



BOLLETTINO UFFICIALE

della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

Ordinario n. 17 del 9 Marzo 2011

Vendita e Informazioni

UFFICIO BURA
L'AQUILA
Via Salaria Antica est n° 27
- edificio B2 -
Località S. Antonio - Pile

URP/Bura: Tel. **0862/364211- 364221**- Fax. **0862/364219**
Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it
Servizi online: Tel. **0862/364702 - 364223 - 364222**

dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 13.00 ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

Avviso per gli abbonati

In applicazione della **L.R. n. 51 del 9.12.2010** il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo **dall'1.1.2011** verrà redatto in forma digitale e diffuso gratuitamente in forma telematica, con validità legale. **Gli abbonamenti non dovranno pertanto più essere rinnovati.**

Per tutto il primo semestre 2011, l'invio del Bollettino Ufficiale in versione cartacea sarà assicurato solo alle principali istituzioni.

Il Bollettino Ufficiale viene pubblicato nei giorni di Mercoledì e Venerdì

Articolazione del BURAT

Il BURAT serie “**ORDINARIO**” si articola in due parti:

PARTE PRIMA

- a) Lo Statuto regionale e le leggi di modifica dello Statuto, anche a fini notiziali ai sensi dell'articolo 123 della Costituzione;
- b) le leggi ed i regolamenti regionali e i testi coordinati;
- c) il Piano regionale di sviluppo ed i relativi aggiornamenti, il Documento di Programmazione Economica e Finanziaria nonché tutti gli atti di programmazione degli organi di direzione politica disciplinati dalla normativa regionale in materia di programmazione;
- d) gli atti relativi ai referendum da pubblicarsi in base alle previsioni della normativa in materia;
- e) le sentenze e ordinanze della Corte costituzionale relative a leggi della Regione Abruzzo o a leggi statali o a conflitti di attribuzione coinvolgenti la Regione Abruzzo, nonché le ordinanze di organi giurisdizionali che sollevano questioni di legittimità di leggi della Regione Abruzzo e i ricorsi del Governo contro leggi della Regione Abruzzo;
- f) gli atti degli organi politici e di direzione amministrativa della Regione che determinano l'interpretazione delle norme giuridiche o dettano disposizioni per loro applicazione;
- g) le ordinanze degli organi regionali.

PARTE SECONDA

- a) Le deliberazioni adottate dal Consiglio regionale e non ricomprese fra quelle di cui al comma 2;
- b) gli atti di indirizzo politico del Consiglio regionale;
- c) i decreti del Presidente della Giunta regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- d) i decreti del Presidente del Consiglio regionale concernenti le nomine e gli altri di interesse generale;
- e) i provvedimenti degli organi di direzione amministrativa della Regione aventi carattere organizzativo generale;
- f) gli atti della Giunta regionale e dell'ufficio di Presidenza del Consiglio regionale di interesse generale;
- g) gli atti della Regione e degli enti locali la cui pubblicazione è prevista da leggi e regolamenti statali e regionali;
- h) i bandi e gli avvisi di concorso della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici e i relativi provvedimenti di approvazione;
- i) i bandi e gli avvisi della Regione, degli enti locali e degli altri enti pubblici per l'attribuzione di borse di studio, contributi, sovvenzioni, benefici economici o finanziari e i relativi provvedimenti di approvazione;
- j) i provvedimenti di approvazione delle graduatorie relative ai procedimenti di cui alle lettere h) e i);
- k) gli atti di enti privati e di terzi che ne facciano richiesta conformemente alle previsioni normative dell'ordinamento.

1. Gli atti particolarmente complessi, i bilanci ed i conti consuntivi, sono pubblicati sui BURAT serie “**SPECIALE**”.
2. Gli atti interni all'Amministrazione regionale sono pubblicati sui BURAT serie “**SUPPLEMENTO**”.
3. I singoli fascicoli del BURAT recano un numero progressivo e l'indicazione della data di pubblicazione.

NOTA:

Le determinazioni direttoriali e dirigenziali per le quali non sia espressamente richiesta la pubblicazione integrale sul BURAT, ancorché non aventi rilevanza esterna o che siano meramente esecutive di precedenti determinazioni, **sono pubblicate per estratto** contenente la parte dispositiva, l'indicazione del servizio competente, il numero d'ordine, la data e l'oggetto del provvedimento.

Sul Bollettino Ufficiale sono altresì pubblicati tutti i testi la cui pubblicazione è resa obbligatoria dall'ordinamento nazionale e comunitario, anche se richiesti da privati.

Sommario

Parte I

Leggi, Regolamenti, Atti della Regione e dello Stato

DELIBERAZIONI

- GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE 24.01.2011, n. 27:

ART. 4, COMMA 1 - DPCM 1° APRILE 2008 – “Convalida degli inventari delle attrezzature, arredi e beni strumentali afferenti alle attività sanitarie trasferite dal Ministero della giustizia alla ASL di Avezzano/Sulmona/L’Aquila in dotazione alla Scuola di Formazione e Aggiornamento del Corpo di Polizia Penitenziaria di Sulmona”.Pag. 12

DELIBERAZIONE 31.01.2011, n. 54:

Reg. (CE) n. 1698/05 - Programma di Sviluppo Rurale Abruzzo 2007/2013-Asse 4 (approccio Leader). Esiti Commissione di Valutazione - Approvazione GAL e PSL area Leader “Provincia di Chieti”..... Pag. 13

DECRETI

- COMMISSARIO DELEGATO PER LA RICOSTRUZIONE
PRESIDENTE DELLA REGIONE ABRUZZO

DECRETO 04.02.2011, n. 40:

Documentazione progettuale necessaria per la richiesta di contributo di cui alle Ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3779/2009, 3790/2009, 3881/2010..... Pag. 28

DECRETO 08.02.2011, n. 41:

Conclusione delle attività di valutazione dell’agibilità sismica degli edifici per i comuni non compresi nel co 1 art. 2 D.L. 28 Aprile 2009, n. 39..... Pag. 32

- COMMISSARIO AD ACTA

DECRETO 31.01.2011, n. 01:

Composizione del Comitato di Coordinamento Regionale per l’Accreditamento (C.C.R.A.). Modifiche alle Deliberazioni del Commissario ad acta n. 53/09 del 21.07.2009 e n. 39/10 del 07.07.2010..... Pag. 33

- PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

DECRETO 07.02.2011, n. 10:

Sostituzione componente del Comitato “Premio Internazionale Ignazio Silone”. Nomina

Giuseppe Tagliente..... Pag. 35

DETERMINAZIONI

Direttoriali

- DIREZIONE POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO, FORMAZIONE ED ISTRUZIONE, POLITICHE SOCIALI

DETERMINAZIONE 27.01.2011, n. DL/4:

L.R. 13 marzo 1999, n. 68 recante “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”. Istituzione Nucleo per la gestione del fondo di cui all’art. 4 della L.R. 18.4.2001, n. 14. Pag. 35

Dirigenziali

- DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE, CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/19:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Pace Patrizia residente in C.DA Colle Cavaliere, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell’anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/200 del 20/10/2010. Pag. 37

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/20:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Di Francesco Enio residente in C.DA. Colleserra, 29, del Comune di Serramonacesca (PE) Liquidazione dell’anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/283 del 23/11/2010. Pag. 38

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/21:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: D'Amico Franco residente in C.DA. Remartello, 5, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell’anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/60 del 31/08/2010. Pag. 38

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/22:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Carota Luigi residente in C.DA. Remartello, 48, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell’anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/289 del 23/11/2010. Pag. 39

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/23:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1

"Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Russo Luca residente in C.DA. Sablanico, 45, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/50 del 31/08/2010. Pag. 39

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/24:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Carota Palmiro residente in C.DA. Remartello, 25, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/236 del 09/11/2010. Pag. 40

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/25:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Società Agriciola Cilli Mario e D'Ignazio Sofia - Soc. Semplice residente in C.DA. Teto, 12, del Comune di Penne (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/59 del 31/08/2010. Pag. 41

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/26:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Santucci Vezio residente in Via S. Michele Arcangelo, 7, del Comune di Civitella Casanova (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/76 del 08/09/2010. Pag. 41

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/27:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Soc. Agricola Ciarcelluti Massimo e Antonio S.S. residente in C.DA. Cancelli, 1, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/168 del 14/10/2010. Pag. 42

- DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE, CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/284:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750319265 del 30/06/2010 DITTA: DI FRANCESCO ROLANDO nato il 18/06/1950 in Comune di VALLE CASTELLANA Prov. TE residente in Via CASE BELLOZZI Comune di TORRICELLA SICURA Prov. TE Codice fiscale DFRRND50H18L597E part. IVA 00442070678 Opere: Acquisto macchine ed attrezzatura. Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 42

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/285:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1

"Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750310447 del 30/06/2010 DITTA: DI ASCANIO GAETANO nato il 20/01/1981 in Comune di NERETO Prov. TE residente in Via PALOMBARE, 10 Comune di SANT'OMERO Prov. TE Codice fiscale DSGGNT18A20F870P part. IVA 01414990679 Opere: Acquisto di macchine ed attrezzatura Concessione contributo in conto capitale. Pag. 43

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/286:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750314241 del 30/06/2010 DITTA: DI ANTONIO MARIA nata il 14/08/1954 in Comune di ROCCA S. MARIA Prov. TE residente in Via VILLA FALCHINI Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale DNTMRA54M54H440U part. IVA 00871240677 Opere: Acquisto attrezzatura e realizzazione impianto fotovoltaico Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 44

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/287:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750320461 del 30/06/2010 DITTA: ANGELINI PIERO nato il 11/02/1970 in Comune di SANT'OMERO Prov. TE residente in Via AMERICO VESPUCCI Comune di NERETO Prov. TE Codice fiscale NGLPRI70B11I348N part. IVA 00864270673 Opere: Acquisto macchine ed attrezzature Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 45

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/288:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750323457 del 30/06/2010 DITTA: BARBONE GIUSEPPE FRANCO nato il 14/07/1951 in Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH residente in Via ALENTO, 21 Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH Codice fiscale BRBGPP51L14D763Y part. IVA 014784710692 Opere: Acquisto macchine ed attrezzatura Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 46

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/289:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750311783 del 30/06/2009 DITTA: FLARA' MONICA nata il 02/10/1972 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via C.DA VILLA RUZZI Comune di CASTEL CASTAGNA Prov. TE Codice fiscale FLRMNC72R42L103Q part. IVA 01423380672 Opere: Ristrutturazione fabbricato rurale da destinare ad attività di trasformazione e vendita prodotti agricoli. Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 46

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/290:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1

"Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750301792 del 30/06/2009 DITTA: MASCAMBRUNI GIUSEPPE nato il 08/1/1959 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via FORCHETTA, 15 Comune di MOSCIANO S.A Prov. TE Codice fiscale MSCGPP59A08L103V part. IVA 00727610677 Opere: Realizzazione investimenti strutturali Concessione contributo in conto capitale. Pag. 47

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/291:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750308748 del 30/06/2009 DITTA: MILOTTI MARIA nata il 23/05/1957 in Comune di VALLE CASTELLANA Prov. TE residente in Via G. DE PANICIS-S.NICOLO' T. Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale MLTMRA57E63597Z part. IVA 01589020674 Opere: Investimenti fondiario, investimenti strutturali, acquisto macchine ed attrezzature Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 48

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/292:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750324364 del 30/06/2009 DITTA: PULSONI MALVINA nata il 08/09/1957 in Comune di TORICELLA SICURA Prov. TE residente in Via ALTOVIA Comune di CORTINO Prov. TE Codice fiscale PLSMVN57P48L295P part. IVA 00583590674 Opere: Investimenti di miglioramento fondiario, acquisto macchine ed attrezzature Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 49

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/293:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750321568 del 30/06/2009 DITTA: ROSATI ROBERTO nato il 08/03/1969 in Comune di S.OMERO Prov. TE residente in Via COLLE TROIA, 94 Comune di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale RSTRRT69C0813480 part. IVA 01043480670 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE, REALIZZAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 50

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/294:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750313367 del 07.07.2009 DITTA: SCARPONE ALESSIO nato il 26/08/1963 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via C.DA SCAPRIANO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale SCRLSS63M26L103E part. IVA 861840676 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale. Pag. 50

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/295:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1

"Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750293882 del 19/06/2010 DITTA/Ragione Sociale SOC.AGR. EREDI MANCINI VINCENZO Part. IVA n. 00855000675 Indirizzo: C.so San Giorgio, 78 Cap. 65100 Comune TERAMO Legale rappresentante: MANCINI PATRIZIA nato a ASCOLI PICENO il 19/06/1955 C.F. N. MNCPRZ55H59A462J Residente in via C.SO SAN GIORGIO, 78 Comune di TERAMO Opere: ACQUISTO MACCCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale. Pag. 51

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/296:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750298097 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale: SOC.AGR.AGRIPU' di BUCCI A.& C. snc Part. IVA n. 01619860677 Indirizzo: F.ne S.Maria Comune CASTEL CASTAGNA Legale rappresentante: BUCCI AURELIO nato a CASTEL CASTAGNA il 06/08/1965 C.F. N. BCCRLA65E06C040C Residente in via S.MARIA Comune di CASTEL CASTAGNA Opere: Realizzazione rimessa attrezzi e sistemazione area esterna Concessione contributo in conto capitale. Pag. 52

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/297:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750315693 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale SOC.AGR.DI GIANDOMENICO ALEANDRO E PAOLO Part. IVA n. 00923450670 Indirizzo: PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune TERAMO Legale rappresentante: DI GIANDOMENICO ALEANDRO nato a TERAMO il 10/06/1967 C.F. N. DGNLDR67H10L103X Residente in via C.DA PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune di TERAMO Opere: REALIZZAZIONE STRUTTURE, FIENILE E RIMESSA ATTREZZI, ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE. Concessione contributo in conto capitale. Pag. 53

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/298:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750313748 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale SOC. AGR. IL GOCIO DI BUONASPEME BARBARA & C SAS Part. IVA n. 01678170679 Indirizzo: VIA MALASPINA - FRAZIONE PONZANO Comune CIVITELLA DEL TRONTO Legale rappresentante: BUONASPEME BARBARA nato a SAN BENEDETTO DEL TRONTO il 12/12/1971 C.F. N. BNSBBR71T52H769G Residente in via TRIESTE, 14 Comune di MARTINSICURO Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale. Pag. 54

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/299:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750322301 del 30/06/2009 DITTA: TITI GABRIELE nato il 12/05/1930 in Comune di BELLANTE Prov. TE residente in Via C.TROIA, 70 Comune

di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale TTIGRL30E12A746F part. IVA 00276540671
Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale. Pag. 55

DETERMINAZIONE 29.12.2010, n. DH25/337:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750304887 del 30/06/2009 DITTA: ZECHINI DANIELE nato il 16/09/1965 in Comune di SVIZZERA Prov. residente in Via POGGIO S. VITTORINO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale ZCHDNL65P16Z133U part. IVA 01424320677 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURA Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 55

DETERMINAZIONE 31.01.2011, n. DH25/31:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750306924 del 29/06/2010 DITTA: SOCIETA' AGRICOLA VILLA BILLA DI YLENIA LUZII E C. S.A.S. Ragione Sociale S.A.S. Part. IVA n. 01709990673 Indirizzo: F.NE VILLA PENNA BASSA Cap. 64020 Comune BELLANTE Legale rappresentante: LUZII YLENIA nato a ZURIGO (SVIZZERA) il 20/12/1978 C.F. N. LZUYLN78T60Z133L Residente in via DUCA DEGLI ABRUZZI, 3 Comune di ALBA ADRIATICA Opere: Realizzazione Rimessa attrezzi. Acquisto attrezzatura. Acquisto autocarro. Concessione contributo in conto capitale..... Pag. 56

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH25/32:

Reg. (CE) n. 1257/99, art. 8 P.S.R. 2000/2006 Regione Abruzzo. Misura "B" "Insediamento giovani agricoltori" – D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Ditta D'Egidio Mario nato a Teramo il 04/12/1695 ed ivi residente in fraz.ne Rapino. Riconoscimento "Causa di forza maggiore" per disimpegno obblighi assunti. Pag. 58

- DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE, CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE, DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/39:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee, strada in brecciato, piazzale e tettoia – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cepagatti (PE) - Ditta DI GIOVANNI Raffaele. Pag. 60

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/40:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta SANTEDICOLA Irene. Pag. 60

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/41:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee e frutteto – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta PALOM-

- BARO Antonio. Pag. 61**
- DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/42:
L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo e voltura concessione precaria di suolo tratturale per uso di seminativo arborato – Tratturo Centurelle – Montesecco in Comune di San Valentino In A.C. - Ditta CECCOMANCINI Salvatore. Pag. 62
- DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/43:
L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo e Rinnovo e Voltura concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee, oliveto e strada di accesso – Tratturo L’Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta DI DOMIZIO Gino. Pag. 63
- DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE
SERVIZIO SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
- DETERMINAZIONE 31.01.2011, n. DG21/11:
Modifica al Piano di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali PNAA 2009 – 2011 della Regione Abruzzo. Pag. 63
- DIREZIONE RIFORME ISTITUZIONALI - ENTI LOCALI - BILANCIO
 ATTIVITA' SPORTIVE
SERVIZIO BILANCIO
- DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DB8/8:
Reiscrizione in bilancio di fondi perenti vincolati eliminati dal conto dei residui. Pag. 287
- DETERMINAZIONE 03.02.2011, n. DB8/9:
Reiscrizione in bilancio di fondi perenti regionali in conto capitale..... Pag. 290
- DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO
SERVIZIO RISORSE DEL TERRITORIO
- DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DI8/8:
Cava di sabbia in località “Valle Cupa” – Comuni di Giuliano Teatino e Ari (CH) Ditta Eurocostruzioni s.r.l. con sede in Vacri (CH) Autorizzazione apertura..... Pag. 292

Parte II

Avvisi, Concorsi, Inserzioni

- CITTÀ DI MANOPPELLO (PE)
Deliberazione del Consiglio Comunale n. 62 del 15.12.2010 avente ad oggetto: “Approvazione definitiva Programma Complesso ad iniziativa privata – Ditta “TEAM 2000 S.r.l.”.Pag. 293
- COMUNE DI CHIETI (CH)
Avviso relativo alla Deliberazione di Consiglio Comunale 23 agosto 2010, n. 61..... Pag. 293
- COMUNE DI TORTORETO (TE)
Autorizzazione apertura cava di ghiaia in località Fondovalle Salinello alla ditta GGN

- SCAVI SrL..... Pag. 294
- **AUTORITA' DI BACINO INTERREGIONALE DEI FIUMI TRIGNO, BIFERNO E MINORI, SACCIONE E FORTORE**
 - Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 140 Oggetto: D.P.R. 20 agosto 2001 n. 383 e D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 – Disciplina sulle spese in economia relativa a forniture di beni e servizi – Determinazioni. Pag. 296
 - Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 143 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia - articoli 5 e 9 – Progetti di Piano Stralcio per l’Assetto Idrogeologico (PAI) - Attività consultiva dell’Autorità di Bacino – Direttiva. Pag. 298
 - Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 144 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia - Linee guida in merito alla documentazione tecnica da allegare alle richieste di parere sulle concessioni di derivazione e utilizzazione di acque superficiali e sotterranee. Pag. 300
 - Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 145 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia: art. 6, comma 6. – Rideterminazione del gettone di presenza spettante ai componenti il Comitato Tecnico... Pag. 315
 - **ABRUZZO DUE ENERGIE ALTERNATIVE SRL (PE)**
 - Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,990 MWp, sito nel Comune di Collecervino (PE). Pag. 316
 - **ABRUZZO TRE ENERGIE ALTERNATIVE SRL (PE)**
 - Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,999 MWp, sito nel Comune di Catignano (PE). Pag. 316
 - **ABRUZZO UNO ENERGIE ALTERNATIVE SRL (PE)**
 - Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,990 MWp, sito nel Comune di Collecervino (PE). Pag. 317
 - **CONSORZIO PER LO SVILUPPO INDUSTRIALE DI SULMONA (AQ)**
 - Avviso relativo all’avvio di procedimento amministrativo..... Pag. 317

PARTE I

**LEGGI, REGOLAMENTI, ATTI
DELLA REGIONE E DELLO STATO****DELIBERAZIONI DELLA
GIUNTA REGIONALE**

GIUNTA REGIONALE

Omissis

DELIBERAZIONE 24.01.2011, n. 27:

ART. 4, COMMA 1 - DPCM 1° APRILE 2008 – “Convalida degli inventari delle attrezzature, arredi e beni strumentali afferenti alle attività sanitarie trasferite dal Ministero della giustizia alla ASL di Avezzano/Sulmona/L’Aquila in dotazione alla Scuola di Formazione e Aggiornamento del Corpo di Polizia Penitenziaria di Sulmona”.

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 502 e successive modificazioni, recante norme sul “Riordino della disciplina sanitaria, a norme dell’articolo 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421;

Visto il decreto legislativo 22 giugno 1999, n. 230, recante norme per il riordino della medicina penitenziaria, a norma dell’articolo 5 della legge 30 novembre 1998, n. 419;

Vista la legge 24 dicembre 2007 n. 244, recante “Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge finanziaria 2008)” e in particolare l’articolo 2, comma 283, secondo cui, al fine di dare completa attuazione al riordino della medicina penitenziaria di cui al citato decreto legislativo n. 230 del 1999, con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri, sono definiti le modalità e i criteri per il trasferimento dal Dipartimento dell’amministrazione penitenziaria e dal Dipartimento della giustizia minorile al Servizio sanitario nazionale delle funzioni relative alla sanità penitenziaria;

Considerato che in attuazione della succitata

normativa è stato emanato in data 01/04/08 apposito dpcm avente per oggetto “modalità e criteri per il trasferimento al servizio sanitario nazionale delle funzioni sanitarie, dei rapporti di lavoro, delle risorse finanziarie e delle attrezzature e beni strumentali in materia di sanità penitenziaria” pubblicato sulla g.u. N. 126 del 30 maggio 2008;

Dato atto che il suddetto decreto disciplina le modalità, i criteri e le procedure per il trasferimento al Servizio sanitario nazionale delle funzioni sanitarie, delle risorse finanziarie, dei rapporti di lavoro, delle attrezzature, arredi e beni strumentali relativi alla sanità penitenziaria, demandando alle Regioni l’espletamento delle funzioni trasferite;

Considerato che l’art. 4, comma 1, del DPCM 1° aprile 2008 prevede che le attrezzature, gli arredi, i beni strumentali afferenti alle attività sanitarie di proprietà del Dipartimento dell’amministrazione penitenziaria e del Dipartimento della giustizia minorile del Ministero della giustizia, così come elencati in apposito inventario redatto dal Ministero della giustizia e trasmesso alle singole regioni e da esse convalidato con apposito atto formale, vengono trasferiti, in base alle competenze territoriali, alle Aziende sanitarie locali, con la sottoscrizione di un verbale di consegna;

Considerato altresì, che con propria deliberazione n. 544/08 la Giunta regionale ha recepito il DPCM 1° aprile 2008 ed ha fatto obbligo alle Aziende Sanitarie Locali di prendere in carico le attrezzature, gli arredi, i beni strumentali afferenti alle attività sanitarie di proprietà del Ministero della giustizia, così come elencati in apposito inventario trasmesso dalla Regione;

Vista la Deliberazione G.R. n. 767 del 21 dicembre 2009 con la quale sono stati convalidati gli inventari delle attrezzature, arredi e beni strumentali trasferiti dal Ministero della Giustizia a ciascuna ASL tramite i verbali di sopralluogo effettuati dal Servizio Investimenti Strutturali e Tecnologici della Direzione Politiche della Salute con i rappresentanti delle ASL e dell’Amministrazione Penitenziaria degli Istituti Penitenziari;

Considerato che il sopra citato Servizio In-

vestimenti Strutturali e Tecnologici della Direzione Politiche della Salute con successiva nota n. RA/232739 del 02.12.2010, ha trasmesso ulteriore verbale relativo al sopralluogo effettuato dal citato Servizio congiuntamente con i rappresentanti incaricati della ASL di Avezzano/Sulmona/L'Aquila e dell'Amministrazione Penitenziaria presso l'ambulatorio medico della Scuola di Formazione e Aggiornamento del Corpo di Polizia Penitenziaria di Sulmona, inerente la verifica degli inventario delle attrezzature, arredi e beni strumentali (allegato "A").

Ritenuto di convalidare l'inventario delle attrezzature, arredi e beni strumentali afferenti alle attività sanitarie, collocati nell'ambulatorio medico della Scuola di Formazione e Aggiornamento del Corpo di Polizia Penitenziaria di Sulmona, così come elencati nell'allegato verbale sottoscritto dalle parti interessate;

Vista la L. R. 77/99 e successive modifiche ed integrazioni;

Dato atto della regolarità tecnico-amministrativa della presente proposta di deliberazione nonché della conformità alla legislazione vigente, attestata dalla firma del Direttore regionale della Direzione Politiche della Salute;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa, che si intendono integralmente trascritte ed approvate,

DI CONVALIDARE l'inventario delle attrezzature, arredi e beni strumentali afferenti alle attività sanitarie trasferite dal Ministero della giustizia alla ASL di Avezzano/Sulmona/L'Aquila, collocati nell'ambulatorio medico della Scuola di Formazione e Aggiornamento del Corpo di Polizia Penitenziaria di Sulmona, così come elencati nell'allegato verbale (allegato "A").

DI PUBBLICARE il presente provvedimento, senza allegato, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

GIUNTA REGIONALE

Omissis

DELIBERAZIONE 31.01.2011, n. 54:

Reg. (CE) n. 1698/05 - Programma di Sviluppo Rurale Abruzzo 2007/2013-Asse 4 (approccio Leader). Esiti Commissione di Valutazione - Approvazione GAL e PSL area Leader "Provincia di Chieti".

LA GIUNTA REGIONALE

Visto il Reg. (CE) n. 1698/05 del Consiglio, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR), con particolare riferimento agli articoli da 61 a 64;

Visto il Reg. (CE) n. 1974/06 della Commissione, recante disposizioni di applicazione del Reg. (CE) n. 1689/05 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR);

Vista la propria deliberazione n. 253 del 26/03/2008 con la quale si è approvato il Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 Abruzzo (PSR), approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2008)701 del 15 novembre 2008;

Vista la propria deliberazione n. 787 del 21 dicembre 2009, con la quale si prende atto della Decisione della Commissione Europea C(2009) 1034 del 17/12/2009 che approva la revisione del PSR di cui al punto precedente;

Visto il PSR 2007/2013 Abruzzo che all'Asse 4 prevede la procedura per l'attivazione dell'approccio Leader;

Viste le proprie deliberazioni n. 36 del 01/02/2010, relativa all'approvazione del bando pubblico per la selezione dei GAL e dei PSL pubblicato sul *BURA* n. 8 Ordinario del 10/02/2010, e n. 261 del 06/04/2010, con la quale sono state approvate alcune specificazioni al bando di cui sopra ed è stato prorogato il termine per la presentazione delle domande, in attuazione dell'ASSE 4 di cui sopra;

Considerato che il suddetto bando, al punto 2 "Territori eleggibili", individua le seguenti n. 5 aree Leader:

- L'Aquila 1;
- L'Aquila 2;

- Provincia di Chieti;
- Provincia di Teramo;
- Provincia di Pescara;

Preso atto delle determinazioni direttoriali n. DH/38/2010 del 08/03/2010 e n. DH/48/2010 del 26/03/2010 con le quali è stata istituita la Commissione per la Commissione di valutazione dei GAL e PSL presentati ai sensi del citato bando pubblico;

Dato atto che la Giunta Regionale con deliberazione n. 539 del 12.7.2010 ha concesso la proroga alla Commissione di valutazione dei PSL presentati, con riferimento alla richiesta del 18.6.2010 con cui il Presidente della suddetta Commissione ha chiesto la proroga del periodo utile per completare i propri lavori al 10.8.2010, avuto riguardo alla rappresentata complessità della materia che richiede una attenzione particolare e un lavoro di dettaglio che, tradotti in termini temporali, non poteva essere esplicato in tempi rapidi;

Dato atto che il Presidente della Commissione di Valutazione, con nota del 10.8.2010 e successiva integrazione del 08/09/2010, ha rimesso alla Direzione la Relazione istruttoria dei lavori, completa di allegati, verbali e schede di verifica e valutazione;

Evidenziati i compiti di istruttoria e valutazione assegnati alla Commissione di Valutazione, con richiamo alla DGR 787 del 21.12.2009, alla DGR n. 36 del 01.02.2010, alla DGR n. 261 del 6.4.2010, avuto riguardo alla natura di organo straordinario costituito in possesso delle necessarie cognizioni tecniche;

Richiamata la nota della Autorità di Gestione di data 25.11.2010, prot. n. RA227403;

Acquisita la Relazione Istruttoria (allegato 1) rimessa dalla suddetta Commissione e acquisite in particolare le graduatorie provinciali quali risultanze dei lavori della stessa, da cui risulta ammissibile, per l'area Leader "Provincia di Chieti", il GAL "Maiella Verde" con il punteggio di 136/144 e il GAL "Terre Teatine" con il punteggio di 126/144, per le motivazioni istruttorie e finali esplicitate dalla stessa Commissione di valutazione;

Ritenuto pertanto opportuno approvare provvisoriamente, per l'area Leader "Provincia di Chieti", il PSL presentato dal citato GAL "Maiella Verde" con sede in Via Frentana n. 50 – 66043 Casoli (CH), agli atti della Direzione Regionale Politiche Agricole e di Sviluppo Rurale, Forestale, Caccia e Pesca, Emigrazione, Servizio Sviluppo Rurale Integrato, Approccio Leader, Valutazione e Controllo, come da Relazione finale della Commissione di Valutazione;

Considerato, tuttavia, che le condizioni del PSR vigente hanno subito delle variazioni rispetto a quelle presenti al momento della presentazione della domanda da parte del citato GAL "Maiella Verde", con particolare riferimento alle risorse assegnate alle singole misure, alla applicazione dell'Health Check e al recepimento della modulazione della PAC;

Ritenuto, pertanto, opportuno;

- dare mandato alla Direzione Politiche Agricole e di Sviluppo Rurale, Forestale, Caccia e Pesca, Emigrazione di provvedere, d'intesa con il GAL di cui sopra, alla rimodulazione del PSL approvato e del relativo Piano Finanziario in funzione del PSR vigente;
- rimandare a successivi specifici atti della stessa Direzione Politiche Agricole e di Sviluppo Rurale, Forestale, Caccia e Pesca, Emigrazione l'approvazione definitiva del PSL rimodulato del GAL "Maiella Verde";

Dato atto che il Direttore Regionale e il Dirigente del Servizio Sviluppo Rurale Integrato, Approccio Leader, Valutazione e Controllo hanno attestato la regolarità tecnica e la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 77/99;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

DELIBERA

per le motivazioni espresse in narrativa, che si intendono qui integralmente richiamate:

1. di approvare provvisoriamente, per l'area Leader "Provincia di Chieti", il PSL presentato dal GAL "Maiella Verde" con sede in Via Frentana n. 50 – 66043 Casoli (CH), agli atti della Direzione Regionale Politiche A-

- gricole e di Sviluppo Rurale, Forestale, Caccia e Pesca, Emigrazione, Servizio Sviluppo Rurale Integrato, Approccio Leader, Valutazione e Controllo, come da Relazione Istruttoria della Commissione di Valutazione (allegato 1);
2. di considerare parte integrante e sostanziale del presente provvedimento l'allegato 1, costituito dalla acquisita Relazione Istruttoria debitamente sottoscritta della Commissione di Valutazione dei Piani di Sviluppo Locale (PSL) e composto da n. 12 facciate;
 3. di dare mandato alla Direzione Politiche Agricole e di Sviluppo Rurale, Forestale,

Caccia e Pesca, Emigrazione di provvedere, d'intesa con il GAL di cui sopra, alla rimodulazione del PSL e del relativo Piano Finanziario in funzione del PSR vigente;

4. di rimandare a successivi specifici atti della stessa Direzione Politiche Agricole l'approvazione definitiva del PSL del GAL "Maiella Verde" rimodulato;
5. di pubblicare il presente provvedimento sul *BURA*.

Segue allegato

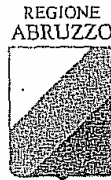
Documento composto da n. 12 fasciate,
 ALLEGATO come parte integrante alla del-
 berazione n. 56 del **31 GEN. 2011**

IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA

(Dot. Matteo Gariani)

(Firma)

Per copia conforme all'originale
 composta da n° 12 fasciate
Fuceler



REGIONE ABRUZZO

COMMISSIONE DI VALUTAZIONE
 DEI PIANI DI SVILUPPO LOCALE (PSL)

Relazione Istruttoria

Con Determina Direttoriale DH/38/2010 del **08.03.2010**, integrata con successiva Determina Direttoriale DH/48/2010 del **26.03.2010**, è stata istituita la Commissione per la valutazione dei Piani di Sviluppo Locale (PSL) presentati da parte dei Gruppi di Azione Locale (GAL), ai sensi del bando pubblico pubblicato sul BURA ordinario n. 8 del **10.02.2010** in esecuzione delle Delibera GR n. 36 del **01.02.2010**, come integrato dalla Delibera GR n. 261 del **06.04.2010** pubblicata sul BURA ordinario n. 7 del **09.04.2010**.

La Commissione si è insediata in data **29.03.2010** (verbale n. 1) presso i locali della Giunta Regionale, in Viale Bovio 425, e, successivamente, nei medesimi locali, si è riunita nelle giornate del **07/21 aprile**, **05/12/18/27/28 maggio**, **07/11/16/18/21/28/30 giugno**, **07/13/19/20 (doppia seduta) /26/27 (doppia seduta) luglio**, **5/6 agosto**, per l'istruttoria dei PSL.

A conclusione di tali sedute sono stati redatti n. **25 verbali**, che si allegano, quale parte integrante, alla presente relazione.

La Commissione nel corso delle prime sedute (**29 marzo**, **7 e 21 aprile 2010**), e prima della scadenza di presentazione dei PSL, prendeva visione del bando affrontando lunghe riflessioni sul contenuto del medesimo che si sono concentrate sulla constatazione della estrema complessità dello stesso, con particolare riferimento ad:



BIF

- Criteri di ammissibilità, e cause di esclusione;
- Ambiti territoriali ammissibili;
- Identificazione di criteri oggettivi ai fini valutativi.

Jm

La Commissione ha inoltre preso atto delle "domande/risposte" prodotte dalla Direzione Regionale Politiche Agricole.

S

Nel corso di questa fase dei propri lavori la Commissione prendeva atto (verbale n. 2) che con Delibera GR n. 261 del 06.04.2010 pubblicata sul BURA n. 7 straordinario del 09.04.2010, la GR ha integrato e parzialmente modificato il bando pubblico e, contestualmente prorogato i termini utili per la presentazione dei PSL da parte dei GAL.

PE

La Commissione pertanto, avendo concordato sulla opportunità di definire elementi oggettivi di valutazione mediante la predisposizione, lì dove fosse possibile, di una griglia di valutazione, produceva, constatata la difficoltà di realizzare un vera e propria griglia, alcuni elaborati di sintesi, predisposti dal Presidente, da intendersi quale documenti interpretativi del bando ad ausilio della attività di valutazione medesima (verbale n. 3) cui attenersi nel corso dei propri lavori, necessari all'omogeneo processo valutativo al fine di assicurare la perfetta *par condicio* tra i concorrenti (Allegati n. 1 e 2).

A

In data 05.05.2010 la Commissione prendeva in carico i plichi relativi alle proposte del PSL, nel numero di 9, pervenute alla Direzione Politiche Agricole e trasmessi alla Commissione con nota prot. RA 82124 del 03.05.2010 (All. n. 3).

In tale data, la Commissione determinava all'unanimità di **procedere**, quale metodologia di valutazione, **alla apertura ed all'esame delle singole proposte, separatamente, secondo l'ordine cronologico di invio** ed a conservare tutti i plichi pervenuti all'interno della cassaforte sita al 4° piano c/o la Direzione Turismo.

Conseguentemente la Commissione provvedeva alla apertura del plico presentato dal Consorzio "Leader Teramano" (verbale n. 4) avviandone l'esame.

In data 12 maggio 2010 la Commissione proseguiva nell'esame della documentazione presentata dal Consorzio "Leader Teramano" (verbale n. 5).

In data 18 maggio 2010 il Presidente, constatata l'assenza di n. 3 componenti della Commissione aggiornava a data da definirsi la riunione della medesima (verbale n. 6).

In data 27 maggio 2010 la Commissione, nel proseguire l'esame della documentazione di cui sopra, rilevava alcune criticità nella interpretazione del bando, riferite alla genericità dei



“*Criteri di Valutazione/Selezione*” e dei relativi punteggi della scheda annessa al bando medesimo (punto 10).

Tale scheda infatti, in ordine ad alcuni aspetti progettuali, in realtà esponeva potenzialmente alla **medesima valutazione** elaborati, in ipotesi fortemente differenziati, consentendo pertanto di equiparare mere dichiarazioni a contenuti progettuali definiti nel dettaglio.

E ciò sia pur in presenza formale dei requisiti richiesti e della conseguente necessità di attribuzione del punteggio previsto (si veda a titolo esemplificativo il criterio c.2 “*Trasferibilità delle azioni nel tempo*” per il quale è possibile sia affermare *sic et simpliciter* come l’azione prevista “*è trasferibile*” e sia esplicitare nel dettaglio analitico un progetto di trasferibilità della azione medesima).

La Commissione (verbale n. 7) dopo ampia discussione sul merito, e verificato che il bando non consente espressamente l’attribuzione graduata dei punteggi (es: da 0 a 4), si determinava di adottare quale criterio valutativo **l’attribuzione del punteggio previsto dal bando anche in presenza della mera dichiarazione formale del rispetto del requisito**, riservandosi nella ipotesi di parità di punteggio complessivo acquisito da PSL concorrenti, di procedere ad una analitica valutazione sulla base dei seguenti criteri:

- qualità e grado di raggiungimento degli obiettivi;
- entità delle risorse previste dalle singole azioni;
- impatto atteso come dichiarato dalle singole azioni proposte.

Nelle successive sedute del **28 maggio e del 7 giugno 2010** la Commissione proseguiva l’esame degli elaborati (verbali nn. 8 e 9).

In data **11 giugno 2010** la Commissione concludeva la valutazione del PSL presentato dal Consorzio “*Leader Teramano*” attribuendo il punteggio di **136/144** (verbale n. 10).

Sempre in data **11 giugno 2010** la Commissione procedeva alla apertura del plico successivo in ordine cronologico di invio, presentato dalla Soc. Cons. a r.l. “*Gran Teramo*” avviandone l’esame.

La Commissione in data **16 giugno** proseguiva nell’esame della documentazione prodotta e, in tale seduta, con riferimento ai criteri d1 e d2 del punto 10 “*Criteri di valutazione*”, ravvisava una contraddizione interna al bando consentendo la possibilità di attribuzione di medesimi punteggi sia a realtà attuali (es: nomine già effettuate o preesistenti) che ad eventi futuri (es: dichiarazione di nomine da effettuarsi in rispondenza ai criteri previsti dal bando) laddove al punto 3 “*Beneficiari*” dispone che “*i Gal dovranno dotarsi di una struttura*”



organizzativa...” e successivamente al punto 10 d1 e d2 prevede, viceversa, l’attribuzione di uno specifico punteggio al medesimo requisito, con ciò intendendo a nomine già avvenute (e quindi con una analitica valutazione dei cv presentati).

Tale contraddizione è evidenziata anche dalla nota a conclusione del punto 10 con la quale il bando prevede che *“nella gestione del PSL e del partenariato la selezione del personale... dovrà tener conto dei principi di trasparenza...”*.

Pertanto la Commissione, a seguito di ampia discussione ed in coerenza con quanto già stabilito in sede di documento a supporto della valutazione di cui all’allegato 1, si determinava nell’attribuzione, quale metodologia valutativa, del punteggio massimo anche sulla base della dichiarazione di nomina da effettuarsi nel rispetto dei requisiti.

Nel caso in esame si attribuisce il punteggio sulla base della dichiarazione di cui a pag. 343 del PSL e di quanto contenuto all’Appendice 3 degli allegati al PSL (ovvero della espressa dichiarazione che si provvederà alla individuazione delle figure richieste), e della corrispondenza di esse con il punteggio previsto nei criteri d1 e d2 del bando.

Conseguentemente si **prescrive** al Servizio Competente della Direzione Politiche Agricole/ Autorità di Gestione la **verifica** del rispetto della suddetta dichiarazione e **si attribuisce** il punteggio complessivo di **141/144** con **riserva** di revisione dello stesso, a mezzo di decurtazione del punteggio previsto dai criteri d1 e d2 nel caso di mancata corrispondenza dei requisiti richiesti (verbale n. 11).

In data **18 giugno 2010** la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio *“Abruzzo Italico Alto Sangro”* ed iniziava l’esame della documentazione (verbale n. 12).

In data **21 giugno 2010** la Commissione proseguiva la valutazione e, con riferimento all’esame dei requisiti di cui al punto c2 *“Trasferibilità nel tempo”*, non rinvenendo nel PSL alcun riferimento se non in termini assolutamente generici, riteneva di non poter attribuire il relativo punteggio, coerentemente con la metodologia valutativa già adottata (assenza anche di mera dichiarazione formale) in data **27 maggio 2010** (verbale n. 7).

Concluso l’esame il punteggio complessivo che si attribuisce è di **138/144** (verbale n. 13).

Nella medesima data (**21 giugno 2010**) la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio a r.l. *“Le Antiche Terre d’Abruzzo”* ed iniziava l’esame della documentazione (verbale n. 13).



B A F

Nel merito della valutazione la Commissione riscontrava una apparente contraddizione tra quanto dichiarato nel PSL, relativamente alla composizione del partenariato, e quanto contenuto nella documentazione allegata al PSL stesso.

Nella seduta del **28 giugno 2010** veniva approfondita la questione, anche sulla base di ricerche giurisprudenziali effettuate nelle more, e veniva rinviata la decisione sul punto in considerazione della necessità della presenza di tutti i membri della Commissione (verbale n. 14), al fine di assumere una decisione condivisa.

Nella seduta del **30 giugno**, prima di proseguire nella valutazione del punto in sospeso, la Commissione prendeva atto del ricorso presentato al TAR Abruzzo – Pescara dal Gal “Maiella Verde” avverso il “Parco Nazionale della Maiella”, trasmesso con nota della Direzione Politiche Agricole prot. RA 123345 del **29.06.2010** (All. n. 4).

La Commissione inoltre prendeva atto della conseguente Ordinanza TAR Abruzzo – Pescara n. 136/2010 trasmessa con nota della Direzione Politiche Agricole prot. RA 123467 del **29.06.2010**, con la quale veniva accolta la domanda incidentale di sospensione della Delibera n. 4 del “Parco Nazionale della Maiella” (All. n. 5).

Successivamente nella medesima seduta - sulla scorta di considerazioni sopravvenute a seguito di approfondimenti relativi alla interpretazione del bando, da parte di un componente e su sollecitazione di quest'ultimo -, veniva sollevato il quesito circa la possibilità di rivedere decisioni già assunte dalla Commissione.

La Commissione, dopo ampia e approfondita discussione, pur ribadendo le estreme difficoltà interpretative del bando, contraddittorio in alcuni suoi aspetti (come ampiamente rilevato nel corso delle sedute precedenti) si determinava alla unanimità di non sottoporre a revisione decisioni già assunte.

E ciò perché ogni decisione assunta, ed in particolare quelle relative a problematiche interpretative, in coerenza con la metodologia adottata (apertura ed esame dei plichi secondo l'ordine cronologico di invio), è derivata da determinazioni approfondite della Commissione sulle questioni sollevate, assunte alla unanimità (verbale n. 15).

Nella seduta del **07 luglio 2010** (verbale n. 16) la Commissione prendeva atto della nota RA 128666 del **06.07.2010**, con la quale la Direzione Politiche Agricole trasmetteva copia della richiesta di accesso agli atti avanzata dal Consorzio “Leader Teramano”; dopo approfondita



discussione, si determinava nel differire l'accesso agli atti richiesti al momento della conclusione dell'iter istruttorio (All. n. 6 e 7).

In data **13 luglio 2010** la Commissione riprendeva l'esame della documentazione, relativa al PSL presentato dal Consorzio "*Le Antiche Terre d'Abruzzo*", dalla questione rimasta in sospenso riguardante la composizione del partenariato.

La Commissione, dopo ampia discussione, si determinava nell'ammettere il PSL con **riserva**, condizionata alla integrazione della documentazione allegata alla domanda di partecipazione, con la seguente motivazione: "*evidente contrasto tra la documentazione allegata alla domanda (atto costitutivo) e la dichiarazione riguardante la compagine societaria attuale, corrispondente a quella richiesta dal bando nelle percentuali ivi specificate*", e di richiedere pertanto l'integrazione documentale (Allegato n. 7)

Nella medesima seduta, proseguendo pertanto l'esame del PSL, la Commissione rilevava al punto a2 "*partecipazione al Gal di Enti Parco Nazionali*" la previsione da parte della società della partecipazione del "*Parco Nazionale del Pollino*" con territorio fuori dalla Regione Abruzzo.

La Commissione, dopo ampia ed approfondita riflessione, prendeva atto di quanto riportato nelle risposte ai quesiti di cui alla **DGR n. 187 del 15.03.2010** pubblicata sul BURA ordinario n. 20 del 31.03.2010, relativamente al punto considerato, facendo proprie le considerazioni ivi esposte e, pertanto, non procedeva alla attribuzione dei punti relativi (verbale n. 17).

In data **19 luglio**, nel proseguire nella valutazione del PSL, relativamente alla composizione del partenariato, la Commissione rilevava la presenza nel Consorzio della "*Università degli Studi della Tuscia*", con sede fuori dalla Regione Abruzzo.

La Commissione, dopo ampia ed approfondita riflessione, prendeva atto di quanto riportato nelle risposte ai quesiti di cui alla **DGR n. 187 del 15.03.2010** pubblicata sul BURA ordinario n. 20 del 31.03.2010, relativamente al punto considerato, facendo proprie le considerazioni ivi esposte e, pertanto, procedeva alla attribuzione dei punti relativi (verbale n. 18).

Nel merito della valutazione dei criteri di cui al punto 10 d1 e d2, la Commissione si determinava nell'attribuzione del punteggio massimo sulla base delle dichiarazioni di cui al verbale di Assemblea Ordinaria del **07.04.2010** e della corrispondenza di esse con il punteggio massimo previsto nei criteri d1 e d2 del bando, in coerenza con quanto precedentemente assunto quale metodo valutativo sul punto, a tutela del principio della *par condicio* tra i partecipanti e della non disparità di trattamento (verbale n. 11 del **16 giugno 2010**).



blf

Ugualmente, pertanto, si **prescrive** al Servizio Competente della Direzione Politiche Agricole/Autorità di Gestione la **verifica** del rispetto delle dichiarazioni contenute nel citato verbale e si attribuisce il punteggio complessivo di **136/144** con **riserva** di revisione dello stesso, a mezzo di decurtazione del punteggio previsto dai criteri d1 e d2 nel caso di non corrispondenza dei requisiti richiesti, e con ulteriore **riserva** relativa alla verifica della documentazione integrativa richiesta nella seduta del **13.07.2010** (verbale n. 18).

Qu

Nella seduta del **20 luglio 2010** la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, 'trasmesso dal Consorzio "*Maiella Verde*" ed iniziava l'esame della documentazione (verbale n. 19).

F

Con riferimento ai criteri di cui al punto 10 a2 e a3 la Commissione, nel corso della valutazione, riscontrava da parte del Consorzio la adozione di un erroneo metodo auto valutativo, esposto peraltro a pag. 181 del PSL, secondo il quale il calcolo dei singoli punteggi previsti dal bando (es: a2 "*partecipazione al Gal di almeno 2 organizzazioni di categoria - punti 5*") veniva moltiplicato per il (variabile) numero dei componenti il partenariato (nel caso esposto n. 6 organizzazioni di categoria per punti 5 = punti 30 autoattribuiti).

FE

Tale metodo peraltro, veniva attuato e proposto esclusivamente per il punto 10 a2 e a3 e non in altri casi analoghi quali, a solo titolo esemplificativo, al punto 10 d3.

10

Tale calcolo, infatti, consente di raggiungere il punteggio massimo previsto dal bando sul parametro a) del punto 10 (40 punti) con la presenza anche di uno solo dei 12 requisiti richiesti, a prescindere dal possesso degli altri 11, con ciò addivenendo ad una drastica riduzione del requisito di ampia rappresentatività del partenariato locale posto alla base del bando.

La Commissione pertanto si determinava nell'applicare il calcolo corretto ed utilizzato negli altri casi, attribuendo il punteggio complessivo di **136/144** al Consorzio *de quo* (verbale n. 19)

Nella seduta del **20 luglio 2010** la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio "*Gran Sasso Velino*" ed iniziava l'esame della documentazione.

Nel corso dell'iter valutativo, con riferimento alla analisi della composizione societaria, la Commissione nel prendere atto del contenuto degli allegati n. 4 e 5 e delle dichiarazioni di cui all'allegato n. 6 del PSL a firma del Presidente della società consortile - relative al recesso di alcuni soci del Gal in esame dal Gal "*Marsica*" - accoglieva in prima istanza la composizione



Blf

societaria come proposta, riservandosi le verifiche del caso al momento dell'esame della documentazione contenuta nel plico ancora non aperto e relativo al Consorzio "Marsica", proseguendo pertanto alla attribuzione dei relativi punteggi.

Ad esito della valutazione del PSL la Commissione attribuisce il punteggio finale di 133/144 (verbale n. 20).

Nella seduta del **26 luglio 2010** la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio "Terre Pescaresi" ed iniziava l'esame della documentazione.

La Commissione nel corso dell'esame rilevava che il territorio proposto dal Gal prevede n. 42 Comuni di cui 35 elencati nel bando pubblicato sul BURA n. 8 del **10.02.2010**, ed inoltre i Comuni di Picciano (previsto dalla successiva integrazione del bando pubblicato sul BURA straordinario del **06.04.2010**, in quanto per errore materiale era stato escluso dal bando originario) e di altri sei Comuni (Collecervino, Moscufo, Pianella, Cappelle sul Tavo, Cepagatti ed Elice).

Come anche dichiarato espressamente a pag. 15 del PSL per questi ultimi 7 Comuni, non sono riportati elaborati i dati relativi al "contesto di riferimento" ed utili ai fini della "analisi SWOT" richiesta, ma sono solo riportati gli stessi nelle cartografie tematiche riferite ai diversi aspetti socio economici.

E ciò veniva motivato dal proponente perché dalla pubblicazione delle integrazioni del bando (**09.04.2010**) alla scadenza dei termini per la presentazione (**23.04.2010**) non vi sarebbero stati i tempi tecnici necessari alla integrazione dei dati e delle informazioni relative ai Comuni aggiunti.

La Commissione pertanto si riservava di verificare la possibilità di proseguire nella valutazione del PSL stesso (verbale n. 21).

Nella seduta del **27 luglio** la questione viene ampiamente trattata e la Commissione si determinava di proseguire nella valutazione del PSL ritenendo utili e sufficienti le informazioni in esso contenute riferite ai 35 Comuni, ambito che viene considerato territorio eleggibile.

E ciò perché è comunque prevista la possibilità per altri Comuni di aderire anche successivamente alla approvazione della graduatoria e perché, da una verifica effettuata, si rilevava che le risorse finanziarie considerate nel PSL sono contenute nel limite delle spese ammissibili per l'area considerata (verbale n. 22).

Am
Blf
Blf
Blf
A



blp

Nel merito della valutazione dei criteri di cui al punto 10 d1 e d2, la Commissione si determinava nell'attribuzione del punteggio massimo sulla base delle dichiarazioni di cui al PSL e della corrispondenza di esse con il punteggio massimo previsto nei criteri d1 e d2 del bando, in coerenza con quanto precedentemente assunto quale metodo valutativo sul punto, a tutela del principio della *par condicio* tra i partecipanti e della non disparità di trattamento (verbale n. 11 del **16 giugno 2010**).

Ugualmente ai casi precedenti già esaminati, si **prescrive** al Servizio Competente della Direzione Politiche Agricole/Autorità di Gestione la **verifica** del rispetto delle dichiarazioni contenute nel PSL e si attribuisce il punteggio complessivo di **141/144** con **riserva** di revisione dello stesso, a mezzo di decurtazione del punteggio previsto dai criteri d1 e d2 nel caso di non corrispondenza dei requisiti richiesti (verbale n. 22).

Nella stessa seduta del **27 luglio 2010** la Commissione provvedeva all'esame del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio "*Marsica*".

Avendo riguardo al prescritto esame delle caratteristiche del plico, la Commissione rilevava che lo stesso consiste in un pacco delle "*Poste Italiane*" **privo** delle prescritte firme sui lembi di chiusura (sigilli standard delle Poste Italiane), e **privo** della dicitura "*Regione Abruzzo – PSR 2007/2013 – Asse 4 – bando per la selezione dei GAL e dei PSL*", come richiesto dall'art. 12 del bando "*Presentazione delle domande e procedure*".

La Commissione decideva di procedere comunque all'apertura del pacco al fine di verificare se al suo interno fosse presente il plico del Consorzio con le caratteristiche previste dal bando al citato art. 12 "**Presentazione delle domande e procedure**".

All'apertura del pacco la Commissione verificava la presenza di documenti **non racchiusi in alcun ulteriore plico** avente le caratteristiche richieste di cui sopra.

La Commissione pertanto, dopo ampia discussione, si determinava nel ritenere **non ammissibile** la domanda in violazione del punto 12 del bando, con particolare riferimento alla assenza delle prescritte firme sui lembi di chiusura (sigilli), considerandole necessari ed indispensabili elementi di garanzia della **provenienza del plico** da parte del soggetto proponente, e della garanzia di completezza e **conformità** della documentazione, **così come predisposta dallo stesso**, nonché della **assenza di effrazioni o dispersione di atti da parte di terzi** (verbale n. 22).



BIF

Nella medesima data del **27 luglio 2010** la Commissione provvedeva alla apertura del plico, successivo in ordine cronologico di invio, trasmesso dal Consorzio "Terre Teatine" ed iniziava l'esame della documentazione.

Nel merito la Commissione, relativamente alla presenza del "Parco Nazionale della Maiella", ritiene di non attribuire i relativi punti giusta Ordinanza n. **136/2010 del TAR Abruzzo - sezione di Pescara**, con riserva di attribuzione del punteggio relativo ad esito dello scioglimento della sospensiva concessa (All. n. 5).

Inoltre la Commissione, relativamente al punto **d.1)**, dopo ampia verifica e discussione rileva che, diversamente dalle fattispecie similari esaminate, in questo caso il PSL **non dichiara** che provvederà alla nomina del personale richiesto bensì dichiara di **avere già provveduto alla nomina**.

