
Acido 4-cloro-2-metilfenossiacetico (MCPA)
Azoxistrobina
Bensulfuron-metile
Bentazone
Cicloxidim
Clomazone
Imazamox
Quinclorac
Tiobencarb
Triciclazolo

2,4-D

Imidacloprid

Nicosulfuron

Protocollo per le acque superficiali da potabilizzare

Antiparassitari totale

Alaclor

Atrazina

Boscalid

Bupirimate

Desetilatrazina

Desetilterbutilazina

Dimetenamide

Esazinone

Fluopicolide

Metalaxil

Metolaclor

Oxadiazon

Penconazolo

Pendimetalin

Propiconazolo

Simazina

Terbutilazina

2,6-diclorobenzamide

Acido4-Cloro-2-metilfenossiacetico(MCPA)

Azoxistrobina

Bensulfuronmetile

Bentazone

Cicloxidim

Clomazone

Imazamox

Quinlorac

Tiobencarb

Triciclazolo

2,4-D

Imidacloprid

Nicosulfuron

I seguenti Parametri specifici, in ragione dei riscontri negativi degli ultimi anni, andranno richiesti specificamente sul verbale

Parathion

HCH gamma (lindano)

Dieldrin

DDX

Protocollo per le acque minerali

Alaclor
Atrazina
Boscalid
Bupirimate
Desetilatrazina
Desetilterbutilazina
Dimetenamide
Esazinone
Fluopicolide
Metalaxil
Metolaclor
Oxadiazon
Penconazolo
Pendimetalin
Propiconazolo
Simazina
Terbutilazina
2,6-diclorobenzamide
Bentazone
Clomazone
Nicosulfuron
Tiobencarb
Triciclazolo
2,4-D
Azoxistrobina
Bensulfuronmetile
Cicloxidim
Imazamox
Imidacloprid
Quinclorac
Acido 4-Cloro-2-metilfenossiacetico (MCPA)

Parametri specifici che, in ragione dei riscontri negativi degli ultimi 5 anni, andranno richiesti specificamente sul verbale

Aldrin
Dieldrin
Eptacloro
Eptacloro epossido
PCB

Protocollo formulati

Acetamiprid

Amisulbrom

Benalaxil-M

Bupirimate

Captano

Cyflufenamid

Cymoxanil

Cypermethrin

Cyprodinil

Deltametrina

Difenoconazolo

Dithianon

Dodina

Etofenprox

Etofumesate

Fenmedifam

Fenpirazamina (scadenza commercio 15/07/2025)

Fluazifop-P-butile

Fluopyram

Folpet

Fostiazato

Isofetamid

Metalaxil-M

Metconazolo

Metribuzin (scadenza commercio 24/05/2025)

Metsulfuron metile

Bentazone

Paclobutrazol

Penconazolo

Pendimetalin

Penthioyprad

Piridate

Pirimicarb

Protioconazolo

Pyraclostrobin

Pyridaben

Pyriproxyfen

Tebuconazolo

Tebufenozide

Teflutrin

Terbutilazina

Tetraconazolo

Tribenuron
Trifloxystrobin

SOLVENTI ALOGENATI

1,1,1-tricloroetano (metilcloroformio)
1,1-dicloroetano
1,1-dicloroetilene
1,2-dicloroetano
1,2-dicloroetilene (cis)
1,2-dicloropropano
Bromodichlorometano
Cloroetilene (Cloruro di vinile)
Dibromoclorometano
Tetraclorometano
Tribromometano (Bromofornio)
Triclorometano (Cloroformio)
Tricloroetilene (TCE)
Tetracloroetilene (PCE)
Somma TCE + PCE
Trialometanitotali

PFAS

Tabella 5 - Protocollo unico per tutte le acque

PFAS prioritari (Regolatori UE)

Acido perfluorooottanoico (PFOA)
Acido perfluorooottansolfonico (PFOS)
Acido perfluoroesansolfonico (PFHxS)
Acido perfluoro-n-nonanoico (PFNA)
Somma dei 4 PFAS

Altri PFAS acidi carbossilici (PFCA)

Acido perfluorobutanoico (PFBA)
Acido perfluoropentanoico (PFPeA)
Acido perfluoroesanoico (PFHxA)
Acido perfluoro-n-eptanoico (PFHpA)
Acido perfluoro-n-decanoico (PFDA)
Acido perfluoro-n-undecanoico (PFUdA)
Acido perfluoro-n-dodecanoico (PFDoA)
Acido perfluoro-n-tridecanoico (PFTrDA)

Altri PFAS acidi solfonici (PFSA)

Acido perfluorobutansolfonico (PFBS)
Acido perfluoropentansolfonico (PFPeS)
Acido perfluoroeptansolfonico (PFHpS)

Acido perfluorononansolfonico (PFNS)
 Acido perfluoro1decansolfonico (PFDS)
 Acido perfluoro-n-undecanesolfonico (PFUdS)
 Acido perfluoro-n-dodecansolfonico (PFDoS)
 Acido perfluoro-n-tridecansolfonico (PFTTrDS)

Somma globale

Somma di PFAS

Nuove generazioni

cC6O4 (CAS 1190931-27-1)
 HFPO-DA (Acido perfluoro-2-propossipropanoico)
 ADONA
 6:2 FTSA
 MFS – Telomero di 1,1,2,3,3,3-esafluoropropene con clorotrifluoroetene, ossidato e idrolizzato, sale sodico

II. INDICAZIONI PER IL CAMPIONAMENTO E LA COMPILAZIONE DEI VERBALI

Si chiede di precisare la richiesta analitica come segue:

- Antiparassitari
- Glifosate (per acque superficiali da potabilizzare in zone di pressione agricola rilevante)
- Sostanze PFAS
- IPA (specificando motivazione della richiesta)

Richiesta analitica	Materiale contenitore	Volume minimo
Antiparassitari	Vetro chiaro o scuro	100-250 ml per potabili 1000 ml per minerali e superficiali da potabilizzare
Glifosate	Plastica (PP o PE)	50 ml
PFAS	Plastica (PP o PE)	Volume contenitore massimo 50 ml Si richiede di campionare 10 ml di acqua
IPA	Vetro scuro	1 litro
BISFENOLO-A	Vetro chiaro o scuro	250 ml
MICROCISTINE LR	Vetro scuro	> 1 Litro

La richiesta di ulteriori parametri (es DDX) sarà concordata con il laboratorio ARPA e specificata