Pertanto, in coerenza con la metodologia adottata sin dalla seduta del **16 giugno 2010**, non attribuisce alcun punteggio per il Direttore (e non 4) e attribuisce punti 1 (e non 3) al Responsabile Amministrativo in quanto dai curricula in atti, relativi ai soggetti **nominati** dal Consorzio (come da dichiarazione di cui a pag. 325 del PSL) nel caso del Direttore non risultano i requisiti richiesti dal bando ("*esperienza nella gestione di progetti di sviluppo rurale*") per il riconoscimento dei punti presenti in autovalutazione per i medesimi criteri, e nel caso del Responsabile Amministrativo tali requisiti sono posseduti per un periodo inferiore ai 5 anni.

Quanto ai criteri di cui alla lettera **d.2)**, per il Certificatore esterno sono riconosciuti punti 3, come in autovalutazione, per la presenza dei requisiti previsti, mentre per l'Addetto alla Segreteria sono attribuiti punti 1 (e non 2) perché sono stati riconosciuti meno di 5 anni dei requisiti previsti dal bando stesse motivazioni di cui al Responsabile Amministrativo "*esperienza nella gestione di sistemi informativi in materia di monitoraggio e gestione*".

Ad esito della valutazione del PSL la Commissione attribuisce il punteggio finale di **126/144** (verbale n. 23).

In data **5 Agosto 2010** la Commissione prendeva atto della nota n. **59/2010 del 27.07.2010** (All. n. 9) del Gal "Le Antiche Terre d'Abruzzo" di riscontro della richiesta formulata dalla Commissione con nota **10/2010 del 20.07.2010**.

La Commissione pertanto verificava la documentazione integrativa trasmessa, ritenendola idonea allo scioglimento della riserva di cui alla seduta del **13.07.2010**, confermava il punteggio attribuito al Consorzio "Le Antiche Terre d'Abruzzo".



blp

La Commissione, nella medesima seduta, prendeva altresì atto della nota **prot. RA 149939** del **04.08.2010** della Direzione Politiche Agricole di trasmissione della Ordinanza del TAR Abruzzo - Pescara 156/2010 relativa al ricorso GAL "Maiella Verde" c/o "Parco Nazionale della Maiella" (All. n. 10) con la quale il Tribunale Amministrativo rinviava al **10.02.2011** l'udienza di trattazione della causa nel merito e conferma la sospensione della efficacia della Delibera n. 4 del "Parco Nazionale della Maiella".

Pertanto la Commissione si determinava nel confermare la **riserva** di cui al verbale della seduta del **27.07.2010** e non attribuiva al Consorzio "Terre Teatine" il punteggio relativo alla presenza nel partenariato del "Parco Nazionale della Maiella" (verbale n. 24).

In data **6 Agosto 2010** la Commissione prosegue nella stesura della relazione istruttoria finale, redigendo la seguente **graduatoria su base provinciale**, che approva alla unanimità e chiude la fase istruttoria del procedimento, trasmettendo gli atti conclusivi alla Direzione Politiche Agricole per il seguito di competenza. (verbale n. 25).

Q
R
D

GRADUATORIA PROVINCIALE - L'AQUILA	
AREA L'AQUILA 1	
Gran Sasso Velino	133/144
Marsica	Non ammesso
AREA L'AQUILA 2	
Abruzzo Italico Alto Sangro	138/144

GRADUATORIA PROVINCIALE - CHIETI	
Maiella Verde	136/144
Terre Teatine	126/144

GRADUATORIA PROVINCIALE - TERAMO	
Gran Teramo	141/144
Leader Teramano	136/144



GRADUATORIA PROVINCIALE - PESCARA	
Terre Pescaresi	141/144
Le Antiche Terre d'Abruzzo	136/144

Si allegano alla presente relazione:

- n. 25 verbali;
- n. 10 allegati
- n. 9 schede di verifica e valutazione PSL

I Componenti della Commissione

Gianluca Caruso – Presidente

Rino Di Felice

Franco Campomizzi

Giustino Rofi

Bernardo Serra

Il Segretario

Francesco Bozzelli

DECRETI

*Commissario Delegato per la Ricostruzione
Presidente della Regione Abruzzo*

DECRETO 04.02.2011, n. 40:

Documentazione progettuale necessaria per la richiesta di contributo di cui alle Ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3779/2009, 3790/2009, 3881/2010.

**IL COMMISSARIO
DELEGATO PER LA RICOSTRUZIONE
PRESIDENTE DELLA REGIONE ABRUZZO**

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 6 aprile 2009, pubblicato sulla G.U. n. 87 del 7 aprile 2009, recante ad oggetto “*Dichiarazione dello stato d'emergenza in ordine agli eccezionali eventi sismici che hanno interessato la provincia di L'Aquila ed altri comuni della regione Abruzzo il giorno 6 aprile 2009*”;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 17 dicembre 2010 recante la proroga dello stato di emergenza in ordine ai medesimi eventi sismici;

Visto il decreto legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito con modificazioni con la legge 24 giugno 2009, n. 77;

Visto l'art. 1 del decreto legge 30 dicembre 2009, n. 195, convertito con modificazioni dalla legge 26 febbraio 2010, n. 26 e l'art. 1 dell'ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 dicembre 2009, n. 3833, con cui si dispone che il Presidente della regione Abruzzo, già Commissario delegato per le attività di cui all'art. 4, comma 2 del decreto legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2009 n. 77, assume le funzioni di Commissario delegato per la ricostruzione dei territori colpiti dal sisma del 6 aprile 2009, a decorrere dal 1° febbraio 2010 e per l'intera durata dello stato di emergenza, operando con i poteri e le deroghe di cui alle ordinanze del Presidente del Consiglio adottate per superare il contesto emergenziale;

Viste le ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3753 del 6 aprile 2009, n.

3754 del 9 aprile 2009, n. 3755 del 15 aprile 2009, n. 3757 del 21 aprile 2009, n. 3758 del 28 aprile 2009, n. 3760 del 30 aprile 2009, n. 3761 del 1° maggio 2009, n. 3763 del 4 maggio 2009, n. 3766 dell'8 maggio 2009, n. 3767 del 13 maggio 2009, n. 3769 del 15 maggio 2009, n. 3772 del 19 maggio 2009 e n. 3778, n. 3779 e 3780 del 6 giugno 2009, n. 3781 e 3782 del 17 giugno 2009, n. 3784 del 25 giugno 2009, n. 3789 del 9 luglio 2009, n. 3790 del 9 luglio 2009, n. 3797 del 30 luglio 2009, n. 3799 del 6 agosto 2009, n. 3803 del 15 agosto 2009, n. 3805 del 3 settembre 2009, n. 3806 del 14 settembre 2009, n. 3808 del 15 settembre 2009, n. 3810 del 21 settembre 2009, n. 3811 del 22 settembre 2009, n. 3813 del 29 settembre 2009, n. 3814 del 2 ottobre 2009, n. 3817 del 16 ottobre 2009, n. 3820 del 12 novembre 2009, n. 3822 del 25 novembre 2009, n. 3827 del 27 novembre 2009, 3832 del 22 dicembre 2009, 3833 del 22 dicembre 2009, 3837 del 30 dicembre 2009, 3843 del 19 gennaio 2010, n. 3845 del 29 gennaio 2010, n. 3857 del 10 marzo 2010 e n. 3870 del 21 aprile 2010, n. 3877 del 12 maggio 2010, n. 3881 dell'11 giugno 2010, n. 3883 del 18 giugno 2010, n. 3889 del 16 luglio 2010, n. 3892 del 13 agosto 2010, n. 3893 del 13 agosto 2010, n. 3896 del 7 settembre 2010, n. 3898 del 17 settembre 2010 e la n. 3917 del 30 dicembre 2010;

Visto il decreto del Commissario Delegato del 17-07-2009 recante “Indirizzi per l'esecuzione degli interventi di cui all'Ordinanza del Presidente del consiglio dei ministri n. 3779 del 6.6.2009”;

Visto il decreto del Commissario Delegato del 26-08-2009 recante “Indirizzi per l'esecuzione degli interventi di cui all'Ordinanza del Presidente del consiglio dei ministri n. 3790 del 17.7.2009”;

Ritenuto necessario di dover uniformare la documentazione da allegare alle richieste di contributo di cui alle Ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3779/2009, 3790/2009, 3881/2010;

DECRETA

**Articolo unico
(approvazione elenco)**

1. E' approvato l'elenco relativo alla documentazione progettuale da allegare alle richieste di contributo di cui alle Ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3779/2009, 3790/2009, 3881/2010 e ss.mm.ii., allegato al presente decreto.
2. La documentazione, unitamente all'elenco stesso, deve essere consegnata in formato cartaceo e in formato PDF.
3. Il progettista certifica che la documentazione prodotta in formato PDF è copia conforme a quella in formato cartaceo.

Il presente decreto è pubblicato nel *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo* e nella sezione "Ricostruzione" del sito internet della

Regione Abruzzo.

Le disposizioni del presente decreto hanno decorrenza dalla data di pubblicazione nella sezione "Ricostruzione" del sito internet della Regione Abruzzo.

L'Aquila 04 Febbraio 2011

**IL COMMISSARIO
DELEGATO PER LA RICOSTRUZIONE
PRESIDENTE DELLA REGIONE ABRUZZO
Dott. Giovanni Chiodi**

Segue allegato



*Il Commissario Delegato per la Ricostruzione
Presidente della Regione Abruzzo
Struttura Tecnica di Missione*



DOCUMENTAZIONE PROGETTUALE NECESSARIA PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO OPCM n. 3779, 3790 e 3881

TIPOLOGIA DI ESITO DI AGIBILITA': B C E

DOCUMENTAZIONE DA PRESENTARE IN FORMA CARTACEA E IN FORMATO PDF	Presente	Nota
COPIA DEL PRESENTE ELENCO debitamente contrassegnato in tutti i suoi punti	<input type="checkbox"/>	
A) DOMANDA con relativi moduli da allegare.	<input type="checkbox"/>	
B) PREVENTIVO DI SPESA DELL'IMPRESA con indicazione dei tempi di realizzazione (4).	<input type="checkbox"/>	
C) IN CASO DI ESITO DI AGIBILITA' DI TIPO "E" LA TIPOLOGIA DI INTERVENTO E':		
1 - TIPOLOGIA "E" TRATTATA COME "B" RAFFORZATA SECONDO OPCM 3779 ANZICHE' 3790 CON LIMITE DI RAFFORZAMENTO DI 250 EURO/MQ	<input type="checkbox"/>	
2 - RIPARAZIONE CON MIGLIORAMENTO SISMICO CON LIMITE DI MIGLIORAMENTO DI 400 EURO/MQ SECONDO OPCM 3790 E 3881	<input type="checkbox"/>	
3 - RIPARAZIONE CON MIGLIORAMENTO SISMICO CON LIMITE DI MIGLIORAMENTO DI 600 EURO/MQ SECONDO OPCM 3790 E 3881	<input type="checkbox"/>	
4 - IMPORTO FORFETTARIO LEGGERO DI 500 EURO/MQ SECONDO ART. 5 CO. 2 OPCM 3881	<input type="checkbox"/>	
5 - IMPORTO FORFETTARIO PESANTE DI 750 EURO/MQ SECONDO ART. 5 CO. 2 OPCM 3881	<input type="checkbox"/>	
6 - RICOSTRUZIONE SECONDO OPCM 3790 E 3881	<input type="checkbox"/>	
7 - ACQUISTO SECONDO OPCM 3790 E 3881	<input type="checkbox"/>	
D) PERIZIA del professionista abilitato che contenga:	<input type="checkbox"/>	
1) RELAZIONE DESCRITTIVA DELLA STRUTTURA contenente la descrizione della struttura portante dell'edificio e degli impianti;	<input type="checkbox"/>	
2) RELAZIONE SULLO STATO DI DANNO, comprensiva degli opportuni elaborati grafici che contenga la quantificazione e la descrizione del danno da sisma con indicazione degli elementi strutturali e non strutturali interessati dai danneggiamenti ed eventuale indicazione degli interventi provvisori effettuati;	<input type="checkbox"/>	
3) DICHIARAZIONE SUL NESSO DI CASUALITÀ tra il danno e l'evento sismico, se richiesta (1);	<input type="checkbox"/>	
4) ATTESTATO DI DICHIARAZIONE DI "EDIFICIO DI PARTICOLARE PREGIO STORICO ARTISTICO";	<input type="checkbox"/>	
5) DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI VINCOLO DIRETTO AI SENSI DEL DLGS 42/2004 E SS.MM.II. O COPIA DEL PROGETTO DA TRASMETTERE ALLA SOPRINTENDENZA (Art. 5 co. 7 OPCM 3881);	<input type="checkbox"/>	
6) SOLO PER PRATICHE E dichiarazione di consenso del proprietario o dell'assemblea condominiale, se l'intervento viene proposto ai sensi della OPCM 3779;	<input type="checkbox"/>	
7) RELAZIONE SUGLI INTERVENTI PREVISTI che descriva la natura e l'idoneità degli interventi da eseguire per rimuovere lo stato di inagibilità e per il miglioramento delle condizioni di sicurezza preesistenti al sisma degli elementi su cui si interviene, che illustri le motivazioni delle scelte progettuali (architettoniche, strutturali ed impiantistiche) e che indichi i risultati attesi, con indicazione puntuale delle modalità esecutive e dei tempi necessari per l'ultimazione;	<input type="checkbox"/>	
8) COMPUTO METRICO ESTIMATIVO nel quale le lavorazioni siano raggruppate nelle seguenti 7 categorie:	<input type="checkbox"/>	
1) interventi da eseguire per rimuovere lo stato di inagibilità ed eseguire la riparazione degli elementi danneggiati dal sisma (interventi tipo A del par.5 degli indirizzi della OPCM3790);		
2) interventi finalizzati al miglioramento delle condizioni di sicurezza preesistenti al sisma (interventi tipo B del par.5 degli indirizzi della OPCM3790);		
3) interventi di ripristino conseguenti agli interventi tipo B del par.5 degli indirizzi della OPCM3790;		
4) interventi per l'adeguamento igienico sanitario dell'immobile (OPCM 3881, Art. 5 comma 1);		
5) interventi di adeguamento degli impianti danneggiati alla normativa vigente;		
6) interventi sulle chiusure opache verticali, delle strutture opache orizzontali o inclinate e delle strutture trasparenti ai valori indicati nel D.leg.vo 192/2005 e s.m.i;		
7) interventi specifici per restauri di beni artistici vincolati;		
Quadro comparativo degli interventi effettuati ricompresi nella categoria 6);		

9) DISTINTA DI PARCELLA PROFESSIONALE SECONDO LA CONVENZIONE;	<input type="radio"/>	
10) QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO DELL'INTERVENTO; Nel quadro economico devono essere riportati oltre ai totali, anche i costi per unità di superficie. Tale quantificazione deve essere suddivisa per ciascuna proprietà e per le parti comuni, qualora si tratti di edificio con più unità immobiliari di diversa proprietà. I costi unitari per le spese relative alle parti comuni andranno riferiti alle superfici lorde totali del fabbricato, comprensive dei sottotetti, scantinati, garage, porticali e quant'altro presente nel fabbricato (2);	<input type="radio"/>	
11) SOLO PER PRATICHE E, SOLO PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO RELATIVA ALLE PARTI COMUNI, quadro riepilogativo di tutte le domande di contributo dell'edificio, al fine di valutare la convenienza economica dell'intervento rispetto alla sostituzione edilizia ai sensi dell'art. 5 comma 4 OPCM 3881 e del DCD n. 27/2010, corredata dei calcoli e degli elaborati grafici relativi all'individuazione delle varie tipologie di superfici;	<input type="radio"/>	
12) SOLO NEL CASO IN CUI SI PROCEDA A SOSTITUZIONE EDILIZIA AI SENSI DEL CO 5, ART. 5 OPCM 3881, RELAZIONE SULLO STATO DI CONSISTENZA DEL FABBRICATO corredata di documentazione a supporto che attesti la necessità di procedere alla demolizione e ricostruzione ricorrendo uno dei casi di cui alla OPCM 3881 art. 5 comma 5 con il calcolo della superficie complessiva secondo i criteri della delibera GR n° 615 del 09/08/2010 e del DCD n. 27/2010;	<input type="radio"/>	
13) SOLO NEL CASO DI SOSTITUZIONE EDILIZIA, SOLO PER LA RICHIESTA DI CONTRIBUTO RELATIVA ALLE PARTI COMUNI, PROGETTO DEFINITIVO DEL NUOVO EDIFICIO E RELATIVO COMPUTO METRICO, propedeutico al rilascio del contributo definitivo (4);	<input type="radio"/>	
14) SOLO NEL CASO IN CUI SI RICHIEDA L'ACQUISTO DI ABITAZIONE EQUIVALENTE, RELAZIONE DI STIMA E CONSISTENZA DELL'IMMOBILE di proprietà secondo i criteri di cui al comma 1 art. 2 della OPCM 3790 e successivi chiarimenti del Commissario Delegato n° 14191/AG del 14/07/2010;	<input type="radio"/>	
15) DICHIARAZIONE DEL PROGETTISTA DI CONGRUITA' DEL PREVENTIVO DI SPESA DELL'IMPRESA E DEI TEMPI DI REALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO (4).	<input type="radio"/>	
E) SCHEDE RIEPILOGATIVE INTERVENTO (una per ciascuna domanda, nel caso in cui vengano presentate più pratiche contemporaneamente) – OPCM n. 3779 , 3790 e 3881.	<input type="checkbox"/>	
F) RAPPORTO FOTOGRAFICO ESAUSTIVO dello stato di fatto che descriva l'immobile, gli elementi strutturali e non strutturali e tutti i relativi danni oggetto di intervento con planimetria quotata in cui sia individuabile il punto di vista di ciascun scatto fotografico.	<input type="checkbox"/>	
G) PROGETTO STRUTTURALE (5) degli interventi previsti che: - nel caso di <u>rafforzamento locale</u> , sia corredata degli elaborati grafici ritenuti necessari dal progettista per descrivere l'intervento (piante, sezioni, particolari costruttivi, etc) e relazione tecnica che, tra l'altro, illustri i particolari costruttivi, valuti l'entità dell'incremento di capacità locale ottenuto e le fasi di realizzazione dei lavori (punto 8 - Indirizzi per l'esecuzione degli interventi di cui OPCM n.3779); - nel caso di <u>miglioramento sismico</u> , contenga tutta la documentazione tecnica prevista da norme e regolamenti nazionali e regionali per le costruzioni in zona sismica, oltre alle fasi di realizzazione degli interventi (punto 8 - Indirizzi per l'esecuzione degli interventi di cui OPCM n.3790).	<input type="checkbox"/>	
H) Nel caso di Sostituzione edilizia, PROGETTO DEFINITIVO e relativo COMPUTO METRICO ESTIMATIVO del nuovo fabbricato redatto per l'ottenimento dei necessari titoli abitativi o in alternativa dichiarazione di ricevere il contributo a titolo provvisorio che contenga l'indicazione delle superfici che si intende realizzare (DCD n. 27/2010).	<input type="checkbox"/>	
I) Nei casi di tipologia di intervento C4) e C5), copia della scheda AeDES redatta dalla DICoMaC con l'indicazione del danno riportato alle strutture ove disponibile, o in alternativa perizia asseverata sul livello di danno subito dal fabbricato.	<input type="checkbox"/>	

(1) nel caso in cui il comune ricada in zone situate fuori dei territori dei comuni individuati ai sensi dell'art. 1, comma 2 del D.L. 28 Aprile 2009, n. 77;

(2) la suddivisione per ciascuna proprietà e per le parti comuni non è richiesta se si procede a demolizione e ricostruzione nei casi previsti dal comma 5, art. 5 dell'OPCM 3881;

(3) al calcolo della superficie complessiva dovrà essere allegata planimetria in scala adeguata di tutte le superfici che andranno a determinare il calcolo: sia delle superfici abitative piano per piano, sia delle superfici non residenziali e dei parcheggi;

(4) nel caso di sostituzione edilizia il progetto definitivo del nuovo edificio, il relativo computo metrico e il preventivo di spesa dell'impresa possono essere consegnati successivamente, insieme alla consegna del progetto definitivo del nuovo edificio per il rilascio dei necessari titoli abitativi. In tal caso il contributo è determinato a titolo provvisorio;

(5) si tratta di copia del progetto strutturale redatto secondo le vigenti Norme Tecniche per le Costruzioni.



clhVer01

DECRETO 08.02.2011, n. 41:

Conclusione delle attività di valutazione dell'agibilità sismica degli edifici per i comuni non compresi nel co 1 art. 2 D.L. 28 Aprile 2009, n. 39.

IL COMMISSARIO

**DELEGATO PER LA RICOSTRUZIONE
PRESIDENTE DELLA REGIONE ABRUZZO**

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 6 aprile 2009, pubblicato sulla G.U. n. 87 del 7 aprile 2009, recante ad oggetto *“Dichiarazione dello stato d'emergenza in ordine agli eccezionali eventi sismici che hanno interessato la provincia di L'Aquila ed altri comuni della regione Abruzzo il giorno 6 aprile 2009”*;

Visto l'art. 1 del decreto legge 30 dicembre 2009, n. 195, convertito con modificazioni dalla legge 26 febbraio 2010, n. 26 e l'art. 1 dell'ordinanza del Presidente del Consiglio dei Ministri 22 dicembre 2009, n. 3833, con cui si dispone che il Presidente della regione Abruzzo, già Commissario delegato per le attività di cui all'art. 4, comma 2 del decreto legge 28 aprile 2009, n. 39, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 giugno 2009 n. 77, assume le funzioni di Commissario delegato per la ricostruzione dei territori colpiti dal sisma del 6 aprile 2009, a decorrere dal 1° febbraio 2010 e per l'intera durata dello stato di emergenza, operando con i poteri e le deroghe di cui alle ordinanze del Presidente del Consiglio adottate per superare il contesto emergenziale;

Viste le ordinanze del Presidente del Consiglio dei Ministri n. 3753 del 6 aprile 2009, n. 3754 del 9 aprile 2009, n. 3755 del 15 aprile 2009, n. 3757 del 21 aprile 2009, n. 3758 del 28 aprile 2009, n. 3760 del 30 aprile 2009, n. 3761 del 1° maggio 2009, n. 3763 del 4 maggio 2009, n. 3766 dell'8 maggio 2009, n. 3767 del 13 maggio 2009, n. 3769 del 15 maggio 2009, n. 3772 del 19 maggio 2009 e n. 3778, n. 3779 e 3780 del 6 giugno 2009, n. 3781 e 3782 del 17 giugno 2009, n. 3784 del 25 giugno 2009, n. 3789 del 9 luglio 2009, n. 3790 del 9 luglio 2009, n. 3797 del 30 luglio 2009, n. 3799 del 6 agosto 2009, n. 3803 del 15 agosto 2009, n. 3805 del 3 settembre

2009, n. 3806 del 14 settembre 2009, n. 3808 del 15 settembre 2009, n. 3810 del 21 settembre 2009, n. 3811 del 22 settembre 2009, n. 3813 del 29 settembre 2009, n. 3814 del 2 ottobre 2009, n. 3817 del 16 ottobre 2009, n. 3820 del 12 novembre 2009, n. 3822 del 25 novembre 2009, n. 3827 del 27 novembre 2009, 3832 del 22 dicembre 2009, 3833 del 22 dicembre 2009, 3837 del 30 dicembre 2009, 3843 del 19 gennaio 2010, n. 3845 del 29 gennaio 2010, n. 3857 del 10 marzo 2010 e n. 3870 del 21 aprile 2010, n. 3877 del 12 maggio 2010, n. 3881 dell'11 giugno 2010, n. 3883 del 18 giugno 2010, n. 3889 del 16 luglio 2010, n. 3892 del 13 agosto 2010, n. 3893 del 13 agosto 2010, n. 3896 del 7 settembre 2010, n. 3898 del 17 settembre 2010 e la n. 3917 del 30 dicembre 2010;

Visto il decreto del Commissario Delegato per la Ricostruzione - Presidente della Regione Abruzzo n. 15 del 9 luglio 2010, inerente la conclusione delle attività di valutazione dell'agibilità sismica degli edifici;

Vista la circolare n. 0027671 in data 14.7.2009 del Vicecommissario Delegato relativa alla conclusione delle attività di valutazione dell'agibilità sismica degli edifici e l'attribuzione degli esiti di agibilità tramite perizia giurata per i Comuni non ricompresi nel co 1 art. 2 del D.L. 28 Aprile 2009, n. 39 (c.d. Comuni fuori cratere);

Ritenuto di dover definire i criteri e le procedure necessarie per assicurare il consolidamento del quadro degli esiti di agibilità e la loro definitività temporale e rendere più spedite le operazioni inerenti la riparazione e la ricostruzione degli edifici danneggiati dagli eventi sismici, anche per i Comuni non ricompresi nel co 2 art. 1 del D.L. 28 Aprile 2009, n. 39 (c.d. Comuni del cratere);

Ritenuto di dover uniformare la disciplina dei termini di presentazione delle istanze per la concessione del contributo dei Comuni “fuori cratere” a quella dei Comuni “del cratere”;

DECRETA

Articolo 1

(Termine di scadenza per la presentazione

**delle perizie giurate / asseverate attestanti
l'esito di agibilità degli edifici situati nei
Comuni "fuori cratere")**

1. Al fine di concludere le attività di valutazione dell'agibilità sismica degli edifici situati nei Comuni "fuori cratere", la perizia di cui alla circolare n. 0027671 in data 14.7.2009 del Vicecommissario delegato è consegnata al Comune entro il termine perentorio del 18 febbraio 2011.
2. I Comuni, entro il termine di 30 giorni dalla consegna cui al comma 1, provvedono ad inviare copia delle perizie, complete dell'esito di agibilità e dell'attestazione del nesso di causalità diretto tra evento sismico e danno, all'Ufficio competente per il territorio del Settore Politiche Ambientali, Sviluppo Territoriale e Genio Civile della Provincia, ai fini dell'espletamento dei controlli previsti dalla citata circolare.

Il presente decreto è pubblicato nel *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo* e nella sezione "Ricostruzione" del sito internet della Regione Abruzzo.

Le disposizioni del presente decreto hanno decorrenza dalla data di pubblicazione nella sezione "Ricostruzione" del sito internet della Regione Abruzzo.

L'Aquila 08 Febbraio 2011

IL COMMISSARIO
DELEGATO PER LA RICOSTRUZIONE
PRESIDENTE DELLA REGIONE ABRUZZO
Dott. Giovanni Chiodi

Commissario ad Acta

DECRETO 31.01.2011, n. 01:

Composizione del Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento (C.C.R.A.). Modifiche alle Deliberazioni del Commissario ad acta n. 53/09 del 21.07.2009 e n. 39/10 del 07.07.2010.

IL PRESIDENTE
DELLA REGIONE ABRUZZO

IN QUALITA' DI COMMISSARIO AD ACTA
(Deliberazione del Consiglio dei Ministri
dell'11/12/2009)

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri dell'11 dicembre 2009 con la quale il Presidente *pro-tempore* della Regione Abruzzo è stato nominato Commissario *ad acta* per l'attuazione del Piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario della Regione Abruzzo;

Vista la deliberazione del Consiglio dei Ministri del 13.01.2010, siccome integrata dalla Deliberazione del 04.08.2010, con la quale la dr.ssa Giovanna Baraldi è stata nominata sub-commissario per l'attuazione del Piano di rientro della Regione Abruzzo, con il compito di affiancare il Commissario ad acta nella predisposizione dei provvedimenti da assumere in esecuzione dell'incarico commissariale ai sensi della deliberazione del Consiglio dei Ministri dell'11 dicembre 2009;

Vista la Deliberazione del Commissario ad Acta n. 44 del 03.08.2010, recante approvazione del Programma Operativo per l'anno 2010 ai sensi della L. 23.12.2009, n. 191, art. 2, comma 88, siccome integrata con Deliberazione del Commissario ad Acta n. 77 del 22.12.2010;

Vista la L.R. 31.07.2007, n. 32, "Norme generali in materia di autorizzazione, accreditamento istituzionale e accordi contrattuali delle strutture sanitarie e socio-sanitarie pubbliche e private", e successive modificazioni e integrazioni;

Vista la L.R. 10.03.2008, n. 5, Piano Sanitario Regionale 2008-2010, e in particolare l'allegato 2.3, recante Linee guida per la costituzione dell'Organismo Regionale per l'Accreditamento (O.R.A.);

Considerato che, ai sensi delle Linee Guida citate, l'O.R.A. si compone del Gruppo di Esperti Regionali per l'Accreditamento (G.E.R.A.) e del Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento (C.C.R.A.);

Vista la Deliberazione del Commissario ad acta n. 53/09 del 21.07.2009, con cui, in conformità a quanto stabilito dalla L.R. 5/2008, allegato 2.3, è stato istituito il Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento

(C.C.R.A.), avente funzioni di direzione e organizzazione del sistema regionale di accreditamento;

Visto il Decreto del Commissario ad acta n. 03/2010 del 07.06.2010, di modifica del disposto di cui al paragrafo 2.2.2 dell'allegato 2.3 della citata L.R. 5/2008;

Rilevato che, a seguito della Deliberazione del Commissario ad acta n. 39/2010 del 07.07.2010, con cui si è provveduto a modificare la delibera istitutiva del C.C.R.A. in adeguamento al predetto Decreto commissariale, il Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento risulta composto come di seguito indicato:

1. Direttore della Direzione Sanità della Regione Abruzzo;
2. Direttore Generale dell'Agenzia Sanitaria Regionale;
3. Dirigente dell'Agenzia Sanitaria Regionale Abruzzo preposto all'area dell'autorizzazione ed accreditamento;
- Dirigenti della Direzione Sanità, nelle persone dei Responsabili dei Servizi:
4. Servizio Attività ispettiva e controllo qualità
5. Servizio Programmazione socio-assistenziale, progettualità di territorio, medicina sociale e tutela della salute mentale e dipendenze
6. Servizio Assistenza ospedaliera, specialistica ambulatoriale, riabilitativa, protesica e termale;

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 816 del 31.12.2009, successivamente integrata con Deliberazione di Giunta Regionale n. 168 del 15.03.2010, con cui si è proceduto alla riorganizzazione della Direzione Politiche della Salute;

Considerato che, nell'ambito del nuovo assetto organizzativo della Direzione di cui agli Allegati B e C della citata Deliberazione di G.R. n. 816 del 31.12.2009, è stato individuato il Servizio Programmazione Sanitaria, cui è attribuita, tra le altre, la competenza di "gestire, con il supporto dell'Agenzia Sanitaria Regionale,

ponendo in essere tutti gli atti previsti dalla normativa nazionale e regionale, il processo di autorizzazione ed accreditamento istituzionale delle strutture sanitarie e socio-sanitarie pubbliche e private e delle strutture termali della Regione Abruzzo"; e che, a tal fine, all'interno del Servizio Programmazione Sanitaria è stato istituito l'Ufficio "Autorizzazione ed accreditamento istituzionale";

Ritenuto pertanto di dover procedere all'integrazione della composizione del Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento con la figura del Dirigente del Servizio Programmazione Sanitaria della Direzione Politiche della Salute;

Ribadito che, per il funzionamento del C.C.R.A., è escluso ogni onere aggiuntivo a carico del Servizio sanitario regionale;

Rilevato che il presente atto riveste carattere di urgenza, e come tale sarà trasmesso ai Ministeri della Salute e dell'Economia e Finanze successivamente alla sua adozione;

TUTTO CIÒ PREMESSO

per le motivazioni e precisazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente trascritte ed approvate

DECRETA

- di integrare la composizione del Comitato di Coordinamento Regionale per l'Accreditamento con la figura del Dirigente del Servizio Programmazione Sanitaria della Direzione Politiche della Salute;
- di dare atto che per il funzionamento del C.C.R.A. è escluso ogni onere aggiuntivo a carico del Servizio sanitario regionale;
- di trasmettere copia del presente decreto all'Agenzia Sanitaria Regionale;
- di trasmettere il presente provvedimento ai Ministeri della Salute e dell'Economia e Finanze, al fine dell'emanazione del parere previsto nell'Accordo intervenuto con la Regione Abruzzo per l'attuazione del Piano di Rientro dai disavanzi e individuazione degli interventi per il perseguimento dell'equilibrio economico;

- di pubblicare il presente provvedimento sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

IL COMMISSARIO AD ACTA
Dott. Giovanni Chiodi

Presidente della Giunta Regionale

DECRETO 07.02.2011, n. 10:

**Sostituzione componente del Comitato
“Premio Internazionale Ignazio Silone”.
Nomina Giuseppe Tagliente.**

IL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE

Vista la L. R. 2 maggio 1995 n. 94 recante “*Premio Internazionale Ignazio Silone*”, così come modificato dalla L.R. n. 105/2000, che all’art. 3 prevede l’istituzione di un Comitato per l’elaborazione e la realizzazione di un programma annuale nell’ambito delle iniziative di cui agli art. 1 e 2 della stessa legge;

Richiamato il precedente decreto n. 107 del 23.10.2009 con il quale è stato istituito il Comitato “*Premio Internazionale Ignazio Silone*”:

Visto il verbale n. 57/3 relativo alla seduta del 19.10.2010 nel corso della quale il Consiglio Regionale ha provveduto ad eleggere in seno al Comitato “*Premio Internazionale Ignazio Silone*” il Consigliere Tagliente Giuseppe in sostituzione dell’ex Consigliere Regionale Antonio Del Corvo;

Ritenuto pertanto necessario dover procedere alla nomina del Consigliere Tagliente Giuseppe quale componente del Comitato “*Premio Internazionale Ignazio Silone*” in sostituzione dell’ex Consigliere Regionale Antonio Del Corvo;

Dato atto che il Direttore Regionale della Direzione Sviluppo del Turismo, Politiche Culturali ha espresso parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa nonché sulla legittimità del presente provvedimento a norma della LR n. 77/99;

DECRETA

Di nominare quale componente del Comitato

“*Premio Internazionale Ignazio Silone*” in sostituzione dell’ex consigliere Regionale Antonio del Corvo il Consigliere Giuseppe Tagliente

Di stabilire che le funzioni di Segretario del Comitato sono affidate alla Dott.ssa Teresa Barone Responsabile dell’Agenzia per la Promozione Culturale di Avezzano (AQ).

Di trasmettere copia del presente Decreto alla Direzione Sviluppo del Turismo, Politiche Culturali che provvederà a notificare l’atto ai diretti interessati

Il presente decreto sarà pubblicato sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

L’Aquila, 07 febbraio 2011

IL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE
Dott. Giovanni Chiodi

DETERMINAZIONI

Direttoriali

DIREZIONE POLITICHE ATTIVE DEL
LAVORO, FORMAZIONE ED ISTRUZIONE,
POLITICHE SOCIALI

DETERMINAZIONE 27.01.2011, n. DL/4:

L.R. 13 marzo 1999, n. 68 recante “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”. Istituzione Nucleo per la gestione del fondo di cui all’art. 4 della L.R. 18.4.2001, n. 14.

IL DIRETTORE REGIONALE

Vista la Legge 13 marzo 1999, n. 68 recante “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”;

Vista la L.R. 14 aprile 2001, n. 14 recante “Norme per l’inserimento lavorativo dei soggetti disabili in attuazione della legge 13 marzo 1999, n. 68”;

Visto, in particolare, l’art. 1 della menzionata legge regionale che istituisce, ai sensi dell’art. 14 della richiamata L. 68/99, il Fondo regionale per l’occupazione dei disabili, destinato al finanziamento del programma regionale di inserimento lavorativo dei soggetti disabili;

Visto, altresì, l'art. 4 della citata legge regionale, che prevede la costituzione di apposito Comitato con funzioni "consultive e propositive sulla destinazione delle risorse, e di verifica dei risultati per la gestione del Fondo regionale per l'occupazione dei disabili, in attuazione dell'art. 14 della L. 68/99";

Preso atto che, a norma dell'art. 4 della richiamata L.R. 14/2001, il suddetto Comitato è così composto:

- *Componente la Giunta regionale preposto alla Direzione Politiche del Attive Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali;*
- *tre consiglieri regionali designati dal Consiglio regionale;*
- *un Dirigente regionale esperto in materia di Politiche del Lavoro;*
- *un Dirigente regionale esperto in materia di Sicurezza e Promozione Sociale*
- *un Dirigente provinciale esperto in materia di Sicurezza e Promozione Sociale designato dall'Unione Provinciale d'Abruzzo;*
- *tre rappresentanti delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentativi a livello regionale;*
- *tre rappresentanti delle associazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentativi a livello regionale;*
- *tre delegati delle associazioni rappresentative dei disabili più rappresentativi a livello regionale;*

Considerato che con DGR n. 1076 del 26.11.2001, è stato istituito il comitato di cui al punto che precede;

Preso atto che per effetto dell'art. 3 della L.R. 1/10/2007, n. 34, il predetto Comitato è stato soppresso;

Considerato che, a norma dell'art. 8, co. 3 della menzionata L.R. 34/07, le funzioni degli Organismi soppressi, nonché le attività in essere da parte degli stessi, sono assunti in capo alle Strutture di riferimento della Giunta Regionale, nella fattispecie Direzione Politiche del Attive Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali, che ne inglobano le articolazioni orga-

nizzative;

Rilevato che ai fini dell'elaborazione del Programma regionale degli interventi, previsto all'art. 3 della richiamata L.R. n. 14/01, è necessario procedere alla costituzione di un nucleo interno della Direzione Politiche del Attive Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali, nel quale annoverare, ai sensi dell'art. 6 della predetta L.R. 14/01, un componente in rappresentanza dell'Ente strumentale Abruzzo Lavoro, che ne curi l'assistenza tecnica;

Ritenuto, per tutto quanto sopra, di comporre il predetto nucleo come segue:

Dott.ssa Maria Saula Gambacorta	Presidente	Responsabile Ufficio Programmazione e innovazione delle politiche attive del lavoro e di sviluppo del capitale umano
Dott.ssa Romina Ciaffi	Componente	Responsabile Ufficio Programmazione, Integrazione e innovazione delle politiche sociali. Elaborazione Piano Sociale Regionale
Dott.ssa Paola Del Greco	Componente	Responsabile Ufficio Gestione delle politiche attive del lavoro
Dott. Franco D'Amico	Componente	Abruzzo Lavoro

Ritenuto, inoltre, di attribuire le funzioni di segretario del Nucleo in parola, al sig. Enzo Palmucci, dipendente assegnato al Servizio Programmazione e Innovazione delle Politiche Attive del Lavoro, Formative e Sociali. Governance. Sistema Normativo;

Dato atto che il Direttore della Direzione Regionale Politiche Attive Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali ha espresso parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa del presente atto;

DETERMINA

Per le motivazioni espresse in narrativa che si intendono qui integralmente trascritte e ap-

provate

1. Di costituire un nucleo interno della Direzione Politiche del Attive Lavoro, Formazione ed Istruzione, Politiche Sociali, ai fini dell'elaborazione del Programma regionale degli interventi, previsto all'art. 3 della L.R. n. 14/01 (Norme per l'inserimento lavorativo dei soggetti disabili in attuazione della legge 13 marzo 1999, n. 68), nella seguente composizione:

Dott.ssa Maria Saula Gambacorta	Presidente	Responsabile Ufficio Programmazione e innovazione delle politiche attive del lavoro e di sviluppo del capitale umano
Dott.ssa Romina Ciaffi	Componente	Responsabile Ufficio Programmazione, Integrazione e innovazione delle politiche sociali. Elaborazione Piano Sociale Regionale
Dott.ssa Paola Del Greco	Componente	Responsabile Ufficio Gestione delle politiche attive del lavoro
Dott. Franco D'Amico	Componente	Abruzzo Lavoro

2. Di attribuire le funzioni di segretario del Nucleo in parola al Sig. Enzo Palmucci, dipendente assegnato al Servizio Programmazione e Innovazione delle Politiche Attive del Lavoro, Formative e Sociali. Governance. Sistema Normativo.
4. Di pubblicare il presente provvedimento sul sito web della Regione Abruzzo e sul *BURAT*, trasmettendone copia ai componenti il Nucleo ed al segretario.

IL DIRETTORE REGIONALE
Dott. Germano De Sanctis

Dirigenziali

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,

CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/19:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Pace Patrizia residente in C.DA Colle Cavaliere, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/200 del 20/10/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Pace Patrizia con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 34.877,10 quale anticipazione del contributo di € 69.754,21 concesso con D.D. n. DH23/200 del 20/10/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 34.877,10 in favore della ditta Pace Patrizia con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 9 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria

- formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/20:
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Di Francesco Enio residente in C.DA. Colleserra, 29, del Comune di Serramonacesca (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/283 del 23/11/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- per tutto quanto esposto nelle premesse:
- di liquidare, in favore della ditta Di Francesco Enio con sede in Comune di Serramonacesca (PE), il contributo in conto capitale di €61.991,46 quale anticipazione del contributo di € 123.982,93 concesso con D.D. n. DH23/283 del 23/11/2010;
 - di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 61.991,46 in favore della ditta Di Francesco Enio con sede in Comune di Serramonacesca (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
 - di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 6 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/21:
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: D'Amico Franco residente in C.DA. Remartello, 5, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/60 del 31/08/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- per tutto quanto esposto nelle premesse:
- di liquidare, in favore della ditta D'Amico Franco con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 50.000,00 quale anticipazione del contributo di € 100.000,00 concesso con D.D. n. DH23/60 del 31/08/2010;
 - di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN

della liquidazione di € 50.000,00 in favore della ditta D'Amico Franco con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;

- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formata da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 9 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formata da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/22:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Carota Luigi residente in C.DA. Remartello, 48, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/289 del 23/11/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Carota Luigi con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 23.500,80 quale anticipazione del contributo di € 47.001,60 concesso con D.D. n. DH23/289 del 23/11/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 23.500,80 in favore della ditta Carota Luigi con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formata da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 6 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formata da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/23:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Russo Luca residente in C.DA. Sablanico, 45, del Comune di Loreto

Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/50 del 31/08/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Russo Luca con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 54.892,50 quale anticipazione del contributo di € 114.530,65 concesso con D.D. n. DH23/50 del 31/08/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 54.892,50 in favore della ditta Russo Luca con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 9 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE

*SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA*

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/24:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Carota Palmiro residente in C.DA. Remartello, 25, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/236 del 09/11/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Carota Palmiro con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 37.887,24 quale anticipazione del contributo di € 75.774,50 concesso con D.D. n. DH23/236 del 09/11/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 37.887,24 in favore della ditta Carota Palmiro con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 6 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;

- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/25:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Società Agriciola Cilli Mario e D'Ignazio Sofia - Soc. Semplice residente in C.DA. Teto, 12, del Comune di Penne (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/59 del 31/08/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Società Agriciola Cilli Mario e D'Ignazio Sofia - Soc. Semplice con sede in Comune di Penne (PE), il contributo in conto capitale di € 40.000,00 quale anticipazione del contributo di € 80.000,00 concesso con D.D. n. DH23/59 del 31/08/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di € 40.000,00 in favore della ditta Società Agriciola Cilli Mario e D'Ignazio Sofia - Soc. Semplice con sede in Comune di Penne (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 facciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 6 facciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 facciata;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 facciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/26:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Santucci Vezio residente in Via S. Michele Arcangelo, 7, del Comune di Civitella Casanova (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/76 del 08/09/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Santucci Vezio con sede in Comune di Civitella Casanova (PE), il contributo in conto capitale di € 30.358,80 quale anticipazione del contributo di € 60.771,60 concesso con D.D. n. DH23/76 del 08/09/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN

della liquidazione di € 30.358,80 in favore della ditta Santucci Vezio con sede in Comune di Civitella Casanova (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;

- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 fasciate;
- Garanzia fidejussoria formata da n. 9 fasciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 fasciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
DELL'AGRICOLTURA DI PESCARA

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH23/27:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. - Fascia di Spesa "A" Ditta: Soc. Agricola Ciarcelluti Massimo e Antonio S.S. residente in C.DA. Cancelli, 1, del Comune di Loreto Aprutino (PE) Liquidazione dell'anticipo del contributo in conto capitale concesso con D.D. n. DH23/168 del 14/10/2010.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di liquidare, in favore della ditta Soc. Agricola Ciarcelluti Massimo e Antonio S.S. con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), il contributo in conto capitale di € 19426,8 quale anticipazione del contributo di € 38.853,6 concesso con D.D. n. DH23/168 del 14/10/2010;
- di autorizzare l'inserimento sul portale SIAN della liquidazione di €19426,8 in favore della ditta Soc. Agricola Ciarcelluti Massimo e Antonio S.S. con sede in Comune di Loreto Aprutino (PE), nell'Elenco provinciale di Autorizzazione al Pagamento da inviare al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di inviare il presente provvedimento al Servizio Interventi Strutturali per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale*.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

Scheda di Fine Istruttoria di Autorizzazione al Pagamento formato da n. 2 fasciate;

- Garanzia fidejussoria formata da n. 7 fasciate;
- Conferma validità della garanzia fidejussoria formata da n. 1 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 3 fasciate;

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/284:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1

"Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo
ciclo di presentazione delle domande dal
28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A".
Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010.
Domanda n. 84750319265 del 30/06/2010
DITTA: DI FRANCESCO ROLANDO nato
il 18/06/1950 in Comune di VALLE CA-
STELLANA Prov. TE residente in Via CASE
BELLOZZI Comune di TORRICELLA
SICURA Prov. TE Codice fiscale
DFRRND50H18L597E part. IVA
00442070678 Opere: Acquisto macchine ed
attrezzatura. Concessione contributo in conto
capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta DI FRANCESCO ROLANDO nato il 18/06/1950 in Comune di VALLE CASTELLANA Prov. TE residente in Via CASE BELLOZZI Comune di TORRICELLA SICURA Prov. TE Codice fiscale DFRRND50H18L597E part. IVA 00442070678 il contributo in conto capitale di €20.043,00 pari al 50% dell'investimento ammesso di €40.086,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Acquisto macchine ed attrezzatura.
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
 E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
 CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
 SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
 PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/285:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013
(P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1
"Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo
ciclo di presentazione delle domande dal
28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A".
Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010.
Domanda n. 84750310447 del 30/06/2010
DITTA: DI ASCANIO GAETANO nato il
20/01/1981 in Comune di NERETO Prov. TE
residente in Via PALOMBARE, 10 Comune
di SANT'OMERO Prov. TE Codice fiscale
DSGGNT18A20F870P part. IVA
01414990679 Opere: Acquisto di macchine ed
attrezzatura Concessione contributo in conto
capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta DI ASCANIO GAETANO nato il 20/01/1981 in Comune di NERETO Prov. TE residente in Via PALOMBARE, 10 Comune di SANT'OMERO Prov. TE Codice fiscale DSGGNT18A20F870P part. IVA 01414990679 il contributo in conto capitale di €22.401,33 pari al 40% dell'investimento ammesso di €56.003,33, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Acquisto di macchine ed attrezzatura
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,

CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/286:
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750314241 del 30/06/2010 DITTA: DI ANTONIO MARIA nata il 14/08/1954 in Comune di ROCCA S. MARIA Prov. TE residente in Via VILLA FALCHINI Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale DNTMRA54M54H440U part. IVA 00871240677 Opere: Acquisto attrezzatura e realizzazione impianto fotovoltaico Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta DI ANTONIO MARIA nata il 14/08/1954 in Comune di ROCCA S. MARIA Prov. TE residente in Via VILLA FALCHINI Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale DNTMRA54M54H440U part. IVA 00871240677 il contributo in conto capitale di € 47.802,00 pari al 40-20% dell'investimento ammesso di €187.020,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Acquisto attrezzatura e realizzazione impianto fotovoltaico
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi

mi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/287:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750320461 del 30/06/2010 DITTA: ANGELINI PIERO nato il 11/02/1970 in Comune di SANT'OMERO Prov. TE residente in Via AMERICO VESPUCCI Comune di NERETO Prov. TE Codice fiscale NGLPRI70B11I348N part. IVA 00864270673 Opere: Acquisto macchine ed attrezzature Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta ANGELINI PIERO nato il 11/02/1970 in Comune di SANT'OMERO Prov. TE residente in Via AMERICO VESPUCCI Comune di NERETO Prov. TE Codice fiscale NGLPRI70B11I348N part. IVA 00864270673 il contributo in conto capitale di € 20.700,00 pari al 40% dell'investimento ammesso di € 51.750,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Acquisto macchine ed attrezzature
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio

formato da n. 02 facciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/288:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750323457 del 30/06/2010 DITTA: BARBONE GIUSEPPE FRANCO nato il 14/07/1951 in Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH residente in Via ALENTO, 21 Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH Codice fiscale BRBGPP51L14D763Y part. IVA 014784710692 Opere: Acquisto macchine ed attrezzatura Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta BARBONE GIUSEPPE FRANCO nato il 14/07/1951 in Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH residente in Via ALENTO, 21 Comune di FRANCAVILLA AL MARE Prov. CH Codice fiscale BRBGPP51L14D763Y part. IVA 014784710692 il contributo in conto capitale di € 97.053,00 pari al 50% dell'investimento ammesso di €194.106,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la

realizzazione di: Acquisto macchine ed attrezzatura

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 facciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 facciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 facciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/289:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010.

Domanda n. 84750311783 del 30/06/2009
DITTA: FLARA' MONICA nata il **02/10/1972** in Comune di **TERAMO** Prov. **TE** residente in **Via C.DA VILLA RUZZI** Comune di **CASTEL CASTAGNA** Prov. **TE** Codice fiscale **FLRMNC72R42L103Q** part. IVA **01423380672** Opere: **Ristrutturazione fabbricato rurale da destinare ad attività di trasformazione e vendita prodotti agricoli. Concessione contributo in conto capitale.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: **FLARA' MONICA** nata il **02/10/1972** in Comune di **TERAMO** Prov. **TE** residente in **Via C.DA VILLA RUZZI** Comune di **CASTEL CASTAGNA** Prov. **TE** Codice fiscale **FLRMNC72R42L103Q** part. IVA **01423380672** il contributo in conto capitale di € **125.000,00** pari al **50%** dell'investimento ammesso di € **250.000,00**, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. **DH5/14** del **12/03/2010**, per la realizzazione di: **Ristrutturazione fabbricato rurale da destinare ad attività di trasformazione e vendita prodotti agricoli.**
- di convocare il beneficiario presso il **S.I.P.A.** di **Teramo** per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribu-

nale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni **60** (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di **120** (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. **15** fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. **07** fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. **02** fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
 E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
 CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
 SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
 PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. **DH25/290**:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010.
Domanda n. 84750301792 del 30/06/2009
DITTA: MASCAMBRUNI GIUSEPPE nato il **08/1/1959** in Comune di **TERAMO** Prov. **TE** residente in **Via FORCHETTA, 15** Comune di **MOSCIANO S.A** Prov. **TE** Codice fiscale **MSCGPP59A08L103V** part. IVA **00727610677** Opere: **Realizzazione investimenti strutturali Concessione contributo in conto capitale.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: **MASCAMBRUNI**

GIUSEPPE nato il 08/1/1959 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via FORCHETTA, 15 Comune di MOSCIANO S.A Prov. TE Codice fiscale MSCGPP59A08L103V part. IVA 00727610677 il contributo in conto capitale di €95.481,96 pari al 40% dell'investimento ammesso di €238.704,90, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Realizzazione investimenti strutturali

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE

*SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO*

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/291:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750308748 del 30/06/2009 DITTA: MILOTTI MARIA nata il 23/05/1957 in Comune di VALLE CASTELLANA Prov. TE residente in Via G. DE PANICIS-S.NICOLO' T. Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale MLTMRA57E63597Z part. IVA 01589020674 Opere: Investimenti fondiario, investimenti strutturali, acquisto macchine ed attrezzature Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: MILOTTI MARIA nata il 23/05/1957 in Comune di VALLE CASTELLANA Prov. TE residente in Via G. DE PANICIS-S.NICOLO' T. Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale MLTMRA57E63597Z part. IVA 01589020674 il contributo in conto capitale di €93.763,35 pari al 40% dell'investimento ammesso di €234.408,39, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Investimenti fondiario, investimenti strutturali, acquisto macchine ed attrezzature
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;

- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/292:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750324364 del 30/06/2009
DITTA: PULSONI MALVINA nata il 08/09/1957 in Comune di TORICELLA SICURA Prov. TE residente in Via ALTOVIA Comune di CORTINO Prov. TE Codice fiscale PLSMVN57P48L295P part. IVA 00583590674 Opere: Investimenti di miglioramento fondiario, acquisto macchine ed

attrezzature Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: PULSONI MALVINA nata il 08/09/1957 in Comune di TORICELLA SICURA Prov. TE residente in Via ALTOVIA Comune di CORTINO Prov. TE Codice fiscale PLSMVN57P48L295P part. IVA 00583590674 il contributo in conto capitale di € 123.560,35 pari al 50% dell'investimento ammesso di € 247.120,69, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Investimenti di miglioramento fondiario, acquisto macchine ed attrezzature
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale

formato da n. 07 facciate;

- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 facciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/293:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750321568 del 30/06/2009 DITTA: ROSATI ROBERTO nato il 08/03/1969 in Comune di S.OMERO Prov. TE residente in Via COLLE TROIA, 94 Comune di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale RSTRRT69C0813480 part. IVA 01043480670 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE, REALIZZAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: ROSATI ROBERTO nato il 08/03/1969 in Comune di S.OMERO Prov. TE residente in Via COLLE TROIA, 94 Comune di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale RSTRRT69C0813480 part. IVA 01043480670 il contributo in conto capitale di €99.999,60 pari al 40% dell'investimento ammesso di €249.999,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a

finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE REALIZZAZIONE IMPIANTO FOTOVOLTAICO

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 facciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 facciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 facciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/294:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole"
D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo

ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750313367 del 07.07.2009 DITTA: SCARPONE ALESSIO nato il 26/08/1963 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via C.DA SCAPRIANO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale SCRLSS63M26L103E part. IVA 861840676 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: SCARPONE ALESSIO nato il 26/08/1963 in Comune di TERAMO Prov. TE residente in Via C.DA SCAPRIANO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale SCRLSS63M26L103E part. IVA 861840676 il contributo in conto capitale di € 81.438,50 pari al 50% dell'investimento ammesso di € 162.877,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione

Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/295:
Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750293882 del 19/06/2010 DITTA/Ragione Sociale SOC.AGR. EREDI MANCINI VINCENZO Part. IVA n. 00855000675 Indirizzo: C.so San Giorgio, 78 Cap. 65100 Comune TERAMO Legale rappresentante: MANCINI PATRIZIA nato a ASCOLI PICENO il 19/06/1955 C.F. N. MNCPRZ55H59A462J Residente in via C.SO SAN GIORGIO, 78 Comune di TERAMO Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

di concedere alla ditta/ Ragione Sociale SOC.AGR.eredi MANCINI VINCENZO Part. IVA n. 00855000675

Indirizzo: C.so San Giorgio, 78 Cap. 65100 Comune TERAMO

Legale rappresentante: MANCINI PATRIZIA nato a ASCOLI PICENO il 19/06/1955 C.F. N. MNCPRZ55H59A462J Residente in via C.SO SAN GIORGIO, 78 Comune di TERAMO

il contributo in conto capitale di € 16.200,00 pari al 40% dell'investimento ammesso di € 40.500,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: ACQUISTO MACCCHINE ED ATTREZZATURE

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 facciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 facciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 03 facciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/296:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750298097 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale: SOC.AGR.AGRIPU' di BUCCI A.& C. snc Part. IVA n. 01619860677 Indirizzo: F.ne S.Maria Comune CASTEL CASTAGNA Legale rappresentante: BUCCI AURELIO nato a CASTEL CASTAGNA il 06/08/1965 C.F. N. BCCRLA65E06C040C Residente in via S.MARIA Comune di CASTEL CASTAGNA Opere: Realizzazione rimessa attrezzi e sistemazione area esterna Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

di concedere alla ditta/Ragione Sociale SOC. AGR. AGRIPU' di BUCCI A. & C. snc Part. IVA n. 01619860677 Indirizzo: F.ne S.Maria Comune CASTEL CASTAGNA

Legale rappresentante: BUCCI AURELIO nato a CASTEL CASTAGNA il 06/08/1965 C.F. N. BCCRLA65E06C040C Residente in via S.MARIA Comune di CASTEL CASTAGNA

il contributo in conto capitale di € 124.977,21 pari al 50% dell'investimento ammesso di € 249.954,42, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Realizzazione rimessa attrezzi e sistemazione area esterna

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 03 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/297:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750315693 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale SOC.AGR.DI GIANDOMENICO ALEANDRO E PAOLO

Part. IVA n. 00923450670 Indirizzo: PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune TERAMO Legale rappresentante: DI GIANDOMENICO ALEANDRO nato a TERAMO il 10/06/1967 C.F. N. DGNLDR67H10L103X Residente in via C.DA PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune di TERAMO Opere: REALIZZAZIONE STRUTTURE, FIENILE E RIMESSA ATTREZZI, ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE. Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

di concedere alla ditta/Ragione Sociale SOC.AGR.DI GIANDOMENICO ALEANDRO E PAOLO Part. IVA n. 00923450670

Indirizzo: PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune TERAMO

Legale rappresentante: DI GIANDOMENICO ALEANDRO nato a TERAMO il 10/06/1967 C.F. N. DGNLDR67H10L103X

Residente in via C.DA PIANA PICCOLA-VAL VOMANO Comune di TERAMO

il contributo in conto capitale di € 125.000,00 pari al 50% dell'investimento ammesso di € 250.000,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: REALIZZAZIONE STRUTTURE, FIENILE E RIMESSA ATTREZZI, ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE.

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 03 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/298:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750313748 del 30/06/2009 DITTA/Ragione Sociale SOC. AGR. IL GOCIO DI BUONASPEME BARBARA & C SAS Part. IVA n. 01678170679 Indirizzo: VIA MALASPINA - FRAZIONE PONZANO Comune CIVITELLA DEL TRONTO Legale rappresentante: BUONASPEME BARBARA nato a SAN BENEDETTO DEL TRONTO il 12/12/1971 C.F. N. BNSBBR71T52H769G Residente in via TRIESTE, 14 Comune di MARTINSICURO Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Conces-

sione contribuito in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

di concedere alla ditta/Ragione Sociale SOC. AGR. IL GOCIO DI BUONASPEME BARBARA & C SAS Part. IVA n. 01678170679

Indirizzo: VIA MALASPINA - FRAZIONE PONZANO Comune CIVITELLA DEL TRONTO

Legale rappresentante: BUONASPEME BARBARA nato a SAN BENEDETTO DEL TRONTO il 12/12/1971 C.F. N. BNSBBR71T52H769G

Residente in via TRIESTE, 14 Comune di MARTINSICURO

il contributo in conto capitale di € 63.661,13 pari al 50% dell'investimento ammesso di € 127.322,26, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (cento-

venti) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 03 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 30.11.2010, n. DH25/299:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750322301 del 30/06/2009 DITTA: TITI GABRIELE nato il 12/05/1930 in Comune di BELLANTE Prov. TE residente in Via C.TROIA, 70 Comune di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale TTIGRL30E12A746F part. IVA 00276540671 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta: TITI GABRIELE nato il 12/05/1930 in Comune di BELLANTE Prov. TE residente in Via C.TROIA, 70 Comune di BELLANTE Prov. TE Codice fiscale TTIGRL30E12A746F part. IVA

00276540671 il contributo in conto capitale di €42.400,00 pari al 40% dell'investimento ammesso di €106.000,00, importo che coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURE

- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 15 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 07 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 02 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 29.12.2010, n. DH25/337:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750304887 del 30/06/2009 DITTA: ZECHINI DANIELE nato il 16/09/1965 in Comune di SVIZZERA Prov. residente in Via POGGIO S. VITTORINO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale ZCHDNL65P16Z133U part. IVA 01424320677 Opere: ACQUISTO MACCHINE ED ATTREZZATURA Concessione contributo in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta ZECHINI DANIELE nato il 16/09/1965 in Comune di SVIZZERA Prov. residente in Via POGGIO S. VITTORINO Comune di TERAMO Prov. TE Codice fiscale ZCHDNL65P16Z133U; part. IVA 01424320677 il contributo in conto capitale di €34.680,00 pari al 50% dell'investimento ammesso di €69.360,00, importo che non coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Acquisto macchine ed attrezzatura
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;
- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 16 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 9 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 2 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 31.01.2011, n. DH25/31:

Programma di Sviluppo Rurale 2007/2013 (P.S.R.) della Regione Abruzzo. Misura 1.2.1 "Ammodernamento nelle aziende agricole" D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Primo ciclo di presentazione delle domande dal 28/11/08 al 30/06/09 Fascia di Spesa "A". Attuazione D.G.R. n. 126 del 01/03/2010. Domanda n. 84750306924 del 29/06/2010 DITTA: SOCIETA' AGRICOLA VILLA BILLA DI YLENIA LUZII E C. S.A.S. Ragione Sociale S.A.S. Part. IVA n. 01709990673 Indirizzo: F.NE VILLA PENNA BASSA Cap. 64020 Comune BELLANTE Legale rappresentante: LUZII YLENIA nato a ZURIGO (SVIZZERA) il 20/12/1978 C.F. N. LZUYLN78T60Z133L Residente in via DUCA DEGLI ABRUZZI, 3 Comune di ALBA ADRIATICA Opere: Realizzazione Rimessa attrezzi. Acquisto attrezzatura. Acquisto autocarro. Concessione contributo

in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- di concedere alla ditta SOCIETA' AGRICOLA VILLA BILLA DI YLENIA LUZII E C. S.A.S. Ragione Sociale S.A.S. Part. IVA n. 01709990673 Indirizzo: F.NE VILLA PENNA BASSA Cap.64020 Comune BELLANTE
Legale rappresentante: LUZII YLENIA nato a ZURIGO (SVIZZERA) il 20/12/1978 C.F. N. LZUYLN78T60Z133L Residente in via DUCA DEGLI ABRUZZI, 3 Comune di ALBA ADRIATICA il contributo in conto capitale di € 44.441,26 pari al 40% dell'investimento ammesso di €111.103,15, importo che non coincide con quanto previsto dalla "Graduatoria regionale rettificata delle ditte ammissibili a finanziamento" approvata con D.D. n. DH5/14 del 12/03/2010, per la realizzazione di: Realizzazione Rimesa attrezzi. Acquisto attrezzatura. Acquisto autocarro.
- di convocare il beneficiario presso il S.I.P.A. di Teramo per la controfirma per accettazione del presente provvedimento, del verbale

istruttorio e delle norme e prescrizioni di carattere generale;

- di inviare il presente provvedimento ai Servizi Interventi Strutturali e Piani e Programmi Integrati della Direzione Politiche Agricole per gli adempimenti di competenza;
- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

- di pubblicare la presente determinazione sul *Bollettino Ufficiale Regionale* e sul sito internet della Regione Abruzzo.

I seguenti allegati formano parte integrante del presente provvedimento:

- Verbale Istruttorio formato da n. 16 fasciate;
- Norme e Prescrizioni di Carattere Generale formato da n. 9 fasciate;
- Certificato della Camera di Commercio formato da n. 03 fasciate.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Dott. Giorgio Fausto Chiarini

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE, CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO ISPETTORATO PROVINCIALE
PER L'AGRICOLTURA - TERAMO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH25/32:

Reg. (CE) n. 1257/99, art. 8 P.S.R. 2000/2006 Regione Abruzzo. Misura "B" "Insediamento giovani agricoltori" – D.G.R. n. 751 del 07/08/2008 e s.m.i. Ditta D'Egidio Mario nato a Teramo il 04/12/1695 ed ivi residente in fraz.ne Rapino. Riconoscimento "Causa di forza maggiore" per disimpegno obblighi assunti.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

VISTO il Reg. (CE) n. 1257/99 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo di Orientamento e Garanzia;

VISTO in particolare l'art. 8 (Insediamento dei giovani agricoltori) del citato Reg. (CE) n. 1257/99;

VISTO il Reg. (CE) n. 817/04 recante disposizioni di applicazione del Reg. (CE) n. 1257/99 del Consiglio e sue successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Reg. (CE) n. 438/01 recante modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1260/99 del Consiglio per quanto riguarda i sistemi di gestione e di controllo dei contributi concessi nell'ambito dei fondi strutturali e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il Reg. (CE) n. 1681/94 relativo alle irregolarità e al recupero delle somme indebitamente pagate nell'ambito del finanziamento delle politiche strutturali nonché all'organizzazione di un sistema d'informazione in questo settore e successive modifiche ed integrazioni;

VISTO il (P.S.R.) Piano di Sviluppo Rurale 2000/2006 della Regione Abruzzo, approvato dalla Commissione Europea con decisione C/2000/2151 del 20/07/2000 e dalla Giunta Regionale con Deliberazione n. 1209 del 20/09/2000, successivamente modificato ed approvato dalla Commissione Europea con decisione n. C(2002) 818 del 25/04/2002;

VISTA la deliberazione della Giunta Regionale n. 663 del 12/07/2005, relativa all'approvazione del Bando pubblico per la presentazione delle domande per l'insediamento dei giovani agricoltori, ai sensi della Misura "B" del P.S.R. Abruzzo, per le annualità 2005/2006, pubblicata sul BURA n. 81 Speciale (Agricoltura) del 03/08/2005;

VISTA la determinazione n. DH1/51 del 29/09/2005 con la quale, tra gli altri, è stato concesso il premio individuale alla ditta D' Egidio Mario di Teramo (fraz.ne Rapino);

VISTO il Manuale delle Procedure predisposto da AGEA ed approvato dal Comitato STAR della Comunità Europea in data 09/07/2001 e successive modifiche ed integrazioni;

VISTA la richiesta della ditta D' Egidio Mario nato a Teramo il 04/12/1965 ed ivi residente in fraz.ne Rapino, pervenuta il 22/11/2010 prot. RA/222057, integrata con nota n. RA/227428 del 25/11/2010, con la quale si richiede il riconoscimento di "causa di forza maggiore" per l'interruzione degli impegni assunti nell'ottenere il contributo di € 20.000.00 in applicazione della Mis. "B" del P.S.R. 2000/06 (insediamento giovani agricoltori);

VISTA la nota n. RA/133006 del 12/07/2010 del Servizio Sviluppo Rurale Integrato, approccio Leader, Valutazione e Controllo, con la quale, si indica come competente ad emettere la determina di revoca, il Servizio Provinciale dell'Agricoltura;

VISTA la relazione del Responsabile dell'Ufficio Dr. Sandro Santacroce del 27/01/2011 con la quale si propone l'accoglimento della richiesta della ditta D'Egidio Mario, valutate le motivazioni esposte e la certificazione medica;

DETERMINA

per tutto quanto esposto nelle premesse:

- 1 di approvare le motivazioni esposte dalla ditta D'Egidio Mario nato a Teramo il 04/12/1965 ed ivi residente in fraz.ne Rapino come proposto dal Responsabile dell'Ufficio Dr. Sandro Santacroce;
- 2 di riconoscere la "causa di forza maggiore" in applicazione del manuale delle procedure AGEA - PSR 2000/2006 e di svincolare, dagli impegni assunti la ditta di cui sopra, determinando la non restituzione del contributo percepito per le motivazioni fin qui esposte;
- 3 di notificare la presente determinazione a mezzo raccomandata A/R;
- 4 di pubblicare, per estratto, la presente determinazione sul Bollettino Ufficiale Regionale;

Avverso il presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale innanzi al Tribunale Amministrativo Regionale della Regione Abruzzo nel termine di giorni 60 (sessanta) dalla comunicazione, ovvero, ricorso straordinario al Capo dello Stato entro il termine di 120 (centoventi) giorni;

Il Dirigente del Servizio Ispettorato
Provinciale Agricoltura
Dr. Giorgio *Fausto* Chiarini



072

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE,
DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/39:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee, strada in brecciato, piazzale e tettoia – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cepagatti (PE) - Ditta DI GIOVANNI Raffaele.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- 1) Il rinnovo della concessione precaria per la durata di 5 (cinque) anni e con decorrenza dall'1.11.2010 per uso di colture erbacee, strada in brecciato, piazzale e tettoia "a favore del Sig. DI GIOVANNI Raffaele nato a Cepagatti (PE) il 25.09.1953 ed ivi residente in Via Ada Negri 19, a corpo e non a misura e sotto l'osservanza delle condizioni di cui al successivo punto 5), della superficie di mq. 730 circa delle zone del Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cepagatti (PE) distinte sulla planimetria generale delle concessioni con i numeri 52 e 53, la suddetta concessione rientrerà nelle competenze amministrative del comune qualora l'area tratturale verrà trasferita al patrimonio del medesimo (ai sensi della Legge 134/98 art. 5);
- 2) l'ammontare del canone annuo dovuto quale corrispettivo della concessione, ai sensi D.M. 2 Marzo 1998 n. 258 e della Legge 203/82 di cui in premessa, ammonta ad euro € 136,80;
- 3) le anzidette somme dovute devono essere corrisposte dal concessionario mediante versamento sul c/c postale n. 10455673 intestato alla Regione Abruzzo – Concessioni Regionali sul Demanio Armentizio – 67100 L'AQUILA;
- 4) di dare mandato al Servizio Ispettorato

Provinciale per L'Agricoltura di Pescara di notificare alla ditta concessionaria il presente provvedimento unitamente al disciplinare della concessione, allegato alla nota del S.I.P.A. medesimo n. RA/ 13018 del 19.01.2011, per l'espletamento di tutti gli adempimenti connessi all'osservanza ed al rispetto delle condizioni e delle disposizioni che disciplinano la concessione medesima.

- 5) la esecutività della presente concessione è subordinata all'accettazione ed all'osservanza delle condizioni e delle disposizioni di cui dal disciplinare allegato alla nota del S.I.P.A. di Pescara n. RA/ 13018 del 19.01.2011 da parte del concessionario;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;
- 7) la presente determinazione è definitiva e contro di essa è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.* ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, sempre dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE,
DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/40:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta SANTE-DICOLA Irene.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- 1) Il rinnovo della concessione precaria per la durata di 5 (cinque) anni e con decorrenza

dall'1.11.2010 per uso di colture erbacee "a favore della Sig.ra SANTEDICOLA Irene nata a Civitavecchia (PE) il 02.11.1953 e residente a Cugnoli (PE) in C/da S.Pietro, a corpo e non a misura e sotto l'osservanza delle condizioni di cui al successivo punto 5), della superficie di mq. 500 circa della zona del Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) distinta sulla planimetria generale delle concessioni con il numero 36/B, la suddetta concessione rientrerà nelle competenze amministrative del comune qualora l'area tratturale verrà trasferita al patrimonio del medesimo (ai sensi della Legge 134/98 art. 5);

- 2) l'ammontare del canone annuo dovuto quale corrispettivo della concessione, ai sensi della Legge 203/82 di cui in premessa, ammonta ad euro € 10,00;
- 3) le anzidette somme dovute devono essere corrisposte dal concessionario mediante versamento sul c/c postale n. 10455673 intestato alla Regione Abruzzo – Concessioni Regionali sul Demanio Armentizio – 67100 L'AQUILA;
- 4) di dare mandato al Servizio Ispettorato Provinciale per L'Agricoltura di Pescara di notificare alla ditta concessionaria il presente provvedimento unitamente al disciplinare della concessione, allegato alla nota del S.I.P.A. medesimo n. RA/ 12987 del 19.01.2011, per l'espletamento di tutti gli adempimenti connessi all'osservanza ed al rispetto delle condizioni e delle disposizioni che disciplinano la concessione medesima.
- 5) la esecutività della presente concessione è subordinata all'accettazione ed all'osservanza delle condizioni e delle disposizioni di cui dal disciplinare allegato alla nota del S.I.P.A. di Pescara n. RA/ 12987 del 19.01.2011 da parte del concessionario;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;
- 7) la presente determinazione è definitiva e contro di essa è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.* ovvero ricorso straordinario al Ca-

po dello Stato entro 120 giorni, sempre dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE,
DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/41:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee e frutteto – Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta PALOMBARO Antonio.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- 1) Il rinnovo della concessione precaria per la durata di 5 (cinque) anni e con decorrenza dall'01.11.2010 per uso di colture erbacee e frutteto "a favore del Sig. PALOMBARO Antonio nato a Tollo (CH) il 06.08.1948 e residente a Cugnoli (PE) in C/da Cesura 49, a corpo e non a misura e sotto l'osservanza delle condizioni di cui al successivo punto 5), della superficie di mq. 16.880 circa delle zone del Tratturo L'Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) distinte sulla planimetria generale delle concessioni con i numeri 251, 252/a, 253, 317/a e 249, la suddetta concessione rientrerà nelle competenze amministrative del comune qualora l'area tratturale verrà trasferita al patrimonio del medesimo (ai sensi della Legge 134/98 art. 5);
- 2) l'ammontare del canone annuo dovuto quale corrispettivo della concessione, ai sensi della Legge 203/82 di cui in premessa, ammonta ad euro € 339,75;
- 3) le anzidette somme dovute devono essere corrisposte dal concessionario mediante versamento sul c/c postale n. 10455673 intesta-

to alla Regione Abruzzo – Concessioni Regionali sul Demanio Armentizio – 67100 L'AQUILA;

- 4) di dare mandato al Servizio Ispettorato Provinciale per L' Agricoltura di Pescara di notificare alla ditta concessionaria il presente provvedimento unitamente al disciplinare della concessione, allegato alla nota del S.I.P.A. medesimo n. RA/ 12927 del 19.01.2011, per l'espletamento di tutti gli adempimenti connessi all'osservanza ed al rispetto delle condizioni e delle disposizioni che disciplinano la concessione medesima.
- 5) la esecutività della presente concessione è subordinata all'accettazione ed all'osservanza delle condizioni e delle disposizioni di cui dal disciplinare allegato alla nota del S.I.P.A. di Pescara n. RA/ 12927 del 19.01.2011 da parte del concessionario;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;
- 7) la presente determinazione è definitiva e contro di essa è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.* ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, sempre dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE,
DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/42:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo e voltura concessione precaria di suolo tratturale per uso di seminativo arborato – Tratturo Centurelle – Montesecco in Comune di San Valentino In A.C. - Ditta CECCOMANCINI Salvatore.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- 1) Il rinnovo e la voltura della concessione precaria per la durata di 5 (cinque) anni e con decorrenza dall'01.11.2011 per uso di seminativo arborato "a favore del Sig. CEC-COMANCINI Salvatore nato a San Valentino In A.C. (PE) il 30.05.1935 e residente a Spoltore (PE) in Via Ugo Foscolo 01, a corpo e non a misura e sotto l'osservanza delle condizioni di cui al successivo punto 5), della superficie di mq. 1.130 circa delle zone del Tratturo Centurelle – Montesecco in Comune di San Valentino In A.C. (PE) distinte sulla planimetria generale delle concessioni con i numeri 490 e 491 del Fg. 13 la suddetta concessione rientrerà nelle competenze amministrative del comune qualora l'area tratturale verrà trasferita al patrimonio del medesimo (ai sensi della Legge 134/98 art. 5);
- 2) l'ammontare del canone annuo dovuto quale corrispettivo della concessione, ai sensi della Legge 203/82 di cui in premessa, ammonta ad euro € 10,49;
- 3) le anzidette somme dovute devono essere corrisposte dal concessionario mediante versamento sul c/c postale n. 10455673 intestato alla Regione Abruzzo – Concessioni Regionali sul Demanio Armentizio – 67100 L'AQUILA;
- 4) di dare mandato al Servizio Ispettorato Provinciale per L'Agricoltura di Pescara di notificare alla ditta concessionaria il presente provvedimento unitamente al disciplinare della concessione, allegato alla nota del S.I.P.A. medesimo n. RA/ 12912 del 19.01.2011, per l'espletamento di tutti gli adempimenti connessi all'osservanza ed al rispetto delle condizioni e delle disposizioni che disciplinano la concessione medesima.
- 5) la esecutività della presente concessione è subordinata all'accettazione ed all'osservanza delle condizioni e delle disposizioni di cui dal disciplinare allegato alla nota del S.I.P.A. di Pescara n. RA/ 12912 del 19.01.2011 da parte del concessionario;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione sul

Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo;

- 7) la presente determinazione è definitiva e contro di essa è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.* ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, sempre dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

DIREZIONE POLITICHE AGRICOLE
E DI SVILUPPO RURALE, FORESTALE,
CACCIA E PESCA, EMIGRAZIONE
SERVIZIO FORESTE,
DEMANIO CIVICO ED ARMENTIZIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DH20/43:

L.R. 06.03.1980, n. 16 – Rinnovo e Rinnovo e Voltura concessione precaria di suolo tratturale per uso di colture erbacee, oliveto e strada di accesso – Tratturo L’Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) - Ditta DI DOMIZIO Gino.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

- 1) Il rinnovo e rinnovo e voltura delle concessioni precarie per la durata di 5 (cinque) anni e con decorrenza dall’01.11.2010 per uso di colture erbacee, oliveto e strada di accesso “a favore del Sig. DI DOMIZIO Gino nato a Cugnoli (PE) il 16.11.1955 ed ivi residente in Via S. Pietro 7, a corpo e non a misura e sotto l’osservanza delle condizioni di cui al successivo punto 5), della superficie di mq. 1.200 circa delle zone del Tratturo L’Aquila – Foggia in Comune di Cugnoli (PE) distinte sulla planimetria generale delle concessioni con i numeri 56/a e 59, la suddetta concessione rientrerà nelle competenze amministrative del comune qualora l’area tratturale verrà trasferita al patrimonio del medesimo (ai sensi della Legge 134/98 art. 5);
- 2) l’ammontare del canone annuo dovuto quale

corrispettivo della concessione, ai sensi del D.M. 2 Mrzo 1998 n. 258 e della Legge 203/82 di cui in premessa, ammonta ad euro € 144,55;

- 3) le anzidette somme dovute devono essere corrisposte dal concessionario mediante versamento sul c/c postale n. 10455673 intestato alla Regione Abruzzo – Concessioni Regionali sul Demanio Armentizio – 67100 L’AQUILA;
- 4) di dare mandato al Servizio Ispettorato Provinciale per L’Agricoltura di Pescara di notificare alla ditta concessionaria il presente provvedimento unitamente al disciplinare della concessione, allegato alla nota del S.I.P.A. medesimo n. RA/ 12975 del 19.01.2011, per l’espletamento di tutti gli adempimenti connessi all’osservanza ed al rispetto delle condizioni e delle disposizioni che disciplinano la concessione medesima.
- 5) la esecutività della presente concessione è subordinata all’accettazione ed all’osservanza delle condizioni e delle disposizioni di cui dal disciplinare allegato alla nota del S.I.P.A. di Pescara n. RA/ 12975 del 19.01.2011 da parte del concessionario;
- 6) di pubblicare la presente Determinazione sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo;*
- 7) la presente determinazione è definitiva e contro di essa è ammesso ricorso al TAR entro 60 giorni dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.* ovvero ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni, sempre dalla data di pubblicazione sul *B.U.R.A.*.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Franco La Civita

DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE
SERVIZIO SANITA' VETERINARIA
E SICUREZZA ALIMENTARE

DETERMINAZIONE 31.01.2011, n. DG21/11:

Modifica al Piano di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull’alimentazione degli animali PNA 2009 – 2011 della Regione Abruzzo.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 “Regolamento di Polizia Veterinaria”;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833 “Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale;

Vista l’Ordinanza del Ministero della Sanità 28 luglio 1994 “Misure di protezione per quanto riguarda la B.S.E. e la somministrazione, con la dieta, di proteine derivate da mammiferi” e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il D.L. 8 agosto 1996 n. 429 “recante potenziamento dei controlli per prevenire l’encefalopatia spongiforme bovina”

Visto il D.Lgs. 19 giugno 1999, n. 229 “Norme per la razionalizzazione del S.S.N. a norma dell’art. 1 della legge 30 novembre 1998, n. 419;

Vista la Legge Regionale 10 marzo 2008, n. 5 “Piano Sanitario Regionale 2008 – 2010;

Vista la Legge Regionale 24 dicembre 1996, n. 146 “Norme in materia di programmazione, contabilità, gestione e controllo delle Aziende del Servizio Sanitario Regionale, in attuazione del D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502 –Riordino della disciplina in materia sanitaria-, così come modificato dal D.Lgs. 7 dicembre 1993, n. 517”;

Vista l’Ordinanza del Ministero della Sanità del 30 marzo 2001 recante: “Misure sanitarie ed ambientali urgenti in materia di encefalopatie spongiformi trasmissibili relative alla gestione, al recupero energetico ed all’ incenerimento e dei materiali ad alto e basso rischio”;

Visto il Regolamento CE n. 999 del 22 maggio 2001 recante “Disposizioni per la prevenzione, il controllo e l’eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili” e successive integrazioni;

Visto il Regolamento CE 29 giugno 2001, n. 1326 che introduce misure transitorie per consentire il passaggio al Reg. CE n. 999/2001, ne modifica gli allegati VII e XI ed abroga la decisione della Commissione UE n. 2000/418/CE del 29 giugno 2000;

Visto il Regolamento CE n. 1234 del 10 luglio 2003 che modifica gli allegati I, IV e XI del Reg. CE n. 999/2001 e del Reg. CE n.

1326/2001 relativo alle TSE e all’alimentazione degli animali e revoca la Decisione CE n. 2000/766/CE del 4 dicembre 2000;

Viste Le note del Ministero della Salute, rispettivamente: n. DGSA/13424-P del 20.07.2009, n. DGSA/22115-P del 13.12.2010 e n. DGSA/0429-P del 13.01.2011 con cui vengono trasmessi gli Addendum n. 1/2009, 1/2010 e 1/2011;

Visto il D.M. 17 dicembre 2004 “Piano Nazionale di selezione genetica per la resistenza alle encefalopatie spongiformi negli ovini;

Viste le linee guida per l’applicazione del Regolamento CE 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’Igiene dei Mangimi, pervenute con nota Ministeriale n. 45950-P-I8da 911 del 28.12.2005 - recepite con Determinazione Dirigenziale 133/2007 - e trasmesse alle Aziende U.S.L. regionali con l’allegata nota del Servizio Veterinario regionale prot. n. 261/11/IZ.4 del 5.1.2006;

Visto l’accordo 28 luglio 2005 della conferenza Permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, concernente: “Accordo, ai sensi dell’art. 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province Autonome sul documento recante = Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica =, volto a favorire l’attuazione del Regolamento CE n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002. (rep. atti n. 2334)”, pubblicato sulla G.U.R.I. n. 294 del 19 dicembre 2005;

Vista la Determinazione Dirigenziale DG/11/54 del 31 marzo 2008 avente ad oggetto “Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli della Sanità Pubblica Veterinaria e della Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo (P.P.R.I.C.) 2008-2010” (Il Libro delle Regole);

Vista la precedente determinazione n. DG/11/47 del 26.02.2009 recante “PNAA 2009 – 2011 - approvazione programma della Regione Abruzzo – integrazione del PPRIC sui mangimi, alimenti, benessere degli animali”;

Ritenuto di dover adeguare il Piano regiona-

le di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali 2009 – 2011 approvato dalla Regione con le modifiche introdotte dal Ministero della Salute con gli addendum sopraccitati e comunicati alle Regioni e P.A.;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77 recante “Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo” e le sue successive modifiche ed integrazioni;

DETERMINA

-per le ragioni e le finalità espresse in narrativa-

1. di approvare il Piano di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione degli animali (PNAA 2009 -2011) della Regione Abruzzo- ALLEGATO “A” – parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;
2. di sostituire, per la parte inerente i controlli del Piano di cui al precedente punto 1, ricompresa nel Piano Pluriennale Regionale dei controlli della sanità pubblica veterinaria e della sicurezza alimentare, già modificata

con la Determinazione DG/11/47 del 26.02.2009, con il Piano di cui al punto precedente;

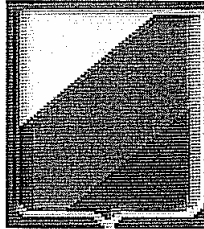
3. di incaricare i Direttori Generali delle Aziende U.S.L., e l'IZS – ognuno per le competenze previste dal Piano - allo svolgimento delle attività e agli interventi programmati;
4. di trasmettere copia della presente determinazione al Direttore della Direzione Politiche della Salute;
5. di pubblicare la presente determinazione e i relativi allegati, parte integrante della stessa, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;

Pescara, li 31 gennaio 2011

IL DIRIGENTE
DEL SERVIZIO VETERINARIO
Dr. Giuseppe Bucciarelli

Segue allegato

Allegato A



REGIONE ABRUZZO

Direzione Politiche della Salute

**Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza
Alimentare**

**PIANO
DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA
SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI
2009 – 2011**
*Integrato degli addendum n.1/2009 e 1 /2010 e dell'addendum
1/2011(Extra-piano diossina)*



Hanno contribuito alla redazione:

Dott. Giammarco IANNI, Dott.ssa Franca FRANCHI, il Sig. Vincenzo SISTI.

Per qualsiasi chiarimento possono essere utilizzati i seguenti riferimenti:

Dr. Giammarco IANNI Tel 085/7672698 e-mail: giammarco.ianni@regione.abruzzo.it

Dott.ssa Franca FRANCHI Tel 085/7672698 e-mail: franca.franchi@regione.abruzzo.it

Sig. Vincenzo SISTI Tel 085/7672693 e-mail: vincenzo.sisti@regione.abruzzo.it

INTRODUZIONE

Il Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sull'Alimentazione degli Animali, **assume valenza triennale ed è valido per gli anni 2009, 2010 e 2011**, sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali" del 18 febbraio 2008.

Il PNAA 2009-2011 si presenta suddiviso in tre sezioni principali: una **parte generale** descrittiva; una **parte tecnica** applicativa; una terza parte che raccoglie la **modulistica** e le informazioni e gli approfondimenti di carattere pratico.

Con la pubblicazione del Piano pluriennale vengono emanate disposizioni coerenti e complete per raggiungere gli obiettivi prefissati e armonizzare l'organizzazione generale dei controlli a livello territoriale nonché le procedure e le azioni da intraprendere in caso di non conformità.

Strumento indispensabile per mantenere vivo il sistema di controllo sul territorio nazionale sarà l'aggiornamento costante ed il conseguente adattamento alla nuova normativa ed ai nuovi orientamenti comunitari, ai nuovi sviluppi scientifici, al manifestarsi di nuovi rischi e quindi all'analisi dei rischi, ai risultati dei controlli precedenti, alla presenza di Allerta sia comunitarie che nazionali, ed ai risultati degli Audit di settore svolti sul territorio dal competente ufficio.

Assumono maggiore importanza ai fini della riuscita e del buon andamento del PNAA triennale la rendicontazione semestrale e la relazione annuale inviate dalle Regioni.

Obiettivo fondamentale del nuovo PNAA è di assicurare, in accordo a quanto già stabilito dal Regolamento (CE) n. 178/2002 e dal Regolamento (CE) n. 882/2004, un sistema ufficiale di controllo dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente.

In particolare, il Regolamento (CE) n. 882/2004 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi tenendo conto della specie animale di destinazione del mangime, del numero e della tipologia delle aziende del settore dei mangimi, delle caratteristiche e dell'uso del mangime o di qualsiasi trasformazione, attività, operazione che possa influire sulla sicurezza dei mangimi; nonché del livello di applicazione della normativa comunitaria da parte degli operatori del settore dei mangimi (OSM).

La programmazione di tali controlli non può prescindere dall'anagrafe degli operatori del settore dei mangimi prevista dal Regolamento (CE) n.183/2005, la cui applicazione sul territorio nazionale ha comportato una revisione completa della normativa previgente per quanto concerne il sistema di "autorizzazione" degli operatori, compresi quelli della produzione primaria.

La programmazione dei controlli ufficiali nella filiera alimentare animale si basa essenzialmente su un'attività di sorveglianza e un'attività di vigilanza per consentire la



valutazione e l'evoluzione dei fenomeni per la successiva riprogrammazione dei controlli ufficiali.

I dati relativi all'attività svolta ai sensi del PNAA, dovranno essere trasmessi semestralmente attraverso il sistema informatico organizzato e attivato per tale scopo secondo le modalità e le scadenze da esso previsto.

I vari Centri di Referenza Nazionali ed i Laboratori Nazionali di Riferimento coordinano, le attività analitiche, gestionali ed avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli II.ZZ.SS. relative alle materie di propria competenza.

I programmi di sorveglianza e vigilanza sulla base dei criteri su esposti sono stati predisposti dai Centri di Referenza Nazionali ed i Laboratori Nazionali di Riferimento in collaborazione con il Ministero.

Nel presente piano viene confermato il programma d'indirizzo rivolto ai PIF, relativo al controllo dei mangimi all'importazione, secondo quanto previsto dagli articoli 14 e 15 del Regolamento (CE) n.882/2004.

Le novità introdotte nel presente Piano, oltre alla programmazione pluriennale dello stesso come sopra indicato, sono:

- il cambiamento del criterio di rischio per l'attribuzione dei campioni per l'attività di vigilanza ai fini della profilassi della BSE (Cap.1), che ha portato ad una riduzione del numero dei campioni,
- l'inserimento dell'attività di sorveglianza, limitata al selenio e alla flavomicina, e relativa scheda di rendicontazione, nel capitolo dedicato ai principi attivi e additivi(Cap.2),
- la programmazione di controlli per la ricerca della melamina in tutte le specie con l'aggiunta degli animali da compagnia, nel capitolo metalli pesanti e contaminanti (Cap.3 c),
- l'inserimento delle materie prime di origine animale per la ricerca di *Salmonella spp.*(Cap.4),
- la predisposizione di un allegato utile per la stesura della relazione annuale (Allegato 17),
- l'inserimento dell'indicazione dell'origine della materie prime nel verbale di prelievo (Allegato 1),
- la previsione di assicurare una formazione adeguata al personale preposto all'attuazione del Piano.

Tali modifiche si ritrovano nei rispettivi capitoli e allegati.

Al fine di facilitare la comprensione della nuova terminologia introdotta già con il PNAA 2008 si riportano le definizioni e relative considerazioni presenti nelle linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n.854/2004 ed n.882/2004, emanate dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti con nota protocollo n. DGSAN/3/6238/P del 31 maggio 2007.

Monitoraggio: Definizione da Regolamento (CE) n.882/04:

“la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali.”

Considerazioni :

Il Monitoraggio è rappresentato da misurazioni sistematiche di una varietà di indicatori.

Esempi : Può essere utilizzato, ad esempio, per determinare il livello di prevalenza di contaminazione da *Salmonella spp.* nelle materie prime per mangimi. L'attività di monitoraggio permette di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne anche l'effetto.

Sorveglianza: Definizione da Regolamento (CE) n.882/04:

“l’osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.”

Considerazioni :

Per sorveglianza si intende la raccolta di dati e la loro analisi, interpretazione e diffusione al fine di valutare l’evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti.

La sorveglianza è quindi da intendersi come una attività in grado di valutare anche l’efficacia delle misure di controllo adottate, andando a valutare quanto incidono sull’evoluzione del fenomeno in esame.

Rappresenta, pertanto, un processo che si concretizza in una serie continua di azioni che producono informazioni, la cui valutazione determina una riprogrammazione delle azioni stesse.

Audit: definizione da Regolamento (CE) n.882/2004:

“un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi.”

Considerazioni: la definizione si applica sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell’articolo 4(6) del Regolamento (CE) n.882/2004 sulle autorità competenti, con le modalità previste dalla Decisione (CE) n.2006/677, sia agli audit da effettuarsi ai sensi dell’articolo 10 del Regolamento (CE) n.882/04 e dell’articolo 4 del Regolamento (CE) n.854/04 sulle imprese alimentari.

Per il Regolamento (CE) n.882/2004, articolo 10, la scelta dello strumento audit è lasciata alla facoltà degli organi del controllo ufficiale, in funzione della programmazione, nel caso mentre nel Regolamento (CE) n.854/2004, articolo 4, sono già esplicitati gli ambiti specifici nei quali applicarlo.

Ciò che accomuna l’audit e l’ispezione è che entrambe si basano sulla verifica di conformità alla norma. L’audit però se ne differenzia perché deve valutare anche :

- che le disposizioni siano attuate in modo efficace;
- che tali disposizioni siano adeguate per raggiungere obiettivi prefissati

L’audit è uno strumento che può avvalersi di tutte le altre tecniche del controllo ufficiale (ad es: esame documentale, registrazioni, interviste, riscontri ispettivi, campionamenti ecc.)

Ispezione: Definizione da Regolamento (CE)n.882/2004:

“l’esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali”

Considerazioni :

L’ispezione è il controllo di uno o più requisiti specifici, (mediante verifiche) riferiti però a singoli aspetti del sistema produttivo di un OSA o di un OSM, ai fini di stabilirne la conformità alla normativa. La conformità è relativa solo al preciso momento in cui viene eseguita l’ispezione.

Esempi di ispezione in allevamento sono l’ispezione relativa all’anagrafe bovina, alla registrazione dei farmaci, al rispetto del benessere animale, ecc. In un impianto di produzione, un’ispezione potrà riguardare la verifica dei prerequisiti, il piano di HACCP, ecc.. Resta ferma la possibilità che per ispezionare specifici processi produttivi si debba ricorrere a più tipologie di verifica anche se rientrano in campi ispettivi diversi.

Ai fini del presente piano s’introduce la definizione di “Vigilanza”:



Vigilanza: è l'attività di controllo ufficiale eseguita dai Servizi Veterinari per la verifica della conformità alla normativa in materia di mangimi. La vigilanza va eseguita periodicamente, in base alla valutazione dei rischi e con frequenza appropriata.

Considerazioni: la programmazione dell'attività di vigilanza deve tener conto dei criteri definiti nell'articolo 3 del Regolamento (CE) n.882/2004.

Nella **parte generale** del PNAA 2009-2011 sono illustrati sia gli interventi ispettivi, per la verifica presso gli OSM dei requisiti strutturali e documentali previsti dalla normativa vigente sia gli aspetti generali di controllo dei mangimi attraverso il prelievo di campioni.

Il programma di vigilanza sugli OSM prevede l'esecuzione di ispezioni presso:

- gli stabilimenti riconosciuti ai sensi dell'articolo 10 Regolamento (CE) n.183/2005;
- gli stabilimenti registrati ai sensi dell'art 9 del Regolamento (CE) n.183/2005;
- gli operatori del settore dei mangimi medicati (D.Lvo n.90/93);
- gli OSM che producono e/o commercializzano mangimi contenenti proteine animali;
- gli OSM che producono e/o commercializzano prodotti non conformi nel territorio UE.

In riferimento a quest'ultima particolare attività si fa presente che le AA.SS.LL. territorialmente competenti sono tenute a verificare il rispetto delle condizioni relative alla produzione e alla commercializzazione di tali prodotti non conformi nella UE (data di inizio e termine della produzione e/o spedizione con le relative dogane di entrata e di uscita della merce, nonché la quantità del prodotto e la relativa etichetta, documenti che dimostrino la effettiva destinazione verso i Paesi Terzi) e a comunicare il numero di controlli effettuati agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome che forniranno tali informazioni al Ministero (**Allegato 2 scheda ispezioni**).

Al fine di facilitare ed uniformare le attività di controllo su tutto il territorio nazionale le AA.SS.LL. territorialmente competenti potranno eseguire le ispezioni presso gli OSM, avvalendosi delle check-list allegate al presente Piano, distinte in base all'attività svolta dai vari operatori (**Allegati da 4 a 12**).

Per quanto riguarda il settore dei mangimi medicati e/o additivati l'attività di vigilanza negli impianti di produzione dovrà essere modulata tenendo conto dei sistemi di autocontrollo attuati, dei manuali di buona prassi adottati e della classificazione dell'impianto in base al rischio (**utilizzando eventualmente quale strumento di verifica l'Allegato 16 -Potenziamento del controllo ufficiale sui sistemi produttivi delle industrie mangimistiche**).

L'attività ispettiva svolta dovrà essere rendicontata al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali utilizzando l'apposita tabella (**Allegato 2 scheda ispezioni**).

Nella **parte tecnica** del PNAA 2009-2011 sono invece descritti i programmi di campionamento specifici riferiti al controllo di particolari sostanze presenti nei mangimi e raggruppate nei relativi capitoli di seguito illustrati.

Un capitolo importante della programmazione dell'attività di campionamento, è quello relativo ai controlli volti alla verifica del rispetto dei divieti d'utilizzo delle proteine animali trasformate, come definite dal Regolamento (CE) n. 999/2001 e successive modifiche, ai fini della prevenzione della BSE, tale capitolo è curato dal CEA (IZS di Torino).

Un altro caposaldo del PNAA è quello relativo alla ricerca di additivi e principi farmacologicamente attivi nei mangimi, con particolare riferimento alla ricerca di sostanze vietate, senza tuttavia trascurare la ricerca di additivi ed altre sostanze chimiche il cui impiego è consentito entro determinati limiti e per determinate specie animali. Il corrispettivo capitolo n. 2 del PNAA 2009-2011 è stato curato dall'I.S.S. e dal C.Re.A.A. (IZS di Torino). Il Ministero della Salute, con lettera circolare n. 614/24315/AG.80/440 del 5 aprile 2002, ha indicato un elenco di additivi revocati, che non possono essere utilizzati nell'alimentazione animale sull'intero territorio dell'Unione Europea, ma possono essere utilizzati ai soli fini dell'esportazione verso Paesi Terzi:



metilclorpidolo, metilclorpidolo/metilbenzoquato, amprolium, amprolium/etopabato, dimetridazolo, nicarbazina, nifursol. Si sottolinea, inoltre, che, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003, dal 1° gennaio 2006 è fatto divieto di utilizzare come additivi per mangimi tutti gli antibiotici diversi dai coccidiostatici e dagli istomonostatici.

Per quanto riguarda il settore dei mangimi medicati e/o additivati, l'attività di campionamento presso gli impianti di produzione, che abbia come finalità la verifica della contaminazione crociata, l'utilizzo improprio (sostanza autorizzata per una specie o categoria diversa) e la titolazione di quelle sostanze di cui una carenza/sovradosaggio può avere degli effetti avversi alla salute degli animali, dell'uomo e dell'ambiente, dovrà tener conto della classificazione dell'impianto stesso in base al rischio, dei sistemi di autocontrollo attuati e degli eventuali manuali di buona prassi adottati.

Nel capitolo relativo alle sostanze indesiderabili e dei contaminanti, curato dall'I.S.S., dal C.Re.A.A., e dal Centro Nazionale per le Diossine e PCB in mangimi e alimenti (I.Z.S. di Teramo) per le parti di propria competenza, l'attenzione è concentrata sui controlli inerenti la ricerca dei contaminanti ed altre sostanze indesiderabili negli alimenti per animali; tale determinazione scaturisce da una più attenta valutazione del problema, dall'applicazione delle nuove disposizioni normative e dall'acquisizione delle raccomandazioni Comunitarie orientate in tal senso. In particolare si è tenuto conto della Raccomandazione 2006/576/CE, che fornisce indicazioni in merito al controllo delle concentrazioni di micotossine nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali ed in quest'ambito è stato inserito il controllo delle micotossine nei mangimi per animali da compagnia.

Il capitolo sul controllo della presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi per animali da reddito, è curato dal Centro di riferimento nazionale per le Salmonellosi (I.Z.S. delle Venezie ed è stata confermata la sezione relativa al controllo della presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi per animali da compagnia.

Anche per quanto riguarda il controllo degli OGM, attinente la rintracciabilità, l'etichettatura e la sicurezza dell'impiego negli alimenti per gli animali, è previsto nel PNAA un capitolo specifico curato dal Centro di Riferimento Nazionale per gli organismi geneticamente modificati (I.Z.S. Lazio e Toscana).

Per quanto attiene il controllo dei mangimi in importazione è stato predisposto uno specifico capitolo che fornisce ai PIF i criteri e le indicazioni per svolgere le attività di controllo ai sensi del presente Piano.



PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNI 2009-2010-2011 PARTE GENERALE

Finalità

Nel suo complesso il PNAA 2009-2011 è finalizzato, così come la normativa comunitaria e nazionale, alla tutela della salute pubblica, fornendo ai consumatori garanzie di salubrità, sicurezza e qualità dei prodotti di origine animale, tramite il controllo dei mangimi.

Nell'ambito di detta finalità il PNAA si propone, tra l'altro, di:

- contribuire, attraverso la vigilanza ed il controllo sui mangimi zootecnici e per animali da compagnia, ad assicurare la tutela della salute umana, degli animali e della salubrità dell'ambiente;
- conformarsi a quanto previsto dal D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223, "Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore della alimentazione animale", e dal Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- rappresentare uno strumento che favorisca l'aggiornamento e la qualificazione professionale degli operatori del SSN in materia di "igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche".

Obiettivi

Gli obiettivi del PNAA sono definiti dal Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti (di seguito definito Ministero) fatte salve le competenze delle altre amministrazioni delegate ai controlli, le modifiche e le integrazioni al Piano saranno definite sentite tutte le Amministrazioni interessate, in particolare :

- le Regioni e le Province Autonome;
- l'Istituto Superiore di Sanità;
- gli I.L.ZZ.SS.
- i Centri di Referenza Nazionali ed i Laboratori Nazionali di Riferimento.

Sono obiettivi del PNAA:

- a) assicurare l'effettuazione, omogenea e coordinata, dei controlli dei mangimi in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione tenendo conto che la responsabilità primaria della sicurezza dei mangimi ricade sugli operatori del settore dei mangimi. Infatti gli OSM devono garantire, nelle proprie imprese, che i mangimi soddisfino le disposizioni della legislazione alimentare inerenti le loro attività in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione e verificare che tali disposizioni siano soddisfatte;
- b) realizzare un sistema di raccolta dei dati relativi alla vigilanza ed alla sorveglianza, razionale e di facile utilizzo, che assicuri le comunicazioni in tempi rapidi tra i vari organismi di controllo;
- c) superare le difficoltà e gli impedimenti finora riscontrati nell'applicazione dei piani degli anni precedenti, difficoltà riferibili, sia a livello centrale che periferico, alla rendicontazione di dati, al flusso delle informazioni, al rispetto dei tempi previsti, alla stesura e presentazione dei Piani Regionali;
- d) verificare il possesso ed il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali dell'impresa del settore dei mangimi oggetto di vigilanza e controllo, con particolare



riguardo a:

- operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, stoccaggio, magazzinaggio, trasporto, distribuzione e somministrazione agli animali di mangimi;
 - procedure e accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni (fisiche, chimiche e biologiche) ivi comprese le contaminazioni crociate;
 - la “rintracciabilità”, ovvero sistemi e procedure che consentano di individuare chi ha fornito agli OSM un mangime o qualsiasi sostanza destinata ad entrare a far parte di un mangime e le imprese alle quali gli OSM hanno fornito i propri prodotti.
 - sistemi di autocontrollo previsti per gli OSM che effettuano operazioni diverse dalla produzione primaria e dalle operazioni ad essa correlate, nonché l’esistenza presso i laboratori di analisi dei requisiti minimi atti a garantire (e mantenere) l’operatività secondo le buone pratiche di laboratorio;
- e) verificare, per gli aspetti di carattere sanitario, la rispondenza degli alimenti per animali e di ogni altra sostanza impiegata per la produzione di alimenti per animali, o nell’alimentazione degli animali, ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

Gli obiettivi rilevanti e prioritari per il triennio 2009-2011 consistono in:

- 1) ultimazione dell’anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005;
- 2) vigilanza e controllo sull’applicazione delle restrizioni relative al divieto di utilizzo delle proteine animali trasformate (PAT) nell’alimentazione degli animali d’allevamento così come previsto dal Regolamento (CE) 999/2001 e successive modifiche;
- 3) vigilanza e controllo dei contaminanti e delle sostanze indesiderabili, con particolare attenzione alle micotossine nei mangimi, (aflatossina B1, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine, tossine T-2 e HT-2), nonché alla contaminazione da sostanze indesiderate come la Melamina;
- 4) controllo dell’eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell’alimentazione animale;
- 5) controllo delle Diossine e PCB nei mangimi di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi;
- 6) vigilanza e controllo in materia di contaminazione da Salmonelle, delle materie prime per mangimi di origine animale individuate nella direttiva 2003/99/CEE e delle materie prime per mangimi di origine vegetale e dei mangimi composti, nonché nei mangimi per animali da compagnia;
- 7) controllo sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
- 8) orientamenti per la programmazione e relativa rendicontazione dei controlli effettuati presso i PIF. Per quanto attiene la programmazione dell’attività dei PIF si rimanda a quanto esplicitato nel PNAA e nel capitolo 6, fatto salvo quanto previsto dalle specifiche norme sui controlli all’importazione.

Alle Regioni ed alle Province autonome, è data facoltà di ampliare gli obiettivi del Piano, e conseguentemente l’attività di vigilanza ispettiva e campionamento, sulla base di eventuali particolari esigenze anche non espressamente previste dalla programmazione nazionale attraverso la pianificazione di un’attività extrapiano.

L’attività extrapiano potrà essere programmata sia per quanto riguarda l’attività di Sorveglianza che quella di Vigilanza, e di tale programmazione deve esserne informato il Ministero.



Competenze

L'attuazione del PNAA, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province Autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali (ASL), ai Posti di Ispezione Frontaliera (PIF), agli Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (UVAC), agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS), all'Istituto Superiore di Sanità (ISS), Centri di Referenza Nazionali e i Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR).

In particolare:

- le Regioni e Province Autonome coordinano l'attività di vigilanza e controllo sul territorio di loro competenza;
- le AA.SS.LL. espletano l'attività di vigilanza e di sorveglianza;
- i PIF eseguono i controlli sui prodotti destinati all'alimentazione animale provenienti dai Paesi terzi;
- gli UVAC predispongono i controlli sui prodotti ricadenti nel Regolamento (CE) 1774/2002 di provenienza comunitaria;
- gli IZS eseguono le analisi di laboratorio;
- l'ISS effettua le revisioni d'analisi;
- il C.Re.A.A. e l'ISS, per le parti di propria competenza, curano l'armonizzazione delle metodiche chimiche utilizzate dalla rete degli IZS, e avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli IZS;
- il C.Re.A.A. in collaborazione con il C.E.A., coordina le attività analitiche e gestionali relative alla ricerca dei costituenti di origine animale;
- i vari Centri di Referenza Nazionali e i LNR coordinano le attività analitiche, gestionali ed avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli IZS relative alle materie di propria competenza;
- l'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, definita dal presente piano, è coordinata dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

L'accresciuta attenzione verso il settore dell'alimentazione animale, determinata dagli eventi epidemiologici ad esso correlati (BSE, diossine ecc.), determina l'evenienza di prevedere che ogni Regione integri il Nucleo Operativo di Vigilanza Veterinaria (N.O.R.V.) con una professionalità competente in materia di alimentazione degli animali, o in alternativa istituisca una Commissione apposita, che sia di riferimento per tutte le problematiche correlate al settore dell'alimentazione animale.

Inoltre, **ogni Azienda Sanitaria Locale, così come le Regioni e PA devono individuare un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano**; il nominativo di tale referente deve essere trasmesso alla Regione o Provincia autonoma di appartenenza da parte delle AA.SS.LL. e al Ministero da parte delle Regioni e Province autonome (contestualmente al Piano Regionale). Eventuali cambiamenti che dovessero avvenire nel corso del triennio dovranno essere ugualmente notificati al Ministero.

Le Regioni e la P.A. assicurano che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza.

Nello spirito di reciproca collaborazione e per quanto di propria competenza e ove particolari esigenze specifiche lo richiedano, Regioni, Province Autonome ed Aziende Sanitarie Locali possono avvalersi degli organismi di vigilanza e controllo di altri comparti dello Stato (NAS, ICQ, Guardia di Finanza, Polizia di Stato, ecc.).



Programmazione dell'attività

Il Piano Nazionale ha valenza triennale dal 1° gennaio 2009 al 31 dicembre 2011.

Le Regioni e le P.A. predispongono e adottano il proprio piano (PRAA), triennale trasmettendolo al Ministero entro e non oltre 60 giorni dalla pubblicazione del Piano Nazionale, per essere convalidato e per verificare che il PRAA risponda ai principi generali del PNAA.

Il PRAA dovrà essere costituito da tutte le tre sezioni presenti nel PNAA compreso la modulistica (aggiornata) in esso contenuta.

Inoltre i vari Piani Regionali dovranno essere costantemente aggiornati a seguito delle indicazioni fornite dal Ministero in virtù degli cambiamenti resesi necessari a livello nazionale. gli

Anche tali aggiornamenti dovranno essere convalidati dal Ministero.

Lo studio delle relazioni annuali e l'elaborazione dei dati di rendicontazione costituiranno la base su cui elaborare gli eventuali aggiornamenti del PNAA pluriennale.

In sintonia con gli obiettivi del PNAA e d'intesa con la Regione o Provincia Autonoma territorialmente competente, ogni Azienda Sanitaria Locale, sulla base della programmazione Ministeriale e Regionale, dà attuazione al piano di controllo, al fine di:

- coordinare, in modo più incisivo, l'attività di vigilanza;
- valorizzare al meglio le risorse disponibili.

Al fine di assicurare la piena coerenza con gli obiettivi del piano, le Regioni e le PA predispongono inoltre un programma di Audit presso le AA.SS.LL., ai sensi dell'articolo 4, par. 6 del Regolamento(CE) 882/04.

Anagrafe delle imprese del settore dei mangimi

Il Ministero, le Regioni e Province autonome, ognuno per quanto di competenza, curano l'aggiornamento degli elenchi degli operatori del settore dei mangimi previsti dal Regolamento (CE) 183/2005, dal Regolamento (CE) 999/01, dal Regolamento(CE) 1774/02 e dal D .Lvo n. 90 del 3 Marzo 1993 e relativi decreti applicativi.

A tal fine è necessario che anche gli operatori del settore alimentare che destinano i propri sottoprodotti come materie prime per mangimi agli operatori del settore dei mangimi, siano registrati ai sensi dell'art. 9 del Regolamento (CE) n. 183/2005, e siano pertanto inclusi nei suddetti elenchi, così come già indicato nelle Linee-Guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 183/2005 del 28 dicembre 2005.

Per la programmazione degli interventi sul territorio si terrà conto dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi.

Sopralluoghi ispettivi o ispezioni

I sopralluoghi ispettivi (o ispezioni) devono essere effettuati senza preavviso ed in maniera non discriminatoria, si suddividono in:

- a) **ispezioni mirate:** programmate annualmente ed effettuate con regolarità. Tale programmazione deve essere riportata nel Piano Regionale. Qualora si proceda nel corso dell'ispezione mirata al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo contestuale della partita campionata.
- b) **ispezioni su sospetto:** non sono programmate ma effettuate sulla base di:
 - fondato sospetto di irregolarità;



- filoni di indagine;
- informazioni e riscontri fornite agli organi di controllo da soggetti fisici e giuridici.
- emergenze epidemiologiche;
- emergenze tossicologiche;
- eventi comunque straordinari.

Qualora nel corso dell'ispezione su sospetto si proceda al prelievo di campioni, è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

c) **ispezioni extrapiano:** sono effettuate sulla base di:

- esigenze epidemiologiche;
- ricerche.

Qualora nel corso dell'ispezione extrapiano si proceda al prelievo di campioni, non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

Tali ispezioni extrapiano sono programmate a livello locale e successivamente concordate con le Regioni e Province Autonome, in qualità di enti coordinatori delle attività sul territorio e di tale programmazione deve essere informato il Ministero del Lavoro, della Salute, e delle Politiche Sociali.

Gli esiti delle ispezioni mirate, delle ispezioni su sospetto e di quelle extrapiano devono essere comunicati con cadenza semestrale agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome, che a loro volta provvedono alla trasmissione al Ministero, secondo le scadenze indicate al punto **“rilevazione dell'attività”** e mediante la scheda ispezioni (Allegato 2).

Tuttavia, se nel corso delle suddette ispezioni vengono messe in evidenza non conformità gravi, che possono costituire un potenziale rischio per la salute umana, per la salute ed il benessere animale o per l'ambiente, la comunicazione agli Assessorati deve essere immediata ed accompagnata da una dettagliata relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate.

Gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e PA informano tempestivamente il Ministero trasmettendo una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate per i provvedimenti di competenza, e per portare a compimento l'iter ispettivo.

Le Regioni e le Province Autonome nell'ambito delle verifiche ispettive presso le aziende agricole, che detengono animali, tengono conto anche delle seguenti disposizioni:

- articoli n.6,7,9 e parte IV dell'allegato del Regolamento (CE) n.181/2006 della Commissione del 1 febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n.1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici ed i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento
- Ordinanza del Ministero del Lavoro, della salute e delle Politiche sociali del 10 dicembre 2008 “misure sanitarie di protezione contro le encefalopatie spongiformi trasmissibili” che dispone che “le proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002, ottenuti in conformità allo stesso Regolamento, non possono essere ceduti tal quali alle aziende agricole”
- Circolare del 20 febbraio 2009 “Nuove disposizioni in materia di fertilizzanti organici di cui al Regolamento 1774/2002 – Ispezione FVO DGSANCO 2008 -774” che prevede che i fertilizzanti ottenuti a partire da proteine animali trasformate di categoria 3 ed i prodotti trasformati derivati da materiali di categoria 2 di cui agli articoli 5 e 6 del Regolamento (CE) 1774/2002 devono provenire da impianti approvati in quanto impianti tecnici in conformità con l'articolo 18 del Regolamento (CE) 1774

Le Regioni e Province Autonome integreranno la relazione annuale con una sintesi dei risultati dei



controlli previsti ai sensi dei suddetti atti normativi, corredata delle eventuali non conformità riscontrate e relativi provvedimenti intrapresi per la risoluzione delle stesse.

Le frequenze delle ispezioni negli impianti di produzione, devono essere stabilite sulla base dell'analisi dei rischi. A tal fine può essere utilizzato lo strumento di classificazione allegato (**allegato 16**) al presente piano, o un analogo metodo, in modo da intervenire sulle strutture di produzione per un rapido adeguamento degli impianti.

Tuttavia, al fine di garantire un livello minimo dell'attività ispettiva sul territorio, si forniscono le seguenti frequenze ispettive minime per la vigilanza presso gli operatori dell'intera filiera del settore dei mangimi.

- un'ispezione l'anno:

- stabilimenti di cui all'articolo 10, comma 1, lettera a), b), c) del Regolamento (CE)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) 183/2005;
- laboratori di analisi per autocontrollo aziendale o autorizzati all'esecuzione di analisi per conto terzi;
- stabilimenti di produzione di alimenti per animali da compagnia.

- un' ispezione ogni due anni:

- impianti di distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi;
- imprese di commercializzazione e distribuzione di cui all'articolo 5, comma 2, del Regolamento (CE) 183/2005;

Per le imprese di cui all'**articolo 5, comma 1**, del Regolamento (CE) 183/2005, dato l'elevato numero dei produttori primari, le ispezioni devono essere programmate in ambito regionale, in base al livello di rischio e alle potenzialità operative del servizio di sanità pubblica veterinaria;

Le ispezioni devono consistere almeno nella verifica:

- del mantenimento dei requisiti minimi, strutturali e funzionali, che hanno dato luogo al rilascio della specifica autorizzazione, e del possesso dell'atto autorizzativo rilasciato dall'Autorità competente;
- delle metodologie di produzione, di lavorazione, di trasformazione, di magazzinaggio, di stoccaggio, di distribuzione, di trasporto e di somministrazione;
- delle procedure e degli accorgimenti finalizzati ad evitare le contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche, comprese le contaminazioni crociate (piani di autocontrollo/ buone prassi di produzione);
- valutazione delle procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), buone prassi igieniche (GHP), corrette prassi agricole e HACCP;
- dell'etichettatura;
- dei registri;
- del sistema di rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti;
- delle procedure operative e modalità attuative relative all'autocontrollo.

L'autocontrollo nel settore mangimistico: l'applicazione dei principi HACCP nelle attività post-primarie



Dal 1 gennaio 2006 con l'applicazione del Reg.(CE) 183/05, l'obbligo di adottare procedure basate sui principi Haccp è stato esteso per la prima volta anche al settore mangimistico, produzione primaria esclusa.

Sebbene alcuni principi fossero già presenti nella normativa precedente, recepita in Italia con il D.Lgs 123/99, questo nuovo obbligo ha imposto un notevole cambiamento nel settore e nel relativo controllo ufficiale.

A distanza di quattro anni dall'applicazione del regolamento, l'adozione del sistema Haccp da parte delle imprese mangimistiche post-primarie mostra ancora delle carenze, come evidenziato dall'attività di AUDIT del Ministero della Salute e della stessa Commissione Europea.

A tal proposito si richiamano le due rilevanti raccomandazioni scaturite in seguito dell'ispezione FVO 8321/2009 –official controls on feed legislation- che ha avuto luogo in Italia dal 17 al 27 Novembre 2009:

1) Fare in modo che i funzionari responsabili dei controlli sulle imprese del settore dei mangimi possiedano conoscenze aggiornate sufficienti per l'esercizio dei loro compiti, conformemente ai requisiti di cui all'art. 6 del regolamento (CE) n. 882/2004 **segnatamente per quanto riguarda la valutazione delle procedure basate sull'HACCP;**

2) Assicurare l'effettiva osservanza con i requisiti concernenti le **procedure relative al sistema HACCP e i controlli di qualità** di cui rispettivamente all'articolo 6 e all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 183/2005 e del suo allegato II.

Pertanto si ritiene utile elencare brevemente nel presente piano i principi base del sistema Haccp, la cui adozione dovrà essere verificata e valutata dai Servizi Veterinari durante l'attività ispettiva presso gli operatori del settore post-primari. A tal fine sono stati appositamente modificati i verbali di ispezione di cui **all'allegato n. 4**.

Il sistema Haccp è uno strumento dinamico, che deve adattarsi alla realtà aziendale e ai suoi mutamenti.

Tramite la sua adozione l'operatore deve essere in grado di mantenere sotto controllo le fasi del processo strategiche, in cui effettivamente il controllo ha efficacia in relazione ai pericoli significativi per la sicurezza dei mangimi,.

Principi

1. identificare ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili;

I pericoli sanitari legati ai mangimi possono essere di natura fisica (es. corpi estranei), chimica (es. sostanze indesiderabili, cross-contamination da principi attivi e additivi) e biologica (es. microrganismi e loro prodotti).

Non tutti i pericoli individuati, possono essere significativi per la sicurezza dei mangimi e necessitare di un apposito controllo tramite il sistema Haccp.

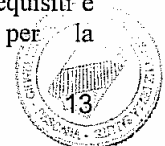
Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nella scelta dei pericoli significativi in relazione ai vari prodotti e al loro processo produttivo.

2) identificare i punti critici di controllo nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili;

I CCP sono i punti strategici del processo, in cui il controllo stesso è significativo al fine della sicurezza dei mangimi (prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili un pericolo significativo).

Nel processo possono inoltre essere individuati dei punti di controllo non critici, i CP, in cui il controllo può essere effettuato, ma non ha valore significativo.

Gran parte dei CP sono in genere già gestiti dalle procedure di gestione dei prerequisiti e dalle buone pratiche, che costituiscono le condizioni essenziali per la



produzione/distribuzione sicura dei mangimi (procedure di pulizia, qualificazione dei fornitori, disinfestazione, eliminazione dei rifiuti ecc..).

Pertanto l'adozione di un buon programma di prerequisiti e delle buone prassi limita il numero dei CCP, facilitando così l'attività dell'operatore.

Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nella scelta dei CCP, tramite l'albero delle decisioni o altri strumenti alternativi ritenuti validi.

3) stabilire, nei punti critici di controllo, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati;

In relazione ai pericoli individuati, dovranno essere stabiliti dei limiti critici, dal cui scostamento deriva la perdita di controllo del CCP e la relativa adozione di misure correttive.

Alcuni limiti critici sono stabiliti dalla normativa e pertanto l'operatore potrà eventualmente adottare valori più restrittivi ma fermo restando il rispetto di quelli imposti dalla legge, vedi ad esempio i limiti imposti dalla direttiva 2002/32 sulle sostanze indesiderabili nei mangimi. Nelle procedure Haccp, dovrà esserci evidenza dei criteri utilizzati dall'operatore nell'adozione dei limiti critici, qualora non siano presenti limiti di legge o siano stati adottati, per propria scelta, limiti cautelativi più restrittivi.

4) stabilire ed applicare nei punti critici di controllo procedure di monitoraggio efficaci;

Il monitoraggio è un'azione atta a evidenziare le perdite di controllo nei CCP.

Di fatto il monitoraggio ideale di un CCP deve essere in grado di svelare una tendenza alla perdita di controllo prima ancora che essa determini la variazione di un limite critico nel campo dell'inaccettabile.

A tal fine deve essere effettuato con misurazioni e/o osservazioni che danno risultati immediati (on time) o quantomeno rapidi (osservazione visiva, kit analitici rapidi, osservazione dei termogrammi, misurazione dell'umidità..)

Pertanto l'analisi di campioni di mangime, qualora non effettuata con kit rapidi, spesso non è lo strumento più adatto ai fini del monitoraggio poiché il risultato è tardivo e non permette di riportare tempestivamente il CCP sotto controllo.

5) stabilire le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risultati dal monitoraggio che un determinato punto critico non è sottoposto a controllo;

L'operatore dovrà stabilire quali azioni adottare sul processo e nei confronti dei mangimi interessati qualora dal monitoraggio venga evidenziata una perdita di controllo del CCP.

Ogni perdita di controllo dei CCP nonché ogni azione correttiva adottata sui mangimi o sul processo deve essere registrata e documentata.

6) stabilire procedure per verificare se le procedure di cui ai punti precedenti sono complete e funzionano in modo efficace; le procedure di verifica devono essere svolte regolarmente;

L'attività di verifica serve ad assicurare che i CCP ed in generale tutto il sistema HACCP sia adeguato alla realtà aziendale e stia funzionando correttamente.

Consistono in una "validazione periodica" delle procedure e possono essere effettuate tramite varie attività.

In questo contesto l'analisi di campioni di mangimi, a differenza di quanto avviene nel monitoraggio, costituisce uno strumento efficace di verifica.

7) stabilire una documentazione e registri commisurati alla natura e alle dimensioni dell'impresa nel settore dei mangimi onde dimostrare l'effettiva applicazione delle misure di cui ai punti 1-7;

Le procedure basate sui principi Haccp devono essere documentate, al fine di dare evidenza del sistema e delle azioni messe in atto, secondo la regola ispiratrice "Scrivi ciò che fai e fai ciò che scrivi".



Il sistema di registrazione e documentazione deve essere adatto allo scopo e all'entità dell'attività, senza creare appesantimenti e oneri non necessari per l'operatore.

Ogniquale volta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione, gli operatori del settore dei mangimi devono sottoporre a revisione la loro procedura e apportano i necessari cambiamenti. Anche di tale revisione deve essere presente evidenza documentata.

Gli operatori del settore dei mangimi devono fornire all'autorità competente prove della messa in atto di procedure basate sui principi Haccp e assicurare che la documentazione in cui si descrivono le procedure sviluppate sia adeguata e sempre aggiornata.

La mancanza predisposizione, da parte dell'OSM, della procedura dell'autocontrollo e della prova della sua predisposizione è sanzionabile secondo quanto previsto dall'articolo 5 comma 3 del D. Lgs. n. 142/2009.

Azioni in caso di non conformità riscontrate in corso di sopralluogo ispettivo

Nel caso siano riscontrate eventuali carenze strutturali e/o funzionali delle imprese oggetto di vigilanza e controllo, l'Azienda Sanitaria Locale comunica e riporta sul verbale, al legale rappresentante dell'impresa e per conoscenza all'Autorità che ha rilasciato l'autorizzazione:

- il tipo di irregolarità accertata;
- le prescrizioni e gli interventi da mettere in atto per la rimozione delle carenze accertate, al fine del ripristino dei requisiti minimi necessari per il mantenimento della prevista autorizzazione;
- il termine massimo per l'esecuzione dei lavori d'adeguamento prescritti;
- le sanzioni comminate.

Il Servizio Veterinario è tenuto a vigilare sulla effettiva messa in atto delle prescrizioni attraverso un successivo sopralluogo.

Verbali di ispezione

All'esecuzione di ciascuna ispezione dovrà corrispondere la compilazione di un verbale che deve essere rilasciato in copia all'operatore utilizzando il modello dell'Allegato n. 4 del presente piano.

Il verbale – check-list (Allegato 4) è costituito da una parte invariabile (costituita dalla pagina iniziale e da quella finale), da utilizzare per qualsiasi tipo di operatore ispezionato e da una parte variabile centrale che contiene una serie di attività (n. 8) che vanno scelte e combinate in base alle attività, svolte dall'operatore, che sono oggetto di verifica.

Parte invariabile

Nella pagina iniziale vengono riportati i dati degli ispettori, i dati anagrafici delle aziende ispezionate, le autorizzazioni possedute dall'impianto, le attività ispezionate durante la specifica ispezione, e gli esiti della medesima.

Tale pagina ha la duplice funzione di riportare i dati essenziali dell'ispezione e sintetizzarne gli esiti della stessa al fine di facilitare la rendicontazione.

A tale scopo, i campi compilabili presenti nella sezione "**Attività ispezionate**" della pagina iniziale del verbale, sono esattamente quelli presenti nella "scheda ispezioni" del PNAA, che viene utilizzata per la rendicontazione della attività ispettiva regionale (semestrale e annuale), al Ministero.

La pagina "conclusioni" riporta le risultanze e le prescrizioni impartite dagli ispettori all'operatore oggetto di ispezione, il tempo per provvedere agli adeguamenti, i suggerimenti, le note, la descrizione delle eventuali sanzioni e l'elenco dell'eventuale documentazione raccolta, nonché le firme dei verbalizzanti e dei legali rappresentanti.



Parte variabile

La parte variabile è costituita dalle pagine riportanti le attività (check-list), le quali sono specifiche per ogni singola attività che viene controllata, devono essere compilate nei campi che interessano e allegate alla parte fissa corrispondente.

Campionamenti

Le modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali sono fissate dal D.M. 20 aprile 1978.

Ad ogni campione prelevato dovrà corrispondere la ricerca di una sola sostanza/famiglia di sostanze, come specificato nei relativi capitoli della parte tecnica del piano.

La ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie nel medesimo campione, definita anche screening multiresiduo, potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio.

Ai fini del campionamento si dovrà utilizzare il fac-simile di verbale di prelievo campioni (**Allegato 1 e Allegato 1a**).

Criteri di campionamento per l'analisi

I campionamenti previsti dal Piano sono effettuati in base ai seguenti criteri:

- 1- **casuale** o **non mirato** : sono campionamenti ufficiali, a seconda del tipo di ricerca, programmati nell'ambito del **piano di Sorveglianza**, atti a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata. Questo tipo di campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale con la metodica che si riterrà utile. A tal fine si propone a titolo di esempio l'Allegato 5 "ripartizione casuale dei campioni".
- 2- **mirato**: sono campionamenti ufficiali in assenza di sospetto, programmati nell'ambito del **piano di Vigilanza** tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 3- **su sospetto**: sono campionamenti ufficiali non programmati, ma effettuati sulla base di:
 - sospetto di irregolarità, in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo;
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari;

In questi casi è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie al rintraccio delle partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

I campionamenti previsti dall'attività **extrapiano** sono effettuati sulla base di esigenze epidemiologiche o di ricerca, programmati a livello locale, concordati con le Regioni e Province Autonome, al fine di valutarne la compatibilità con le attività programmate, tale programmazione deve essere comunicata al Ministero.

Tra le priorità di controllo, individuabili nell'extrapiano, riferite alla filiera di produzione di alimenti destinati ad animali d'affezione, risulta indispensabile potenziare le verifiche sulla presenza di metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio, arsenico). Alcuni progetti regionali



infatti evidenziato potenziali rischi di contaminazione in questi alimenti con la conseguente necessità di acquisire ulteriori elementi di giudizio su questa problematica.

Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.

L'implementazione dei criteri e le frequenze dei campionamenti stabiliti dalla parte tecnica del PNAA devono basarsi essenzialmente sull'analisi dei rischi considerando la tipologia dell'attività svolta dall'operatore del settore dei mangimi.

In particolare:

1. per i campioni effettuati presso gli **allevamenti** devono essere presi in considerazione:
 - indirizzo produttivo dell'impianto e quantità di mangime prodotto/utilizzato;
 - alimentazione degli animali in relazione all'età (allattamento, svezzamento, finissaggio, ecc) e all'orientamento produttivo;
 - tipologia della matrice (mangimi, mangimi medicati, acqua di abbeverata, ecc.).
2. per i campioni effettuati presso **le imprese del settore dei mangimi** devono essere presi in considerazione:
 - la corretta titolazione delle sostanze farmacologicamente attive nei prodotti per l'alimentazione animale in relazione alla classificazione di rischio dell'impianto;
 - la presenza di sostanze eventualmente non dichiarate o vietate;
 - le materie prime prodotte/commercializzate/ trasportate/utilizzate;
 - i principi attivi utilizzati (additivi, sostanze farmacologicamente attive);
 - la qualità del sistema produttivo utilizzato (es. corretta miscelazione);
 - le tipologie dei prodotti finiti;
 - la possibilità di contaminazione crociata.

Al fine di razionalizzare e rendere efficiente l'attività di controllo è necessario concordare le modalità operative e programmare l'attività con i laboratori degli Istituti Zooprofilattici competenti per territorio.

Oggetto del campionamento

Sono oggetto di campionamento:

- gli additivi;
- le premiscele;
- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- i prodotti intermedi;
- l'acqua di abbeverata.

Il prelievo di campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera produttiva, incluse le fasi di distribuzione, di trasporto e somministrazione.

Il prelievo di campioni di alimenti per animali, deve essere effettuato secondo "buone pratiche di campionamento" di cui si fornisce un documento informativo **Allegato 15**:

Numerosità campionaria

La numerosità campionaria è stata concordata con i Centri di Referenza nazionale e LNR come illustrato nella parte tecnica del PNAA 2009-2011 .

Le Regioni o Province autonome, sulla base di particolari esigenze locali, da valutarsi caso per caso, sentiti gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti, possono implementare la numerosità campionaria. Questa attività deve essere riportata nel Piano Regionale.



Verbale di prelevamento

L' **Allegato 1** rappresenta il fax-simile del verbale da utilizzare nel corso dei campionamenti effettuati dalle AA.SS.LL, l' **Allegato 1a** è quello che deve essere utilizzato dai PIF.

Il verbale di prelievo deve riportare:

- la dicitura "PNAA" o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo (Piano Nazionale o Extrapiano);
- Il tipo di campionamento;
- l'organo prelevatore;
- la data e l'ora del campionamento;
- la natura e provenienza delle materie prime;
- la classificazione della matrice (additivi, premiscele, materie prime per mangimi di origine: Animale, Vegetale, Minerale, tutte le tipologie di mangimi, completo, complementare, mangimi medicati, i prodotti intermedi, l'acqua di abbeverata.);
- la specie e la categoria animale cui è destinato il mangime, utilizzando i codici presenti in calce al verbale;
- tipo di ricerca da effettuare (ad ogni campione deve corrispondere la ricerca di una sola sostanza); la ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie di analiti nel medesimo campione, definita anche screening multiresiduo potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio;
- il luogo di campionamento (mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate, mezzo di trasporto, azienda zootecnica con ruminanti, azienda zootecnica che non detiene ruminanti, azienda agricola, stabilimento di produzione, magazzino di materie prime, rivendita/intermediario, miscelatore fisso o mobile, deposito/grossista, eventuale altra sede);
- l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- l'indicazione dei dati del produttore o distributore del mangime;
- il numero di aliquote;

Al verbale di prelevamento deve essere allegato il cartellino, o copia del documento commerciale, previsto dall'articolo 18 della legge 281/63.

Per poter conferire al campionamento una maggiore forza legale deve inoltre essere compilato il relativo verbale delle operazioni di prelevamento eseguite (VOPE), in cui il prelevante deve riportare in modo chiaro e dettagliato le modalità di prelievo del campione utilizzate e i riferimenti normativi. il **VOPE** deve rimanere agli atti dell'organo prelevatore e su richiesta fornito agli Istituti.

Al fine di evitare eventuali contestazioni sulla "validità" dei medesimi, il laboratorio di analisi respinge eventuali campioni non conformi, e/o pervenuti con verbali difformi dall' Allegato 1 e Allegato 1 a.

Campione in contraddittorio

Al fine di evitare il possibile contenzioso che può nascere tra produttori ed utilizzatori di mangimi, risulta importante sensibilizzare gli allevatori e i produttori di alimenti per animali circa la possibilità di poter effettuare il prelievo in contraddittorio, al momento dello scarico, così come previsto dall'articolo 18, comma 7, della Legge n. 281/63 e successive modifiche.

Conferimento dei campioni

Le Regioni e Province Autonome, nell'ambito della programmazione per la realizzazione del PNAA, concordano con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti



numero e la frequenza dei campioni da conferire, allo scopo sia di agevolare l'attività, che di distribuirli uniformemente nell'arco dell'anno.

Analisi

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti.

Tuttavia gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome possono stipulare convenzioni con altri laboratori pubblici accreditati conformemente alle norme europee nel caso in cui gli I.L.Z.S. non possano garantire l'esecuzione delle analisi previste dal Piano.

Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dalle metodiche comunitarie di riferimento, ove esistenti.

In assenza di metodi di analisi di riferimento comunitari, gli accertamenti analitici possono essere espletati adottando norme nazionali e internazionali scientificamente riconosciute o con procedure equivalenti.

Analisi di revisione

Le istanze di revisione di analisi effettuate nell'ambito di applicazione del presente piano sono di competenza dell'Istituto Superiore di Sanità, fatta eccezione per la ripetizione di parametro non conforme in caso di un primo esito positivo per la presenza di *Salmonella* spp. in campioni prelevati nell'ambito dall'attività di vigilanza, che viene eseguita presso l'IZS competente per territorio di prima analisi.

PROTOCOLLO OPERATIVO IN CASO DI POSITIVITÀ DEI CAMPIONI

I provvedimenti da adottare in caso di positività dei campioni analizzati, devono essere valutati caso per caso a seconda del tipo di irregolarità riscontrata e commisurati all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato. Nel caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal **sistema di allerta rapido mangimi** illustrate nelle "**Linee Guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta per mangimi**", utilizzando gli allegati 13 e/o 14.

I provvedimenti da adottare per le diverse tipologie di non conformità, in linea generale, prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere **distrutti**, o in alternativa, previa autorizzazione dell'Autorità competente, ritirati dal commercio per essere sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività (ove possibile) a spese del detentore, o del proprietario. L'Autorità sanitaria, inoltre, previa un'analisi del rischio, può decidere di **destinare tali mangimi a specie o categorie animali diverse**, per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora **destinarli ad usi diversi dall'alimentazione animale**.

Le Regioni e Province Autonome devono trasmettere al Ministero, con ogni possibile urgenza, le *positività/non conformità* riscontrate unitamente al verbale di prelievo e al rapporto di prova del laboratorio, utilizzando il fac-simile **Allegato 3**.

La Regione o Provincia Autonoma deve inviare al Ministero anche una relazione riportante le azioni intraprese per fronteggiare tale non conformità, nonché le eventuali sanzioni applicate, l'istanza, da parte degli interessati, di analisi di revisione e quant'altro possa essere utile per poter definire chiaramente il caso e poter dar seguito a tutte le dovute competenze.

Protocollo operativo conseguente al campionamento ufficiale

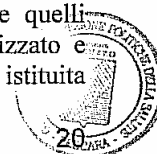
- 1) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una **impresa del settore dei mangimi**:



- **il laboratorio d'analisi**, fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni di cui all' **Allegato 1**.
 - **l'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
 - effettua l'ispezione dell'impresa presso la quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - effettua l'indagine epidemiologica;
 - accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
 - verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate durante le fasi di produzione, di deposito e durante il trasporto;
 - procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato al successivo punto 2);
 - applica eventuali sanzioni amministrative.
- 2) Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in **un allevamento**:
- **il laboratorio d'analisi** fatte salve le procedure già previste in materia, comunica la positività riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla Provincia autonoma, allegando al referto analitico il verbale di prelievo dei campioni di cui all' **Allegato 1**;
 - **l'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto, i provvedimenti adottati devono comunque consentire il ciclo di alimentazione degli animali;
 - effettua l'ispezione dell'allevamento presso il quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - effettua l'indagine epidemiologica;
 - attiva indagini finalizzate a rintracciare e ad individuare gli impianti di distribuzione e di produzione della partita, qualora la partita oggetto del campionamento non sia stata prodotta nell'allevamento per autoconsumo;
 - informa immediatamente la Regione o Provincia autonoma e l'Azienda sanitaria locale competenti per territorio dello stabilimento di produzione del mangime contaminato, se non coincidenti con quelle in cui ha sede l'allevamento;
 - procede, per quanto applicabile, come precedentemente indicato al punto 1);
 - ove ritenuto necessario, procede al campionamento di matrici biologiche, sugli animali che hanno avuto accesso al mangime, secondo le procedure e nei casi previsti dal Piano Nazionale Residui;
 - per gli animali a cui sono stati somministrati i mangimi risultati positivi e/o i prodotti da essi derivati, prima dell'esito al libero consumo, dovranno essere adottate, ove possibile, misure o controlli sanitari per escludere in ogni caso la presenza di rischi per il consumatore;
 - applica eventuali sanzioni amministrative.

RILEVAZIONE DELL'ATTIVITÀ

I dati relativi all'attività svolta ai sensi sia del Piano propriamente inteso che quelli dell'Extrapiano sono trasmessi **semestralmente** attraverso il sistema informatico organizzato e attivato per tale scopo secondo le indicazioni quadro emanate dalla "cabina di regia" istituita presso il Ministero in accordo con le Regioni.



Si fa presente che, fino a quando il sistema informatico non sarà utilizzabile, la rendicontazione da parte delle Regioni e Province Autonome dovrà essere effettuata esclusivamente mediante l'utilizzo delle schede allegate al PNAA, salvo quanto diversamente previsto nei singoli capitoli.

Per l'invio di tali dati deve essere rispettato il seguente calendario:

- Le Aziende Sanitarie Locali trasmettono alla Regione o Provincia Autonoma i dati (locali): entro il 31 Luglio dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione **del primo semestre** dell'anno in corso (Gennaio-Giugno); ed entro il 31 Gennaio dell'anno successivo quelli relativi alla rendicontazione di **tutto l'anno 2008**;
- Le Regioni o Province autonome trasmettono al Ministero della Salute i dati (regionali o provinciali): entro il 31 Agosto dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione **del primo semestre** dell'anno in corso (Gennaio-Giugno); ed entro il **28 febbraio dell'anno successivo** quelli relativi alla rendicontazione di **tutto l'anno 2008**;
- I PIF trasmettono al Ministero i dati: entro il 31 Agosto dell'anno in corso, i dati relativi alla rendicontazione **del primo semestre** dell'anno in corso (Gennaio-Giugno); ed entro il **28 febbraio dell'anno successivo** quelli relativi alla rendicontazione di **tutto l'anno 2008**;

- Per la rendicontazione dovranno essere utilizzate:
 - le schede di programmazione/rendicontazione in formato **Excel** allegate a ciascun capitolo la parte tecnica del PNAA;
 - le schede di programmazione/rendicontazione in formato **Excel** dei campioni extrapiano;
 - la scheda ispezioni **Allegato 2**;
 - la scheda **Allegato 2 a**;
 - la scheda di rendicontazione dei campionamenti su sospetto.

fornite in formato elettronico dal Ministero contestualmente alla copia del PNAA 2009-2011.

Tali schede dovranno essere inviate debitamente compilate in formato Excel mediante posta elettronica al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, DGSA Ufficio VII° Alimentazione Animale unicamente agli indirizzi:

- c.cicero@sanita.it
- m.collu@sanita.it

Le Regioni e Province Autonome dovranno inviare con cadenza **annuale** una **relazione sull'applicazione del PRAA , (Allegato 17) mettendo in evidenza:**

- **l'attività di vigilanza ispettiva** effettuata dai Servizi Veterinari presso gli operatori del settore dei mangimi ;
- **l'attività di campionamento ufficiale (Piano, Extrapiano, Sospetto);**
- **la natura ed il contenuto degli audit** effettuati dalle Regioni presso le AA.SS.LL. , ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 6 del Regolamento (CE) n.882/2004.

La relazione annuale dovrà essere inviata al Ministero contestualmente alle schede di rendicontazione entro e non oltre il 28 febbraio dell'anno successivo all'anno di riferimento.

Il Ministero aggrega i dati nazionali su base annuale e li trasmette alla Commissione Europea con le modalità stabilite dall'articolo 44 del Regolamento (CE) n.882/2004 e comunque entro sei mesi dalla fine dell'anno di rilevazione dei dati da parte delle Regioni o Province autonome.

Valutazione dell'attività da parte del Ministero

Si ricorda che il PNAA è uno dei programmi di attività valutati nell'ambito del Tavolo LEA (Livelli Essenziali di Assistenza).



Ai fini della suddetta valutazione si invita a porre attenzione alla corretta e completa applicazione del Piano in quanto alcuni degli obblighi stabiliti dallo stesso potranno essere oggetto di specifici indicatori.

Inoltre il settore mangimi sarà oggetto di attività di verifica attraverso lo svolgimento di audit di settore sul territorio ed ispezioni presso gli OSM, effettate dal Ministero.

ESITI DEI CONTROLLI UFFICIALI

Gli esiti dei controlli ufficiali svolti annualmente, ai sensi del PNAA, sono riportati nel rapporto ufficiale consultabile sul sito www.ministerosalute.it nell'area *Alimenti e Sanità Animale* seguendo il percorso negli approfondimenti →*Sanità Animale* →*Alimentazione Animale* →*PNAA*.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

1. DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI

- **Legge 15 febbraio 1963, n. 281** disciplina della produzione e del commercio dei mangimi e successive modifiche ed integrazioni; (G.U.R.I. n. 82 del 26/03/1963).
- **D.Lvo 17 agosto 1999, n. 360** attuazione delle direttive 96/24/CE, 96/25/CE e 98/87/CE, nonché dell'articolo 19 della direttiva 95/69/CE relative alla circolazione di materie prime per mangimi; (G.U.R.I. n.246 del 19/10/1999).
- **Regolamento (CE) 178/2002** 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 (G.U.C.E n. L 31 del 01/02/2002).
- **Accordo 28 luglio 2005 n. 2334** fra il Ministro della Salute e i Presidenti delle regioni e Province autonome, Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica volto a favorire l'attuazione del Regolamento (CE) 178/2002 del 28 gennaio 2002 (G.U.R.I. n. 294 del 19/12/2005).
- **Regolamento (CE) 183/2005** del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi (G.U.U.E n. L 35 del 08/02/2005).
- **D.Lvo 13 aprile 1999 n. 123** attuazione della direttiva 95/69/CE che fissa le condizioni e le modalità per il riconoscimento e la registrazione di taluni stabilimenti ed intermediari operanti nel settore dell'alimentazione degli animali. (G.U.R.I. n. 105 del 07/05/1999).
- **D.Lvo 19 settembre 1994, n. 626**, attuazione delle direttive 89/391/CEE, 89/654/CEE, 89/655/CEE, 89/656/CEE, 90/269/CEE, 90/270/CEE, 90/394/CEE e 90/679/CEE riguardanti il miglioramento della sicurezza e della salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e successive modificazioni ed integrazioni (G.U.R.I. n. 265, del 12/11/1994).
- **D.Lvo 30 gennaio 1993, n. 28** relativo ai controlli veterinari e zootecnici di taluni animali vivi e su prodotti di origine animale applicabili negli scambi intracomunitari (G.U.R.I. n. 28, del 04/02/1993).
- **Regolamento (CE) n. 141/2007** della Commissione del 14 febbraio 2007, relativo all'obbligo di riconoscimento, conformemente al Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio, degli stabilimenti del settore mangimi che fabbricano o commercializzano additivi per mangimi della categoria "coccidiostatici e istomonostatici".(G.U.U.E. n. L 43 del 15/02/2007).
- **Lettera circolare prot. n. 2920-P** del 25/02/2008 del Ministero della Salute recante indicazioni per il riconoscimento degli stabilimenti per l'attività di condizionamento per gli additivi di cui al Regolamento(CE) 1831/2003, ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005.



- Atto d'intesa 13 novembre 2008, tra il Governo, le Regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano su «Linee guida vincolanti per la gestione operativa del sistema di allerta rapida per mangimi» (G.U.R.I. n. 287 del 9/12/2008 supplemento ordinario n. 270)
- Regolamento (CE) n. 767/2009 della Commissione, del 13 luglio 2009, sull'immissione sul mercato e sull'uso dei mangimi, che modifica il regolamento (CE) n. 1831/2003 e che abroga le direttive 79/373/CEE del Consiglio, 80/511/CEE della Commissione, 82/471/CEE del Consiglio, 83/228/CEE del Consiglio, 93/74/CEE del Consiglio, 93/113/CE del Consiglio e 96/25/CE del Consiglio e la decisione 2004/217/CE della Commissione. (G.U.C.E. n. L 229 del 01/09/2009).
- Intesa tra lo Stato e le Regioni del 23 settembre 2010, 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 concernente linee guida per la definizione di una procedura uniforme sul territorio nazionale per l'attribuzione di un numero di identificazione agli operatori del settore mangimi.

(Rep. atti n. 155/CSR). (10A12581) (GU n. 250 del 25-10-2010)

- Regolamento (UE) n.242/2010 della Commissione, del 19 marzo 2010 che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi (GU L 77 del 24-3-2010)
- Regolamento (UE) n.892/2010 della Commissione, dell'8 ottobre 2010, concernente lo status di alcuni prodotti in relazione agli additivi per mangimi cui si applica il regolamento (CE) n.1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 226 del 9 ottobre 2010)

2. ALIMENTI DIETETICI PER ANIMALI

- D.Lvo 24 febbraio 1997, n. 45, attuazione delle direttive 93/74/CEE, 94/39/CE, 95/9/CE e 95/10/CE in materia di alimenti dietetici per animali; (G.U.R.I. n. 54 del 6/03/1997).
- D.M. 1 agosto 2008, attuazione delle direttive 2008/4/CE e 2008/38/CE in materia di alimenti dietetici per animali; (G.U.R.I. n. 212 del 10/09/2008).

3. DISCIPLINA DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PER GLI ANIMALI E DELLA TRASFORMAZIONE DEI RIFIUTI DI ORIGINE ANIMALE

- Regolamento (CE) n. 1774/2002 del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 273 del 10/10/2002).
- Regolamento (CE) n. 197/2006 del 3 febbraio 2006 recante misure transitorie a norma del Regolamento (CE) n. 1774/2002 relative alla raccolta, al trasporto, al trattamento, all'utilizzo e all'eliminazione di prodotti alimentari non più destinati al consumo umano; (G.U.C.E. n. L 32 del 04/02/2006).
- Linee guida del Ministero della Salute relative alla disciplina igienico-sanitaria in materia di utilizzazione dei materiali e sottoprodotti derivanti dal ciclo produttivo e commerciale delle industrie agro-alimentari nell'alimentazione animale. (G.U.R.I. n. 180 del 02/08/2002).
- Direttiva 2008/98CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 relativa ai rifiuti e che abroga alcune direttive. (G.U.C.E. L 312 del 22/11/2008).
- Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale) (G.U.C.E. n. L 300 del 14/11/2009)



4. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DEI FARMACI VETERINARI

- **D.Lvo 6 aprile 2006, n. 193** attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari ; (G.U.R.I. n. 121 del 26/05/2006).

5. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E DEL COMMERCIO DEI MANGIMI MEDICATI E DEI PRODOTTI INTERMEDI

- **D.Lvo 3 marzo 1993, n.90**, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I: n. 78 del 3/04/1993).
- **D.M. 16 novembre 1993**, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I. n. 278 del 26/11/1993).
- **D.M. 16 aprile 1994**, modificazioni al decreto 16 novembre 1993 recante attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I. n. 200 del 27/08/1994).
- **D.M. 19 ottobre 1999**, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I. n. 191 del 17/08/2000).
- **Circolare 23 gennaio 1996, n. 1**, applicazione del decreto 16 novembre 1993 recante attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità e successive modificazioni. (G.U.R.I. n. 30 del 06/02/1996).
- **Nota circolare 10 gennaio 2007 prot exDGVA/XI bis/1072/P** del Ministero della Salute in materia di commercio di mangimi medicati e prodotti intermedi.
- **Linee guida del 19 ottobre 2006** sulla produzione di mangimi medicati: misure per ridurre la contaminazione crociata del Ministero della Salute.

6. DISCIPLINA DELLA PREPARAZIONE E COMMERCIO DEGLI ADDITIVI E DELLE PREMISCELE NELL'ALIMENTAZIONE PER ANIMALI

- **D.P.R. 2 novembre 2001, n. 433** regolamento di attuazione delle direttive 96/51/CE , 98/51/CE e 1999/20/CE in materia di additivi nell'alimentazione degli animali e successive modifiche; (G.U.R.I. n. 291 del 15/12/2001).
- **Circolare 4 luglio 2002, n. 2/2002** circolare esplicativa del decreto del Presidente della Repubblica 2 novembre 2001, n. 433 recante regolamento di attuazione delle direttive 96/51/CE , 98/51/CE e 1999/20/CE in materia di additivi nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n. 171 del 23/07/2002).
- **Regolamento (CE) n.1334/2003** del 25 luglio 2003 che modifica le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi appartenenti al gruppo degli oligoelementi nell'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L 187 del 26/07/2003) .
- **Regolamento (CE) n.1831/2003** del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale; (G.U.U.E n. L268 del 18/10/2003).
- **Direttiva n. 97/6/CE** del 30 gennaio 1997 (G.U.C.E. n. L 35 del 05.02.1997) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per avoparcina).
- **Direttiva n. 98/19/CE** del 18 marzo 1998 (G.U.C.E. n. L 96/39 del 28.03.1998) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per ronidazolo).
- **Regolamento (CE) n. 2788/98** del 22 dicembre 1998 (G.U.C.E. n. L 347/31 del 23.12.1998) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per carbadox e olaquinox).



- Regolamento (CE) n. 45/1999 del 11 gennaio 1999 (G.U.C.E. n. L 6/3 del 12.01.1999) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per arprinocid, dinitolmide, ipronidazolo).
- Regolamento (CE) n. 2821/98 del 17 dicembre 1998 (G.U.C.E. n. L 351/4 del 29.12.1998) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per zinco-bacitracina, spiramicina, tilosina, virginiamicina).
- Regolamento (CE) n. 2205/2001 del 14 novembre 2001 (G.U.C.E. n. L 297/3 del 15.11.2001) (sospensione dell'autorizzazione all'uso per metilclorpidolo, metilclorpidolo/metilbenzoquato, amprolium, amprolium/etopabato, dimetridazolo, nicarbazina).
- Regolamento (CE) n. 1852/2003 del 21 ottobre 2003 (G.U.C.E. n. L 271/13 del 22.10.2003) (autorizzazione per 10 anni della salinomina sodica come coccidiostatico).
- Regolamento (CE) n. 355/2003 del 20 febbraio 2003 (G.U.C.E. n. L 53/1 del 28.02.2003) (autorizzazione per 10 anni della avilamicina come additivo).
- Regolamento (CE) n. 1356/2004 del 26 luglio 2004 (G.U.C.E. n. L 251/6 del 27.07.2004) (autorizzazione per 10 anni della monensin sodica come coccidiostatico).
- Regolamento (CE) n. 1459/2005 del 8 settembre 2005 che modifica le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi per mangimi appartenenti al gruppo degli oligoelementi; (G.U.C.E. L 233 09/09/2005).
- Regolamento (CE) n. 479/2006 del 23 marzo 2006 relativo all'autorizzazione di taluni additivi appartenenti al gruppo dei composti di oligoelementi; (G.U.C.E. L 86 24/03/2006).
- Regolamento (CE) n. 1750/2006 del 27 novembre 2006 concernente l'autorizzazione della selenometionina come additivo per mangimi; (G.U.C.E. L 330 28/11/2006).
- Regolamento (CE) n. 108/2007 del 5 febbraio 2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1356/2004 per quanto riguarda le condizioni per l'autorizzazioni dell'additivo per mangimi Elancobam, appartenente al gruppo dei coccidiostatici e altre sostanze medicamentose; (G.U.C.E. L31 6/02/2007).
- Regolamento (CE) n. 109/2007 del 5 febbraio 2007 relativo all'autorizzazione del monensin sodico (coxidim) come additivo nei mangimi; (G.U.C.E. L31 6/02/2007).
- Regolamento (CE) n. 496/2007 del 4 maggio 2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 600/2005 per quanto riguarda l'introduzione di un limite massimo per i residui per quanto riguarda l'additivo dei mangimi "Salinomax 120G", appartenente al gruppo dei coccidiostatici e altre sostanze medicinali; (G.U.C.E. L117/9 5/05/2007).
- Regolamento (CE) n. 500/2007 del 7 maggio 2007 che modifica il Regolamento (CE) n. 1463/2004 per quanto riguarda l'introduzione di un limite massimo di residui per l'additivo per mangimi "Sacox 120 microGranulate", appartenente al gruppo dei coccidiostatici e altre sostanze medicamentose; (G.U.C.E. L118/3 8/05/2007).
- Regolamento (CE) n. 634/2007 del 7 giugno 2007 Concernente l'autorizzazione della selenometionina prodotta da Saccharomyces cerevisiae NCYC R397 come additivo per mangimi; (G.U.C.E. L 146 08/06/2007).
- Regolamento (CE) n. 1519/2007 del 19 dicembre 2007 che modifica i Regolamenti (CE) n. 2430/1999 e (CE) n. 162/2003 riguardo ai termini dell'autorizzazione di taluni additivi destinati ad alimenti per animali appartenenti al gruppo dei coccidiostatici e altre sostanze medicinali; (G.U.C.E. L335/15 20/12/2007).

**PRODOTTI DI ORIGINE MINERALE E CHIMICO INDUSTRIALE CHE POSSONO
ESSERE IMPIEGATI NELL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI**

- D.M. 13 novembre 1985 che reca l'elenco dei prodotti di origine minerale e chimico industriali che possono essere impiegati nell'alimentazione degli animali e successive modifiche; (G.U.R.I. n. 293 del 13/12/85).



- Direttiva 82/471/CEE del 30 giugno 1982 relativa a taluni prodotti impiegati nell'alimentazione degli animali; (G.U.C.E. L 213/8 del 21/7/1982).
7. **SOSTANZE E PRODOTTI INDESIDERABILI NELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE**
- D.Lvo 10 maggio 2004, n. 149 attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.; (G.U.R.I. n. 139 del 16/06/2004).
 - D.Lvo 27 aprile 2004, n. 133 attuazione della direttiva 2002/70/CE per la determinazione dei livelli di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi.; (G.U.R.I. n.122 del 26/05/ 2004).
 - D.M. 15 maggio 2006 determinazione dei limiti di ocratossina A negli alimenti per animali;(G.U.R.I. n. 120 del 25/05/2006).
 - Direttiva 2005/7/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 recante modifica della direttiva 2002/70/CE che stabilisce i requisiti per la determinazione dei livelli di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi; (G.U.U.E. n. L27 del 29/01/2005).
 - D.M. 3 ottobre 2006 attuazione della direttiva 2005/7/CE della Commissione che modifica la direttiva 2002/70/CE, relativamente alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n. 248 del 24/10/2006).
 - Direttiva 2005/8/CE della Commissione del 27 gennaio 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 7 maggio 2002, relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L27 del 29/01/2005).
 - D.M. 3 ottobre 2006 attuazione della direttiva 2005/8/CE della Commissione che modifica la direttiva 2002/32/CE, relativamente alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n. 248 del 24/10/2006).
 - Direttiva 2005/6/CE della Commissione del 26 gennaio 2005 che modifica la direttiva 71/250/CEE per quanto riguarda la presentazione e l'interpretazione dei risultati d'analisi richiesti a norma della direttiva 2002/32/CE; (G.U.U.E. n. L24 del 27/01/2005).
 - D.M. 20 dicembre 2006 metodi ufficiali di analisi per il controllo degli alimenti per animali "Presentazione ed interpretazione dei risultati di analisi" – Supplemento n. 20. Recepimento della Direttiva 2005/6/CE; (G.U.R.I. n. 42 del 20/02/2007).
 - Direttiva 2005/86/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il canfene clorurato; (G.U.U.E. n. L 318. del 06/12/2005) .
 - D.M. 10 gennaio 2007 attuazione della direttiva 2005/86/CE della Commissione che modifica la direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n.66 del 20/03/2007).
 - Direttiva 2005/87/CE della Commissione del 5 dicembre 2005 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda il piombo, il fluoro e il cadmio; (G.U.U.E. n. L318 del 06/12/2005).
 - D.M. 10 gennaio 2007 attuazione della direttiva 2005/87/CE della Commissione che modifica la direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n.66 del 20/03/2007).
 - Direttiva 2006/13/CE della Commissione del 3 febbraio 2006 che modifica gli allegati I e II della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali per quanto riguarda le diossine e i PCB diossina-simili; (G.U.U.E. n. L32 del 04/02/2006).



- **D.M. 10 gennaio 2007** Attuazione della direttiva 2006/13/CE della Commissione che modifica la direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali; (G.U.R.I. n.96 del 26/04/2007).
- **Raccomandazione (CE) 704/2004** dell'11 ottobre 2004 raccomandazione della Commissione sul monitoraggio dei livelli di base di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi; (G.U.U.E. n. L321 del 22/10/2004).
- **Raccomandazione (CE) 88/2006** del 6 febbraio 2006 relativa alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti; (G.U.U.E n. L42 del 14/02/2006).
- **Regolamento (CE) n. 396/2005** del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (G.U.U.E. n. L 70 del 16/03/2005).
- **Raccomandazione della Commissione n. 576** del 17 agosto 2006 sulla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali (G.U.U.E. n. L 229 del 23 agosto 2006).
- **Direttiva 2006/77/CE della Commissione** del 29 settembre 2006, che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio riguardo ai livelli massimi dei composti organoclorurati nell'alimentazione animale (G.U.U.E. n. L 271. del 30/09/2006).
- **D.M. 29 Maggio 2007** attuazione della direttiva 2006/77/CE della Commissione del 29 settembre 2006, che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio riguardo ai livelli massimi dei composti organoclorurati nell'alimentazione animale; (G.U.R.I. n. 237 del 11/10/2007).
- **Regolamento (CE) n. 1881/2006** del 19 dicembre 2006 , che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 364 del 20/12/2006).
- **Regolamento (CE) n. 1126/2007** del 28 settembre 2007 , che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le Fusarium -tossine nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco; (G.U.U.E. n. L 255 del 29/9/2007).
- **Regolamento (Ce) n. 181/2006** della Commissione del 10 febbraio 2006 che applica il regolamento (CE) n. 1774/2002 per quanto riguarda i concimi organici e i fertilizzanti diversi dallo stallatico e che modifica tale regolamento. (G.U.C.E. n. L 29 del 02/02/2006)
- **Decreto 12 maggio 2010 del Ministero della Salute** Nuovi limiti dell'arsenico (modifiche allegato I Decisione 149/2004)

8. CONTROLLI UFFICIALI NEL SETTORE DELL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

- **Raccomandazione (CE) 91/2003** del 10 febbraio 2003, sul programma coordinato d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2003, in conformità alla direttiva 95/53/CE del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 034 del 11/02/2003).
- **Raccomandazione (CE) 925/2005** del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di controlli nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006 in conformità della direttiva 95/53/CE del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 337 del 22/12/2005).
- **Regolamento (CE) n. 882/2004** del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali; (G.U.C.E n. L 191 del 28/05/2004).
- **Decreto Legislativo 17 giugno 2003, n. 223** Attuazione delle direttive 2000/77/CE e 2001/46/CE relative all'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale; (G.U. n. 194 del 22/08/2003).
- **Decisione della Commissione 2006/677/CE** che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla



normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (G.U.U.E. n. L 278 del 10/10/2006).

9. INGREDIENTI DERIVANTI DA TESSUTI DI AMMIFERI, DI CUI E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE CON LA DIETA AI RUMINANTI

- D.M. 7 gennaio 2000 sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della encefalopatia spongiforme bovina (BSE); (G.U. n. 59 del 11/03/2000).
- Regolamento (CE) n. 999/2001 del 22 maggio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 147 del 31/05/2001).
- Decisione 2002/248/CE della Commissione del 27 marzo 2002, che modifica la decisione del Consiglio 2000/766/CE e la decisione 2001/9/CE relative alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e alla somministrazione di proteine animali; (G.U.C.E. n. L 84 del 28/03/2002).
- Regolamento (CE) n. 1234/2003 del 10 luglio 2003, che modifica gli allegati I, IV e XI del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio e regolamento (CE) n. 1326/2001 relativo alle encefalopatie spongiformi trasmissibili e all'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L 173 del 11/07/2003).
- Regolamento (CE) n. 1292/2005 del 5 agosto 2005 recante per quanto riguarda l'alimentazione degli animali; (G.U.U.E. n. L 205 del 06/08/2005).
- Regolamento (CE) n. 1923/2006 del 18 dicembre 2006 che modifica il regolamento (CE) n. 999/2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili ;(G.U.C.E. n. L 404 del 30/12/2006).
- Regolamento (CE) n. 956/2008 che modifica l'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio 2001 recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie trasmissibili; (G.U.C.E. n. L 260 del 30/09/2008)

10. MATERIE DI CUI E' VIETATA LA CIRCOLAZIONE O L'IMPIEGO NEI MANGIMI

- Decisione 2004/217/CEE della Commissione del 1 marzo 2004 relativa all'adozione di un elenco di materie prime di cui è vietata la circolazione o l'impiego nei mangimi; (G.U.U.E. n. L 67, del 5/03/2004) .

11. CONTROLLO DELLA SALMONELLA E DI ALTRI AGENTI ZOOTICI SPECIFICI PRESENTI NEGLI ALIMENTI

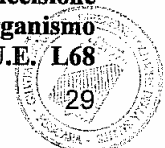
- Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sul controllo della salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti; (G.U.U.E n. L 325 del 12/12/2003).
- Regolamento (CE) n. 1003/2005 della Commissione del 30 giugno 2005 che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un obiettivo comunitario per la riduzione della prevalenza di determinati sierotipi di salmonella nei gruppi di riproduzione di Gallus gallus e modifica il regolamento (CE) n. 2160/2003;(G.U.U.E. n. L 170 del 01/07/2005) .
- Direttiva 2003/99/CE del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del Consiglio; (G.U. n. L 325 del 12/12/2003).
- D.L.vo 4 aprile 2006 n. 191 Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici; (G.U.R.I. n.119 del 25/05/2006).



- Regolamento (CE) n. 2073/2005 del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 338 del 22/12/2005).
- D.M. 10 Marzo 1997 attuazione della Programma di controllo per le S. Enteritidis e S. Typhimurium negli allevamenti di galline ovaiole destinate alla produzione di uova da consumo. (G.U.R.I. n.103 del 06/05/1997).
- D.M. del 4 ottobre 1999 Centri di referenza nazionali nel settore veterinario; (G.U.R.I. n. 300 del 23/12/1999).

12. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI

- Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 gennaio 1997 sui nuovi prodotti e i nuovi ingredienti alimentari (G.U.C.E. L 43 del 14.2.1997).
- Regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio del 26 maggio 1998 concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE (abrogato dal Regolamento CE 1829/2003); (G.U.C.E. L 159 del 03/06/1998).
- Regolamento (CE) n. 49/2000 della Commissione, del 10 gennaio 2000, che modifica il regolamento (CE) n. 1139/98 del Consiglio concernente l'obbligo di indicare nell'etichettatura di alcuni prodotti alimentari derivati da organismi geneticamente modificati caratteristiche diverse da quelle di cui alla direttiva 79/112/CEE; (G.U.C.E. n. L 6 dell' 11/01/2000) .
- Regolamento (CE) n. 50/2000 della Commissione, del 10 gennaio 2000, concernente l'etichettatura dei prodotti e ingredienti alimentari contenenti additivi e aromi geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati (G.U.C.E. n. L 6 dell' 11/01/2000).
- DPCM 4/8/2000 sospensione cautelativa della commercializzazione e dell'utilizzazione di taluni prodotti transgenici sul territorio nazionale, a norma dell'art. 12 del regolamento (CE) n. 258/97. (G.U.R.I. n. 184 del 8-8-2000) (abrogato dalla sentenza del Tribunale Amministrativo Regionale del Lazio, Sezione I, sentenza n. 14477/2004 del 27 ottobre 2004).
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE;(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).
- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati;(G.U.U.E. n. L 268 del 18/10/2003).
- Regolamento (CE) n. 223/2003 della Commissione, del 5 febbraio 2003, concernente i requisiti in materia di etichettatura riferiti al metodo di produzione biologico per i mangimi, i mangimi composti per animali e le materie prime per mangimi e recante modifica del regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio; (G.U.U.E. n. L 031 del 06/02/2003).
- D.Lvo 8 luglio 2003 n. 224 attuazione della direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati;(G.U.R.I. n. 194 del 22/08/2003).
- Decisione 2005/317/CE della Commissione, del 18 aprile 2005, relativa a provvedimenti d'emergenza in relazione all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «Bt10» nei prodotti a base di mais ; (G.U.C.E. n. L 101 del 21/4/2005).
- Decisione 2007/157/CE della Commissione, del 7 marzo 2007 , che abroga la decisione 2005/317/CE relativa a provvedimenti d'emergenza in relazione all'organismo geneticamente modificato non autorizzato Bt10 nei prodotti a base di mais; (G.U.U.E. L68



dell'08/03/2007).

- **Regolamento (CE) n. 65/2004** della Commissione, del 14 gennaio 2004, che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati; (G.U.C.E. n. L 10 del 16/01/2004).

13. PRODUZIONI BIOLOGICHE

- **Regolamento (CEE) n. 2092/91** del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari; (G.U.C.E. n. L 198 del 22/07/1991).
- **Regolamento (CE) n. 1804/1999** del Consiglio, del 19 luglio 1999, che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari; (G.U.C.E. n. L 222 del 24/08/1999).
- **Regolamento (CE) n. 834/2007** del Consiglio, del 28 giugno 2007, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 (entrerà in applicazione dal 1 gennaio 2009); (G.U.C.E. n. L 189 del 20/07/2007).

14. CAMPIONAMENTO

- **D.M. 20 aprile 1978** modalità di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali; (G.U. n. 165 del 15/06/1978).
- **Regolamento (CE) n. 401/2006** del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; (G.U.U.E. n. L 70 del 09/03/2006).
- **Raccomandazione 2004/787/CE** della Commissione, del 4 ottobre 2004, relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003CE 787/2004 del 04/10/2004; (G.U.C.E. n. L 348 del 24/11/2004).
- **Regolamento (CE) n.152/2009** della Commissione, del 27 gennaio 2009, che fissa i metodi di campionamento e d'analisi per i controlli ufficiali degli alimenti per gli animali (G.U.C.E. n. L54 del 26.2.2009)
- **Linee guida per il campionamento degli alimenti per animali – applicazione del Regolamento CE n.152/2009** trasmesse con nota prot. 12381 del 2/07/2009

15. SANZIONI

- **Legge 15 febbraio 1963, n. 281** disciplina della produzione e del commercio dei mangimi e successive modifiche ed integrazioni; (G.U.R.I. n. 82 del 26/03/1963).
- **D. Lvo. 5 aprile 2006 n. 190**, che introduce la disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento (CE) n. 178/2002. (G.U.R.I. n. 118 del 23/05/2006).
- **D.Lvo 21 febbraio 2005, n. 36** Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1774/2002, e successive modificazioni, relativo alle norme sanitarie per i sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano (G.U.R.I. n. 63 del 17 marzo 2005).
- **D.L.vo 21 marzo 2005, n.70** disposizioni sanzionatorie per le violazioni dei regolamenti (CE) numeri 1829/2003 e 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati; (G.U.R.I. n. 98 del 29/04/2005).
- **D.Lvo 3 marzo 1993, n.90**, attuazione della direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità. (G.U.R.I.: n. 78 del 3/04/1993) art.16.
- **D.Lvo 5 aprile 2006, n.190**, Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare.



istituisce l'Autorita' europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare".G.U.R.I. n. 118 del 23 maggio 2006.

- Decreto Legislativo n. 142 del 12 novembre 2009 "Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi" (G.U.R.I. 234 DEL 14/11/2009)
- D.Lvo 10 maggio 2004, n. 149 attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.; (G.U.R.I. n. 139 del 16/06/2004).

16. IMPORTAZIONE

- D.Lvo. 19 agosto 2005, n. 214 Attuazione della direttiva 2002/89/CE concernente le misure di protezione contro l'introduzione e la diffusione nella Comunita' di organismi nocivi ai vegetali o ai prodotti vegetali. (G.U.R.I. n. n. 248 del 24/10/2005).
- Decreto del Ministro della Salute del 19 settembre 2003 "Decreto recante modalita' organizzative dei controlli ufficiali in materia di alimentazione animale".
- Regolamento (CE) n. 136/2004 della Commissione, del 22 gennaio 2004, che fissa le modalita' dei controlli veterinari da effettuare ai posti d'ispezione frontaliere della Comunita' sui prodotti importati da Paesi terzi; (G.U.R.I. n. L 21 del 28.1.2004).
- Direttiva 98/68/CE della Commissione del 10 settembre 1998 che stabilisce il modello di documento di cui all'articolo 9, paragrafo 1, della direttiva 95/53/CE del Consiglio nonche' talune modalita' relative ai controlli, all'entrata nella Comunita', di alimenti per animali provenienti da Paesi terzi; (G.U.C.E. n. L 261 del 24/09/1998) recepita in Italia con Decreto Direttoriale del Ministero delle Finanze del 6 maggio 1999.
- Direttiva 97/78/CE del Consiglio del 18 dicembre 1997 che fissa i principi relativi all'organizzazione dei controlli veterinari per i prodotti che provengono dai Paesi terzi e che sono introdotti nella Comunita'; (G.U.C.E. n. L 24 del 30/01/1998).
- Decisione 94/360/CE della Commissione, del 20 maggio 1994, relativa alla riduzione di frequenza dei controlli materiali sulle partite di taluni prodotti importati da Paesi terzi, in forza della direttiva 90/675/CEE del Consiglio;(G.U.C.E. n. L 158 del 25/06/1994).
- D.Lvo 25 febbraio 2000, n. 80 attuazione della direttiva 97/78/CE e 97/79/CE in materia di organizzazione dei controlli veterinari sui prodotti provenienti da Paesi terzi. (G.U.R.I. n. 82 del 07/04/2000) .
- Circolare prot. n. DGVA/III-XI-bis/28667/P del 4 agosto 2006 del Ministero della Salute recante linee direttrici in materia di controlli ufficiali da effettuare sugli alimenti per animali ("mangimi") provenienti da paesi terzi o destinati a paesi terzi.
- Circolare prot. n. DGSA.VII/3298/P del 27 aprile 2007 recante indicazioni circa le importazioni e le esportazioni di additivi, premiscele e mangimi che li contengono non conformi alle norme U.E..
- Regolamento (CE) n. 829/2007 della Commissione, del 28 giugno 2007 (G.U.R.I. n. L 191 del 21/07/2007), che modifica gli allegati I, II, VII, VIII, X e XI del Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'immissione sul mercato di taluni sottoprodotti di origine animale.
- Decisione 2008/798/CE della Commissione del 14 ottobre 2008 (G.U.C.E. serie L n. 273 del 15 ottobre 2008) che impone condizioni speciali per l'importazione di prodotti contenenti latte o prodotti lattieri originari della Cina o da essa provenienti e che abroga la decisione 2008/757/CE della Commissione.
- Decisione 2008/921/CE della Commissione del 9 dicembre 2008 che modifica la decisione 2008/798/CE (G.U.C.E. serie L n. 331 del 10 dicembre 2008).



CAPITOLO 1

PIANO DI SORVEGLIANZA E VIGILANZA AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE

Negli anni più recenti il riscontro di contaminazioni da farine animali nei mangimi risulta essersi assestato con piccole fluttuazioni su valori molto bassi: nell'ordine di poche unità ogni 10.000 controlli rispetto al 3% del 2001. Tali risultati incoraggianti sono stati ottenuti grazie a un'intensa campagna di controlli che ha visto ad esempio il prelievo di oltre 5000 campioni nel 2005, di oltre 4000 nel 2006, di 3463 campioni nel 2007, e di circa 1200 campioni nel primo semestre 2008. Sulla base del trend decrescente della BSE in Italia e dei risultati del Piano dei precedenti anni, si ritiene opportuno apportare alcune modifiche al Piano, che non riguarderanno il suo impianto fondamentale. E' stato mantenuto immutato un programma di **sorveglianza epidemiologica**, in grado di fornire un quadro della situazione epidemiologica e della sua evoluzione nel tempo, affiancato da un **programma di vigilanza**, volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale, che è stato rimodulato sia nella numerosità dei campioni da prelevare, sia nella ripartizione dei campioni. Il criterio di rischio per la distribuzione dei campioni della vigilanza seguito negli anni precedenti, cioè il rischio BSE 2.6 volte più elevato al Nord rispetto al resto del Paese, è stato sostituito dalla probabilità, diversa per area geografica, di trovare campioni di mangime non conformi negli specifici segmenti (aziende zootecniche con ruminanti, aziende zootecniche senza ruminanti e filiera) desunto dall'andamento del Piano negli anni precedenti (2003-2007).

Non sono state apportate, invece, variazioni al sistema informativo finora utilizzato.

Per la stesura delle presenti linee di indirizzo, si è tenuto conto:

- della più recente raccomandazione comunitaria disponibile in materia (*Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 sul programma coordinato di ispezione nel settore dell'alimentazione animale per l'anno 2006*), che identifica i punti critici nei mangimifici e nelle aziende di allevamento;
- del Regolamento (CE) 882/2004 per l'organizzazione dei controlli ufficiali;
- dei risultati dell'attività di controllo svolta in Italia negli anni precedenti;
- delle raccomandazioni contenute nei rapporti redatti dagli ispettori del Food Veterinary Office a seguito delle più recenti ispezioni comunitarie relative alla BSE.
- delle raccomandazioni contenute nei rapporti redatti dagli ispettori del Food Veterinary Office a seguito delle più recenti ispezioni comunitarie relative alla BSE.

Strumenti

Gli strumenti previsti per l'applicazione del piano di attività di controllo sono i seguenti:

1. programma di campionamento statisticamente rappresentativo relativo a prelievi in aziende bovine da latte o linea vacca-vitello ai fini della **sorveglianza** epidemiologica;
2. programma di **vigilanza** da applicarsi lungo tutta la filiera;
3. Sistema Informativo (SI) per il quale sono specificati: obiettivi; soggetti coinvolti; modulistica, scadenze, flusso dei dati (diagramma) e ricadute informative. In particolare il SI prevede l'utilizzo di un verbale di prelevamento standardizzato a livello nazionale (Allegato 1 e 1a) da utilizzare in fase di prelievo per la raccolta di una serie minima di informazioni di rilevanza epidemiologica e di un **tracciato record unico** per l'invio dei dati da parte degli II.ZZ.SS. al CEA;

1. Programma di sorveglianza epidemiologica



Il **programma di sorveglianza epidemiologica** ha essenzialmente una funzione informativa, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori di rischio o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi.

Per garantire la sua funzione informativa il programma di sorveglianza è basato necessariamente su criteri formali di campionamento statistico. Data la situazione favorevole descritta nell'introduzione a questo capitolo, diventerebbe molto gravoso stabilire numerosità campionarie in grado di veicolare informazioni utili di sorveglianza epidemiologica per ciascuna Regione. Quindi per gli anni 2009-2011 la sorveglianza epidemiologica si baserà su un campionamento casuale stratificato su base regionale in modo da garantire una rappresentatività statistica nazionale e non più regionale. La numerosità campionaria stabilita in ambito nazionale consentirà di ottenere un'informazione preziosa per il Paese nel suo insieme con il vantaggio di mettere a disposizione una maggior quantità di campioni per le attività di vigilanza svolte a livello regionale.

Il programma di sorveglianza, come negli anni precedenti, sarà ristretto alle **aziende zootecniche da latte o della linea vacca vitello** poiché esse rappresentano il segmento della filiera in cui si concentra il rischio maggiore per la diffusione della malattia.

I risultati della sorveglianza su queste strutture, a valle della filiera, potranno servire per l'identificazione tempestiva di situazioni di allarme sanitario e per ottenere stime di rischio valide in ambito nazionale.

Il programma di sorveglianza prevede il prelievo di **1000 campioni** a livello nazionale (tabella 1).

Tale numerosità campionaria consente di definire con elevata precisione il livello medio nazionale di contaminazione dei mangimi con farine animali oppure la prevalenza massima se tutte le unità campionarie esaminate risultassero conformi. *Ad esempio nel caso del riscontro di una prevalenza pari allo 0,4% (4 campioni sui 1000 esaminati), l'intervallo di confidenza al 95% (binomiale esatto) sarebbe compreso tra 0.1% e 1%. Nel caso invece in cui nessuno dei 1000 campioni prelevati risultasse positivo, il limite superiore dell'intervallo di confidenza della prevalenza sarebbe pari a 0,37%.*

Il numero di campioni per Regione è stato diversificato in modo che il campione complessivo sia rappresentativo della distribuzione nazionale degli allevamenti bovini da latte o della linea vacca-vitello (campionamento stratificato: la ripartizione degli allevamenti si basa sui dati ufficiali relativi agli allevamenti in possesso del Ministero della Salute e riferiti all'anno 2006).

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Per garantire il conseguimento degli obiettivi della sorveglianza epidemiologica è essenziale che in ciascuna Regione o Provincia Autonoma siano rispettati i seguenti criteri:

- scelta casuale delle aziende da campionare (preferibilmente sulla base di un'estrazione formalmente casuale operata sui sistemi informativi regionali);
- rappresentatività su base geografica, garantita mediante una ripartizione del numero di campioni tra le diverse ASL (campione stratificato per ASL);
- all'interno delle ASL: restrizione dei controlli assegnati dal presente piano, esclusivamente agli allevamenti di bovine o bufaline da latte o che praticano la "linea vacca-vitello";
- ripartizione omogenea dei campioni da prelevare nel periodo di validità del piano che dovrà concludersi entro il 31 dicembre;

Si ribadisce che la casualità della scelta delle aziende da campionare all'interno di ciascuna ASL è fondamentale per garantire la rappresentatività statistica del campione.

Tabella 1. Ripartizione dei campioni di sorveglianza per Regione ABRUZZO



N° prelievi per Sorveglianza BSE della Regione Abruzzo (campione casuale)		
Az USL	Numero di aziende bovine escluse quelle da carne	Numero di campioni da prelevare nelle aziende bovine da latte o linea vacca-vitello
TE		8
PE		8
CH		2
AQ		4
LA/VA		5
AV/SU		5
Totale	4470	32

Ai fini della programmazione e rendicontazione le Regioni e Province autonome dovranno utilizzare la Scheda BSE sorveglianza 2009-2011 allegata.

2. Programma di vigilanza sull'intera filiera

La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 identifica i seguenti luoghi in cui effettuare il prelievo dei campioni da destinare all'analisi:

1. all'importazione;
2. stabilimenti di produzione di mangimi;
3. intermediari e depositi;
4. mezzi di trasporto;
5. miscelatori fissi/miscelatori mobili;
6. nell'azienda agricola;
7. altro.

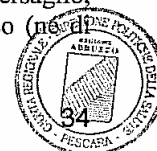
Per massimizzarne l'efficienza, il **programma di vigilanza** è basato su criteri di rischio identificati in tutta la filiera produttiva e derivanti dall'attività di controllo pregressa e dall'analisi della situazione epidemiologica della BSE in Italia. In base a tali considerazioni, quindi non per ragioni di tipo statistico ma per il differente rischio, la ripartizione dei campioni risulta diversificata tra Regioni o Province Autonome.

Il programma di vigilanza prevede il prelievo di 1800 campioni a livello nazionale. Tali campioni sono ripartiti su aziende zootecniche di ruminanti e non ruminanti (1018 campioni) e sul resto della filiera (782 campioni). Per intensificare la vigilanza nelle Regioni o P.A. in cui si siano manifestate situazioni di rischio particolare negli anni precedenti, è stata prevista una quota aggiuntiva di campioni (n=30) per ciascuna regione o P.A. Il totale dei campioni da prelevare è quindi pari a 2010.

Criteri utilizzati per la ripartizione dei campionamenti per la vigilanza in ambito nazionale.

L'assegnazione del numero di prelievi per Regione viene determinata utilizzando parametri di differente natura, di seguito esplicitati:

1. Contrariamente a quanto avviene nella strutturazione di un piano di sorveglianza epidemiologica in cui il campione serve a dare informazioni sulla popolazione bersaglio, nel caso di un processo di vigilanza non esiste alcun particolare vincolo statistico (né di rappresentatività né di numerosità).



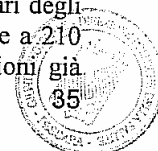
2. È opportuno tenere conto delle potenzialità diagnostiche della rete degli Istituti Zooprofilattici: su questa base nei precedenti anni era stato fissato un tetto complessivo di campioni eseguibili pari a circa 3500 – 4000. Mantenere tale limite consente un certo margine di manovra: nel caso fosse necessario, gli Istituti potranno eseguire ulteriori analisi senza particolari difficoltà. Il concomitante programma di sorveglianza prevede l'esecuzione di 1000 analisi, portando l'ammontare disponibile per il programma di vigilanza a 2500-3000 campioni; tale totale viene ripartito, tenendo conto dell'importanza dei segmenti a valle della filiera (aziende zootecniche di ruminanti e non) e sulla base dell'attività svolta negli anni precedenti, in 1018 campioni in aziende zootecniche (548 per allevamenti di ruminanti e 470 per allevamenti con specie diverse dai ruminanti) e 782 per tutto il resto della filiera.
3. L'encefalopatia spongiforme bovina ha visto nel nostro Paese una distribuzione geografica eterogenea con un maggior rischio di malattia nella regioni settentrionali rispetto all'insieme di quelle centro-meridionali: tale rischio è direttamente collegabile alla diffusione eterogenea (ed evidentemente concentrata nelle regioni settentrionali) di alimenti a rischio di contaminazione. A differenza degli anni precedenti, in cui la ripartizione dei campioni rispecchiava il rischio di BSE nel Nord rispetto al sud Italia, in questa edizione del PNAA la ripartizione dei campioni è basata sui risultati del Piano negli anni precedenti (periodo 2003-2007). Per le aziende zootecniche non si rileva un eccesso di rischio al Nord rispetto al Sud, pertanto i campioni sono ripartiti equamente nelle due macroaree, mentre per la filiera la probabilità di trovare un campione non conforme al Nord è 2.8 volte maggiore rispetto al Sud. Tale situazione suggerisce l'opportunità di intensificare i controlli laddove esista un eccesso di rischio utilizzando un rapporto di campioni pari a 2,8:1 (equivalente a 73.6% dei campioni al Nord e 26% di campioni nel resto del Paese).
4. La differente distribuzione dei capi bovini giustifica una ripartizione proporzionale al peso di ciascuna Regione; dopo aver tenute separate le due aree a differente rischio (Nord vs. Centro-Sud) la ripartizione proporzionale dei campioni nelle Regioni può essere condotta all'interno di ciascuna area.
5. Nel corso degli ultimi anni sono stati identificati un certo numero di campioni contaminati da farine animali (2 casi nel 2005, 12 nel 2006, 7 nel 2007 e 1 al 30 giugno 2008) le positività avevano le seguenti caratteristiche(vedi elenco riportato di seguito).

Elenco delle positività riscontrate nel periodo 2005 – 2008 (al 30 giugno 2008)

Tutte le positività derivano da campioni eseguiti in allevamento, in stabilimenti di produzione o presso intermediari/depositi; nei rimanenti segmenti della filiera (mezzi di trasporto, miscelatori o punti di entrata del Paese) il numero di campioni eseguiti è stato particolarmente basso: ciò non consente di valutarne appieno la condizione di rischio;

- le Regioni interessate da positività sono le seguenti : Friuli V.G., Marche, Abruzzo, Molise, Piemonte, Sicilia, Veneto;
- nell'ambito del programma di sorveglianza (teso all'identificazione di situazioni di allarme) le positività sono state riscontrate in: Friuli V.G., Marche, Abruzzo, Molise. Nelle medesime Regioni sono state riscontrate contaminazioni anche lungo la filiera controllata in vigilanza;
- nelle prime quattro Regioni citate (Friuli V.G., Marche, Abruzzo, Molise) tra i positivi sono stati sempre presenti anche mangimi destinati a ruminanti;
- in Piemonte, Veneto e Sicilia durante lo svolgimento del programma di vigilanza sono state riscontrate positività in mangimi destinati a specie differenti dai ruminanti.

Sulla base dei precedenti punti (caratteristiche delle positività pregresse) è opportuno intensificare la vigilanza laddove si siano manifestate situazioni di rischio particolare. A tale scopo, per ciascuna delle Regioni citate, è stato aggiunto, a quelli già previsti, un numero fisso di campioni (30): tali campioni sono stati aggiunti distinguendo anche per tipologia di animali destinatari degli alimenti contaminati (ruminanti vs. non ruminanti); l'aggiunta ammonta complessivamente a 210 campioni, compatibili con il limite prefissato e che si vanno a sommare ai 1300 campioni già



previsti per la vigilanza delle aziende zootecniche. I campioni aggiuntivi potranno essere modificati a seconda dell'andamento annuale del Piano.

Priorità da utilizzare nella selezione dei luoghi in cui eseguire i prelievi di vigilanza a livello regionale.

Tabella 2.: ripartizione dei campioni di **vigilanza** per BSE della Regione Abruzzo

ASL	N° campioni in aziende con ruminanti	N° campioni in aziende di NON ruminanti	N° campioni nel resto della filiera (*)	TOTALE
TE	8	2	1	11
PE	6	1	1	8
CH	6	2	1	9
AQ	6	0	1	7
LA/VA	6	0	1	7
AV/SU	6	2	1	9
Totale	38	7	6	51

In aziende zootecniche (di ruminanti e non ruminanti)

Dovrà essere data precedenza alle aziende:

- bovine di dimensioni superiori ai 100 capi (sono le aziende in cui si è concentrato il rischio di BSE);
- in cui i ruminanti sono allevati insieme a suini o avicoli, condizione che aumenta il rischio di contaminazioni crociate;
- che acquistano mangimi sfusi;
- che utilizzano mangimi ad alto tenore proteico.
- che utilizzano fertilizzanti organici.

In particolare, qualora un'azienda agricola in cui si allevano animali produttori di alimenti, utilizzi fertilizzanti organici contenenti proteine animali trasformate, il servizio veterinario locale dovrà considerare tale evenienza come fattore di elevato rischio per la programmazione dei controlli ufficiale, tenendo in debita considerazione l' eventuale uso fraudolento di tali prodotti nell'alimentazione animale.

Negli altri segmenti della filiera produttiva

Sulla base delle attuali conoscenze epidemiologiche relative alla diffusione della BSE, delle esperienze di controllo pregresse e dei risultati analitici ottenuti si elencano di seguito le caratteristiche strutturali o produttive che dovranno essere utilizzate per definire le priorità delle attività di vigilanza.

Stabilimenti di produzione di mangimi:

- impianti la cui produzione consiste, in larga misura, nella produzione di mangimi composti;
- impianti a linea unica ma che producono sia mangimi per ruminanti, sia mangimi per non ruminanti, particolarmente quando sussistano elementi indicanti parziale inefficacia dell'effettiva separazione dei processi produttivi;
- tipologie produttive maggiormente suscettibili di contaminazione (ad es. produzione di mangimi composti per non ruminanti contenenti proteine animali trasformate (PAT) oggetto di deroga) nonché materie prime impiegate nel processo produttivo come ad esempio grassi animali, PAT in deroga o altri concentrati proteici;
- elevati volumi di importazione di mangimi o materie prime ad elevato contenuto proteico



- potenziale inefficacia dei sistemi di autocontrollo aziendali riferita in particolare al controllo delle contaminazioni crociate (es. assenza di un laboratorio interno o di fiducia) ed alla corretta miscelazione degli ingredienti; la contaminazione crociata potrebbe rappresentare un problema anche nelle fasi di stoccaggio e di trasporto dei prodotti finiti;
 - pregresse non conformità o irregolarità legate al mancato rispetto delle norme di profilassi della BSE.
- Per le valutazioni di cui sopra possono essere utilizzate le schede allegate al presente piano per la classificazione del rischio degli stabilimenti

Intermediari e depositi:

- presenza di grandi quantità di mangimi sfusi;
- provenienza estera dei mangimi composti distribuiti;
- stoccaggio/distribuzione di mangimi ad alto contenuto proteico.

Mezzi di trasporto:

- impiegati anche per il trasporto di proteine animali trasformate e mangimi;
- la cui non conformità sia già stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

Miscelatori fissi e mobili:

- Miscelatori che producono mangimi per ruminanti e non ruminanti e mangimi ad alto contenuto proteico;
- Miscelatori che servono numerose aziende agricole, tra cui aziende che allevano ruminanti;
- Miscelatori la cui non conformità sia stata accertata in precedenza o si sospetti una non conformità.

I Servizi veterinari dovranno inoltre tener conto di fattori particolari legati allo stato ed al grado di manutenzione ed efficienza delle attrezzature utilizzate.

Ai fini della programmazione e rendicontazione le Regioni e Province autonome dovranno ripartire i campioni attribuiti nella Scheda BSE vigilanza 2009-2011 distribuendo i campioni per il "resto della filiera" tra gli impianti di produzione, la distribuzione, i trasportatori e altre sedi. La redistribuzione dei campioni nella scheda deve tenere in considerazione i criteri sopra esposti.

MODALITA' DI PRELIEVO CAMPIONI

Nell'ambito dell'applicazione del presente piano, gli operatori del Servizio Sanitario competenti per territorio procedono al prelievo di campioni ufficiali (ai sensi del decreto 20 aprile 1978, pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana n. 165 del 15.6.1978) di mangimi finiti e/o di materie prime, senza sequestro preventivo della partita in assenza di sospetti.

Dato che la presenza di frammenti di osso può non essere uniforme nel mangime, sia per problemi di demiscelazione, sia per possibili fenomeni di trascinamento durante le lavorazioni, si effettua il prelievo di almeno 8 campioni elementari in punti differenti dello stesso lotto di produzione, ciascuno di peso non inferiore ai 500 g.

Tali campioni elementari concorrono alla costituzione di un campione globale il cui peso non deve essere inferiore ai 4 Kg.

Da tale campione globale, ottenuto per omogeneizzazione dei campioni elementari, si ottiene per riduzione il campione finale, costituito da aliquote tra di loro omogenee di peso non inferiore ai 500 g.

I campioni prelevati devono essere inviati ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio per l'esecuzione delle previste analisi.

Si ricorda che:



- i campioni destinati al laboratorio devono essere corredati del Verbale di prelevamento campioni allegato al Piano (avendo cura di compilarlo in ogni sua parte barrando l'appropriata casella relativa a vigilanza oppure a sorveglianza epidemiologica);
- è necessario verificare la conformità dell'etichetta in sede di campionamento;
- è necessario verificare l'indicazione della data di scadenza (giorno, mese e anno di produzione) anche ai fini del corretto riconoscimento di ciascun lotto.

Per le eventuali altre indicazioni obbligatorie da riportare si fa comunque riferimento a quanto indicato nel capitolo relativo alle corrette procedure di prelevamento dei campioni previste nel presente Piano.

3. Sistema informativo

Obiettivi

Il programma è concepito in modo da rispondere all'esigenza di disporre di dati utili alla descrizione dei livelli di diffusione di mangimi contaminati con farine di origine animale e alla messa in opera di strategie di lotta al fenomeno.

Inoltre il SI consentirà di monitorare l'andamento del Piano ed eventualmente di ripianificare l'attività o di apportare necessari aggiustamenti.

Soggetti coinvolti

I soggetti coinvolti nell'applicazione del piano di sono i seguenti:

1. Servizi Veterinari ASL;
2. Servizi Veterinari regionali e delle Province autonome;
3. Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
4. CEA;
5. Ministero della Salute.

Il flusso dei campioni e delle informazioni tra i diversi soggetti è illustrato dal "diagramma di flusso" **Figura 1** del presente capitolo.

Modulistica

Si ribadisce l'importanza di indicare sul verbale di prelevamento (allegato1), barrando l'apposita casella, se il campione si riferisce alla sorveglianza epidemiologica o alla vigilanza, in modo da tenere distinti i dati relativi alle due attività del piano. Si ricorda inoltre che le aziende target per la sorveglianza epidemiologica sono le aziende con bovini da latte o che praticano la linea vacca-vitello.

Scadenze

Come illustrato nel Piano, le attività di sorveglianza e quelle di vigilanza saranno distribuite uniformemente lungo il corso dell'anno e dovranno concludersi entro il 31 dicembre di ogni anno.

Le informazioni registrate nel verbale di prelevamento dei campioni relativi alla ricerca di proteine animali in alimenti zootecnici verranno raccolte dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

I dati relativi a tutti i campioni accettati e refertati a partire dal primo giorno del primo mese di ogni trimestre fino all'ultimo giorno dell'ultimo mese dello stesso trimestre dovranno essere inviati da parte degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, via posta elettronica al CEA di Torino e al Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, entro il giorno 15 successivo al termine di ciascun trimestre.

I dati relativi alle prove a cavallo tra due trimestri, cioè accettate in un trimestre ma non ancora concluse entro la fine del trimestre stesso, verranno inviate unitamente ai dati relativi al trimestre successivo.



I dati di cui sopra vanno trasmessi secondo il “tracciato record”, già utilizzato negli anni precedenti, con un file in formato testo (.txt).

Il CEA provvederà a produrre i rapporti di attività e a trasmetterli al Ministero della Salute e alle Regioni e PA entro un mese dal ricevimento dei dati grezzi. Inoltre il CEA s’impegna a fornire trimestralmente alle Regioni/PA i dati relativi ai campioni analizzati e a quelli risultati non conformi, disaggregati per matrice e luogo di prelievo secondo i modelli di programmazione/rendicontazione allegati (BSE sorveglianza, BSE vigilanza). Ciò non solleva le Regioni/PA dall’obbligo di verificare l’attività effettivamente eseguita dalle AA.SS.LL.

Per quanto riguarda gli esiti dei campioni risultati positivi alla presenza di P.A.T., gli I.Z.Z.SS. dovranno comunicarli tempestivamente al Ministero della Salute allegando il referto analitico e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1 del presente piano**, inoltre tale comunicazione deve essere inoltrata a:

- Autorità che ha disposto il prelievo;
- A.S.L. competente per territorio;
- Servizio Veterinario della Regione o della Provincia autonoma;
- Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – I.C.Q.;
- Centro di Referenza Nazionale per la Sorveglianza ed il Controllo degli Alimenti per Animali (C.Re.A.A.);
- Centro di Referenza Nazionale per lo studio delle encefalopatie spongiformi animali (CEA);
- Rappresentante legale della ditta presso la quale è stato prelevato il campione;
- Responsabile della ditta produttrice del mangime;

Le Regioni e le Province autonome devono trasmettere al Ministero della Salute i provvedimenti adottati in riferimento alle positività e irregolarità riscontrate, utilizzando il facsimile di scheda **Allegato 3 del presente piano**.

Ricadute informative

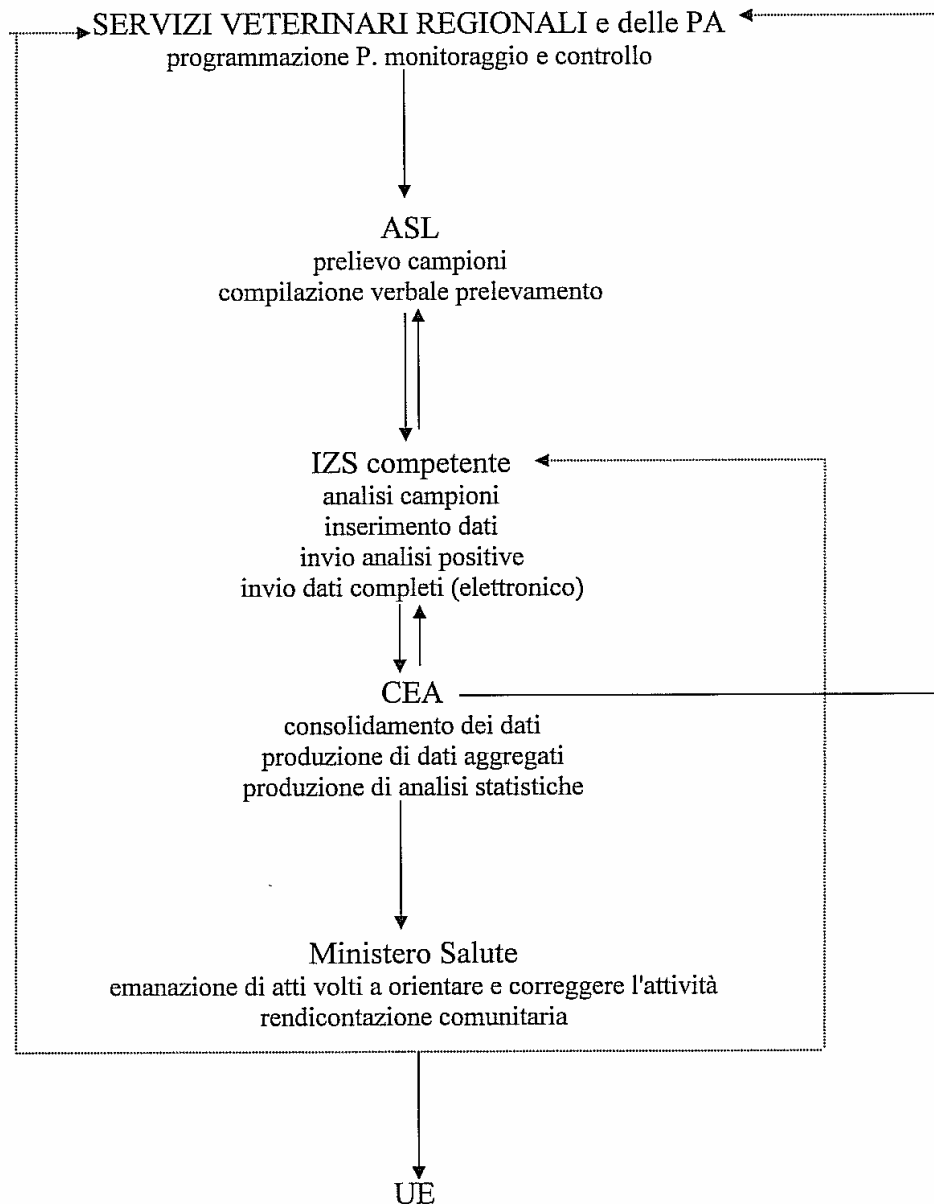
In generale il SI consentirà un costante monitoraggio sull’andamento del Piano e la rendicontazione in sede comunitaria.

In conclusione, le modalità di selezione dei campioni da analizzare e il loro numero previsto dal programma di sorveglianza consentiranno di conoscere la situazione nazionale relativa alla contaminazione dei mangimi calcolando le prevalenze grezze nazionali complessive con un errore statistico molto limitato. Per quanto attiene le attività di vigilanza, i dati raccolti serviranno a verificare l’effettivo rispetto della normativa vigente lungo l’intera filiera produttiva e a confermare l’efficacia della strategia mirata di intervento.



Figura 1. : Diagramma di flusso

DIAGRAMMA DI FLUSSO



CAPITOLO 2

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

Il piano di controllo dei principi attivi e degli additivi negli alimenti per animali è predisposto tenendo conto:

- della normativa vigente in materia di alimentazione animale;
- della Raccomandazione della Commissione del 14 dicembre 2005 (2005/925/CE) in cui viene segnalato che in precedenti controlli è stata individuata la persistenza di antibiotici e coccidiostatici in determinati mangimi destinati a specie o categorie di animali per i quali tali sostanze attive non sono autorizzate;
- del Regolamento (CE) n.1334/2003 del 25 luglio 2003, del Regolamento (CE) n.1459/2005 del 8 settembre 2005, del Regolamento (CE) 479/2006 del 23 marzo 2006, del Regolamento (CE) n.1750/2006 del 27 novembre 2006 e del Regolamento(CE) n. 634/2007 del 7 giugno 2007 che modificano le condizioni per l'autorizzazione di una serie di additivi appartenenti al gruppo degli oligoelementi nell'alimentazione degli animali. Occorre inoltre assicurare che i tenori degli oligoelementi rame e zinco nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini non superino la quantità massima consentita;
- della capacità tecnico scientifica dei laboratori di prova deputati al controllo ufficiale, della disponibilità di metodi analitici per la ricerca dei principi attivi e degli additivi nonché dello stato di validazione dei suddetti metodi;
- della potenzialità operativa dei servizi veterinari delle strutture territoriali deputate al prelievo dei campioni;
- dell'aggiornamento degli elenchi degli additivi, il cui utilizzo è consentito nell'alimentazione animale, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003 che prevede tra l'altro all'articolo 17 l'istituzione da parte della Commissione di un registro comunitario per gli additivi ammessi nei mangimi, tale registro è accessibile al pubblico sul seguente sito della Commissione Europea:
http://ec.europa.eu/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm;
- delle risultanze nazionali del PNAA relativo agli anni precedenti;
- del PNR per l'anno 2008.

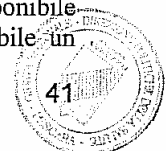
Viene introdotto, anche per questo capitolo, un piano di sorveglianza epidemiologica dedicato all'additivo Selenio e alla Flavomicina volto a stimare la prevalenza delle non conformità sul territorio nazionale. Tale attività viene svolta mediante il prelievo di campioni conoscitivi in singola aliquota.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

Il programma di sorveglianza epidemiologica ha essenzialmente una funzione informativa, è parte integrante del processo di valutazione del rischio e consente l'identificazione di fattori di rischio o di situazioni di allarme su cui basare la programmazione degli interventi. Per garantire la sua funzione informativa il programma di sorveglianza è basato necessariamente su criteri formali di campionamento statistico.

Per quanto attiene l'additivo Selenio per una prevalenza attesa del 3% sono previsti 294 campioni ripartiti uniformemente su tutto il territorio nazionale, tali campioni devono essere prelevati da confezioni integre di mangimi completi, composti o complementari o in alternativa in filiera produttiva, evitando il prelievo alla mangiatoia che può dar luogo ad alterazioni del reale tenore di selenio nel mangime.

Si precisa che per quel che riguarda la flavomicina (o flavofosfolipol), è disponibile esclusivamente il metodo di ricerca microbiologico e pertanto, finché non sarà disponibile un



metodo chimico di conferma, si dispone il **campionamento di tipo conoscitivo** (campionamento di una sola aliquota) che verrà analizzata con il metodo microbiologico ad oggi a disposizione.

Relativamente alla Flavomicina per una prevalenza attesa del 5% sono previsti 63 campioni ripartiti uniformemente su tutto il territorio nazionale.

Principi attivi e additivi sorveglianza 2009-2011.

Tabella A: ripartizione dei campioni per ricerca di selenio e flavomicina (su mangimi confezionati)

AA.SS.LL.	n. campioni	
	Selenio	flavomicina
Avezz-Sulm	2	
Chieti	2	
Lanc-Vasto	2	1
L'Aquila	2	
Pescara	3	1
Teramo	3	1
Abruzzo	14	3

rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella allegata al collegamento:

PROGRAMMA DI VIGILANZA

Obiettivi

Il presente piano ha l'obiettivo di definire un programma di controlli analitici nel settore degli alimenti destinati alle specie animali di interesse zootecnico.

In tale ambito si tiene conto che alcuni principi attivi ad azione farmacologica (ad esclusione degli antibiotici) possono essere legalmente presenti come additivi nelle premiscele e nei mangimi composti destinati all'alimentazione di determinate specie e categorie di animali, qualora soddisfino i requisiti di cui all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1831/2003.

Per contro la presenza di principi attivi ad azione farmacologica non autorizzati come additivi o come premiscela medicata per mangimi costituisce un'infrazione.

Tali controlli sono mirati a:

1) rilevare l'eventuale presenza di:

- principi attivi ad azione farmacologica e additivi il cui impiego nei mangimi è consentito solo per determinate specie o categorie di animali;
- principi attivi ad azione farmacologica non più autorizzati in qualità di additivi per mangimi;
- principi attivi ad azione farmacologica e additivi non autorizzati nei mangimi;

2) Verificare:

- la conformità con quanto dichiarato in etichetta per la presenza di principi attivi ad azione farmacologica e additivi il cui impiego nei mangimi è autorizzato a determinati livelli in determinate specie o categorie animali.
- i tenori di rame e zinco nei mangimi composti destinati all'alimentazione dei suini.
- i tenori di ferro nei mangimi da allattamento per vitelli, in quanto l'allegato V al Decreto Legislativo 360 del 17 agosto 1999 vieta il commercio di tali mangimi con tenori in ferro inferiori a 30 ppm (12% umidità).

Gli alimenti destinati ad animali produttori di alimenti per l'uomo sono campionati presso gli impianti di produzione, gli impianti di commercializzazione, i trasportatori, gli allevamenti ed eventuali altre sedi.



Criteri utilizzati per la ripartizione dei campionamenti per la vigilanza in ambito nazionale

Per quanto attiene al presente piano di controllo sono stati previsti complessivamente **3337 campioni** per la ricerca di principi attivi ed additivi attribuiti a ciascuna Regione/Provincia autonoma come riportato nella **Tabella 1** del presente capitolo.

Restano validi i criteri adottati nel 2008 per attribuire le numerosità campionarie a ciascuna Regione o Provincia Autonoma anche alla luce delle positività riscontrate nel primo semestre del 2008.

Tabella 1: ripartizione dei campioni per ricerca di additivi/principi attivi**TABELLA A**

Aziende UUSSLL	Bov. Latte (1)	Equini (2)	Boiler (3)	Altri Avicoli (4)	Galline Ovaiole (5)	Cunicoli (6)	Ovi-Capri (7)	Specie Iftiche (8)	Totale
Avezzano-Sulmona		8	1	1	2	1	1		14
Chieti		1	2						3
Lanciano-Vasto		2	4	1		1	1		9
L'Aquila		3	0	1	2	2	1	1	10
Pescara	1	5	3	1		1	1	1	13
Teramo	1	4	6	1			1		13
Totale specie	2	23	16	5	4	5	5	2	62

(1) Prelevare campioni di mangimi da esaminare, per *sulfamidici- sulfametazina-(PE)* e *fans – paracetamolo-(TE)*;

(2) Prelevare campioni di mangimi per esaminare per chinolonici (un prelievo per flumequina per ciascuna USL). L'Azienda USL Avezzano-Sulmona eseguirà, inoltre, n.2 prelievi per tetraciclina, più 2 per nitrofurantici, più 2 per cortisonici, più uno per Avermectine. L'Azienda USL Lanciano-Vasto, preleverà inoltre un campione per sulfamidici. L'Azienda USL di L'Aquila effettuerà n.1 prelievo per cloramfenicolo ed 1 per sulfamidici. L'Azienda USL di Pescara effettuerà n.2 prelievi per sulfamidici, n.1 avermectina ed 1 per fans. L'Azienda USL di Teramo effettuerà n.1 prelievo per avermectine e n.2 per ionofori (Monensin).

(3) L'Azienda USL di Avezzano-Sulmona eseguirà n.1 prelievo di mangime per zincobacitracina. L'Azienda USL di Chieti effettuerà un controllo su mangime per tetracicline, n.1 controllo per macrolidi (tilosina). L'Azienda USL Lanciano-Vasto effettuerà n.1 prelievo di mangimi per nitrofurantici (dimetridazolo), n.1 prelievo di mangime per flavomicina, n.1 prelievo di acqua di abbeverata per chinolonici (ciprofloxacina) e n.1 prelievo di mangime per macrolidi (spiramicina). L'Azienda USL di Pescara effettuerà n.1 campioni di mangime per cortisonici (betametasona e desametasona), n.1 campione per sulfamidici (sulfadiazina e sulfadimetossina), n.1 campione di acqua di abbeverata per nifursol. L'Azienda USL di Teramo eseguirà n.2 prelievi di mangime per nicarbazina+robenidina e n.2 campioni di mangimi per macrolidi (spiramicina ed eritromicina). n. 1 campione per sulfamidici (sulfadiazina e sulfadimetossina) e n. 1 campione per cortisonici (betametasona e desametasona)

(4) L'Azienda Usl di L'Aquila ed Avezzano-Sulmona preleveranno un campione di acqua di abbeverata per chinolonici (dofloxacina e l'acido nalidissico). L'Azienda USL di Chieti e Lanciano-Vasto, eseguiranno prelievi di mangime per nicarbazina e robenidina. L'Azienda Usl di Pescara e Teramo eseguiranno prelievi di mangimi rispettivamente per rame e zinco.

(5) L'Azienda Usl di Avezzano-Sulmona preleverà n.2 campioni di mangimi per la ricerca di nicarbazina e furazolidone. L'Azienda Usl di L'Aquila effettuerà n.2 prelievi di mangimi per la ricerca di monensis e tetraciclina.

(6) L'Azienda USL Avezzano-Sulmona preleverà n.1 campione di mangime per carbadox+olaquindox. L'Azienda ASL di Lanciano Vasto preleverà n. 1 campione di mangimi per metilclopindolo. L'Azienda Usl di L'Aquila preleverà n.2 campioni di mangimi per avilamicina e cloramfenicolo. L'Azienda USL di Pescara provvederà ad effettuare 1 campione per nitro furantici in mangimi.

(7) Le Aziende UUSSll di Avezzano-Sulmona e Lanciano-Vasto eseguiranno rispettivamente n.1 prelievo per avermectine e rame. Le Aziende UUSSll di L'Aquila, Pescara e Teramo, preleveranno rispettivamente n.1 campione per la ricerca di zinco, tetracicline (clortetraciclina) e flavomicina.

(8) Le Aziende UUSSll di L'Aquila e Pescara, preleveranno n. 1 campione di mangime per la ricerca rispettivamente di cloramfenicolo e penicilline (ampicillina).



La rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella allegata al collegamento: Principi attivi e additivi vigilanza 2009-2011.

Ciascuna Regione o Provincia Autonoma è tenuta a ripartire i campioni ad esse attribuiti utilizzando le tabelle di programmazione/rendicontazione allegate Principi attivi e additivi vigilanza 2009-2011. Le Regioni dovranno individuare il numero di campioni da prelevare per ciascun luogo di campionamento (stabilimento di produzione, allevamento, fase di distribuzione e trasporto) e nel caso per matrice, tenendo conto, **scrupolosamente**, della numerosità campionaria attribuita ad ogni singola Regione e per specie/categoria animale.

Le varie Regioni potranno formulare, sentita la disponibilità dei rispettivi IZS, prelievi extrapiano per la ricerca di colistina, tiamulina, e amprolium.

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Per la ripartizione dei campioni in ambito Regionale vengono elencati i seguenti criteri indicativi:

Impianti di produzione:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità;
- ✓ impianti che producono, sia mangimi con additivi per le specie o categorie animali per cui essi siano consentiti, sia mangimi o premiscele per altre specie animali;
- ✓ impianti che producono mangimi per suini per la verifica della rispondenza a quanto dichiarato in etichetta per i tenori di rame e zinco.
- ✓ mangimifici a scopo commerciale e aziendali autorizzati all'utilizzo di prodotti intermedi e premiscele medicate.

Negli impianti di produzione degli alimenti per animali contestualmente all'esecuzione dei campionamenti si procede anche alla verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

L'attività di campionamento sarà mirata alla verifica della presenza di principi attivi o additivi vietati, e/o della rispondenza alle condizioni di utilizzo poste dall'autorizzazione dell'additivo o dall'A.I.C. della premiscela medicata utilizzata, in:

- premiscele di additivi;
- mangimi complementari e/o completi;
- mangimi medicati e prodotti intermedi.

Aziende:

- ✓ pregresse non conformità o irregolarità;
- ✓ aziende considerate come allevamenti intensivi (valutazioni numeriche dei capi da adeguare alle diverse realtà regionali):
 - allevamenti bovini:
 - da carne: allevamenti ad esclusivo indirizzo da carne >100 capi;
 - da latte: aziende di produzione > 50 capi;
 - allevamenti ovicaprini da latte e da carne: aziende > 100 capi;
 - allevamenti suini: allevamenti suini indirizzo ingrasso > 500 capi;
 - allevamenti equini : allevamenti da carne;
 - allevamenti di polli : allevamenti > 1000 capi;
 - allevamenti tacchini : allevamenti > 1000 capi
 - allevamenti galline ovaiole: allevamenti > 250 capi;
 - allevamenti conigli: allevamenti > 300 capi;
 - allevamenti di selvaggina da penna : allevamenti > 500 capi.



Negli allevamenti si procede all'esecuzione di sopralluoghi ispettivi per la verifica del rispetto delle norme vigenti in materia di alimentazione animale.

Sono oggetto di campionamento in via prioritaria, gli alimenti per animali confezionati, con particolare attenzione agli alimenti oggetto di scambio o provenienti dai Paesi Terzi, senza peraltro escludere il campionamento in mangiatoia e dell'acqua d'abbeverata per la ricerca di principi attivi o additivi non consentiti.

Negli allevamenti avi-cunicoli non sono utilizzate le premiscele, pertanto queste non sono indicate nell'elenco delle matrici da campionare.

Aspetti analitici

La ricerca contemporanea di più principi attivi o famiglie nel medesimo campione, definita anche screening multifarmaco potrà essere valutata esclusivamente dalle Regioni o Province Autonome, sentiti i laboratori dell'I.Z.S. competente per territorio.

Qualora un laboratorio dell'I.Z.S. riscontri una positività per uno specifico analita all'esame di screening, e qualora presso tutta la rete degli II.ZZ.SS non sia disponibile per tale analita un metodo chimico di conferma, questo può chiedere supporto all' LNR che provvederà ad attivare programmi di ricerca per la messa a punto di un metodo di conferma da trasferire, una volta validato, ai laboratori di referenza degli II.ZZ.SS.

In via temporanea gli II.ZZ.SS. trasmettono un eventuale risultato di positività alla Regione ed al Ministero, ma solo come dato conoscitivo.



CAPITOLO N. 3

PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA DELLA PRESENZA DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI

3.a) DIOSSINE - PCB DIOSSINA-SIMILI - PCB NON DIOSSINA-SIMILI

Il presente programma di monitoraggio rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea, volto a monitorare la frequenza dell'incidenza e le concentrazioni delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali, con particolare riguardo alla contaminazione da **diossine e policlorobifenili (PCB)**.

Il termine "diossine" comprende un gruppo di 75 congeneri della policlorodibenzodiossina (PCDD) e 135 congeneri del policlorodibenzofurano (PCDF), di cui 17 particolarmente rilevanti sul piano tossicologico. Il congenere più tossico è la 2,3,7,8 – tetraclorodibenzo-*p*-diossina (TCDD).

I PCB sono un gruppo di 209 congeneri che, in base alle proprietà tossicologiche, possono essere classificati in due gruppi: PCB diossina-simili (DL-PCB), che presentano proprietà tossicologiche analoghe a quelle delle diossine, e PCB non diossina-simili (NDL-PCB) che presentano un profilo tossicologico diverso.

Le diossine ed i DL-PCB hanno un diverso livello di tossicità, pertanto per poter sommare la tossicità dei diversi congeneri è stato introdotto il concetto di fattore di tossicità equivalente (TEF).

I risultati analitici relativi ai 17 congeneri della diossine e ai 12 congeneri dei DL-PCB sono espressi nei termini di una unità quantificabile: "**concentrazione di tossicità equivalente di TCDD (TEQ)**".

Per quanto riguarda i NDL-PCB, saranno determinati i sei congeneri "indicatori" 28, 52, 101, 138, 153 e 180.

Tutti i risultati devono essere espressi sul prodotto intero, al 12% di umidità.

Il Comitato Scientifico per l'Alimentazione Animale (SCAN) in data 16 novembre 2000 ha individuato nelle **farine di pesce e nell'olio di pesce** i materiali componenti dei mangimi più contaminati dalle sostanze in esame. I **grassi animali** costituiscono il secondo materiale più contaminato. I **foraggi** presentano un'ampia gamma di contaminazione a seconda della località, del grado di contaminazione del terreno e dell'esposizione a fonti di inquinamento atmosferico.

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, come modificato dal D.M. 10 gennaio 2007, ha stabilito il contenuto massimo di sostanze e prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e, tra queste, il contenuto massimo di diossine (somma di PCDD e PCDF espressi in equivalenti di tossicità dell'OMS usando gli OMS-TEF o fattori di tossicità equivalente PCDD/F) nelle diverse tipologie di prodotti destinati all'alimentazione animale, nonché il contenuto massimo della somma di diossine e PCB diossina-simili. Per i PCB non diossina-simili non sono stati ancora fissati limiti massimi.

Va inoltre ricordato che la Commissione Europea, con la Direttiva 2002/32/CE, aveva invitato gli Stati Membri ad effettuare indagini per identificare le fonti di sostanze indesiderabili qualora fossero stati riscontrati aumenti dei livelli di tali sostanze nei prodotti destinati all'alimentazione animale, ritenendo utile stabilire delle "*soglie d'intervento*" per avviare le azioni volte all'individuazione delle sorgenti di contaminazione e alla riduzione o eliminazione delle sorgenti stesse.

Nell'allegato II al D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, come modificato dal D.M. 10 gennaio 2007 sono riportate per ciascun contaminante tali soglie d'intervento, superate le quali, devono essere avviate le indagini per identificare le fonti di contaminazione.

Il D.Lvo 133 del 27 aprile 2004 è il decreto di attuazione della Direttiva 2002/70/CE per quanto riguarda la determinazione dei livelli di diossine e DL-PCB nei mangimi. La Direttiva 2002/70/CE è stata modificata dalla Direttiva 2005/7/CE, a sua volta recepita con il D.M. 3 ottobre 2006.



In conformità a quanto indicato nella **Raccomandazione della Commissione 2003/91 del 10 febbraio 2003**, sul programma coordinato d'ispezione nel settore dell'alimentazione animale, è stato individuato tra gli obiettivi prioritari "il controllo della presenza di diossine nei sottoprodotti utilizzati come materie prime nella produzione di mangimi".

Molti sottoprodotti delle industrie agro-alimentari sono infatti utilizzati nell'alimentazione animale ed occorre rivolgere un'attenzione particolare al potenziale pericolo di contaminazione degli stessi durante determinate fasi del processo di produzione (**Figura 1**).

Un punto critico del processo produttivo è rappresentato dalla fase di introduzione di sostanze chimiche, quali catalizzatori, solventi, coadiuvanti per la cubettatura, regolatori del pH o agenti filtranti.

In particolare l'uso di solventi organici impiegati per l'estrazione dell'olio dai semi oleosi, dai palmisti ecc., può comportare la contaminazione da diossine dei sottoprodotti (panelli di semi oleosi) dell'industria olearia impiegati come materie prime per mangimi.

Tali sostanze indesiderabili possono essere presenti come agenti contaminanti degli stessi solventi o derivare dalla reazione chimica tra solvente e materie prime.

Un'altra fase critica è rappresentata dal processo di essiccazione dei sottoprodotti.

Il processo di essiccazione di taluni sottoprodotti/materie prime, quali il foraggio verde, la polpa di barbabietola da zucchero o la polpa di agrumi, può richiedere un flusso di aria atmosferica o di aria calda generata da una fonte non inquinante come ad es. il riscaldamento elettrico o lo scambio termico, che garantiscono l'assenza di contaminazione da diossine.

Altre tecniche di essiccazione nelle quali vi è un contatto diretto tra le materie prime ed il flusso d'aria riscaldata mediante un processo di combustione diretta, che genera prodotti di combustione (gas, fumo), possono, al contrario, rappresentare una fonte potenziale di contaminazione, in rapporto soprattutto al combustibile utilizzato.

Il petrolio ed i suoi derivati (compresi gli additivi), il carbone fossile, il legno ecc., possono produrre diossine durante la combustione, soprattutto se questa è incompleta.

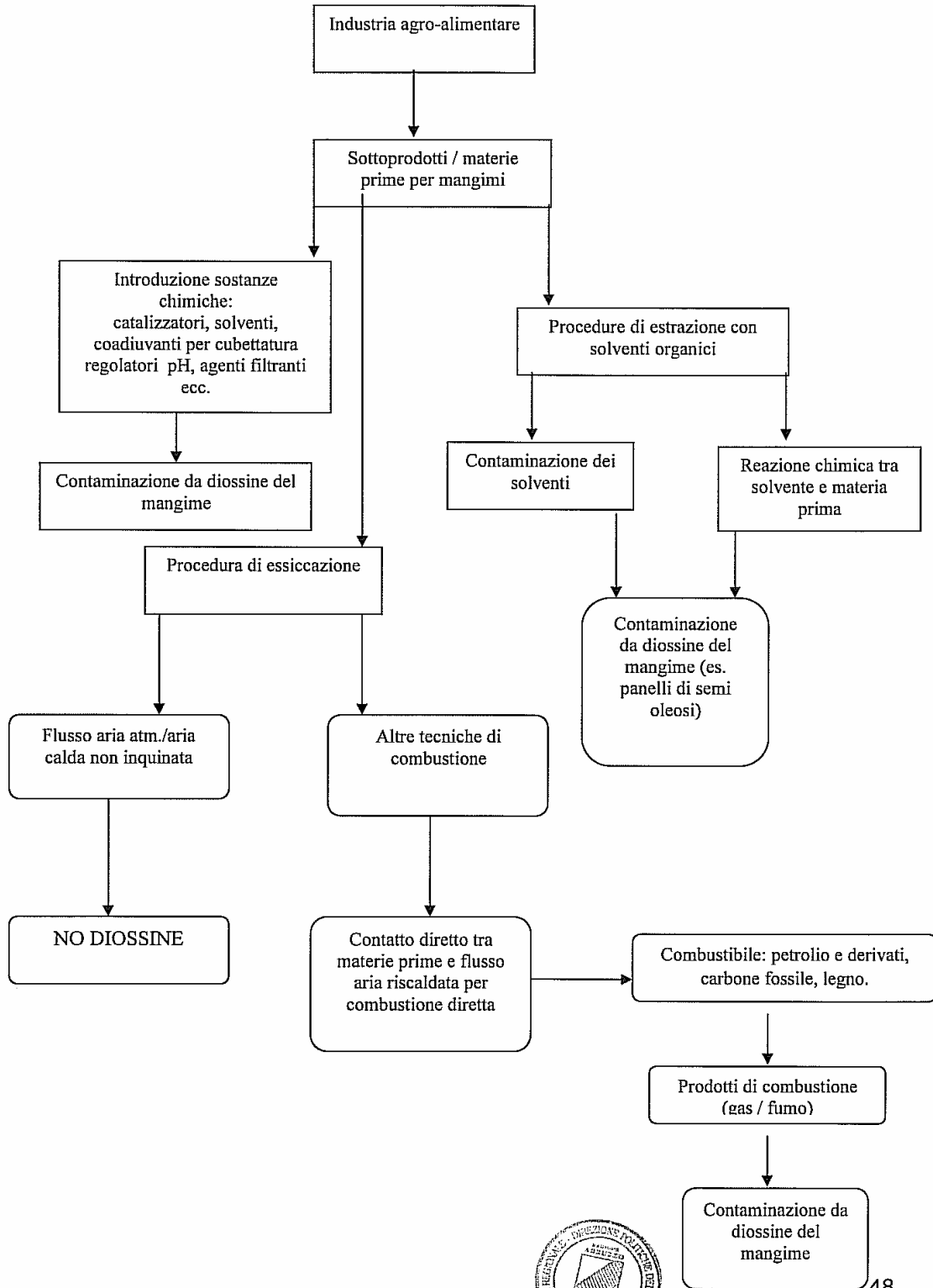
A titolo di esempio si cita il caso di riscontro di elevati livelli di diossine nel foraggio verde disseccato, provocati da una procedura di essiccazione diretta in cui erano stati utilizzati, come materiali da combustione, cascami di legno trattati con prodotti chimici (vernici e pentaclorofenolo).

Con la Raccomandazione 2006/88/CE la Commissione ha previsto che gli Stati membri, proporzionalmente alla produzione e al consumo di mangimi, effettuino controlli casuali per diossine, DL-PCB e, se possibile, NDL-PCB nei mangimi e nei componenti dei mangimi.

Tali controlli vanno effettuati a norma della Raccomandazione 2004/704/CE della Commissione la quale ha previsto che gli Stati membri assicurino, a partire dall'anno 2004 fino al 31 dicembre 2006, il monitoraggio dei livelli di base di diossine, furani e DL-PCB nei prodotti destinati all'alimentazione animale, applicando la frequenza minima raccomandata di campioni da analizzare annualmente. La frequenza dei prelievi dei campioni dovrebbe essere rivista annualmente alla luce delle esperienze raccolte.



Figura 1: diagramma di flusso della lavorazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare impiegati nell'industria mangimistica



CAMPIONAMENTO

I campioni destinati al controllo ufficiale dei livelli di diossina e di furani, nonché alla determinazione del contenuto di DL-PCB nei mangimi, devono essere prelevati secondo le disposizioni del D.M. 20 aprile 1978 così come previsto dal D.Lvo 133/2004, modificato dal D.M. 3 ottobre 2006.

I campioni globali ottenuti sono considerati rappresentativi delle partite o sottopartite da cui sono stati prelevati.

La massa o il volume del campione finale, destinato all'analisi, non può essere inferiore ai seguenti quantitativi:

- alimenti solidi: 500 grammi;
- alimenti liquidi o semiliquidi: 500 ml.

Le aliquote riservate alle analisi di laboratorio devono essere due: **la prima è destinata all'analisi delle diossine e dei PCB diossina-simili, la seconda è destinata all'analisi dei PCB non diossina-simili.**

I livelli massimi di diossine, nonché della somma di diossine e DL-PCB, che possono essere tollerati nei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, sono stabiliti dal D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, come modificato dal D.M. 10 gennaio 2007.

ANALISI

La preparazione dei campioni ed i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossina e di furani, nonché la determinazione di DL-PCB nei mangimi devono essere conformi ai criteri descritti nell'allegato II del D.Lvo 133 del 27 aprile 2004.

In particolare il controllo della presenza di diossine nei mangimi può essere effettuato mediante una strategia che preveda un metodo di screening per selezionare i campioni con livelli di diossine e di DL-PCB superiori al livello massimo consentito o inferiori rispetto a quest'ultimo di un valore al di sotto del 30-40%. Occorre poi determinare/confermare la concentrazione di diossine nei campioni con livelli significativi tramite un metodo di conferma.

I metodi di screening sono impiegati per rilevare la presenza di diossine e DL-PCB e inoltre consentono di passare al vaglio un'elevata quantità di campioni per ricercare quelli che potrebbero rivelarsi positivi.

Tali metodi sono concepiti in modo da evitare i falsi risultati negativi.

I valori analitici, metodi di conferma forniscono informazioni complete o complementari che consentono di individuare e quantificare in maniera inequivocabile le diossine ed i DL-PCB.

Le aliquote destinate alla ricerca di diossine e DL-PCB saranno trasmesse dagli I.L.ZZ.SS. territorialmente competenti agli I.L.ZZ.SS. che effettueranno le analisi, nel rispetto della suddivisione riportata in **Tabella 1**. Del PNAA 2009-2011



Conformità della partita o della sottopartita

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004, come modificato dal D.M. 10 gennaio 2007 (che ha recepito la Direttiva 2006/13/CE), definisce i livelli massimi e i livelli di azione per i PCDD/PCDF e DL-PCB, questi ultimi finalizzati alla riduzione della presenza di tali contaminanti negli alimenti e nei mangimi. Il superamento dei livelli d'azione, più bassi rispetto ai contenuti massimi, non implica il sequestro e la distruzione della merce; i livelli d'azione costituiscono però uno strumento che consente alle autorità competenti di mettere in luce i casi in cui è opportuno individuare una fonte di contaminazione e adottare misure per ridurla o eliminarla.

La partita si considera accettata quando il risultato di una singola analisi non supera il livello massimo conformemente al D.Lvo 149/2004 tenuto conto dell'incertezza di misura.

La partita non è conforme al livello massimo, in accordo al D.Lvo 149/2004, se il risultato analitico, confermato da una doppia analisi e calcolato come valore medio di almeno due determinazioni distinte, supera il livello massimo oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura. Si può tener conto dell'incertezza di misura con uno dei metodi stabiliti dal D.M. 3 ottobre 2006 (attuazione della Direttiva 2005/7/CE).

PIANO DI CONTROLLO

Il Piano di controllo relativo alla presenza delle sostanze indesiderabili e dei contaminanti negli alimenti per animali quali le diossine, DL-PCB e NDL-PCB, è articolato in un programma di **sorveglianza epidemiologica**, basato su criteri formali di campionamento statistico casuale, e in un programma di **vigilanza veterinaria** volto a garantire il rispetto della normativa vigente in materia di divieti nell'alimentazione animale.

Lo scopo principale della sorveglianza epidemiologica è la raccolta di informazioni che permettono di determinare quali siano le risposte più appropriate, nell'immediato e a lungo termine, all'esistenza di problemi sanitari e, attraverso l'analisi dei dati raccolti, la determinazione delle priorità per le attività a lungo termine, la predisposizione di differenti strategie di azione e la determinazione dei loro probabili costi e benefici.

L'approccio basato sulla sorveglianza epidemiologica permette l'adozione di interventi selettivi (cioè più mirati e vantaggiosi in termini di rapporto costi/efficacia) e scientificamente rigorosi.

La vigilanza veterinaria, invece, è una tipica azione di polizia veterinaria ed è un'attività rappresentata da una serie di misure permanenti cui sono soggette tutta una serie di imprese zootecniche o connesse al settore zootecnico, che mira a prevenire le malattie o i problemi sanitari e a rarefare gli eventi di contaminazione.

PIANO DI SORVEGLIANZA

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

La numerosità campionaria per il piano di sorveglianza è stata calcolata stabilendo un livello di confidenza del 95% e un errore della stima a seconda della precisione desiderata, e determinando la varianza in base ai risultati delle analisi di laboratorio ottenuti dal 2004 al 2006; si è tenuto conto, inoltre, delle potenzialità operative degli II.ZZ.SS.

L'analisi per la **ricerca delle diossine e PCB diossina-simili**, estremamente laboriosa in termini di personale ed impegnativa in termini di strumentazione, al momento attuale viene effettuata solo dall'I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise – Teramo, dall'I.Z.S. Lazio e Toscana – Roma e dall'IZS Lombardia e Emilia Romagna – Bologna.

Per quanto riguarda i criteri di ripartizione in ambito regionale si è tenuto conto sia dei dati relativi alla distribuzione di mangimi completi e complementari prodotti dall'industria, per specie, categoria di animali e regione (dati Istat 2005) sia della distribuzione percentuale dei campioni riportata nell'allegato I della Raccomandazione 2004/704/CE.



Per quanto sopra esposto si è stabilito che in Italia siano annualmente esaminati **292 campioni** in totale, su varie materie prime per mangimi, additivi, premiscele prelevati in mangimificio, presso i distributori e i trasportatori e su mangimi composti finiti (confezione integra o prodotti sfusi in silos) per animali terrestri e per pesci prelevati in allevamento (esclusa la mangiatoia), così come riportato nella **Tabella 2** del presente capitolo.

L'analisi per la **ricerca di PCB non diossina - simili** viene eseguita correntemente da tutti gli II.ZZ.SS. Tali contaminanti ambientali non sono significativi per rilevare la presenza delle diossine e composti diossina-simili, tuttavia, in considerazione dei rischi tossicologici loro correlati, si ritiene utile effettuare un monitoraggio nei prodotti destinati all'alimentazione animale **nei medesimi campioni nei quali vengono ricercate le diossine e i PCB diossina-simili**, come previsto dalla Raccomandazione 2004/704/CE.

Le Regioni/Province autonome potranno incrementare il numero di campioni in funzione della disponibilità di laboratori pubblici accreditati, in grado di effettuare le analisi per le diossine, DL-PCB e NDL-PCB, o di esigenze epidemiologiche locali.

I campioni devono essere prelevati presso:

- Impianti di produzione
 - impianti di trasformazione ed impianti oleochimici che producono materie prime destinate all'alimentazione animale;
 - impianti che producono grassi vegetali per l'alimentazione animale;
 - impianti di produzione di additivi e premiscele;
 - mangimifici a scopo commerciale.

- Distribuzione
 - depositi di materie prime per mangimi

- Trasportatori
 - alimenti per animali

- Aziende
 - allevamenti che utilizzano mangimi composti

Ai fini della programmazione e rendicontazione le Regioni e Province autonome dovranno ripartire i campioni attribuiti nella **Scheda Diossine sorveglianza** allegata, distribuendo i campioni in tutta la filiera tra gli impianti di produzione, gli allevamenti, la distribuzione, i trasportatori e altre sedi. La ridistribuzione dei campioni nella scheda deve tenere in considerazione i criteri sopra esposti.

PIANO DI VIGILANZA

Criteri di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

È prioritario il controllo della presenza di diossine, DL-PCB e NDL-PCB nei prodotti/sottoprodotti utilizzati come materie prime nella produzione di mangimi, rivolgendo un'attenzione particolare al potenziale pericolo di contaminazione degli stessi durante determinate fasi del processo produttivo.

La numerosità campionaria per il piano di vigilanza è stata calcolata, individuando le materie prime "a rischio" attraverso l'analisi delle allerte comunitarie scattate tra il 2005 e il 2007 e sulla base delle potenzialità operative degli II.ZZ.SS.

Per quanto riguarda i criteri di ripartizione in ambito regionale si è tenuto conto dei dati relativi alla produzione di mangimi completi e complementari prodotti dall'industria, per specie, categoria di animali e regione (dati Istat 2005).



Per quanto sopra esposto si è stabilito che in Italia siano annualmente esaminati 108 campioni in totale su varie materie prime per mangimi, additivi, premiscele così come riportato nella Tabella 3 del presente capitolo.

Per quanto riguarda i luoghi di prelievo dei campioni, le indicazioni sono le stesse fornite per il piano di sorveglianza.

Ai fini della programmazione e rendicontazione le Regioni e Province autonome dovranno ripartire i campioni attribuiti nella **Scheda Diossine vigilanza** allegata distribuendo i campioni lungo tutta la filiera tra gli impianti di produzione, gli allevamenti, la distribuzione, i trasportatori e altre sedi. La redistribuzione dei campioni nella scheda deve tenere in considerazione i criteri sopra esposti.

A) Ripartizione campioni per Piano di SORVEGLIANZA

Aziende UUSLL	Mangime Composto	Materie prime di origine animale		Altre materie prime		Totale
	altri (*)	grassi animali (**)	olio di pesce	Mangimi minerali	Premiscele	
Avezzano-Sulmona		1				1
Chieti						
Lanciano-Vasto	1					1
L'Aquila				1		1
Pescara			1			1
Teramo					1	1
Totale per campioni	1	1	1	1	1	5

(*) Conigli, Pollame, Equini

(**) Compreso latte in polvere ed ovoprodotti

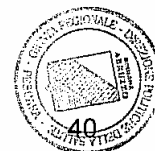
B) Ripartizione campioni per Piano di VIGILANZA

Aziende UUSLL	premiscele contenenti microelementi (*)	farine ed olio di pesce	oli di origine vegetale e loro sottoprod. (**)	Foraggi	Additivi (***)	Mangimi minerali	Totale
Avezzano-Sulmona	1						1
Chieti		1					1
Lanciano-Vasto			1				1
L'Aquila				1			1
Pescara					1		1
Teramo						1	1
Totale per campioni	1	1	1	1	1	6	

(*) Esempio: ossido di zinco, di rame, di manganese, solfato di rame, di zinco

(**) Esempio: olio di palma

(***) Esempio: cloruro di colina



EXTRAPIANO

Come indicato dall'addendum n.1/2011, alla luce delle vicende internazionali che hanno coinvolto il settore della sicurezza alimentare, compreso il settore dei mangimi, è prevista un'implementazione del 20% sul totale dei campioni dei mangimi volti alla ricerca di Diossine e PCB da effettuarsi per almeno il 50 % nel I trimestre 2011 e comunque entro il I semestre 2011 come indicato in tabella. La rendicontazione deve essere effettuata, separatamente da parte delle ASL entro il 15 Marzo per i prelievi effettuati entro nel I trimestre ed entro il 15 giugno per i prelievi effettuati entro il I semestre.

C) Ripartizione campioni per Extrapiano

Aziende UUSSLL	oli di origine vegetale e loro sottoprod.	mangimi contenenti oli vegetali e loro sottoprodotti o grassi idrogenati	Totale
L'Aquila-Avezzano-Sulmona		1 * (entro I trimestre)	1
Chieti-Lanciano- Vasto		1** (entro I trimestre)	1
Pescara		1 *** (entro I trimestre)	1
Teramo	1 (entro I semestre)		1
Totale per campioni	1	3	

(*) mangimi destinati a galline ovaliole

(**) mangimi destinati a suini

(***) mangimi destinati a vacche da latte

RACCOLTA DEI DATI

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento definirà, in collaborazione con il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, le modalità per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori che eseguono le analisi delle diossine, DL-PCB e NDL-PCB, per la rendicontazione periodica da fornire alla Commissione Europea in conformità alle disposizioni della Raccomandazione 2004/704/CE. A scopo esemplificativo, i dati da trasmettere sono riportati nelle **Tabelle 4-7.**

Invece, ai fini della programmazione e rendicontazione **le Regioni e Province autonome dovranno utilizzare la scheda Diossine-PCB sorveglianza 2009-2011 e la scheda Diossine-PCB vigilanza 2009-2011** allegate al presente Piano, distribuendo i campioni presso i seguenti operatori: allevamenti, distributori, trasportatori, impianti di produzione ed altre sedi.



Tabella 4: dati rilevamento PCDD/PCDF, DL-PCB e NDL-PCB nei mangimi.

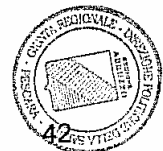
RILEVAMENTO DI PCDD/PCDF, DL-PCB e NDL-PCB NEI MANGIMI	
PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE ANNO: 2009-2011	
Paese:	
Identificativo campione:	
Verbale:	
Tipologia del campione:	
Luogo di prelievo:	
Tipo di campionamento (mirato o su sospetto):	
Metodo di produzione (convenzionale o biologico):	
Regione di prelievo:	
% di umidità:	
Informazioni sul metodo di analisi (procedimento analitico, accreditamento, incertezza, metodo di estrazione):	
Note/commenti:	
Analista/compilatore:	

Tabella 5: risultati analitici PCB non diossina-simili

RISULTATI ANALITICI	
<i>Analiti (PCB)</i>	<i>µg/kg prodotto (al 12% di umidità)</i>
T ₃ CB-28	
T ₄ CB-52	
P ₅ CB-101	
H ₆ CB-138	
H ₆ CB-153	
H ₇ CB-180	
Somma dei 6 NDL-PCB	

Tabella 6: risultati analitici PCDD/PCDF

RISULTATI ANALITICI	
<i>Analiti (PCDD e PCDF)</i>	<i>ng/kg prodotto (al 12% di umidità)</i>
2,3,7,8-T ₄ CDD	
1,2,3,7,8-P ₅ CDD	
1,2,3,4,7,8-H ₆ CDD	
1,2,3,6,7,8-H ₆ CDD	
1,2,3,7,8,9-H ₆ CDD	
1,2,3,4,6,7,8-H ₇ CDD	
O ₈ CDD	



2,3,7,8-T ₄ CDF	
1,2,3,7,8-P ₅ CDF	
2,3,4,7,8-P ₅ CDF	
1,2,3,4,7,8-H ₆ CDF	
1,2,3,6,7,8-H ₆ CDF	
1,2,3,7,8,9-H ₆ CDF	
2,3,4,6,7,8-H ₆ CDF	
1,2,3,4,6,7,8-H ₇ CDF	
1,2,3,4,7,8,9-H ₇ CDF	
O ₈ CDF	
TOTALI	
WHO-TEQ	
“upper bound”	
“medium bound”	
“lower bound”	

Tabella 7: risultati analitici PCB diossina-simili

RISULTATI ANALITICI	
Non-orto PCB	ng/kg prodotto (al 12% di umidità)
3,3',4,4'-T ₄ CB(77)	
3,4,4',5-T ₄ CB(81)	
3,3',4,4',5-P ₄ CB(126)	
3,3',4,4',5,5'-H ₆ CB(169)	
Mono-orto PCB	
2,3,3',4,4'-P ₅ CB(105)	
2,3,4,4',5-P ₅ CB(114)	
2,3',4,4',5-P ₅ CB(118)	
2,3,4,4',5-P ₅ CB(123)	
2,3,3',4,4',5-H ₆ CB(156)	
2,3,3',4,4',5'-H ₆ CB(157)	
2,3',4,4',5,5'-H ₆ CB(167)	
2,3,3',4,4',5,5'-H ₇ CB(189)	
TOTALI	
WHO-TEQ	
“upper bound”	
“medium bound”	
“lower bound”	



3.b) MICOTOSSINE

La contaminazione da micotossine nei mangimi, richiede una particolare attenzione, dati gli sviluppi legislativi in materia di sostanze contaminanti nell'alimentazione.

Pertanto si ritiene necessario predisporre un piano di controllo legato alla consistenza produttiva regionale al fine di ottenere un quadro esaustivo sull'effettivo livello di contaminazione da micotossine negli alimenti per animali.

La Raccomandazione 2005/925/CE del 14 dicembre 2005 prevedeva che gli Stati membri dovessero attuare un programma coordinato di controlli al fine di verificare le concentrazioni di micotossine (aflatossina B₁, ocratossina A (OTA), zearalenone (ZEA), deossinivalenolo (DON), fumonisine e tossine T-2 e HT-2) nei mangimi, indicando i metodi di analisi.

Prevedeva inoltre campionamenti casuali e campionamenti mirati, questi ultimi su materie prime per mangimi, in cui si ritiene possibile la presenza di concentrazioni elevate di micotossine, ad esempio cereali, semi oleosi e relativi prodotti e sottoprodotti, nonché materie prime per mangimi immagazzinati per un lungo periodo o trasportati via mare per lunghe distanze.

La Raccomandazione 2006/576/CE del 17 agosto 2006 relativa alla presenza di deossinivalenolo, zearalenone, ocratossina A, tossine T-2 e HT-2 e fumonisine in prodotti destinati all'alimentazione degli animali, raccomanda agli Stati membri di potenziare il controllo della presenza di tali contaminanti nei cereali e nei prodotti a base di cereali destinati all'alimentazione degli animali e nei mangimi composti trasmettendo regolarmente alla Commissione i risultati analitici ottenuti, per inserirli in una banca dati; fornisce inoltre per i suddetti contaminanti dei valori di riferimento riportati nella tavola 1 del presente capitolo.

Nel caso dell'aflatossina B₁ devono essere considerati con particolare attenzione al mangime composto destinato al bestiame da latte, (pecore, bufale, capre), diverso dai bovini da latte.

Il D.Lvo 149 del 10 maggio 2004 stabilisce i limiti massimi di accettabilità solo per l'aflatossina B₁ nei mangimi.

Il Regolamento (CE) 1881/2006 fissa il limite di accettabilità dell'aflatossina M₁ nel latte a 0,05 µg/L.

Il DM 15 maggio 2006 del Ministero della Salute stabilisce i limiti massimi di accettabilità per l'ocratossina A in alcune materie prime per mangimi e nei mangimi completi e complementari per suini e pollame.

Studi sperimentali hanno evidenziato come già una contaminazione di 0,2 ppm di OTA nell'alimento zootecnico produce effetti clinici sui suini e come conseguenza sono stati suggeriti dei livelli di attenzione per quanto attiene la contaminazione dei prodotti di origine suina.

Negli studi sull'esposizione al deossinivalenolo (DON, vomitossina o tossina del rifiuto del cibo) fatti sulla specie suina, che è la più sensibile si è visto che livelli superiori di 500 ppb/kg di alimento determinano ridotto incremento ponderale.

E' di recente emanazione il Regolamento comunitario 1126/2007 del 28 settembre 2007 che ha introdotto limiti massimi tollerabili per le Fusariotossine incluso il DON per i soli prodotti alimentari che sono compresi tra 1750 µg/kg e 500 µg/kg a seconda dei prodotti.

Per quanto riguarda lo zearalenone (ZEA), il JEFCA (2000) ha concluso che il limite di sicurezza è riferibile a quello che non è in grado di dare effetti ormonali nel suino, la specie più sensibile.

Nell'Allegato A del presente capitolo si forniscono alcune indicazioni, riportate dalla letteratura scientifica internazionale, utili al campionamento ai fini della ricerca delle micotossine negli alimenti secchi ed umidi.



Tavola 1 – Valori di riferimento per alcune micotossine

Micotossina	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Valore di riferimento in mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%	Fonte normativa
Deossinivalenolo (DON)	<u>Materie prime per mangimi</u>		
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco	8	
	- Sottoprodotti del granoturco	12	
	<u>Mangimi complementari e completi, ad eccezione di:</u>	5	Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- mangimi complementari e completi per suini	0,9	
- mangimi complementari e completi per vitelli (< 4 mesi), agnelli e capretti	2		
Zearalenone (ZEA)	<u>Materie prime per mangimi</u>		
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco	2	
	- Sottoprodotti del granoturco	3	
	<u>Mangimi complementari e completi</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- per suini e scrofette (giovani scrofe)	0,1	
- per scrofe e suini da ingrasso	0,25		
- per vitelli, bovini da latte, ovini, (inclusi agnelli) e caprini (inclusi capretti)	0,5		
Ocratossina A (OTA)	<u>Materie prime per mangimi</u>		
	- Cereali e prodotti a base di cereali	0,25	
	<u>Mangimi complementari e completi</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE DM 15 maggio 2006
	- per suini	0,05	
- per pollame	0,1		
Fumonisine B1+B2	<u>Materie prime per mangimi</u>		
	- Granoturco e prodotti derivati	60	
	<u>Mangimi complementari e completi per</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- suini, equini (<i>Equidi</i>), conigli e animali da compagnia	5	
	- pesci	10	
	- pollame, vitelli (<4 mesi), agnelli e capretti	20	
- ruminanti adulti (> 4 mesi) e visoni	50		

PROGRAMMA DI CONTROLLO

Le acquisizioni scientifiche nel campo delle micotossine negli alimenti zootecnici hanno contribuito ad aumentare il livello di attenzione degli operatori della filiera agro-alimentare e zootecnica nel controllo dei livelli indesiderabili di micotossine nei prodotti destinati all'alimentazione animale.

In particolare, la presenza nel mais di aflatossine e fumonisine soprattutto nelle produzioni del Nord Italia, ha sollecitato la necessità di disporre di controlli (piani di autocontrollo e controlli ufficiali) che oltre ad essere quantitativamente rappresentativi fossero anche caratterizzati da elevati standard di qualità. Pertanto, allo scopo di mantenere allineati gli standard di qualità e di rappresentatività del piano precedente, si ritiene necessario mantenere un'attività di **vigilanza** e una di **sorveglianza** che testimonino il reale stato di contaminazione da micotossine delle materie prime e dei mangimi sul territorio. Tali attività hanno lo scopo di fornire una indicazione attendibile sullo stato di prevalenza di alcune micotossine in diverse aree geografiche del nostro Paese.

Pertanto, i controlli su aflatossine, ocratossina e fumonisine devono necessariamente essere condotti in proporzioni quantitativamente più sensibili rispetto ad altre micotossine.

Per la contaminazione da DON, poiché i nostri andamenti climatici non sono particolarmente favorevoli alla crescita delle muffe produttrici di questa tossina, i controlli dovrebbero essere limitati alla sola sorveglianza.

Per quanto invece riguarda il controllo della presenza di T-2 ed HT-2, è auspicabile un piano di monitoraggio da effettuarsi nell'ambito dei piani di sorveglianza regionali, per stabilire lo stato di contaminazione di queste tossine prevalentemente in avena e frumento. Non essendo allo stato attuale delle acquisizioni ancora disponibile uno strumento diagnostico affidabile in termini di ripetibilità, riproducibilità, ed accuratezza, a parte un metodo in GC-MS di cui però non si può garantire la disponibilità strumentale nei laboratori degli IL.ZZ.SS., si suggerisce di effettuare le analisi impiegando una metodica in ELISA avendo cura di utilizzare kit diagnostici commercializzati da Aziende in grado di assicurare le migliori performances in seguito ad una esperienza consolidata nel tempo.

Ai fini di razionalizzare le risorse economiche e umane, nonché di semplificare i carichi di lavoro, può essere utilizzato in alternativa ai metodi per l'analisi di singole micotossine, anche il metodo multi-micotossina che l'LNLR può fornire, su richiesta, per la determinazione della aflatossina B1+ocratossina+zearelenone+fumonisinina B1.

Pertanto per ciascun campione si dovranno effettuare le seguenti determinazioni:

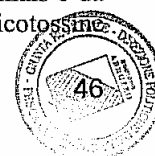
- Mais e prodotti derivati: aflatossine, ocratossina, zearelenone, deossinivalenolo, fumonisine
- Grano: aflatossine, ocratossina, deossinivalenolo, tossine T2 e HT2.
- Avena: Tossine T2 e HT2

Mantenendo il numero di campioni fissati nelle tabelle 1 e 2, nel caso di impossibilità ad effettuare le analisi multimicotossina ciascun laboratorio deciderà quali analisi ed eventuali accorpamenti effettuare da concordare con le competenti Autorità Regionali e Provinciali.

Allo scopo di acquisire lo stato conoscitivo della dotazione strumentale e diagnostica dei laboratori coinvolti nelle attività di controllo, dovranno essere fornite al LNLR le opportune informazioni che saranno inserite in apposito database.

PIANO DI SORVEGLIANZA

Il Piano di sorveglianza dovrà necessariamente avvalersi di un campionamento statisticamente rappresentativo distribuito in modo uniforme e casuale conseguente alla necessità di rivelare possibili fonti di rischio emergenti o ri-emergenti in siti specifici come per esempio le aziende agricole e zootecniche produttrici di materie prime o nei mangimi destinati agli animali da latte, in quanto rappresentativi di una maggiore quota di rischio. Tra le materie prime il mais è da considerarsi il cereale che contribuisce in modo maggiore alla contaminazione da micotossine.



costituendo un fattore di rischio prioritario anche in considerazione della possibilità di una presenza contemporanea di più micotossine.

Le acquisizioni ricavate dovranno fornire una mappatura del rischio sul territorio in grado di fornire risposte immediate al presentarsi di condizioni di allarme per il benessere animale e della salute pubblica nel caso in cui la contaminazione dovesse estendersi anche ai prodotti di origine animale.

Nel piano di sorveglianza, si dovranno effettuare controlli casuali nelle aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte per monitorare condizioni di allarme derivanti da esposizione degli animali a concentrazioni di micotossine quali aflatossine, ocratossina A, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine T-2 ed HT-2 corrispondenti a livelli tali da costituire fonti di rischio per gli animali stessi e per l'uomo nel caso di trasferimento delle tossine agli alimenti derivati di origine animale.

Obiettivi :

1. verifica dello stato di contaminazione da micotossine non normate su materie prime finalizzata alla evidenziazione di prevalenze riferibili a specifiche produzioni utilizzate in aree geografiche più suscettibili a rischio.
2. pianificazione di una campionatura con distribuzione quantitativa uniforme su tutte le regioni (60 campioni) che consentirà di evidenziare eterogeneità regionali del rischio di contaminazione. I risultati ottenuti per quanto riguarda Aflatossina B1, Ocratossina A, Zearalenone, Deossinivalenolo, Fumonisine, avranno un'immediata valenza regionale. Infatti la numerosità campionaria uniforme è stata calcolata in modo che, con una certezza del 95%, si possa stabilire che la prevalenza a livello della singola regione sia inferiore al 5% nel caso in cui nessuna delle 60 unità campionarie risulti positiva.
3. valutazione della compresenza di più micotossine nello stesso campione per raccogliere informazioni su potenziali effetti tossici derivanti dall'azione sinergica di più micotossine nello stesso campione.
4. effettuazione di analisi su campioni di avena e grano per la ricerca e determinazione delle tossine T2 e HT2 tramite l'utilizzazione di un metodo di screening quantitativo basato sulla tecnica dell'ELISA. I risultati serviranno per ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione caratteristici dell'intera nazione. La numerosità campionaria complessiva (400 campioni stratificati per regione) è stata calcolata in modo da garantire con una certezza del 95% che l'errore assoluto nella stima della prevalenza nazionale non superi il 3%, nel caso di una prevalenza attesa non superiore al 10%.
5. effettuazione di controlli su alimenti destinati agli animali da compagnia (cani e gatti) sui quali sarà effettuata la ricerca e determinazione di aflatossina B1 ed ocratossina A. I risultati serviranno per ottenere una stima precisa dei livelli di contaminazione caratteristici dell'intera nazione. La numerosità campionaria complessiva (152 campioni stratificati per regione) è stata calcolata in modo da garantire con una certezza del 95% che l'errore assoluto nella stima della prevalenza nazionale non superi il 5%, nel caso di una prevalenza attesa non superiore al 10%.

Il numero complessivo di campioni (1752) e le relative ripartizioni per Regione è descritto in Tabella 1.



PIANO DI VIGILANZA

Il piano di vigilanza rappresenta una verifica, lungo tutta la catena agro-alimentare e zootecnica, delle conformità ai limiti massimi stabiliti dalle normative cogenti. Sono quindi previste numerosità campionarie sulla base di evidenze scientifiche riconducibili essenzialmente a fattori climatici, fattori produttivi, e numerosità di aziende presenti.

Da un punto di vista quantitativo dovrà necessariamente prevedere un gradiente decrescente dal Nord al Sud dell'Italia con concentrazione dei campionamenti nell'arco del Nord est dell'Italia.

Inoltre, data la diretta correlazione tra clima e contaminazione da micotossine ed alla diversa natura delle micotossine (tossine da campo e tossine da stoccaggio), i campionamenti dovranno essere effettuati in modo diversificato a seconda della micotossina da ricercare. Aflatossine ed ocratossina dovranno essere ricercate nei centri di stoccaggio o negli allevamenti con riserve di mangime o materia prima stoccata, per le fusariotossine (tossine da campo), il prelievo dovrebbe essere effettuato in qualsiasi sito dopo l'essiccazione, non essendo praticabile il campionamento in campo.

Obiettivi:

1. verifica della conformità, sia delle materie prime che mangimi complementari e completi, ai tenori massimi di quelle micotossine che rivestono maggiore importanza da un punto di vista di rischio sanitario (aflatossine, ocratossine e fumonisine), con una verifica quantitativamente più consistente nelle regioni che possono rappresentare una quota di rischio superiore per il benessere degli animali.
2. effettuazione del controllo lungo tutta la filiera zootecnica e su tutto il territorio nazionale.

Nel Piano di Vigilanza non sono previsti controlli sulle tossine T2 e HT2.

Mentre per l'aflatossina B1 e l'ocratossina sarà verificata la conformità alle normative vigenti, prevedendo pertanto anche la possibilità di ricorrere alle analisi di revisione, per le altre micotossine i valori riscontrati nelle analisi per la valutazione dello stato di contaminazione, saranno valutati, rispetto alla Raccomandazione 2006/576/CE con azioni a carico delle ASL finalizzate alla individuazione di destinazioni d'uso dei prodotti contaminati verso le specie animali meno sensibili alle relative micotossine. Si ricorda che i suini, gli equini ed i conigli rappresentano le specie più sensibili ed i ruminanti la specie meno sensibile.

Il numero complessivo di campioni (780) e le relative ripartizioni per Regione è descritto in **Tabella 2**. Nel caso in cui tutti i campioni siano analizzati per le cinque micotossine si otterranno 3900 dati analitici.

Le matrici che saranno prese in considerazione saranno il mais ed i relativi prodotti derivati e sottoprodotti del mais, il grano, l'avena ed i mangimi composti.

Criteria di ripartizione dei campioni in ambito Regionale

Piano di sorveglianza

In tale piano dovrà essere garantita la rappresentatività su base geografica tenendo conto della scelta casuale delle aziende con particolare riguardo a quelle in cui le matrici da ricercare rappresentano una realtà produttiva altamente significativa in termini quantitativi.

Il criterio da utilizzare per il **programma di sorveglianza**, è quello di effettuare un campionamento casuale (random), finalizzato alla valutazione della situazione epidemiologica.

Tali campionamenti vanno effettuati presso:

- aziende produttrici di materie prime e mangimi destinati agli animali da latte;
- aziende agricole e zootecniche;



- distributori e produttori di mangimi per animali da compagnia.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali e loro prodotti e sottoprodotti);
- mangimi destinati al bestiame da latte;
- mangimi composti o completi;
- mangimi per animali da compagnia (cane e gatto) per la ricerca di **aflatossine B1 e Ocratossina A**;
- materie prime (avena, grano) e mangimi composti o completi che le contengono per la ricerca di tossine **T-2 e HT-2**.

Piano di vigilanza

Il piano dovrà svilupparsi sull'intera filiera produttiva, distribuendo i campionamenti sulla base di una correlazione tra potenziale rischio, estensione geografica e realtà produttive..

Per le aflatossine, particolare concentrazione dei prelievi dovrà essere effettuata sulle materie prime destinate all'alimentazione animale.

Per l'ocratossina A i prelievi dovranno essere concentrati prevalentemente presso gli allevamenti di suini in quanto le specie suinicole sono le più sensibili a questa tossina.

Relativamente alle fumonisine, e lo zearalenone i trinciati di mais ed i sottoprodotti del mais dovranno costituire le matrici maggiormente campionate da prelevare in aziende produttrici di mangimi per equini (fumonisine) e bovine (zearalenone). Per il DON i campionamenti dovranno essere effettuati prevalentemente su grano e secondariamente sul mais.

Il criterio, da utilizzare per il **programma di vigilanza**, è quello di effettuare un campionamento mirato presso i seguenti impianti :

- mangimifici a scopo commerciale;
- depositi e commercio all'ingrosso di granaglie e mangimi (da privilegiare);
- essiccatoi;
- importatori (da privilegiare);
- aziende zootecniche.

Le matrici da campionare sono le seguenti:

- materie prime (mais, sottoprodotti del mais, grano, altri cereali, semi, frutti oleaginosi, o loro prodotti e sottoprodotti);
- materie prime per mangimi immagazzinate per lunghi periodi o importate via mare per lunghi periodi;
- mangimi per bovine da latte;
- mangimi per bestiame da latte diverso dai bovini;
- mangimi per suini;
- mangimi composti o completi.

CAMPIONAMENTO

I campioni prelevati per la ricerca di micotossine devono essere rappresentativi della partita campionata.

Le modalità di prelievo sono quelle descritte nel Decreto ministeriale 20 aprile 1978 e dal Regolamento (CE) n. 401/2006 specifico per gli alimenti . Limitatamente al campionamento non ufficiale (sorveglianza) su matrici cereali si suggerisce di ricorrere al Regolamento comunitario nel caso in cui il laboratorio sia in grado di co-determinare le cinque micotossine o comunque più di una micotossina nello stesso campione.



I metodi multimicotossina per HPLC possono essere richiesti all'Istituto Superiore di Sanità.

I campioni verranno prelevati secondo le modalità ufficiali in considerazione del fatto che la normativa vigente prevede dei limiti massimi di contaminazione nei mangimi per l'aflatossina B1 e l'ocratossina A. Mentre la ricerca delle tossine T-2 e HT-2 viene esercitata unicamente a scopo di monitoraggio, pertanto si predisporrà un campionamento conoscitivo con la formazione di un numero di aliquote coerenti con il numero di micotossine da controllare.

Per i cereali all'importazione potrà essere adottato il Regolamento (CE) 401/2006 unitamente alla nota del Ministero della Salute Prot. 19443 – P del 16/5/2006 recante disposizioni di campionamento come da nota dell'ISS n. 9967/CNRA/AI22. del 21.3.2006.

Provvedimenti da adottare in caso di non conformità

a) Nel caso di riscontro di non conformità per:

Aflatossina B1, si procederà nel seguente modo:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento ufficiale delle materie prime componenti la razione alimentare e dispone l'esecuzione dei controlli sulla produzione di latte ed ogni altro adempimento previsto dalla normativa vigente. L'eventuale analisi di revisione sarà effettuata dall'Istituto Superiore di Sanità

Ocratossina A:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente, che provvede al campionamento delle materie prime componenti la razione alimentare. Il servizio veterinario della ASL, sentito l'I.Z.S. in merito alla disponibilità di metodiche analitiche validate, dispone che, al momento della macellazione dei suini consumatori dell'alimento contaminato, venga eseguito il prelievo di campioni di carne suina (muscolo, fegato, reni ecc.) e prodotti derivati. L'eventuale analisi di revisione sarà effettuata dall'Istituto Superiore di Sanità.

b) Nel caso di riscontro di elevati livelli di contaminazione di zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2 si provvederà come segue:

Zearalenone, DON, Fumonisine e tossine T-2 e HT-2:

l'I.Z.S. comunica il risultato alla ASL competente che, a seguito di un'analisi del rischio, eventualmente dispone di destinare l'alimento contaminato alle specie meno sensibili.

Il Regolamento (CE) n. 178/2002, considera a rischio i mangimi, nei seguenti casi:

- se hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale;
- se rendono a rischio, per il consumo umano, l'alimento ottenuto dall'animale destinato alla produzione alimentare.

In virtù di ciò esso stabilisce che i mangimi a rischio non possono essere immessi sul mercato né essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.

Tali misure sono conformi a quanto previsto dall'articolo 17, comma 1 della legge 281/1963 il quale prevede che, in caso di contaminazioni che non permettano di considerare il mangime di qualità sana, leale e mercantile, o ancora quando il mangime rappresenta un pericolo per la salute degli animali e delle persone, tali mangimi **non possono essere immessi sul mercato e pertanto non possono essere somministrati ad animali destinati alla produzione alimentare.**

RACCOLTA DEI DATI

I dati inerenti l'attività di controllo svolta al fine della rilevazione della contaminazione da Micotossine devono essere trasmesse annualmente dalle Regioni e Province Autonome utilizzando le schede di rilevazione dati micotossine allegate al presente piano. Mentre i dati degli Istituti



Zooprofilattici dovranno essere trasferiti sia al Ministero della Salute sia all'Istituto Superiore di Sanità, che ricopre il ruolo di Laboratorio di Riferimento Nazionale per le micotossine nei mangimi, usando la scheda di rilevazione dati micotossine IZS allegata al presente piano.

La rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella allegata al collegamento Micotossine Sorveglianza 2009-2011.

Tabella 1: Micotossine Sorveglianza

	Alatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Deossinivalenolo Fumonisine	AlatossinaB1 Ocratossina A	Tossine T-2 e HT-2	
Aziende UUSLL	Mangimi per animali da reddito	Mangimi per animali da compagnia		Totale
Avezzano-Sulmona	10		1	11
Chieti	10		1	11
Lanciano-Vasto	10	1	1	12
L'Aquila	10		1	11
Pescara	10	1	1	12
Teramo	10	1	1	12
Totale	60	3	6	69

Tabella 2: Micotossine Vigilanza

	Alatossina B1 Ocratossina A Zearalenone Deossinivalenolo Fumonisine
Aziende UUSLL	Mangimi per animali da reddito
Avezzano-Sulmona	5
Chieti	5
Lanciano-Vasto	5
L'Aquila	5
Pescara	5
Teramo	5
Totale	30

La rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella allegata al collegamento Micotossine vigilanza 2009-2011.



Allegato A

INDICAZIONI UTILI PER IL CAMPIONAMENTO AI FINI DELLA RICERCA DELLE MICOTOSSINE

Quando eseguire analisi per micotossine

- Quando l'alimento somministrato è carico di muffe e/o l'alimento ammuffito rappresenta una parte significativa della razione
- Quando si osservano dei sostanziali cambiamenti nelle produzioni e nello stato di salute di un'ampia percentuale di animali
- Quando si osserva un declino delle performances produttive e della salute degli animali che non trovano spiegazione se non in segni tipici degli effetti delle micotossine

Cosa campionare per eseguire test per micotossine (opzioni)

- Prelevare un campione di ingredienti singoli sospettati di contaminazione
- Campionare razioni concentrate
- Campione prelevato dalla razione in toto mescolata, oppure cereali e foraggi separati quando la somministrazione della razione avviene con metodiche tradizionali

Problematiche correlate al campionamento e all'analisi per micotossine

- Le micotossine sono spesso presenti in quantità molto piccole ppm-ppb
- Il contenuto di micotossina non è correlato alla quantità e qualità della muffa presente
- Le micotossine non sono necessariamente distribuite in modo uniforme nell'alimento contaminato e vi possono essere delle contaminazioni di parcelle isolate
- Alcune micotossine possono svilupparsi in caso di lento trasferimento del campione dal luogo del prelievo al laboratorio
- Alcune micotossine continuano ad essere prodotte nello stoccaggio, ed in modo particolare nello stoccaggio in condizioni non ottimali di umidità e temperatura

Alimenti umidi e secchi devono essere campionati seguendo accorgimenti diversi, atteso che le modalità di prelievo sono quelle descritte nel decreto ministeriale 20 aprile 1978, pubblicato nella G.U. n. 165 del 15 giugno 1978 o in alternativa, limitatamente ai cereali, il Regolamento CE/401/2006.

- **Alimenti secchi:** umidità $< 0 = 12\%$ es. semi secchi, integratori proteici, fieno secco e concentrati
I campioni vanno prelevati sul flusso di materiale di scarico, oppure con sonda in profondità da un contenitore. In questo secondo caso prelevare campioni a random anche dai lati del contenitore o dalla cima dello stoccaggio, dove tendono a formarsi più facilmente le muffe.



campioni vanno conservati in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e in un posto freddo e asciutto (non usare sacchetti di plastica con campioni secchi)

- **Alimenti umidi:** umidità $> 0 =$ al 15% es. silomais, polpe soppresse, siloerba, semi con alto tenore di umidità
I campioni vanno posti in sacchetti resistenti di plastica, impacchettati e poi sigillati in modo da far uscire la maggiore quantità di aria possibile e conservati in freezer.
Per trasportare i campioni di alimento umido congelati, usare una sacca con tavole di ghiaccio.
- **Alimenti intermedi** (area grigia): umidità compresa tra il 12 ed il 15%. Dobbiamo stabilire in base al nostro giudizio il modo migliore di conservare il campione. In caso di dubbio considerarlo campione umido

Preparazione del campione

La recente impostazione della normativa comunitaria in fatto di campionamento per le micotossine implica la possibilità di ricercare e determinare più di una micotossina sullo stesso campione. Il Regolamento 401/2006 infatti per i cereali ha previsto procedure omogenee di prelievo di campioni stabilendo sia il peso di ciascun campione incrementale che deve essere pari a 100 grammi sia il peso del campione globale che può variare da 1 kg a 10 kg a seconda delle dimensioni del lotto da controllare.

Pertanto saranno come detto in precedenza prelevati campioni incrementali che una volta riuniti formeranno il campione globale. A questo punto al fine di garantire la migliore omogeneità possibile del campione globale si opererà una macinazione del campione globale per formare un campione di laboratorio. La macinazione può avvenire sia a secco tramite l'utilizzo di molini da laboratorio a granulometria pari a 20 mesh o tramite una macinazione con acqua corrente. In tale caso il laboratorio si dovrà munire o di omogeneizzatore di capacità di 4 litri o di omogeneizzatore industriale in grado di macinare quantitativi superiori fino a 10 kg di granella. Il rapporto ponderale acqua/campione di laboratorio sarà di 1/1 ma tale rapporto deve essere verificato caso per caso.

Per quanto concerne la formazione delle aliquote, queste dovranno essere formate dal campione globale o, se del caso, (Regolamento (CE) n.401/2006) dal campione di laboratorio **dopo macinazione a secco od ad umido, in numero congruo rispetto alle micotossine ricercate.**

In mancanza della strumentazione necessaria per la macinazione del campione globale si potrà ricorrere a metodi equivalenti che assicurino l'attendibilità del dato analitico finale in termini di rappresentatività del campione finale.

Allo stato attuale delle acquisizioni, è attualmente disponibile un metodo validato dall'ISS per la determinazione della aflatossina B1 nei mangimi che a richiesta sarà reso disponibile. In alternativa, si possono usare tecniche di screening ELISA avendo cura di confermare le non conformità con il metodo ISS. Inoltre, sono però disponibili metodi validati di riferimento che l'Istituto Superiore di Sanità può distribuire per la determinazione delle aflatossine nel mais, l'ocratossina ed il DON nel grano. Per lo zearalenone nel mais l'ISS può consultare il CEN per verificare la disponibilità del metodo per HPLC. Per le fumonisine nel mais l'ISS può distribuire il metodo validato dal CEN per la matrice mais.



3.c METALLI PESANTI E CONTAMINANTI

I pericoli potenziali per gli alimenti di origine animale possono derivare dalle varie fasi del processo produttivo o da rischi inerenti le materie prime o i sottoprodotti inseriti nel ciclo di lavorazione dei mangimi.

Le sostanze chimiche indesiderabili presenti nei materiali utilizzati per la fabbricazione di mangimi possono essere presenti allo stato naturale, per contaminazione, o per utilizzo di materiali che non entrano nel ciclo di produzione vero e proprio ma che sono utilizzati per il processo, contaminando le produzioni finali.

Tra le sostanze chimiche che possono contaminare i mangimi sono compresi pesticidi, i metalli pesanti, i contaminanti ambientali, le sostanze chimiche utilizzate per la pulitura degli impianti, i lubrificanti, gli oli minerali, ecc.

Nel presente piano di controllo, al fine di concentrare per il triennio 2009-2011 le risorse disponibili, diversamente da quanto previsto in altre parti del PNAA, è presente solamente un programma di vigilanza e non quello di sorveglianza.

Alla luce delle recenti allerte per la presenza di melamina nei mangimi, aggiunta fraudolentemente agli alimenti per animali con lo scopo di aumentarne il contenuto proteico, nel presente Piano tra i contaminanti viene inclusa la melamina.

Recentemente il Sistema di Allarme Rapido dell'Unione Europea ha più volte segnalato la presenza di melamina negli alimenti per animali. Questa sostanza chimica è assurta agli onori della cronaca perché ritenuta responsabile di numerosi casi di insufficienza renale e di morte in cani e gatti negli Stati Uniti, come verificato dal Food and Drug Administration (FDA), ma la sua presenza è stata anche più volte evidenziata in alimenti destinati ad animali di interesse zootecnico.

La melamina (1,3,5-Triazine-2,4,6-triamina, formula bruta $C_3H_6N_6$) si presenta come polvere bianca ed è scarsamente solubile in acqua. Viene ricavata dal carbone e poi utilizzata per produrre materie plastiche e fertilizzanti; le resine melaminiche in combinazione con la formaldeide trovano impiego anche nella produzione di materiali a contatto con gli alimenti.

In Cina la melamina è stata aggiunta agli alimenti per animali, con lo scopo di aumentarne fraudolentemente il contenuto proteico che risulta così maggiore di quanto realmente presente. Gli operatori dell'industria mangimistica cinese hanno ammesso apertamente che la melamina viene abitualmente aggiunta ai cibi per animali come "falsa proteina". Per anni infatti i produttori di mangimi hanno addizionato i loro prodotti con la melamina, che viene registrata come proteina nei test sugli alimenti, ma non ha alcuna proprietà nutritiva. Inoltre, la Commissione Europea "Health & Consumer protection directorate general" non esclude la presenza di questa sostanza anche in alimenti destinati all'uomo, in particolare in quelli destinati ai soggetti allergici al glutine di grano e per la prima infanzia.

Nel 2008, su mandato del Ministero della Salute, il CReAA ha messo a punto la metodica per la ricerca della melamina, ed è iniziato il processo di validazione e di trasmissione agli altri laboratori.

Tenendo presente le attuali potenzialità dei laboratori ed il tempo necessario per l'adeguamento della rete diagnostica il numero di campioni per la ricerca della melamina ammonta a 196 sul territorio nazionale, da effettuarsi come indicato nelle tabelle di programmazione di questo capitolo.

Le matrici da cui prelevare i campioni sono matrici ad alto contenuto proteico, quali farine di soia e derivati della soia, farine di riso e derivati, derivati del latte e pet food.



PROGRAMMA DI VIGILANZA

- Per la stesura del presente piano si è tenuto conto:
- ✓ dei risultati dell'attività di controllo svolta in Italia negli anni precedenti (positività PNR e PNAA);
 - ✓ dal riscontro di mangimi contaminati da melamina;
 - ✓ delle raccomandazioni contenute nei rapporti redatti dagli ispettori del Food Veterinari Office a seguito delle recenti ispezioni comunitarie che indicano la necessità di incrementare i controlli;
 - ✓ della potenziale contaminazione da arsenico, cadmio e mercurio di farine di pesce contenute in mangimi per suini e per pesci;
 - ✓ della mancanza di dati relativa alla presenza del cadmio in mangimi per equini tenuto conto della risaputa problematica dei residui di cadmio nei visceri di cavalli.

Ripartizione dei campionamenti per la vigilanza in ambito nazionale

Il **programma di vigilanza** prevede il prelievo di **856 campioni** a livello nazionale di cui 196 sono campioni destinati alla ricerca della melamina.

L'assegnazione del numero di campioni per Regione è stata effettuata tenendo conto in eguale misura della ripartizione percentuale regionale degli allevamenti riportata dal PNR 2007/08 e della potenzialità regionale degli stabilimenti per la produzione di mangimi (dati ISTAT – ASSALZOO).

La numerosità campionaria per la ricerca dei metalli e di altri contaminanti, per ogni singola Regione, è riportata nella **tabella 1**.

Aziende UUSLL	Bov. Latte	Bov. Carne	Vitelli	Suini	Equini	Broiler	Tacchini	Ovaiole	Ovi-Capri	Acqua coltura	Anim da comp	Totale
Avezzano-Sulmona		1 cadmio	1 Mela m		1 cadmio							3
Chieti				1 pio mbo							1 Melanina	2
Lanciano-Vasto						1 Pest. Clo rur.		1 arse nico				2
L'Aquila									1 cadmio	2 1Mercurio-1 melamina		3
Pescara							1 radio nuclidi			2 1 nitriti 1 melamina		3
Teramo	1 Pest. Clorur		1 cadmio									2
Totali	1	1	2	1	1	1	1	1	1	4	1	15

Ciascuna Regione o Provincia Autonoma è tenuta a ripartire i campioni ad esse attribuiti utilizzando le tabelle di programmazione e rendicontazione. Le Regioni dovranno individuare il numero di campioni da prelevare per ciascuna luogo di campionamento (stabilimento di produzione, allevamento, fase di distribuzione e trasporto) tenendo conto della numerosità campionaria attribuita ad ogni singola Regione per specie/categoria animale e tipo di contaminante.

La rendicontazione deve avvenire tramite le schede di rendicontazione allegate: contaminanti vigilanza 2009-2011.

CAPITOLO 4

A) PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA VALUTAZIONE ED IL CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA *SALMONELLA* SPP. DEI MANGIMI COMPOSTI E DELLE MATERIE PRIME PER MANGIMI DI ORIGINE VEGETALE

Il presente programma ha il duplice scopo di consentire la valutazione della contaminazione microbica da *Salmonella* spp. dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale (programma di sorveglianza) e di mettere in atto delle misure finalizzate al controllo a seguito dell'applicazione di un piano di campionamento basato su criteri di rischio precedentemente identificati (programma di vigilanza).

Entrambi i programmi trovano applicazione sul territorio nazionale.

PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA

La necessità di mettere in atto un campionamento mirato alla sorveglianza rientra nell'ambito di un più ampio programma che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di contaminazione da *Salmonella* spp. nelle materie prime per mangimi di origine vegetale e animale maggiormente utilizzate nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli. Sulla base dei dati acquisiti e trasmessi dai Paesi Membri la Commissione Europea provvederà a definire successivamente su base comunitaria il livello di contaminazione da *Salmonella* spp. ritenuto accettabile, al fine di ridurre la prevalenza di tutti i sierotipi di salmonella rilevanti per la sanità pubblica, così come definiti dal Regolamento (CE) n. 2160/2003 e successive modifiche e integrazioni.

Scelta delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti da campionare

Materie prime per mangimi di origine vegetale:

Cereali, loro prodotti e sottoprodotti:

- orzo e derivati
- frumento e derivati
- granturco e derivati

Semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti:

- derivati di arachidi
- derivati di semi di colza
- derivati della noce di cocco
- semi di soia e derivati
- semi di cotone e derivati
- derivati di semi di girasole
- derivati di semi di lino
- derivati di altri semi oleosi

Altre materie prime:



- semi di legumi
- tuberi, radici
- altri semi e frutti
- foraggi e paglia
- altre piante

Materie prime per mangimi di origine animale:

- farina di carne
- farina di ossa
- farina di carne e ossa
- farina di sangue
- farina di pesce
- altre materie prime a base di pesce
- ciccioli
- altre materie prime di origine animale

Mangimi composti :

- mangimi composti per pollame
- mangimi composti per suini
- mangimi composti per bovini
- mangimi composti per ovini e caprini
- mangimi composti per pesci
- mangimi composti conigli

Numerosità Campionaria (Tabella A/ programma di sorveglianza)

La numerosità campionaria è stata stabilita sulla base dei dati trasmessi alla Commissione Europea relativi al 2006 dai quali emerge una prevalenza osservata media pari al 5%. La numerosità campionaria calcolata sulla base di criteri statistici, è esplicitata nella Tabella A/ programma di sorveglianza.

Le Regioni e le Province autonome, nel rispetto del numero minimo previsto, adattano il piano di campionamento alla propria situazione territoriale (impianti di fabbricazione, produzione di materie prime, tipologia degli allevamenti zootecnici ecc.). Avranno inoltre cura di effettuare un numero congruo di campioni in ciascuna categoria di materie prime e mangimi composti sopra elencate.

Composizione del campione

Il campione è di tipo conoscitivo e deve essere composto da una aliquota di circa 500 grammi

Provvedimenti da adottare in caso di positività

A seguito di positività per *Salmonella* spp. su campione conoscitivo il Servizio Veterinario di competenza provvederà ad effettuare un'indagine epidemiologica al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione.

In particolare qualora il prelievo sia stato effettuato in allevamento verrà verificato che:

- a) vengano messe in atto le misure necessarie per proteggere i mangimi/materie prime dalle possibili fonti di contaminazione durante lo stoccaggio e la miscelazione;
- b) tutte le attrezzature, contenitori, veicoli, che vengono a contatto con mangimi/materie prime siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati;
- c) siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali;
- d) siano messe in atto le misure necessarie a prevenire e controllare le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni);



- e) sia assicurato un adeguato stoccaggio e smaltimento dei liquami e delle altre sostanze che possono causare una contaminazione.

Qualora il prelievo sia stato effettuato presso l'impianto di fabbricazione dovranno essere applicate le misure elencate ai punti 1), 2), 3), 4) del successivo programma di vigilanza.

L'Autorità Sanitaria, qualora lo ritenga necessario, procede al campionamento ufficiale **su sospetto** della partita oggetto del campionamento conoscitivo in singola aliquota, e nel caso la positività sia confermata si procede alla distruzione del lotto di mangime o ad un adeguato trattamento termico (almeno 71°C per almeno 30'') dello stesso lotto.

Il Servizio Veterinario competente provvederà a trasmettere una relazione sintetica relativa all'avvenuta indagine epidemiologica al Servizio Veterinario regionale di competenza.

PROGRAMMA DI VIGILANZA

Il programma di vigilanza prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo in caso di positività.

La necessità di predisporre ed applicare un campionamento mirato al controllo basato su criteri di rischio fa capo all'obiettivo di garantire la salubrità degli alimenti destinati alle specie zootecniche attraverso la messa in atto di misure che consentano di ridurre la circolazione di salmonelle potenzialmente patogene per il consumatore al fine di tutelare la salute pubblica.

Per quanto riguarda i criteri di rischio si sono prese in considerazione la normativa vigente in materia di controllo della salmonella a livello di produzione primaria e i risultati dei precedenti piani di sorveglianza.

Per quanto riguarda lo stato sanitario degli allevamenti in merito a *Salmonella* spp., si applicano le disposizioni previste dal Regolamento CE n. 2160/2003 e successive modifiche e integrazioni, che prevede l'applicazione di piani di controllo finalizzati a ridurre la prevalenza dei sierotipi rilevanti di *Salmonella* spp. in diverse categorie produttive sulla base di dati acquisiti dalla Commissione attraverso l'applicazione di studi *ad hoc* effettuati in tutti i Paesi Membri. Attualmente in ottemperanza al Regolamento CE 2160/2003 in Italia è in vigore il piano di controllo destinato ai riproduttori della specie *Gallus gallus* e nel 2008 troverà applicazione il piano di controllo destinato alle galline ovaiole; i piani di controllo destinati ad altre categorie produttive (broilers, tacchini da ingrasso e da riproduzione e suini da ingrasso e da riproduzione) verranno applicati successivamente secondo le tempistiche stabilite dalla Commissione.

Per quanto riguarda i risultati dei precedenti piani di sorveglianza, in talune regioni italiane si è riscontrata una contaminazione da *Salmonella* spp. nei semi proteici, in particolare nei semi di soia. La contaminazione di questa materia prima viene confermata anche dalle segnalazioni ricevute dal Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi che ha emesso un parere in merito.

Per il successivo piano di vigilanza si terrà conto, per un'ulteriore stratificazione dei campionamenti per Regione basata sul rischio, dei dati ottenuti durante l'anno in corso con il programma di sorveglianza.

Scelta delle materie prime per mangimi e dei mangimi composti da campionare

Sulla base dei criteri di rischio precedentemente descritti vengono inclusi nello studio: i semi di soia e derivati come materia prima e per quanto riguarda i mangimi composti quelli destinati a pollame e suini, specie per le quali è prevista l'applicazione di misure di controllo a livello di produzione primaria.



Oggetto dei campionamenti

- Semi di soia e derivati:
prelievo di campioni dai lotti presenti negli impianti di fabbricazione dei mangimi durante le operazioni di scarico o durante il periodo di stoccaggio.
- Mangimi composti per pollame e suini:
prelievo di campioni dai lotti di prodotto finito al termine del processo di fabbricazione o durante il periodo di stoccaggio presso lo stabilimento di fabbricazione.

Numero di lotti da sottoporre a campionamento (Tabella B/ programma di vigilanza)

Il piano di campionamento è differenziato in base all'oggetto del campionamento:

- Semi di soia e derivati:
Il numero di campioni pari a 301, è distribuito tra le Regioni e le PA sulla base dell'entità della produzione di mangimi ipotizzando che l'entità delle materie prime utilizzate sia direttamente proporzionale all'entità della produzione (dati produttivi ISTAT 2005).
- Mangimi composti per pollame e suini:
Il numero di campioni, per ciascuna delle categorie di mangimi composti (per pollame e per suini), stabilito pari a 108, è distribuito tra le Regioni e le PA sulla base dell'entità della produzione di mangimi composti destinati a queste specie (dati produttivi ISTAT 2005).

Le Regioni e le Province autonome, nel rispetto del numero minimo previsto, adattano il piano di campionamento alla propria situazione territoriale (impianti di fabbricazione, entità degli allevamenti avicoli e di suini).

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 aliquote di circa 500 grammi.

Provvedimenti da adottare in caso di positività

Positività riscontrata in mangimi composti per pollame e suini

Se un campione risulta positivo per quanto concerne *Salmonella* spp., il lotto di mangime dovrà essere distrutto o sottoposto ad adeguato trattamento termico (almeno 71°C per almeno 30''). Il Servizio Veterinario competente procederà inoltre ad una indagine epidemiologica al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione.

A tale scopo vengono prescritte le seguenti misure:

- 1) verifica del piano di autocontrollo aziendale, quando previsto, o delle GMP (buone pratiche di fabbricazione), con eventuale adozione di azioni correttive volte a risanare l'impianto di lavorazione e ad evitare contaminazioni della filiera. In particolare verificare se sono assicurati i requisiti minimi di igiene affinché:
 - a) i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni;
 - b) tutte le attrezzature, contenitori, veicoli siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati;
 - c) siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali;
 - d) sia utilizzata acqua potabile o pulita quando necessario al fine di prevenire le contaminazioni;
 - e) il personale addetto alle manipolazione dei prodotti sia in buono stato di salute e abbia ricevuto una adeguata formazione sui rischi derivanti dalle contaminazioni da *Salmonella* spp.;
 - f) siano prevenute e controllate il più possibile le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni);
 - g) sia assicurato un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e delle altre sostanze che possono causare una contaminazione.



- 2) intensificazione delle analisi di laboratorio per la ricerca di *Salmonella* spp. da eseguire nell'ambito del programma di autocontrollo.
- 3) applicazione delle regole e dei controlli per l'eliminazione e la trasformazione dei rifiuti di origine animale.
- 4) tenuta dei registri dei controlli relativi alle misure di controllo dei rischi.

Una relazione sintetica che descrive le misure di controllo intraprese, oltre che il risultato dell'indagine epidemiologica, dovrà essere trasmessa dal Servizio Veterinario competente al Servizio Veterinario regionale di competenza.

Positività riscontrata in semi di soia e derivati

Qualora vi sia una positività per *S. Enteritidis*, *Typhimurium*, *Infantis*, *Hadar* o *Virchow* è necessaria l'applicazione di misure che garantiscano la decontaminazione della materia prima, attraverso il trattamento termico, ad una temperatura di almeno 71°C per almeno 30". La merce trattata dovrà essere mantenuta sotto vincolo sanitario e potrà essere liberalizzata solo dopo esito negativo dell'esame batteriologico per la ricerca di *Salmonella* spp.

Per gli altri sierotipi dovranno essere applicati trattamenti mirati ad un'efficace riduzione del rischio di esposizione degli animali all'infezione da salmonella dovuta alla contaminazione dei mangimi, quali:

- a. il trattamento termico, ad una temperatura di almeno 71°C per almeno 30";
- b. il trattamento con acidi organici;
- c. il trattamento con acidi organici associato al trattamento termico.

Trattandosi di provvedimenti mirati alla riduzione del livello di contaminazione, non si ritiene utile l'esecuzione di indagini batteriologiche dopo tali trattamenti.

Una relazione sintetica che descrive le misure di controllo intraprese dovrà essere trasmessa dal Servizio Veterinario competente al Servizio Veterinario regionale di competenza.

B) PIANO DI CONTROLLO DELLA CONTAMINAZIONE MICROBICA DA SALMONELLA SPP. DEI MANGIMI COMPOSTI PER ANIMALI DA COMPAGNIA

Nel presente piano è introdotto un programma di controllo della presenza di *Salmonella* spp. nei mangimi composti per animali da compagnia. Tale programma si rende necessario al fine della tutela degli animali familiari, anche in seguito ai recenti problemi legati al settore del pet food, che hanno accresciuto l'attenzione dell'opinione pubblica su questa tipologia di mangimi. Inoltre è stata presa in considerazione la condizione di convivenza degli animali da compagnia con l'uomo, condizione che può causare un aumento del rischio per la salute pubblica derivante da contaminazioni da *Salmonella* spp.

Numero di lotti da sottoporre a campionamento (Tabella C/programma di controllo in pet food)

La numerosità campionaria è fissata pari a 112, ed è distribuita tra le Regioni e le PA sulla base dell'entità dell'attività di produzione e di distribuzione di alimenti per animali da compagnia (cani e gatti) – (dati ISTAT 2005). Il campionamento deve essere effettuato presso gli impianti di distribuzione e di produzione.

Composizione del campione

Il campione è ufficiale e deve essere composto da 4 aliquote di circa 500 grammi.

Oggetto del campionamento

- mangimi secchi contenenti materie prime di origine animale;
- mangimi umidi contenenti materie prime di origine animale.



Provvedimenti da adottare in caso di positività

Se un campione risulta positivo per quanto concerne *Salmonella* spp., il lotto di mangime dovrà essere distrutto o sottoposto ad adeguato trattamento termico (almeno 71°C per almeno 30").

L'autorità competente procederà inoltre ad una indagine epidemiologica al fine di identificare ed eliminare l'eventuale fonte di contaminazione. In particolare qualora il prelievo sia stato effettuato presso l'impianto di fabbricazione dovranno essere applicate le misure elencate ai punti 1), 2), 3), 4) del precedente programma di vigilanza.

Una relazione sintetica che descrive le misure di controllo intraprese oltre che il risultato dell'indagine epidemiologica dovrà essere trasmessa dal Servizio Veterinario competente al Servizio Veterinario regionale di competenza.

PRESCRIZIONI APPLICABILI AD ENTRAMBI I PROGRAMMI

Autorità competente

L'attuazione del programma, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata alle Regioni ed alle Province autonome, ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria delle Aziende Sanitarie Locali ed agli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

Resta comunque inteso che l'attività di vigilanza e controllo a livello nazionale, definita dal presente piano, è coordinata dal Ministero della Salute.

Procedure di laboratorio

Laboratori: le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio.

Metodo di laboratorio: metodo ISO 6579:2002 o qualsiasi altro metodo validato comprendente una fase di prearricchimento di 16-20 ore a 37°C di un'aliquota di 50 g prelevata dal campione finale così come previsto dal Decreto del Ministero della Sanità 10 marzo 1997, allegato V, punto IV - ricerca della *Salmonella* nei mangimi (G.U.R.I. n.103 del 6 maggio 1997).

Tipizzazione sierologica: tutti gli isolati di *Salmonella* spp. devono essere sottoposti a tipizzazione sierologica conformemente allo schema Kauffman/White e ad antibiogramma secondo lo standard NCCLS.

Tale attività viene svolta dai laboratori di riferimento degli I.ZZ.SS., con il coordinamento del Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi.

Alcuni stipiti di *Salmonella* spp. (in particolare i ceppi appartenenti ai sierotipi Enteritidis e Typhimurium) vengono inviati al Centro di Referenza Nazionale, per la fagotipizzazione.

Gli Istituti inviano al Centro di Referenza i dati relativi alla tipizzazione e all'antibiogramma dei ceppi di *Salmonella* spp. attraverso un sistema informatizzato (Enter Vet).

Ogni anno il Centro Nazionale di Referenza organizza un circuito interlaboratorio per il controllo di qualità della sierotipizzazione di *Salmonella* spp., a cui partecipano tutti i laboratori di riferimento degli Istituti Zooprofilattici che eseguono tale attività.

Ripetizione sul parametro difforme: sono sempre effettuate presso lo stesso IZS che ha eseguito il primo accertamento positivo, non viene effettuata sul campione conoscitivo risultato positivo (campioni effettuati nell'ambito del programma di sorveglianza).

Laboratorio Nazionale di riferimento: presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie è istituito il Centro Nazionale di Referenza per le Salmonellosi (Decreto del Ministero della Sanità del 4 ottobre 1999).

Laboratorio comunitario di riferimento per Salmonella: il laboratorio comunitario di riferimento per la *Salmonella* di Bilthoven (NL) coordina l'attività dei Laboratori Nazionali di



Referenza, in particolare per quanto riguarda l'applicazione dei metodi analitici e i controlli di qualità.

Procedura di Campionamento

La procedura per il campionamento ufficiale dovrà essere conforme a quanto previsto ai punti 5.B., 6.1., 6.2.B., 7 ed 8 dell'allegato del Decreto ministeriale 20 aprile 1978 (pubblicato sulla G.U.R.L. n.165 del 15/06/78), a seconda dei casi, per mangimi alla rinfusa e in confezione.

Si precisa che gli strumenti per il prelievo dei campioni devono essere puliti e disinfettati tra ogni operazione di prelievo riguardante lotti distinti; particolare attenzione deve essere posta dall'operatore addetto al prelievo dei campioni (es. utilizzo di guanti monouso e mascherine), al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.

I campioni globali devono essere posti in contenitori **sterili** distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento.

Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, sino ad ottenere una quantità totale di 500 grammi/500 ml.

Il campione finale deve essere trasferito in un opportuno recipiente sterile e sigillato.

Per ulteriori approfondimenti sulle modalità di campionamento si rimanda alla scheda allegato 15 "Buone pratiche di campionamento".

Raccolta dati

I dati relativi alla contaminazione da salmonelle nelle materie prime e nei mangimi dovranno essere trasmessi semestralmente dalle Aziende USL, alle Regioni e alle Province Autonome, e da queste al Ministero della Salute, con le modalità previste al capitolo "**rilevazione dell'attività**" del presente piano (parte generale), compilando le tabelle in file excel fornite nel presente capitolo.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali procedono alla raccolta dati sulla contaminazione da *Salmonella* spp. nei mangimi composti e materie prime di origine vegetale, secondo il formato indicato nei modelli di rilevazione per il riscontro degli agenti zoonotici predisposti dall'EFSA e le trasmettono, unitamente ad informazioni particolareggiate sul metodo di laboratorio applicato, entro il 30 aprile di ogni anno, al Centro Nazionale di Referenza, al Ministero della Salute e alle Regioni/Province Autonome.

I dati dovranno essere corredati di informazioni relative alle materie prime e mangimi esaminati ed in particolare sulla loro origine, nonché i trattamenti cui sono stati sottoposti.

Valutazione finale dei dati

L'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), in collaborazione con il Danish Veterinary Institute (designato come Zoonoses Collaborating Center), procederà alla valutazione epidemiologica dei dati raccolti dagli Stati membri.

TABELLA A / PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA per Salmonella della Regione Abruzzo

Aziende UUSLL	N.ro Campioni materie prime Mangimi composti
Avezzano-Sulmona	10
Chieti	5
Lanciano-Vasto	10
L'Aquila	10
Pescara	10
Teramo	15
Totale	60



La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella allegata Salmonella sorveglianza 2009-2011

TABELLA B / PROGRAMMA DI VIGILANZA

Tabella B: ripartizione campioni per ricerca salmonelle. - Programma di VIGILANZA				
Aziende UUSSLL	N.ro Campioni		N.ro Campioni	Totali
	Semi di soia e derivati	Mangimi composti per pollame	Mangimi composti per suini	
Avezzano-Sulmona	1	1		2
Chieti	1			1
Lanciano-Vasto	1		1	2
L'Aquila	1	1		2
Pescara	1	1		2
Teramo	1	1		2
TOTALI	6	4	1	11

TABELLA C/PROGRAMMA DI CONTROLLO IN PET FOOD

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella allegata Salmonella Pet Food sorveglianza 2009-2011.

Tabella C: Programma di controllo in PET FOOD

Aziende UUSSLL	Distribuzione	Produzione (Contr)	Totale
Pescara	1		1
TERAMO		1	1
Totale	1	1	2

indice

CAPITOLO 5

PIANO DI SORVEGLIANZA E VIGILANZA SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEI MANGIMI

INTRODUZIONE

La normativa di riferimento in materia di Organismi Geneticamente Modificati (OGM) è rappresentata principalmente dai due Regolamenti (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

Il primo, introducendo nuove regole per i mangimi e per gli alimenti GM, definisce fra l'altro la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un OGM destinato all'alimentazione animale o di un mangime che contiene, è costituito o prodotto da OGM, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza alla presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM.

Il Regolamento (CE) n. 1830/2003 prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura dei mangimi GM, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio.



A partire dal 2004, pertanto, i mangimi GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Regolamento (CE) n. 1829/2003. I mangimi così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il Regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti i mangimi GM debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM. Tale obbligo non si applica tuttavia ai mangimi che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% per mangime o per ciascun mangime di cui sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (cifr. Regolamento (CE) n. 1829/2003 articolo 24, comma 2).

Infine i mangimi GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuna delle materie prime o degli additivi del mangime ottenuti da OGM (cifr. Regolamento (CE) n. 1830/2003, articolo 5 comma 1);
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. Regolamento (CE) n. 1830/2003, articolo 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Regolamento (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati nell'Unione Europea.

Tali informazioni devono essere fornite per iscritto e devono essere conservate per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata.

Le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lvo n. 70 del 21 marzo 2005.

Il Regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, che entrerà in applicazione dal 1 gennaio 2009, abroga il Regolamento (CEE) n. 2092/91. Per le produzioni biologiche, vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM, con una soglia di tolleranza pari allo 0,9% per mangime o per ciascun mangime di cui i prodotti sono composti, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile...

CRITERI GENERALI DA SEGUIRE PER LA PREDISPOSIZIONE DEI PIANI DI ATTIVITÀ

Il piano di attività andrà preventivamente concordato con i laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali competenti per territorio, ai quali andranno recapitati, come in passato, i campioni programmati.

Questo consentirà di calibrare gli interventi in rapporto alle capacità ricettive dei laboratori.

Per quanto attiene invece alle eventuali revisioni di analisi su campioni non conformi, queste saranno eseguite dall'Istituto Superiore di Sanità.

I piani di monitoraggio dovranno uniformarsi alle seguenti indicazioni in modo da evitare difformità operative a livello territoriale.



OGM da controllare

I laboratori svolgeranno controlli riferiti agli OGM autorizzati in sede comunitaria e secondo metodiche ufficiali quali-quantitative, possibilmente evento di trasformazione-specifiche o almeno costruito-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Comunitario di Riferimento. Solo in pochi casi potranno essere effettuate analisi per la ricerca di OGM non autorizzati (es. riso LL601 e BT63), poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Attualmente sono in corso di autorizzazione nuovi eventi di trasformazione destinati all'alimentazione animale, il cui iter di ammissione potrà essere seguito attraverso il sito ufficiale: http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm

Si raccomanda la consultazione del sito web del Laboratorio Comunitario di Riferimento (<http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu/>) dove sono disponibili dati relativi ai metodi analitici validati o in corso di validazione da parte dello stesso Laboratorio Comunitario di Riferimento.

Si ricorda che il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM, presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, fornisce assistenza tecnico-scientifica ai laboratori nazionali deputati al controllo ufficiale (tel/fax 0679099450; e-mail: crogm@izslt.it).

Tolleranze

Ai fini della valutazione della conformità dei campioni analizzati, le tolleranze da applicare sono quelle previste dalla normativa vigente, in particolare:

- per gli alimenti zootecnici del circuito convenzionale: 0,9% (Regolamenti CE n° 1829/2003 e 1830/2003)
- per gli alimenti zootecnici del circuito biologico: 0,9% (Regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n° 2092/91).

Sebbene le tolleranze nel circuito convenzionale ed in quello biologico coincidano, è opportuno ribadire che nel circuito convenzionale gli OGM autorizzati possono essere utilizzati purché correttamente dichiarati in etichetta, mentre nel circuito biologico vige il divieto di impiego di OGM.

Strutture da controllare

I controlli ispettivi andranno svolti presso gli impianti di produzione degli alimenti zootecnici, i distributori di mangimi, gli allevamenti, compresi quelli che producono con il metodo biologico ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007.

A queste strutture vanno aggiunte le seguenti tipologie di attività che, ai sensi del regolamento comunitario 183/2005 sono, dal 1 gennaio 2006, assoggettate al controllo ufficiale:

- essiccatoi che trattano e commercializzano materie prime per uso zootecnico;
- molini che lavorano e commercializzano materie prime destinate all'alimentazione animale.

Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, il rispetto dei requisiti di rintracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM - cifr. Reg. CE 1829/2003 art. 24 comma 3). L'adozione di misure atte ad evitare la presenza di materiale GM deve analogamente essere dimostrata dagli operatori del circuito biologico.

Per quanto riguarda il controllo analitico, invece, al fine di una più efficace verifica dei requisiti di rintracciabilità nella filiera ed in considerazione che:

- il campionamento al dettaglio da una quantità limitata di prodotto spesso non risulta rappresentativo del lotto di appartenenza
- il campionamento alla produzione, alla trasformazione o alla grande distribuzione garantisce una maggiore rappresentatività del campione rispetto al lotto di appartenenza,

si raccomanda di privilegiare, per il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio, le prime



fasi della filiera di produzione, trasformazione e distribuzione.

CAMPIONAMENTO

Tipologie di campioni:

Andranno prelevati, in via prioritaria, mangimi composti (completi o complementari) e mangimi semplici (materie prime). Tenuto conto dei risultati dell'attività di controllo analitico degli scorsi anni ed in considerazione che in matrici semplici e poco processate la ricerca di OGM risulta più affidabile ed efficace, si raccomanda di dedicare almeno il 50% dell'attività di campionamento alle materie prime.

Tutti i campioni dovranno contenere soia e/o mais. Tuttavia, al fine di estendere i controlli a nuove specie vegetali per le quali sono stati recentemente autorizzati eventi GM, si raccomanda di privilegiare, nella scelta dei campioni, i mangimi contenenti anche cotone, barbabietola, o riso.

Si precisa che, per il circuito convenzionale, dovranno essere prelevati solo i campioni che, rispetto alle specie vegetali sopra menzionate, non riportano in etichetta la presenza di materiale geneticamente modificato.

Ferme restando le indicazioni fornite nel presente Piano, ciascuna Regione e P.A. dovrà concordare, con i laboratori competenti per territorio, in base alle esigenze e capacità specifiche, la distribuzione dei prelievi nell'arco dell'anno.

Modalità di campionamento:

Per la ricerca di OGM, la Raccomandazione 2004/787/CE riporta orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Regolamento (CE) 1830/2003. Tale norma opera una netta distinzione tra i campionamenti di mangimi confezionati e non confezionati, indicando i protocolli da seguire. Tuttavia, in considerazione delle difficoltà di attuazione e dei costi molto elevati di tali metodologie di campionamento, è possibile applicare le strategie di campionamento previste dal D.M. 20 aprile 1978.

Per la stesura del verbale di prelevamento dovrà essere utilizzato **P'Allegato 1 e Allegato 1a** al presente piano (parte generale). Nei verbali di prelievo, si dovrà riportare in modo chiaro e ben identificabile la dicitura : "PIANO OGM", nonché la tipologia di campionamento (mirato, extra-piano, sospetto). Bisognerà inoltre precisare l'effettiva provenienza delle merci, nonché lo stabilimento di produzione, acquisendo ed allegando la relativa documentazione di scorta (etichette, fatture di acquisto, bolle di consegna, autocertificazioni ecc.) comprese eventuali dichiarazioni spontanee rese dall'interessato.

Inoltre, in considerazione del differente quadro normativo che regola il settore biologico e quello convenzionale, al fine di consentire la valutazione della conformità dei campioni, nei verbali di prelievo andrà indicato in modo esplicito se trattasi di: campione prelevato dal "circuito biologico" o "circuito convenzionale".

Piano di sorveglianza epidemiologica da eseguire nella filiera

Il piano di sorveglianza prevede il prelievo di un numero di campioni atto a svelare, per ciascuna Regione, livelli di prevalenza superiori ad un valore prefissato annualmente.

Tale valore è assimilabile ad una soglia di allarme valida allo stesso modo per tutte le regioni o aree geografiche.

In base a tale schema il numero di campioni per Regione tende a mantenersi relativamente uniforme, in quanto, nonostante la diversa distribuzione delle aziende zootecniche e degli stabilimenti di produzione sul territorio nazionale, in ogni Regione la consistenza degli insediamenti è sufficientemente grande da generare dal punto di vista statistico numerosità campionarie pressoché equivalenti.

Per l'anno 2009 il livello di prevalenza soglia (in termini di percentuale di campioni non conformi) è stato posto, come per il 2008, al 10%, comportando una numerosità campionaria di 30



campioni per Regione (vedi Tabella n. 1) complessivamente per il circuito biologico e per quello convenzionale. Il limite di allarme è stato desunto dalla prevalenza di campioni di Soia e/o Mais testati nel 2006 a livello nazionale e risultati non conformi, nonché tenendo in opportuna considerazione il numero massimo di campioni analizzabili su base nazionale dai diversi laboratori I.Z.Z.SS. (stima circa 800 campioni). Tale soglia rappresenta quindi un compromesso tra le necessità di mantenere una rappresentatività statistica su base regionale e gli ovvi criteri di fattibilità connessi alla complessità delle analisi ed alle potenzialità dei laboratori.

Lo schema prevede che il numero di controlli assegnati venga effettuato entro il 31 dicembre, con ripartizione omogenea dei campionamenti lungo tutto il periodo di validità del piano.

Piano di vigilanza sull'intera filiera

In ambito di vigilanza della filiera si prevede il prelievo di 185 campioni su base nazionale complessivamente per il circuito biologico e per quello convenzionale.

Il campione nazionale è stato calcolato considerando pari a 40 il numero massimo di controlli effettuabili a livello regionale, assegnando tale valore alla Regione con il maggior numero di produzioni zootecniche e ripartendo i campioni per le altre Regioni/P.A. proporzionalmente alle rispettive quote di produzioni zootecniche, prevedendo però un numero di campioni minimo pari a 5.

La distribuzione geografica delle aziende zootecniche risulta concentrata nelle regioni del Nord (72%) e simmetrica rispetto alla produzione, nelle stesse Regioni, di mangimi composti (q.li/ora) (66%), così come si evince dai dati forniti nell'annuario ASSALZOO 2005 riferiti all'anno 2003.

Dal punto di vista geografico si è quindi tenuto conto sia della distribuzione dei capi sul territorio nazionale (Nord – Centro - Sud), sia del maggior rischio di non conformità connesso alla concentrazione della produzione di mangimi nelle regioni del Nord. La ripartizione dei campioni per Regioni, secondo detti criteri, è riportata nella **Tabella 2**.

Criteri di ripartizione dei campioni nell'ambito delle Regioni o P.A. per i piani di sorveglianza e vigilanza

I campioni per la vigilanza e la sorveglianza riportati nella **Tabella 1** dovranno essere ripartiti dalle Regioni/P.A. tra circuito convenzionale e circuito biologico proporzionalmente alla consistenza numerica delle aziende delle due tipologie di settori nell'area geografica di competenza. Nella ripartizione dei campioni, inoltre, le Regioni e le P.A. dovranno tener conto di criteri di rappresentatività rispetto ai seguenti parametri:

- realtà di filiera (impianti di produzione, distributori, az. zootecniche, az. agricole, ecc.);
- distribuzione geografica delle strutture da controllare;
- tipologie di mangimi (semplici o composti);
- specie vegetali (soia, mais, cotone, barbabietola da zucchero, riso).

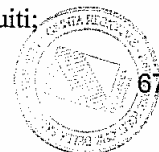
Protocollo operativo conseguente al campionamento ufficiale

A) Qualora il campionamento sia stato effettuato presso un mangimificio o distributore di alimenti zootecnici :

Il laboratorio d'analisi comunica la non conformità riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto analitico la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1 e Allegato 1a**.

Il Servizio Veterinario:

- procede all'ispezione dell'impianto per assicurare la rintracciabilità della/delle materie prime o prodotti costituenti la partita non conforme;
- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni di singoli ingredienti del prodotto contaminato e verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate sia durante la produzione che durante il trasporto dei mangimi;
- attiva indagini finalizzate a rintracciare lotti della partita eventualmente già distribuiti;



- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico della ditta interessata, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Quest'ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell'interessato (in attesa del risultato definitivo);
- nel caso di violazioni alle norme di etichettatura, provvede a verificare che la partita contenente o derivata da OGM venga messa in commercio nel rispetto delle norme previste dai Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003.

B) Qualora il campionamento sia effettuato presso un'azienda di allevamento:

Il laboratorio d'analisi comunica la non conformità riscontrata all'Azienda Sanitaria Locale che ha prelevato il campione, alla Regione o alla P.A., allegando al referto analitico la relativa documentazione (etichetta, bolle di consegna, ecc.) e il verbale di prelievo dei campioni **Allegato 1**. L'Azienda Sanitaria Locale:

- sequestra la partita oggetto del campionamento se ancora presente;
- attiva indagini finalizzate ad individuare la provenienza della partita o le ditte che hanno fornito le materie prime nel caso di mangimi per autoconsumo;
- preleva, in caso di necessità, ulteriori campioni per individuare la causa della contaminazione;
- nel caso di violazioni alle norme di autorizzazione (OGM non autorizzati), provvede, con spese a carico del titolare dell'azienda, alla distruzione o altra idonea destinazione della partita contaminata. Questo ultimo provvedimento non si applica in caso di richiesta di revisione di analisi da parte dell'interessato (in attesa del risultato definitivo).

C) Qualora il campionamento sia effettuato presso impianti che producono o commercializzano mangime biologico o destinato a filiere regolamentate da disciplinari che non prevedono l'uso di OGM, ancorché autorizzati, o che allevano animali da reddito alimentati con tali prodotti:

Oltre agli adempimenti previsti nei punti A e B, in caso di conferma di irregolarità, il Servizio veterinario avrà cura di segnalare l'episodio all'organo di certificazione, ed all'Assessorato Regionale competente, al fine dell'adozione dei provvedimenti sospensivi e cautelativi previsti dai disciplinari di produzione.

Adempimenti delle Regioni e P.A.

Le Regioni e P.A., a seguito del ricevimento di segnalazioni di irregolarità, provvederanno al coordinamento degli interventi nel territorio di competenza, e alla trasmissione al Ministero della Salute, con ogni possibile urgenza, dei relativi provvedimenti adottati utilizzando il fax-simile **Allegato 3** (parte generale).

Riferimenti sanzionatori

Le Autorità competenti, in caso di non conformità accertate nel circuito convenzionale, applicheranno i provvedimenti sanzionatori previsti dal Decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005.

Ovviamente sono fatte salve le sanzioni di natura penale eventualmente accertate dagli organi di controllo (es. art. 515 e 516 C.P.).

Invio dati di attività

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere rendicontati, utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni-quadro scaturite dai lavori della "Cabina di Regia" istituita presso il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali in accordo con le Regioni.

In attesa della emanazione di tali indicazioni, è attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM (indirizzo <http://ogm.izslt.it/>), che va quindi utilizzato dai laboratori per



l'inserimento dei dati del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono.

Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni/Province Autonome che li esaminano e li validano entro il successivo mese di febbraio.

Dopo la validazione le Regioni e Province Autonome invieranno i dati al Ministero Della salute e al CROGM il quale provvederà ad analizzare ed elaborare detti dati mettendoli a disposizione del Ministero entro il 31 marzo di ogni anno

Nell'ambito della convalida dei dati si ritiene opportuno che le Regioni e le Province Autonome indichino i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante l'ispezione o a seguito del controllo analitico.

Nell'inserimento dei dati nel suddetto applicativo, al fine di una corretta rendicontazione, si raccomandano i laboratori di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione alle diverse tipologie di campionamento previste dal Piano:
 - PNAA – vigilanza
 - PNAA – sorveglianza
 - PNAA extrapiano – vigilanza
 - PNAA extrapiano – sorveglianza
 - PNAA – campionamento su sospetto
- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- dichiarazione di conformità/non conformità.

Tabella 2: scheda campioni OGM per **SORVEGLIANZA**

Aziende UUSLL	N.ro Campioni Circuito convenzionale + biologico	Totale
Avezzano-Sulmona	5	5
Chieti	5	5
Lanciano-Vasto	5	5
L'Aquila	5	5
Pescara	5	5
Teramo	5	5
Totale	30	30

Tabella 2: scheda campioni OGM per **VIGILANZA**

Aziende UUSLL	N.ro Campioni Circuito convenzionale + biologico	Totale
Avezzano-Sulmona	1	1
Chieti	1	1
Lanciano-Vasto	1	1
L'Aquila	0	0
Pescara	1	1
Teramo	1	1
Totale	5	5



La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella allegata OGM vigilanza 2009-2011.

indice

CAPITOLO 6

CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE

Le richieste degli Ispettori Comunitari nel corso delle ultime Ispezioni di settore sottolineano il continuo aumento dell'interesse verso i controlli ufficiali da effettuare sulle partite dei prodotti importati destinati all'alimentazione animale.

Questo insieme alle innovazioni apportate per ciò che concerne sia l'importazione che l'esportazione dei mangimi con l'applicazione del Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali di mangimi e alimenti, nonché del Regolamento (CE) n. 183/2005, relativo ai requisiti per l'igiene dei mangimi, ha confermato anche nel PNAA 2009-2011 la presenza di una sezione dedicata ai controlli da effettuarsi sui mangimi all'importazione presso i PIF.

È noto infatti che i PIF sono individuati con D.Lvo 25 febbraio 2000, n. 80 (per i mangimi ricadenti nel Regolamento (CE) n. 1774/2002) e con D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223 (per i mangimi non ricadenti nel Regolamento (CE) n. 1774/2002), quali organi ufficiali responsabili dei suddetti controlli. Tali decreti pongono per gli importatori l'obbligo di comunicare, in via preventiva, al Veterinario Ufficiale del PIF incaricato del controllo la provenienza, la quantità, la natura e la destinazione dei prodotti.

Va evidenziato che le nuove disposizioni in materia di controllo ufficiale dei **mangimi di origine non animale** in importazione, previste dal Regolamento (CE) n. 882/2004, lasciano in gran parte invariate quelle previste dal D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223, anzi in relazione a taluni aspetti quali: *designazione obbligatoria di punti di entrata per le merci oggetto di un livello accresciuto di controlli ufficiali, prenotifica obbligatoria delle merci medesime, necessità di assicurare un'efficiente cooperazione fra Autorità competenti e servizi doganali*, le disposizioni del suddetto Decreto legislativo anticipano e vengono ad essere rafforzate dalla norme del nuovo Regolamento.

Tuttavia, per ciò che concerne i controlli fisici, mentre il D.Lvo 17 giugno 2003, n. 223, dispone, per le partite destinate all'immissione in libera pratica, la sistematicità del controllo fisico (articolo 7 comma 2), il nuovo Regolamento (CE) n. 882/2004, prevede, invece, una maggiore flessibilità, una particolare attenzione alla valutazione del rischio e una concentrazione dei controlli sui mangimi per i quali può esservi un rischio accresciuto di contaminazione.

Per questa ragione e al fine di evitare distorsioni di mercato, con circolare prot. DGVA/III-XI-bis/28667/P del 4 agosto 2006 si è provveduto ad eliminare l'obbligatorietà dei controlli fisici sulle partite di mangimi di origine non animale destinate alla libera circolazione, prevista dall'articolo 7, comma 2 del D.Lvo 223/2003 e di esercitare i controlli medesimi in via non sistematica secondo i criteri definiti dal Regolamento (CE) n. 882/2004.

Oltre alla norme fissate dal Regolamento (CE) n. 882/2004, i mangimi importati nella Comunità devono soddisfare i requisiti generali stabiliti nel Regolamento (CE) n. 178/2002 (*articolo 11:...i mangimi importati nella Comunità per essere immessi sul mercato devono rispettare le pertinenti disposizioni della legislazione alimentare o le condizioni riconosciute almeno equivalenti dalla Comunità o, quando tra la Comunità e il paese esportatore esiste un accordo specifico, le disposizioni ivi contenute*) e le condizioni d'importazione stabilite nel Regolamento (CE) n. 183/2005 (articolo 23).

Queste ultime prevedono che le importazioni vengano effettuate soltanto alle seguenti condizioni:

- a) il paese terzo di invio deve figurare in un elenco, redatto secondo la procedura del Comitato Permanente per la Catena Alimentare e la Salute degli Animali, di Paesi terzi dai quali sono autorizzate le importazioni di mangimi;



- b) lo stabilimento di invio deve figurare in un elenco, redatto e tenuto aggiornato dal paese terzo, di stabilimenti da cui sono autorizzate le importazioni di mangimi;
- c) il mangime è stato prodotto dallo stabilimento di invio o da un altro stabilimento figurante nell'elenco di cui alla lettera b) o nella Comunità;
- d) il mangime soddisfa i requisiti stabiliti nel Regolamento (CE) n. 183/2005 o le condizioni che la Comunità riconosce come almeno equivalenti a ciò o i requisiti contenuti in eventuali accordi specifici fra Comunità e paese esportatore.

Gli elenchi di cui alle lettere a) e b), relativi ai Paesi terzi e agli stabilimenti di invio, sono già stati predisposti per le materie prime per mangimi di origine animale e per gli alimenti destinati ad animali da compagnia e gli articoli da masticare disciplinati dal Regolamento (CE) n. 1774/2002 (cfr. Nota del Ministero della Salute prot. DGVA-III/13541/P del 3 maggio 2004 e successive integrazioni).

Gli elenchi di cui alle lettere a) e b), per tutti i mangimi diversi da quelli sopraindicati, non sono ancora stati predisposti e pertanto il Regolamento (CE) n. 183/2005 prevede, nelle more della predisposizione, che le importazioni continuino ad avvenire secondo le condizioni stabilite dall'articolo 6 della Direttiva 98/51/CE, recepita nel nostro ordinamento col DPR 433/2001, in particolare all'articolo 15.

Un altro punto importante è il fatto che gli importatori di alimenti per animali, in quanto "operatori del settore dei mangimi" hanno l'obbligo, ai sensi dell'articolo 18 del Regolamento (CE) 178/2002, di garantire la rintracciabilità delle partite importate; devono quindi disporre di adeguate procedure per individuare le imprese alle quali forniscono i propri prodotti e tenere tali informazioni a disposizione delle autorità competenti che le dovessero richiedere.

Al riguardo si richiama l'attenzione sulle "Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica" contenute nell'Accordo 28 luglio 2005 fra il Ministro della Salute e i Presidenti delle regioni e Province autonome, pubblicate nel S.O. alla G.U. n. 294 del 19 dicembre 2005.

Il mancato adempimento dell'obbligo della rintracciabilità comporta la sanzione amministrativa pecuniaria di cui all'articolo 2 del D. Lvo 5 aprile 2006 n. 190, che introduce la disciplina sanzionatoria per le violazioni al Regolamento (CE) n. 178/2002.

I recenti casi di contaminazione dei mangimi con melamina hanno indotto la Commissione ad adottare la Decisione 2008/798/CE della Commissione del 14 ottobre (pubblicata in G.U.C.E. serie L n. 273 del 15 ottobre 2008). La suddetta decisione impone che vengano effettuate analisi di laboratorio, su tutte le partite, originarie o provenienti dalla Repubblica Popolare Cinese, di prodotti composti, compresi i mangimi, contenenti prodotti lattieri.

Inoltre con tale decisione viene data possibilità agli Stati Membri di effettuare controlli casuali su altri mangimi ad alto contenuto proteico provenienti dalla medesima Repubblica.

Tali controlli sono finalizzati ad accertare che il tenore di melamina eventualmente presente non superi i 2,5mg/kg di prodotto; la decisione impone, inoltre, che le partite siano trattenute in attesa dei risultati delle analisi di laboratorio, e che siano immediatamente distrutte nel caso in cui venga riscontrato un tenore di melamina superiore a 2,5 mg/kg.

Appare evidente la necessità di programmare e eseguire controlli fisici per i mangimi provenienti da Paesi terzi.

Tali controlli devono essere espletati in condizioni appropriate e in un luogo che consenta di svolgere adeguatamente le indagini, di manipolare in modo igienico i mangimi nonché i campioni, in modo tale da garantirne la validità del controllo sia dal punto di vista giuridico che analitico, nonché strutturati in modo tale da consentire l'esecuzione dei controlli medesimi in maniera soddisfacente

Tali luoghi di lavoro devono essere atti a garantire il mantenimento dei requisiti di sicurezza e consentire l'adozione delle misure di prevenzione e protezione dai pericoli a cui i Veterinari Ufficiali e i loro collaboratori sono esposti durante le attività che si svolgono presso i PIF.



Controlli all'importazione dei mangimi

Mangimi di origine non animale

Devono essere effettuati dal veterinario ufficiale del PIF presso il PIF stesso o uno qualsiasi dei punti di entrata di cui all'allegato VIII del D.Lvo. 19 agosto 2005, n. 214 (decreto di attuazione della direttiva 2002/89/CE). Qualora l'importatore scelga di effettuare l'importazione attraverso un punto di entrata non sede di PIF il controllo dovrà essere assicurato dal veterinario ufficiale del PIF più vicino al punto di entrata stesso, o qualora il veterinario non sia in grado di assicurare il controllo, dal medico dell'USMAF più vicino delegato, con atto scritto e motivato, dal veterinario stesso (Decreto del Ministro della Salute del 19 settembre 2003 "Decreto recante modalità organizzative dei controlli ufficiali in materia di alimentazione animale").

Tali controlli consistono in:

- controllo documentale: su ciascuna partita;
- controllo d'identità: su ciascuna partita con controllo a random di eventuali sottopartite;
- controllo fisico con eventuale prelievo di campioni: non su ciascuna partita ma ogni qualvolta la "valutazione del rischio" lo renda necessario sulla base dei criteri definiti all'articolo 16, paragrafo 2 del Regolamento (CE) n. 882/2004, e cioè:
 - rischi associati ai diversi tipi di mangimi;
 - dati storici sulle non conformità alle norme del Paese terzo e dello stabilimento di origine, nonché degli operatori che importano il mangime;
 - controlli effettuati dall'operatore che importa i mangimi;
 - garanzie fornite dall'autorità competente del paese terzo di origine.

Qualora non sia possibile applicare i criteri sopra esposti, deve essere rispettata almeno la frequenza minima di campionamenti pari al 5% delle partite di mangimi di origine non animale importate annualmente.

Qualora il dirigente del PIF valuti la reale impossibilità di effettuare il controllo materiale presso il PIF o il punto di entrata, il controllo può essere effettuato, prima dell'immissione in libera pratica, da parte della ASL competente per territorio, presso la prima destinazione della partita, dove la stessa viene inviata dal PIF sotto vincolo sanitario.

In esito ai controlli effettuati, il veterinario ufficiale del PIF rilascia all'importatore il DVCE (Documento Veterinario Comune di Entrata) di cui al Regolamento (CE) n. 136/2004 attestante l'esito dei controlli medesimi.

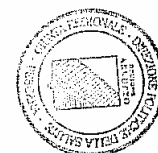
Qualora, tuttavia, la partita non venga immessa in libera pratica nel territorio nazionale, ma venga destinata ad un altro Stato membro della Comunità Europea, il veterinario ufficiale del PIF compila un altro tipo di documento che è quello previsto all'articolo 9 della Direttiva 95/53/CE e il cui modello è stato stabilito dalla Direttiva 98/68/CE recepita in Italia con Decreto Direttoriale del Ministero delle Finanze del 6 maggio 1999.

Mangimi di origine animale

L'articolo 14 del Regolamento (CE) n. 882/2004 lascia invariate le disposizioni relative ai controlli veterinari previste dalla Direttiva 97/78/CE, recepita col D.Lvo. 80/2000 e quindi per questo tipo di importazioni occorrerà prevedere un controllo fisico sistematico. Tali disposizioni rimangono applicabili alle materie prime per mangimi, agli alimenti per animali da compagnia e agli articoli da masticare di cui al Regolamento (CE) n. 1774/2002.

Per i mangimi di origine animale non ricadenti nel campo di applicazione del Regolamento (CE) n. 1774/2002 e quindi nelle misure di controllo previste dal D.Lvo n. 80/2000, (es. mangimi composti di origine animale destinati ad animali da reddito) continuano ad applicarsi le procedure previste dal D. Lvo n. 223/2003.

Fermo restando i controlli analitici sistematici previsti dalla normativa vigente in materia di PAT, anche per i mangimi di origine animale deve essere rispettata una frequenza globale minima di campionamenti pari al 5% delle partite importate annualmente.



Rafforzamento dei controlli

Con riferimento ad ambedue le tipologie di mangimi (origine animale e origine non animale), qualora, in sede di controllo all'importazione, il Veterinario Ufficiale del PIF riscontri un'infrazione grave, devono applicarsi le misure di rafforzamento dei controlli di cui all'art.24 della Direttiva (CE) 97/78. Tali misure prevedono il sequestro presso i PIF (ove possibile) e il controllo fisico-analitico sistematico delle prime 10 partite di prodotto, successive alla partita riscontrata non conforme ed aventi la medesima tipologia e provenienza.

Importazione di additivi, premiscele di additivi e mangimi che li contengono

L'articolo 15 del DPR 433/2001 dispone, al comma 9, che i prodotti fabbricati in stabilimenti di Paesi terzi possono essere importati in Italia solo se lo stabilimento produttore del paese terzo dispone di un rappresentante **insediato all'interno della Comunità**. Nel caso che tale rappresentante legale sia italiano, questi deve essere registrato come **intermediario**, ai sensi del Regolamento (CE) n. 183/2005. Egli dovrà inoltre, fornire una dichiarazione, da inviare al Ministero (cfr. Circolare del Ministero della Salute n. 2/2002, pubblicata nella G.U. del 23.07.2002) nella quale:

- indica la ragione sociale, la sede legale, la sede operativa ed il paese terzo del fabbricante, nonché la propria ragione sociale, la partita IVA, la sede legale e la eventuale sede operativa (intesa anche come deposito o magazzino);
- garantisce che lo stabilimento possiede requisiti minimi equivalenti a quelli previsti, secondo il prodotto in questione, all'articolo 2, comma 2, lettere a), b) c) e d), ed all'articolo 7, comma 2, lettere a), b) e c) del D.Lvo 13 aprile 1999 n. 123, nonché all'allegato II del Regolamento (CE) n. 183/2005.
- si impegna a tenere una registrazione dei prodotti che immette in circolazione nella Comunità per conto dello stabilimento che rappresenta..

Gli **additivi** presentati all'importazione devono essere autorizzati ai sensi del Regolamento (CE) n. 1831/2003. L'elenco degli additivi autorizzati è contenuto nel "**Registro comunitario degli additivi per mangimi**" di cui all'articolo 17 del Regolamento (CE) n. 1831/2003. Tale registro è reperibile su internet al seguente indirizzo:

http://europa.eu.int/comm/food/food/animalnutrition/feedadditives/registeradditives_en.htm

Per le informazioni relative ad esempio alla specie animale cui l'additivo è destinato, età massima dell'animale, tenore minimo e massimo dell'additivo, ecc., si può fare riferimento al Regolamento di autorizzazione dei singoli additivi, collegati tramite link al registro comunitario suddetto.

Pertanto in sede di controlli ufficiali su partite di additivi, premiscele di additivi o mangimi che li contengono, va principalmente posta attenzione a che gli additivi, sia tal quali che contenuti nelle premiscele o nei mangimi, non siano vietati. Va ricordato in proposito che dal 1° gennaio 2006 non è più consentito l'uso di antibiotici come additivi per mangimi ad eccezione dei coccidiostatici e degli istomonostatici (articolo 11 del Regolamento CE n. 1831/2003).

Importazioni di additivi non ammessi nell'U.E., nonché di premiscele e mangimi che li contengono

Per ciò che concerne tali prodotti, rimangono valide le indicazioni fornite dal Ministero della Salute con la Circolare n. 614/24315/AG.80/440 del 5 aprile 2002 integrata con la Circolare prot. DGSA.VII/3298/P del 27 aprile 2007. L'importazione di additivi la cui utilizzazione nell'alimentazione animale non è consentita nell'U.E., nonché di premiscele e di mangimi contenenti tali additivi, **può essere autorizzata esclusivamente:**

- ai fini della lavorazione di tali prodotti per la successiva spedizione verso Paesi terzi;
- ai fini della successiva spedizione verso Paesi terzi.



Sugli imballaggi, sui recipienti e sui documenti di accompagnamento deve comparire in maniera chiara e indelebile una indicazione (del tipo **PRODOTTO PER L'ESPORTAZIONE – VIETATA L'IMMISSIONE IN COMMERCIO NELL'U.E.**), dalla quale si ricavi che il prodotto è destinato esclusivamente all'esportazione verso il paese terzo che deve essere indicato.

Così come per le importazioni di mangimi "conformi" anche in questo caso è necessario un rappresentante legale ("*intermediario*") insediato sul territorio della U.E., che deve effettuare la sopra citata dichiarazione di cui all'articolo 15, comma 9 del DPR 433/2001, nella quale si impegna a tenere una registrazione relativa alla movimentazione dei prodotti non conformi separata da quella in cui si riporta la movimentazione dei prodotti di libera circolazione nell'U.E.

I prodotti vietati nell'U.E. devono essere inviati sotto vincolo sanitario direttamente dal PIF allo stabilimento o al deposito di destinazione.

Nel caso, di importazione di prodotti non consentiti importati per la lavorazione e successiva spedizione verso Paesi terzi, l'azienda interessata è obbligata a detenere un registro separato di carico e scarico per tali prodotti non conformi, e deve provvedere ad immagazzinarli, condizionarli e/o produrli in reparti separati e dedicati esclusivamente ad essi, per evitare problemi di contaminazione crociata.

Importazione di Prodotti Intermedi e Mangimi Medicati

L'importazione di un prodotto intermedio o un mangime medicato da un Paese Terzo è consentita solo alla seguente condizione:

La premiscela medicata, contenuta nel mangime medicato o nel prodotto intermedio importato, deve contenere le stesse sostanze attive ad una composizione quantitativa e qualitativa analoga alle premiscele medicate autorizzate in Italia.

Qualora non si verifichi la condizione menzionata sopra, l'importazione di mangimi medicati e prodotti intermedi è subordinata alla valutazione discrezionale dei competenti Uffici del Ministero–DSPVNSA.

Importazione di materie prime per mangimi di origine animale, alimenti per animali da compagnia e articoli da masticare.

Tali prodotti sono disciplinati dal Regolamento (CE) n. 1774/2002 e sono stati oggetto della Circolare del Ministero della Salute prot. N. DGVA-III/13541/P del 3 maggio 2004 e successive integrazioni. La Circolare individua, fra l'altro, i requisiti fondamentali che i suddetti prodotti devono possedere per essere ammessi all'importazione:

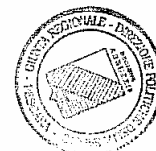
- a) provenienza da Paesi terzi elencati nell'Allegato XI del Regolamento (CE) n. 1774/2002;
- b) provenienza da stabilimenti ubicati in Paesi terzi riconosciuti idonei per le esportazioni in Italia dallo scrivente Ministero, Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario;

I prodotti in possesso dei requisiti sopra indicati devono essere accompagnati da un certificato sanitario conforme, in relazione al tipo di prodotto, allo specifico modello riportato nell'Allegato X del Regolamento (CE) n. 1774/2002.

Controlli su materie prime

Le *materie prime* per mangimi di origine animale, non animale e minerale sono indicate nel D. Lvo 17 agosto 1999 n. 360. Si tenga presente che l'elenco non è esclusivo né esaustivo, pertanto eventuali materie prime non contenute in esso devono essere oggetto di valutazione discrezionale da parte del PIF ricevente.

Il controllo di identità sulle materie prime non è sempre facile, soprattutto quando queste sono spezzettate, macinate o ridotte in farine. Nei casi dubbi l'identificazione può essere effettuata con il prelievo di un campione e l'analisi di laboratorio.



Su tali prodotti dovrà anche essere effettuata la verifica della presenza sul cartellino o sul documento di accompagnamento delle indicazioni obbligatorie previste dalla Legge 281/63 e successive modifiche.

Controlli analitici

Essi sono di norma effettuati sulla base di una sospetta irregolarità, di dati scientifici disponibili relativi alla valutazione del rischio o di una precedente notifica nell'ambito della procedura di allarme rapido per i mangimi.

Possono essere finalizzati alla ricerca di contaminanti di tipo chimico o di tipo biologico.

L'elenco delle sostanze indesiderabili nell'alimentazione animale (per la maggior parte contaminanti chimici) è riportato nell'Allegato I del D.Lvo 10 maggio 2004 n. 149. In particolare per i prodotti di origine vegetale andrebbe privilegiata la ricerca di alcuni contaminati:

- **micotossine:** sono da ricercare, soprattutto nei *cereali*, nei loro prodotti e sottoprodotti e nei semi oleaginosi, particolarmente esposti alla contaminazione da micotossine a causa delle condizioni di raccolta, immagazzinamento e trasporto; va ricercata non solo l'aflatossina B1, per la quale il D.Lvo 149/2004 riporta il contenuto massimo ammesso nei mangimi, ma anche l'ocratossina A (vedasi per alcuni limiti il DM 15 maggio 2006 pubblicato nella G.U. n. 120 del 25.05.2006), il deossinivalenolo, lo zearalenone, le fumonisine B1+B2, tossine per i quali la Commissione Europea ha indicato dei valori guida come contenuto massimo nei mangimi nella Raccomandazione (CE) n. 576/2006;
- **metalli pesanti** (piombo, cadmio, mercurio, arsenico);
- **residui di prodotti fitosanitari;**
- **additivi autorizzati;**
- **sostanze medicamentose non autorizzate o autorizzate come additivi solo per determinate specie** (ad es. quelle elencate nell'Allegato II della Raccomandazione 2005/925/CE);
- **proteine animali trasformate (PAT):** da ricercare nelle farine di origine vegetale ad alto contenuto proteico e, obbligatoriamente, nelle farine di pesce;
- **OGM:** : sono da ricercare nella soia, nel mais, nonché nelle altre specie vegetali oggetto di modificazioni genetiche recentemente autorizzate (privilegiando il cotone, la barbabietola, la patata e riso) per le quali siano disponibili metodi di rilevamento e materiali di riferimento;
- **diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili;**
- **melamina:** il C.Re.A.A. è disponibile ad eseguire un monitoraggio su 80 campioni (glutine di frumento, glutine di mais, farina di mais, proteine di soia, crusca di riso e concentrati di proteine del riso, alimenti per animali da compagnia);
- **nitriti :** da ricercare nei mangimi e premiscele per mangimi destinati all'acquacoltura.

E' importante anche tenere presente, ai fini del campionamento e successiva analisi, le materie prime di origine animale e non animale contenute nell'allegato alla Decisione 2004/217/CE, per le quali è vietata la circolazione e l'impiego nei mangimi (feci, urine, contenuto separato del tubo digerente, pelli trattate con sostanze concianti, inclusi i loro cascami, semi trattati con prodotti fitosanitari legno, compresa la segatura, trattati con prodotti di preservazione del legno, rifiuti domestici, rifiuti provenienti dal trattamento delle acque reflue, imballaggi provenienti dall'utilizzazione di prodotti dell'industria agroalimentare).

Per quanto riguarda i controlli di tipo microbiologico, va sottolineata la necessità di ricercare la **Salmonella spp.** sia nei mangimi composti che nelle materie prime per mangimi di origine vegetale come:

- cereali, loro prodotti e sottoprodotti (orzo e derivati, frumento e derivati, granturco e derivati);



- semi oleosi, frutti oleosi, loro prodotti e sottoprodotti (derivati di arachidi, derivati di semi di colza, derivati della noce di cocco, semi di soia e derivati, semi di cotone e derivati, derivati di semi di girasole, derivati di semi di lino, derivati di altri semi oleosi);
- altri materiali (semi di legumi, tuberi, radici, altri semi e frutti, foraggi e paglia, altre piante)

Campionamento

Il prelievo dei campioni di alimenti per animali deve essere fatto in modo che i campioni abbiano validità sia dal punto di vista giuridico che analitico. Esso deve essere quindi effettuato secondo quanto indicato dalle "Linee Guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA", pubblicate dal Ministero della Salute con nota prot. n. 15001-P-10/08/2010, e contenute integralmente nell'Allegato 6.

Numerosità e frequenza dei controlli

Per quanto riguarda i controlli sui mangimi di origine animale, si applica la frequenza e numerosità campionaria della Decisione 94/360/CE, come modificata (in realtà la decisione 94/360 parla di frequenze di controllo fisico nel cui ambito non rientra necessariamente il controllo analitico)

Per quanto riguarda invece i controlli sugli alimenti di origine vegetale la frequenza e la numerosità campionaria viene calcolata in base all'analisi dei rischi valutata sulla media nazionale del volume dei traffici.

I controlli che i singoli PIF intendono effettuare ai sensi del presente piano deve essere programmata all'inizio dell'anno in base alle disposizioni contenute nel piano e in base ai risultati dei controlli pregressi, in base ad eventuali allerte comunitarie aperte, ed in base ad una previsione delle importazioni che si presume arrivino nell'arco dell'anno, ove possibile, comunque rispettando le frequenze minime precedentemente indicate.

Conferimento dei Campioni

Le Regioni e Province Autonome, nell'ambito della programmazione per la realizzazione del PNAA, concordano con gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti il numero e la frequenza dei campioni da conferire, allo scopo sia di agevolarne l'attività, che di distribuirli uniformemente nell'arco dell'anno.

Analisi

Le analisi sono effettuate dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali territorialmente competenti.

Tuttavia i PIF possono stipulare convenzioni con altri laboratori pubblici accreditati conformemente alle norme europee solo nel caso in cui gli I.ZZ.SS. non possano garantire l'esecuzione delle analisi previste dal Piano.

Gli accertamenti analitici sono effettuati in conformità a quanto previsto dalle metodiche comunitarie di riferimento ove esistenti.

In assenza di metodi di analisi di riferimento comunitari, gli accertamenti analitici possono essere espletati adottando norme nazionali e internazionali scientificamente riconosciute.

Azioni in caso di non conformità

Al fine di attivare procedure commisurate all'entità e/o alla gravità dell'episodio accertato, in caso di positività dei campioni analizzati, i provvedimenti da adottarsi, da valutare caso per caso, secondo il tipo di irregolarità riscontrata, devono rispondere a criteri generali e nel caso di sospetto di rischio grave per la salute pubblica e per la sanità animale o per l'ambiente devono essere immediatamente messe in atto le procedure previste dal **sistema di allerta rapido mangimi**, utilizzando gli allegati 13 e/o 14.



Le procedure **generali** da mettere in atto per le diverse tipologie di non conformità prevedono che i prodotti risultati positivi, devono essere **distrutti**, o in alternativa, essere **sottoposti a un trattamento in grado di neutralizzarne la nocività** (ove possibile), a spese del detentore o del proprietario; oppure **destinati a specie animali diverse** per le quali non siano in vigore gli stessi divieti, o ancora **destinati ad usi diversi dall'alimentazione animale**.

Queste sono azioni da intraprendere nei casi in cui non sia possibile rinviare le partite come previsto dall'articolo 9 del DL.vo 223/2003.

Si può rinviare solo se ci sono le condizioni di cui all'articolo 21 del Regolamento (CE) 882/2004 e comunque in assenza di rischio sanitario.

Rinvio di partite di mangimi non conformi all'importazione

Il Regolamento (CE) n. 882/2004, dopo aver indicato agli articoli 19 e 20 le misure da adottare per le partite di mangimi presentate all'importazione e risultate al controllo ufficiale **non conformi** alla normativa, prevede all'articolo 21 relativo al **rinvio** di tali partite, che l'autorità competente autorizzi il rinvio solo nei casi in cui:

- a) la destinazione sia stata convenuta con l'importatore responsabile della partita;
- b) l'importatore abbia prima informato l'autorità competente del paese terzo di origine (o del paese di destinazione se diverso) dei motivi e delle circostanze per cui i mangimi non hanno potuto essere immessi sul mercato della Comunità;
- c) l'autorità competente del paese terzo di destinazione, nel caso esso differisca dal paese terzo di origine, abbia notificato all'autorità competente la sua disponibilità ad accettare la partita.

Revisione di analisi

Il Regolamento 882/2004/CE dispone al riguardo che:

- articolo 11, comma 5: *"Le autorità competenti fissano procedure adeguate atte a garantire il diritto degli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, i cui prodotti sono oggetto di campionamento ed analisi, di chiedere un ulteriore parere di esperti, fatto salvo l'obbligo delle autorità competenti di intervenire rapidamente in caso di emergenza"*;
- articolo 11, comma 6 *"In particolare esse vigilano affinché gli operatori del settore dei mangimi degli alimenti possano ottenere un numero sufficiente di campioni per un ulteriore parere di esperti, a meno che ciò sia impossibile nel caso di prodotti altamente deperibili o dello scarsissimo quantitativo di substrato disponibile"*;
- articolo 54, comma 3: *"L'autorità competente trasmette all'operatore interessato o a un suo rappresentante informazioni sui diritti di ricorso [avverso il provvedimento emesso in caso di non conformità alla normativa] e sulla procedura e sui termini applicabili"*

Tali disposizioni si applicano anche ai controlli all'importazione (articolo 19, comma 4).

Alla luce di tutto ciò si invitano i Posti di Ispezione Frontaliera ad accogliere una eventuale istanza di revisione di analisi avanzata dall'importatore di mangimi contro il provvedimento adottato, tenendo conto che il campionamento, effettuato con le modalità previste dal DM 20 aprile 1978 (vedi punto 9), porta alla formazione di 4 campioni finali, dei quali tre sono destinati al laboratorio che effettua l'analisi e di questi tre uno è riservato all'eventuale revisione di analisi.

Le analisi di revisione vengono effettuate dall'Istituto Superiore di Sanità.

Nel caso di primo esito positivo per ricerca di *Salmonella* spp, la ripetizione sul parametro difforme viene eseguita sempre presso l'IZS competente per territorio che ha effettuato l'analisi di prima istanza, in analogia a quanto viene fatto per gli alimenti deteriorabili (D. Lvo 123/93).

Rendicontazione dei controlli

La rendicontazione dei controlli effettuati presso i PIF deve essere effettuata mediante il sistema informatizzato in uso per i campioni prelevati per il PNAA.

Qualora tale sistema non fosse attivo, tale attività dovrà essere effettuata mediante l'apposita scheda Rendicontazione PIF 2009-2011 fornita in allegato al presente piano.



La scheda è composta da una parte sinistra che raccoglie le informazioni riguardanti le partite (DETTAGLIO PARTITE) ed una parte destra che raccoglie le informazioni circa i campionamenti eseguiti (NUMERO DI CAMPIONAMENTI EFFETTUATI).

Nella parte sinistra della scheda dovranno essere inseriti i dati riguardanti le partite che transitano presso il PIF, suddivise per Paese Terzo di provenienza (compilare una scheda per ogni PT) indicando la tipologia di matrice e per ciascuna matrice, il numero delle partite importate, il peso in **tonnellate** e il numero di partite campionate (sempre con riferimento al singolo PT).

Nella parte destra della tabella, per ogni partita campionata si dovranno indicare le specifiche analisi eseguite riportando anche le non conformità riscontrate.

Si fa presente che la scheda è dotata di somme automatiche per il conteggio dei totali.

Tale rendicontazione deve seguire le scadenze previste dal presente Piano nel paragrafo "Rilevazione dell'attività", dove è previsto l'invio **semestrale** dei dati entro il 31 agosto dell'anno in corso e il 28 febbraio dell'anno successivo, mediante invio a mezzo e-mail delle schede Excel all'Ufficio VII della DGSA: m.collu@sanita.it

Tali schede dovranno contestualmente essere inviate per conoscenza anche all'Ufficio VIII della DGSA, coordinamento PIF UVAC, all'indirizzo: g.izzi@sanita.it.



MODULISTICA

ALLEGATO 1

PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE

REGIONE

A.S.L. n° _____ Settore Veterinario

Unità territoriale-Distretto n° _____ VERBALE DI PRELEVAMENTO n°

TIPO DI CAMPIONAMENTO:

 PNAA Piano di sorveglianza Piano di vigilanza EXTRA PIANO Piano di sorveglianza Piano di vigilanza SOSPETTOBSE (costituenti di origine animale) PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario

PROVENIENZA DELLE MATRIE PRIME:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario Mista

L'anno duemila... addi... del mese di alle ore alla presenza del Sig. nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr., dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n° campioni di ALIMENTO per ANIMALI DESTINATI alla produzione di alimenti (DPA)

 per ANIMALI NON DESTINATI alla produzione di alimenti (non DPA)

(compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio campioni finali nella seconda parte del verbale):

MATERIA PRIMA DI ORIGINE:

 ANIMALE (specificare VEGETALE (specificare MINERALE (specificare PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO ACQUA DI ABBEVERATA MANGIME: Complementare Completo ALTRO (specificare

PRELIEVO CAMPIONI PIANO OGM

Tipo di matrice prelevata: buccette di soia; farina di mais; farina di soia; farina mista; fiocchi di cereali; granaglie miste; granella di mais; granella di soia; mista; pellets; insilati; pannello di soia;

Destinato alle seguenti specie/categorie (indicare il codice previsto nella legenda a piè pagina):

Il prelievo è stato effettuato per la ricerca di:

I campioni sono stati prelevati presso:

 mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate mezzo di trasporto az. zootecnica con ruminanti az. Zootecnica che non detiene ruminanti az. Agricola stabilimento di produzione magazzino di materie prime rivendita - intermediario miscelatore fisso o mobile altra sede di prelievo (specificare deposito/grossista

1) Allevamento con codice _ IT _ sito in C.a.p. via n. di proprietà/condotto dal Sig. nato a residente in via n.

in soccida con la ditta il cui legale rappresentante è il Sig. nato a C.a.p., residente in C.a.p. via n.

2) Stabilimento / mezzo di trasporto / deposito / rivendita con codice _ IT _ n. di targa sito in C.a.p. via n. della ditta il cui legale rappresentante è il Sig. nato a residente a

C.a.p. via n.

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso mangiatoia altro

Nome commerciale lotto/partita n., quantità kg/lt., confezioni n.

Responsabile etichettatura Sede

Ditta produttrice (se conto terzi) Sede

Data di produzione .../.../... (obbligatorio in etichettatura solo per additivi e premiscele) Data di scadenza .../.../...

Si allega il cartellino(*) o la sua fotocopia o il documento commerciale: SI NO (*) sempre obbligatorio per ricerca OGM

Con le modalità riportate nell'allegato verbale di rilievo ispettivo, atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n. punti/sacchi n. campioni elementari del peso/volume di kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di kg/lt ottenendo un campione finale in n. aliquote ognuna delle quali del peso/volume non inferiore a 500g/500ml.

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

.....

N° Campioni finali (***) unitamente a n° copie del presente verbale vengono inviate al in data

Conservazione del campione

(** Indicare dettaglio Campioni finali)

N° copia/e del presente verbale con n° Campioni finale/i viene/vengono consegnate al Sig. il quale custodisce:

un Campione finale per conto del produttore un Campione finale per conto proprio

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene / non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

.....

.....



ALLEGATO 1A**Specie e Categorie:**

- | | |
|--|--|
| A1 galline ovaiole | C conigli |
| A2 altro pollame da carne (Reg.(CE) n.853/04) | E equini |
| A3 broilers | O1 pecore/capre |
| A4 tacchini | O2 agnelli/capretti |
| B1 vacche da latte | P acquacoltura |
| B2 vitelli | S suini |
| B3 tori/vitelloni | SA selvaggina d'allevamento (Reg.(CE) n.853/04) |
| B4 manze/asciutta | AC animali da compagnia |
| B5 bufali | T tutte le specie |



Ministero della Salute

Posto di Ispezione Frontaliero

VERBALE CAMPIONAMENTO PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE ANIMALE

(origine animale, vegetale, minerale, additivi, premiscele di additivi, pet food)

P.I.F. di:..... C.I.F. VERBALE DI PRELEVAMENTO n° DATA
 DVCE N.

TIPO DI CAMPIONAMENTO: OBBLIGATORIO PIANO MONITORAGGIO SOSPETTO

TIPO DI RICERCA:
 BSE (costituenti di origine animale vietati)
 PRINCIPI ATTIVI specificare:
 MICROBIOLOGICO specificare:
 SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI specificare:
 ALTRO specificare:
 OGM quantitativa qualitativa

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:
 Origine : Speditore: Produttore:
 Resp. carico Destinazione
 Documentazione di scorta:

NATURA MERCE: quantità (tonn) descrizione
 MATERIA PRIMA ANIMALE specificare
 MATERIA PRIMA VEGETALE specificare
 MATERIA PRIMA MINERALE specificare
 PREMISCELA ADDITIVO MANGIME MEDICATO PRODOTTO INTERMEDIO
 MANGIME: Complementare Completo ALTRO specificare

DESTINATO ALLE SEGUENTI SPECIE/CATEGORIE
 L'anno addi del mese di alle ore alla presenza del sig/a .
 nella sua qualità di titolare/representante/detentore della merce, il sottoscritto dr. dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n. n° campioni di alimenti per animali produttori di alimenti
 I campioni sono stati prelevati presso: terminal di scarico: campioni di alimenti per animali NON produttori di alimenti
 stiva mezzo di trasporto di ingresso specificare nome M/V e n. stiva
 container numero sigillo
 magazzino area portuale numero cella
 altro specificare nome M/V e n. stiva

Il campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso altro
 Con modalità atte a garantire la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte, sono stati prelevati a caso da n° punti/sacchi n. campioni elementari peso/volume kg/lt
 dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di kg/lt dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di kg/lt ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n. aliquote ognuna delle quali del peso /volume non inferiore a 500g/500ml
 ciascuna aliquota viene identificata singolarmente con apposito cartellino e sigillata con piombo riportante il logo del Ministero della Salute

Dichiarazioni del proprietario o detentore:
 Note AC:
 n° aliquote unitamente copie del verbale vengono inviate a I.Z.S. in data
 n° aliquote unitamente copia/e del verbale viene/vengono consegnate al Sig

T° CONSERVAZIONE CAMPIONE AMBIENTE REFRIGERATO CONGELATO
 COSTI A CARICO IMPORTATORE SI NO

La partita relativa al campione prelevato
 non viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame.
 viene posta sotto sequestro fino all'esito dell'esame presso (CIF, terminal)
 I VERBALIZZANTI IL PROPRIETARIO / DETENTORE cella/container n° RAPPRESENTANTE DELLA BANCHINA DI SCARICO



SCHEDE ISPEZIONI

ALLEGATO 2

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA.....anno.....

OPERATORI PRIMARI REGISTRATI ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 1	CENSI TI	N° ISPEZ IONI	N°N. C.	SANZI ONI AMM. VE	DENU NCIA A.G.
produzione prodotti destinabili alimentazione zootecnica					
essiccazione naturale					
stoccaggio prodotti primari					
allevatori					
TOTALE		*			
DITTE REGistrate ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 2					
produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)					
produzione materie prime di origine animale ai sensi dell'art. 17 del Reg. 1774/02					
fornitura di sottoprodotti (Reg.(CE)852/2004, Reg.(CE)197/2006)					
Prod. di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.18 del Reg.1774/02					
produzione additivi (diversi da all. IV capo 1)					
produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2)					
produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)					
produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IV capo 3)					
stoccaggio/deposito di mangimi					
condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV					
commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)					
commercio ingrosso/dettaglio mangimi					
trasportatori conto terzi					
intermediari (che non detengono prodotti)					
mulini					
essiccatoi (essiccazione artificiale)					
TOTALE		*			
DITTE PRODOTTI NON CONFORMI					
Produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.					
DITTE RICONOSCIUTE ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005					
lettera A produzione					
Lettera A commercializzazione					
lettera B produzione					
Lettera B commercializzazione					
Lettera C produzione per commercio					
Lettera C produzione per autoconsumo					
Intermediari (che non detengono prodotti)					
TOTALE		*			

* non è la somma matematica ma il numero delle aziende ispezionate a prescindere dalle attività verificate



OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	CENSI TI	N° ISPEZ IONI	N° N. c.	SANZI ONI AMM. VE	DENU NCIA A.G.
impianti di prod. mangimi medicati e prodotti intermedi a scopo di vendita					
utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo					
impianti di produzione mangimi medicati per autoconsumo					
distributori art.13 comma 6-7					
distributori art.13 comma 8					
laboratori					
TOTALE		*			
PRODOTTI IN DEROGA AI DIVIETI DI CUI ALL'ARTICOLO 7, PARAGRAFI 1 E 2 DEL REGOLAMENTO 999/2001					
Stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) che non producono mangimi per ruminanti					
Stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che producono anche mangimi per ruminanti					
Impianti registrati per la produzione per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga (farine di pesce , fosfato di calcico o tricalcico, prodotti a base di sangue e farine di sangue) e che non producono mangimi per ruminanti					
TOTALE		*			

* non è la somma matematica ma il numero delle aziende ispezionate a prescindere dalle attività verificate

** Per "produzione" sono intese tutte le attività connesse con la produzione agricola primaria, incluse per esempio: la molitura, la trebbiatura, il trasporto dei prodotti primari dal luogo di produzione ad uno stabilimento, effettuate in azienda ad opera del produttore primario stesso, ecc.

ALLEGATO 2 a

PRESCRIZIONI MMPI	TOTALE
ricette pervenute n.	
ricette in deroga n.	
irregolarità riscontrate	

Per la compilazione della tabella utilizzare la scheda prescrizioni allegata.



ALLEGATO 3

**SEGNALAZIONE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI NEI CASI DI
POSITIVITA' /NON CONFORMITA' NEGLI ALIMENTI ZOOTECNICI**

(da inviare al Ministero LSPS, Dip. Sanità Pubblica Veterinaria DGSA Uff. VII°)

Regione..... Prelievo eseguito dain data .../.../....

Verb.N°.....Prelevato presso.....

Con sede in..... Titolare impianto/allevamento

Laboratorio..... N° Prot. Laboratorio

Materiale prelevato Specie-destinazione.....

n. di campioni prelevati..... n. di campioni positivi.....

Irregolarità riscontrata.....(allegare referto di laboratorio)

Positività in caso di OGM indicare:

OGM accertati.....(% riscontrata)

Circuito "biologico OGM – free"

circuito convenzionale

Iniziative avviate, esito indagine epidemiologica e destino del mangime :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA REFERENTE REGIONALE



ALLEGATO 4

Verbale di Ispezione Operatore del Settore dei Mangimi/Laboratorio n°..... del.....

In data.....alle ore il/i sottoscritto/i :

Nome	Qualifica/Ente di appartenenza
.....

Ha/Hanno effettuato un sopralluogo ispettivo presso il seguente operatore del settore dei mangimi/laboratorio:

Dati anagrafici dell'impianto : Ragione sociale:

– **Sede legale o amministrativa:**

Indirizzo.....c.a.p.....Località.....

Prov..... Telefono:Fax:e-mail:

Legale Rappresentante:

Codice fiscale / partita I.V.A.:

– **Sede operativa:**

Indirizzo.....c.a.p.....Località.....

Prov..... Telefono:Fax:e-mail:

Responsabile tecnico:

L'operatore è in possesso di:

<input type="checkbox"/>	Registrazione Art. 5 Reg.183/2005	(Compilare attività 5 o 7+ 6 se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con n.....	(Compilare attività 7+ 6 se allevatore)
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Reg 1774/2002 Art: 18 con n.....	(Compilare attività 8)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. e P.I. per vendita/conto terzi	
	<input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../.....	(Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione prod. M.M. per autoconsumo	
	<input type="checkbox"/> con Decreto interministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della Com.Prov. di: del/...../.....	(Compilare attività 1)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione distribuzione M.M. e P.I.	
	<input type="checkbox"/> con Decreto Ministeriale n.:del/...../.....	
	<input type="checkbox"/> con verbale favorevole della A.S.L. di: del/...../.....	(Compilare attività 3)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione laboratorio analisi quali-quantitative M.M. e P.I. con Decreto Ministeriale n.:del/...../.....	(Compilare attività 4)
<input type="checkbox"/>	Autorizzazione utilizzo P.I. per autoconsumo con verbale favorevole della A.S.L. di: del/...../.....	(Compilare attività 2)

Attività ispezionate

Operatori primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 1		
<input type="checkbox"/>	Produzione prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica	stoccaggio prodotti primari
<input type="checkbox"/>	essiccazione naturale	allevatori
Operatori post-primari registrati Reg.183/05 art. 5 comma 2		
<input type="checkbox"/>	produzione prodotti origine minerale e chimico industriali (Dm 13/11/85)	condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV
<input type="checkbox"/>	produzione materie prime di origine animale (art. 17 Reg. 1774/02)	commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)
<input type="checkbox"/>	fornitura di sottoprodotti (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)	commercio ingrosso/dettaglio mangimi
<input type="checkbox"/>	produzione di alim. per anim.da comp.(art.18 Reg. 1774/02)	trasportatori conto terzi
<input type="checkbox"/>	produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)	intermediari (che non detengono prodotti)
<input type="checkbox"/>	produzione premiscele(diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)	mulini
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)	essiccatoi (essiccazione artificiale)
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)	stoccaggio/deposito di mangimi
Ditte prodotti non conformi		
<input type="checkbox"/>	produzione/commercializzazione di prodotti non conformi nella U.E.	
Operatori riconosciuti Reg. 183/05 art. 10 comma 1		
<input type="checkbox"/>	lettera A produzione	lettera C produzione per commercio
<input type="checkbox"/>	lettera A commercializzazione	lettera C produzione per autoconsumo
<input type="checkbox"/>	lettera B produzione	intermediari (che non detengono prodotti)
<input type="checkbox"/>	lettera B commercializzazione	
Operatori del settore mangimi medicati		
<input type="checkbox"/>	produzione MM e PI per vendita/conto terzi	distributori art.13 comma 6-7
<input type="checkbox"/>	utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo	distributori art.13 comma 8
<input type="checkbox"/>	produzione MM per autoconsumo	laboratori
<input type="checkbox"/>	Produzione in deroga ai divieti di cui all'articolo 7, paragrafi 1 e 2 del Reg.(CE) n. 999/2001	
<input type="checkbox"/>	stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga che non producono mangimi per ruminanti	impianti registrati per la produzione per autoconsumo mangimi contenenti prodotti in deroga e che non producono mangimi per ruminanti
<input type="checkbox"/>	stabilimenti autorizzati che producono mangimi contenenti prodotti in deroga e che producono anche mangimi per rum.	
Esiti	<input type="checkbox"/> Favorevole	<input type="checkbox"/> Sfavorevole
	<input type="checkbox"/> Non conformità	<input type="checkbox"/> Prescrizioni
		<input type="checkbox"/> Favorevole condizionato
		<input type="checkbox"/> Sanzioni
		<input type="checkbox"/> Denunce A.G.



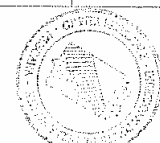
ATTIVITÀ 1 - produzione di mangimi medicati e/o prodotti intermedi a partire da premiscele medicate autorizzate per la vendita/conto terzi (art.1 D.M. 16/11/1993) o per esclusivo uso

Informazioni Generali			
La ditta/azienda zootecnica è autorizzata a produrre:			
mangimi medicati	<input type="checkbox"/>	mangimi medicati per esclusivo uso aziendale	<input type="checkbox"/>
prodotti intermedi	<input type="checkbox"/>		
Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:	se azienda zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> carne lana /pellicce	<input type="checkbox"/>
-	-	<input type="checkbox"/> latte pesce	<input type="checkbox"/>
-	-	<input type="checkbox"/> uova altro	<input type="checkbox"/>
		(.....)	
La ditta/azienda zootecnica si avvale (in modo continuativo per la produzione di prodotti intermedi e mangimi complementari medicati) dell'opera di un laureato nella persona del dott.....			
iscritto all'Ordine dei.....			
della provincia di			
All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
NOTE (tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):			
.....			
Linee separate per i mangimi medicati e non			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Requisiti strutturali generali			
Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato*			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
acquedotto pubblico			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
(*) nel caso di pozzo privato indicare se sono state eseguite le analisi di potabilità delle acque ed i relativi esiti (allegare ultimo referto di laboratorio).			
Presenza di idoneo impianto di raccolta e smaltimento delle acque di lavaggio e di quelle nere: Tipo:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
.....			
Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:			
.....			
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
(se SI) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
note:.....			
Locali e reparti di deposito di materie prime			
Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:			
- reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
- silos o contenitori			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Note:.....			
Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti lisci			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>

e facilmente lavabili e disinfettabili: Note.....	
Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Locali di preparazione I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle attrezzature utilizzate: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I pavimenti dei locali di preparazione: a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Le pareti dei locali di preparazione: a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) sono resistenti ed impermeabili: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
La disposizione, la struttura ed il funzionamento delle apparecchiature presenti nei locali di preparazione: a) consentono che gli ingredienti vengano correttamente pesati e dosati: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
d) le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi e sono sottoposti regolarmente a verifiche della loro accuratezza e taratura SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
f) consentono di evitare le contaminazioni crociate: Note.....	
Esiste una procedura validata di pulizia della linea di produzione al fine di ridurre al minimo le contaminazioni crociate e i fenomeni di carry over	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Locali e reparti di deposito del prodotto finito I mangimi medicati e i prodotti intermedi sono conservati in modo separato (silos, contenitori, locali) per categoria ed opportunamente identificati I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>> Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>



I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.): a) sono costruiti in materiale resistente: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
la conservazione dei mangimi medicati avviene in locali isolati dal punto di vista termico, protetti da sbalzi di calore e dai raggi del sole, distanti da fonti di calore: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Registrazioni del produttore	
Il produttore annota le indicazioni previste dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93 in un apposito registro, non oltre le 24 ore dalla produzione Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente Note:.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Controlli analitici	
Il produttore effettua i controlli analitici, secondo le modalità e frequenze previste dall'art. 8 e 9 del D.M. 16/11/93. In particolare i campioni prelevati sono mirati ad accertare: a) concentrazione dei principi attivi; b) Omogeneità e stabilità dei principi attivi;	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
I controlli sono mirati ed efficaci al fine di evidenziare fenomeni di contaminazione crociata e individuare i punti critici degli impianti Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Il mangimificio dispone di un proprio laboratorio interno dotato di attrezzature sufficienti per il controllo dei principi attivi contenuti nei mangimi medicati e nei prodotti intermedi a) in caso di risposta negativa, il mangimificio è convenzionato* con un laboratorio esterno in grado di assicurare i controlli del precedente punto 1) - denominazione del laboratorio..... - sede..... - estremi autorizzazione ministeriale.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
b) in caso di risposta affermativa compilare anche il verbale d'ispezione dei laboratori di analisi (attività 4) <i>*Nel caso in cui solo alcune analisi non siano eseguibili presso la ditta è richiesta la convenzione con un laboratorio esterno limitatamente a tali analisi</i> Note.....	
E' stato predisposto il registro di cui all'art.10 del D.M 16/11/1993 con pagine	



progressivamente numerate su cui riportare i risultati delle prove analitiche: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93: Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Tale registro viene costantemente aggiornato sotto la responsabilità del laureato di cui all'art. 3 del D.M. 19/10/1999 e compilato con i dati ivi prescritti non oltre 7 giorni dalla lavorazione. Note.....	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>



ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.

Informazioni generali

Specie allevate:

N°capi:

Indirizzo produttivo:

- | | | | | |
|---|---|--------------------------------|----------------|--------------------------|
| - | - | <input type="checkbox"/> carne | lana /pellicce | <input type="checkbox"/> |
| - | - | <input type="checkbox"/> latte | pesce | <input type="checkbox"/> |
| - | - | <input type="checkbox"/> uova | altro | <input type="checkbox"/> |

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: SI NO

Note (tipo di lavorazione in corso):

Il personale addetto alla produzione di M.M. e di P.I. è in possesso di adeguate conoscenze relative ai processi di miscelazione SI NO

Note:.....

Requisiti strutturali

Lo stoccaggio delle materie prime è effettuato in:

- reparti distinti dai locali adibiti alla lavorazione e al deposito dei prodotti finiti SI NO
- silos o contenitori SI NO

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in modo da garantirne l'agevole identificazione SI NO

Note:.....

Lo stoccaggio dei prodotti intermedi e dei mangimi medicati avviene in locali chiudibili a chiave o in silos SI NO

Note:.....

I contenitori e i silos adibiti alla conservazione dei mangimi medicati sono contraddistinti da un cartello evidente con la scritta <<MANGIMI MEDICATI>> e l'indicazione del tipo e della percentuale di prodotto intermedio utilizzata. SI NO

Note:.....

L'azienda dispone di un idoneo miscelatore servito da un idoneo sistema di carico e pesatura SI NO

Sono facilmente pulibili SI NO

Note:.....

I prodotti intermedi sono incorporati nei mangimi nel rispetto della prescrizione veterinaria e rispettando le istruzioni d'uso SI NO

Le procedure di produzione, stoccaggio e somministrazione sono adeguate al fine di prevenire le contaminazioni crociate fra i mangimi SI NO

I locali presentano dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati: SI NO

Note:.....

Nei locali vengono depositate anche sostanze o materiali non pertinenti con la produzione di mangimi medicati: SI NO

Note:.....



ATTIVITÀ 3- Commercio e distribuzione di mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 13 D.M. 16 novembre 1993).

Requisiti locali/reparti di deposito

I locali e le attrezzature sono idonei al regolare svolgimento dell'attività di vendita SI NO

Note.....

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono stoccati in locali isolati dal punto di vista termico, protetti dai raggi solari, distanti da fonti di calore SI NO

Note.....

gli imballaggi dei prodotti medicati sono sollevati efficacemente dal suolo SI NO

mediante pedane SI NO

scansie SI NO

altro SI NO

Note.....

I mangimi medicati ed i prodotti intermedi sono conservati in modo separato dalle altre tipologie di mangimi SI NO

Note.....

Sono facilmente identificabili (es. tramite cartelli) SI NO

Note.....

Etichettatura

Sono etichettati secondo quanto previsto dall'art. 13 del D.M. 16/11/93 SI NO

Note.....

Le dichiarazioni e le indicazioni obbligatorie sono riportate, sulle confezioni o sui cartellini, in modo chiaro, leggibile ed indelebile SI NO

Note.....

Le premiscele medicate, incorporate nei mangimi, risultano autorizzate SI NO

Note.....

Nei locali/settori di deposito vengono conservati anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze analoghe SI NO

Note.....

Registrazioni

Sul registro sono annotate le seguenti indicazioni, previste dal D.Lvo 3/3/1993, N° 90 Art. 4, commi 1, lettera f, numeri 2, 3 e 4, da conservare per almeno tre anni: SI NO

- La quantità ed il tipo di mangimi medicati e prodotti intermedi esistenti in deposito o ceduti SI NO

- Il nome e l'indirizzo del destinatario dei M.M. e P.I. SI NO

Note.....

- Il nome e l'indirizzo del veterinario che ha effettuato la prescrizione SI NO

Note.....

- Il venditore trasmette regolarmente una copia di prescrizione veterinaria, entro 7 giorni dalla data di vendita, al Servizio Veterinario della A.S.L. competente per territorio SI NO

Note.....

- Il venditore conserva una copia della prescrizione per almeno tre anni: SI NO

Note.....

Scambi intracomunitari di mangimi medicati

La Ditta commercializza mangimi medicati provenienti da Paesi CE SI NO

Note.....

La ditta è iscritta, presso l'Ufficio Veterinario per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) competente per territorio, nel registro, previsto dall'articolo 5 del D.Lvo 30 gennaio 1993, n. 28, degli operatori commerciali dei prodotti SI NO

Note.....



La ditta rispetta tutte le norme che regolano gli scambi intracomunitari SI NO
Note.....

Il certificato di accompagnamento di mangimi medicati risulta conforme al modello di cui all'allegato B del D.Lvo 90/93 SI NO
Note.....

I mangimi medicati, di provenienza comunitaria sono fabbricati con premiscele medicate che contengono gli stessi principi attivi delle premiscele medicate autorizzate in Italia, ad una composizione quali-quantitativa analoga. SI NO
Note.....



ATTIVITÀ 4- Laboratori di analisi quali-quantitativa sui mangimi medicati e prodotti intermedi (art. 8 – art. 11 D.M. 16 novembre 1993).

Laboratorio interno al mangimificio (art.8) laboratorio esterno conto terzi (art.11)

Requisiti generali

Il laboratorio dispone di personale professionalmente competente nelle metodiche analitiche richieste per i singoli prodotti fabbricati: SI NO

Qualifica del personale addetto all'analisi:.....

Generalità del responsabile del laboratorio.....

Titolo di studio posseduto.....

Iscrizione all'albo di:

Il laboratorio dispone di apparecchiature sufficienti per l'espletamento delle indagini chimiche e chimico-fisiche previste per legge: SI NO

Note.....

Il locale per le analisi microbiologiche è nettamente distinto da quello utilizzato per gli esami chimici e chimico-fisici: SI NO

Note.....

Il laboratorio è accreditato secondo EN ISO/IEC 17025 SI NO

Note.....

In caso di risposta affermativa elencare le prove accreditate:.....

.....

Il laboratorio dispone di un locale per l'effettuazione delle analisi microbiologiche completamente distinto da quello per le analisi chimiche e chimico-fisiche: SI NO

Note.....

Per le analisi microbiologiche, il laboratorio dispone della strumentazione di base per la microbiologia: SI NO

Note.....

In particolare il laboratorio dispone:

- banconi
- cappa a flusso laminare
- stufa a secco
- termostato
- bilancia
- autoclave
- microscopio
- vetreria sterile
- altra strumentazione

indicare quale:.....

Per le analisi chimiche e chimico-fisiche, il laboratorio dispone di strutture di base quali:

- banconi
- cappe
- vetrerie
- centrifughe
- bilance analitiche
- altra strumentazione

indicare quale:.....

In particolare il laboratorio, in base alle prestazioni richieste, dispone di strumentazione per le analisi mediante

cromatografia
liquida ad alta pressione (HPLC)



- strumentazione per la cromatografia su strato sottile
- strumentazione per le analisi spettrometriche (se si specificare)
- apparecchiature per la misurazione della polverulenza
- delle premiscele medicate
- gas cromatografo
- altra strumentazione

Indicare quale

- Idoneità del laboratorio a garantire assenze di contaminazioni ambientali e
riproducibilità dei risultati: SI NO
- esistenza di procedure di prova scritte e redatte in forma idonea: SI NO
 - esistenza di procedure di manutenzione della strumentazione: SI NO
 - esistenza di procedure di individuazione ed acquisto di standard di riferimento SI NO
 - esistenza di procedure di gestione e conservazione degli standard SI NO
 - esistenza di una procedura di identificazione dei campioni SI NO
 - esistenza di una procedura della corrispondenza tra campione e rapporto di
prova SI NO
 - conservazione e rintracciabilità dei dati grezzi SI NO
 - conservazione e rintracciabilità dei rapporti di prova SI NO
 - esistono protocolli operativi scritti firmati dal responsabile del laboratorio SI NO
 - il personale è a conoscenza dei protocolli ed in grado di applicarli SI NO



ATTIVITÀ 5 - produzione primaria di mangimi e operazioni correlate (art.5 comma 1 Reg.(CE) n. 183/2005).

Informazioni generali

Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:	Se azienda
-	-	<input type="checkbox"/> carne lana /pellicce	<input type="checkbox"/> zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> latte pesce	<input type="checkbox"/>
-	-	<input type="checkbox"/> uova altro	<input type="checkbox"/>

Produzioni agricole:	Quantità annue:	se azienda
-	-	agricola,
-	-	essiccatore
-	-	naturale, ...

Note (tipo di lavorazione in corso):

All'atto del sopralluogo lo stabilimento risulta in attività: SI NO

Disposizioni in materia di igiene

Le operazioni sono gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi. SI NO

Note:

I prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sono protetti da contaminazioni e deterioramenti SI NO

Note:

Vengono attuate disposizioni per il controllo degli elementi di pericolo tra cui:

- misure di controllo delle contaminazioni pericolo derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti. SI NO

Note:.....

- misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici. SI NO

Note:.....

L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati: SI NO

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI NO

- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI NO

- in locali non accessibili agli animali SI NO

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

L'operatore del settore dei mangimi:



- mantiene i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi puliti e disinfettati SI NO
- assicura condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi SI NO
- utilizza ove necessario acqua pulita SI NO
- previene, nel limite del possibile, contaminazioni pericolose da animali o parassiti SI NO

Note:

- manipola e immagazzina separatamente i rifiuti e le sostanze pericolose SI NO
- opera affinché i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazioni per i mangimi SI NO

Note:

Tenuta di registri

L'operatore del settore dei mangimi:

- conserva registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisuratamente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi SI NO

Note:

In particolare tiene registrazione di:

- ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi SI NO
- uso di sementi geneticamente modificate SI NO
- ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari SI NO
- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi SI NO
- la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita. SI NO

In caso di utilizzo di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

- a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO
- b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO
- c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI NO

Note:

L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05 SI NO

Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole assistono l'operatore del settore dei mangimi nella tenuta dei registri SI NO

Note:



ATTIVITÀ 6 - Alimentazione di animali produttori di alimenti (all. III 183/2005).**Gestione dei pascoli**

La pratica del pascolo è gestita in modo da ridurre al minimo le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche degli alimenti di origine animale SI NO

Note:

Viene rispettato il periodo di sospensione dopo l'applicazione di prodotti agrochimici SI NO

Note:

L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI NO

- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI NO

- in locali non accessibili agli animali SI NO

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO

b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO

c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI NO

L'operatore fa uso di mangimi medicati SI NO

Se sì, mette in atto misure per impedire la contaminazione degli altri mangimi e gli errori di somministrazione agli animali SI NO

Esiste una procedura validata di pulizia dei silos e degli impianti dopo lo stoccaggio e la somministrazione dei mangimi medicati SI NO

Attrezzature per la somministrazione dei mangimi

Le attrezzature e l'unità di produzione animale sono mantenuti puliti a fondo e regolarmente SI NO

Esiste un sistema di rimozione del letame, degli scarti e di altre fonti di contaminazione dei mangimi SI NO

Note:

Esiste un sistema di controllo dei parassiti SI NO

Note:

I mangimi e le lettiere sono cambiati di frequente per evitarne l'ammuffimento SI NO

Note:

Somministrazione dei mangimi

I mangimi sono immagazzinati separatamente dai prodotti chimici e da quelli vietati nell'alimentazione degli animali (per es. fertilizzanti organici) SI NO

Note:

Le aree di stoccaggio dei mangimi sono mantenute pulite



- Note:
 Le sementi sono rese inaccessibili agli animali SI NO
 Note:
 Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene in modo da assicurarne la
 somministrazione esclusivamente ad animali a cui sono destinati SI NO
 Note:
Distribuzione dei mangimi
 La manipolazione dei mangimi è effettuata in modo da evitarne la contaminazione SI NO
 Note:
 I mangimi medicati sono manipolati separatamente da quelli non medicati SI NO
 Note:
 Le attrezzature di somministrazione sono pulite regolarmente in particolare dopo
 l'utilizzo per mangimi medicati SI NO
 Note:
Utilizzo dell'acqua
 L'acqua è di qualità adeguata agli animali allevati SI NO
 Note:
 I sistemi di erogazione dell'acqua sono sottoposti a pulizia e manutenzione regolare SI NO
 Note:
Personale
 Chi manipola e somministra i mangimi agli animali possiede adeguate conoscenze e
 competenze SI NO
 Note:



ATTIVITÀ 7 - Attività diverse dalla produzione primaria di mangimi e attività correlate (art. 5 comma 2 Reg.(CE) n. 183/05)

Informazioni generali

Specie allevate:	N°capi:	Indirizzo produttivo:	Se azienda zootecnica
-	-	<input type="checkbox"/> carne lana /pellicce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> latte pesce <input type="checkbox"/>	
-	-	<input type="checkbox"/> uova altro <input type="checkbox"/>	
		

Locali e attrezzature

Gli impianti e le attrezzature sono concepiti in modo tale da :

- ridurre il rischio di errore e le contaminazioni, SI NO
- evitare le contaminazioni crociate, e in generale tutti gli effetti che possono pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti destinati all'alimentazione animale; SI NO
- consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione SI NO

Note:.....

I locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale SI NO

Le finestre e le altre aperture (porte ove presenti) hanno una buona tenuta e sono predisposte contro i parassiti SI NO

Note:

Se necessario, i soffitti e le strutture sospese sono concepiti, costruiti e rifiniti in modo tale da prevenire l'accumulo di sporco e da ridurre la condensazione, la crescita di muffe indesiderabili e la dispersione di particelle che possano pregiudicare la sicurezza e la qualità dei prodotti. SI NO

I miscelatori usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi e volumi da miscelarsi e sono in grado di produrre opportune miscele e diluizioni omogenee SI NO

Note:

Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi SI NO

Note:

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

Note:

Le acque luride, reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo tale da assicurare che le attrezzature, la sicurezza e qualità dei mangimi non ne risentano SI NO

Note:

L'acqua utilizzata per la produzione dei mangimi è di qualità adeguata per gli animali SI NO

Le condutture dell'acqua sono inerti SI NO

Stoccaggio e trasporto

I mangimi sono tenuti separati dai prodotti non destinati all'alimentazione animale (es. concimi, anticrittogamici, pesticidi) SI NO

I mangimi trasformati sono tenuti separati dalle materie prime, dalle premiscele e dagli additivi SI NO

Note:

I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con acceso riservato al personale autorizzato SI NO

I mangimi sfusi sono stoccati in silos o altri contenitori chiudibili a loro dedicati SI NO

Per i mangimi confezionati sono usati adeguati materiali di imballaggio o confezionamento SI NO



Note:
 L'operatore fa uso di fertilizzanti organici diversi dallo stallatico SI NO

I fertilizzanti organici sono stoccati/immagazzinati:

- separatamente dai prodotti destinati all'alimentazione degli animali SI NO
- in contenitori atti a evitarne la dispersione SI NO
- in locali non accessibili agli animali SI NO

Il trasporto viene effettuato con mezzi idonei alla tipologia di mangime da trasportare SI NO
 In caso di trasporto effettuato da un altro operatore del settore dei mangimi l'operatore ha evidenza della registrazione ai sensi del Reg.(CE) 183/05 di quest'ultimo SI NO

Procedure documentate

E' presente una procedura per la qualifica dei fornitori e per il controllo delle materie prime e dei prodotti all'accettazione SI NO

L'operatore verifica che tutti gli operatori del settore dei mangimi suoi fornitori siano registrati o riconosciuti ai sensi del Reg.(CE) 183/05 SI NO

E' presente una procedura per verificare periodicamente la qualità dell'acqua utilizzata nella produzione dei mangimi SI NO

E' presente una procedura per la pulizia e manutenzione degli impianti, delle attrezzature, dei contenitori, dei veicoli che trasportano mangimi in modo adeguato e periodico SI NO

Note:

Le macchine che vengono in contatto con i mangimi sono asciugate ogni volta che sono state sottoposte a una pulitura a umido SI NO

Note:

E' presente una procedura per la lotta agli organismi nocivi e per il controllo degli animali infestanti e parassiti SI NO

Note:

Esiste una verifica, sugli impianti e le apparecchiature di miscelazione e/o produzione, adeguata e periodica conformemente alle procedure scritte stabilite dal fabbricante per i prodotti SI NO

Note:

Se del caso esiste una procedura per il controllo delle temperature per evitare la condensa ed il deterioramento SI NO

Note:

Esiste una strategia per isolare, identificare e smaltire i rifiuti, i residui e i materiali non adatti all'alimentazione animale SI NO

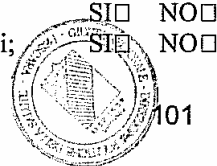
Riscontri pratici.....

Utilizzo di fertilizzanti organici

Dopo l'ultimo utilizzo di fertilizzanti organici e ammendanti viene rispettato il periodo minimo di 21 giorni di attesa, prima di permettere il pascolo e lo sfalcio di erba o altre colture erbacee usate come mangime per gli animali da allevamento SI NO

Viene mantenuta per almeno due anni registrazione di:

- a) la quantità di fertilizzanti organici e ammendanti utilizzati; SI NO
- b) le date e le località in cui sono stati applicati i fertilizzanti organici e ammendanti; SI NO



c) le date in cui gli animali da allevamento hanno avuto accesso al pascolo o in cui sono stati raccolti i prodotti destinati SI NO

Organigramma personale e formazione

È presente e disponibile un organigramma in cui vengono definite le qualifiche e le responsabilità del personale (funzionigramma) SI NO

Il personale è numericamente sufficiente per l'attività da svolgere SI NO

Il personale è in possesso delle competenze e delle qualifiche necessarie per le proprie mansioni SI NO

Il personale è informato chiaramente per iscritto dei suoi compiti, responsabilità e competenze SI NO

E' prevista la formazione e l'aggiornamento del personale secondo piani prestabiliti e comunque ogni volta che intervenga una modifica dei prodotti, dell'attività o delle procedure SI NO

E' stata designata una persona qualificata e responsabile della produzione SI NO

Note:

E' stato designato un responsabile del controllo di qualità SI NO

Note:

Controllo di qualità nel processo produttivo

L'impresa ha quale parte del suo sistema di controllo, accesso ad un laboratorio dotato di personale e attrezzature adeguati SI NO

Interno esterno convenzionato

Note:

Esiste un piano di controllo di qualità scritto delle materie prime e/o dei prodotti finiti, che preveda in particolare: SI NO

- le specifiche dei prodotti SI NO
- il controllo dei punti critici del processo di fabbricazione SI NO
- i procedimenti e le frequenze di campionamento, SI NO
- i metodi di analisi e la loro frequenza, SI NO
- la destinazione in caso di non conformità delle materie prime e dei prodotti finiti SI NO

Note:

Esistono controlli finalizzati a dimostrare l'efficacia dell'attività di miscelazione in relazione all'omogeneità dei prodotti finiti SI NO

E' presente e a disposizione dell'autorità competente la documentazione sulle materie prime utilizzate nel prodotto finale per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI NO

Note:

Esiste una procedura predeterminata per il prelievo e la conservazione dei campioni degli ingredienti e dei prodotti finiti, di ciascun lotto SI NO

I campioni sono sigillati, etichettati e conservati in condizioni ottimali per un periodo commisurato alla vita commerciale dei prodotti SI NO

Note:

Nel caso di mangimi per animali non destinati alla produzione alimentare sono conservati almeno campioni del prodotto finito SI NO

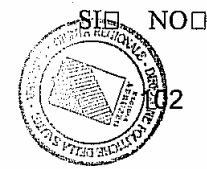
Note:

Vengono conservati i risultati dei controlli pertinenti al fine di consentire di rintracciare la storia della fabbricazione di ciascuna partita di prodotto messa in circolazione e di stabilire le responsabilità in caso di reclamo. SI NO

Piano di autocontrollo e HACCP

L'operatore pone in atto, gestisce e mantiene una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP.

In tale procedura:



- è identificato ogni pericolo che deve essere prevenuto, eliminato o ridotto a livelli accettabili, in relazione al tipo di mangime e/o alla fase del processo; SI NO
 - i pericoli vengono divisi in fisici, chimici e biologici; SI NO
 - sono identificati i CCP nella fase o nelle fasi in cui il controllo stesso è essenziale per prevenire o eliminare un pericolo o per ridurlo a livelli accettabili; SI NO
 - sono stabiliti nei CCP, i limiti critici che discriminano l'accettabile e l'inaccettabile ai fini della prevenzione, eliminazione o riduzione dei pericoli identificati; SI NO
 - *stabiliti da requisiti normativi* SI NO
 - *stabiliti da specifiche dell'operatore* SI NO
 - sono stabilite ed applicate nei CCP procedure di monitoraggio efficaci; SI NO
 - sono stabilite le azioni correttive da intraprendere nel caso in cui risulti dal monitoraggio che un determinato CCP non è più sotto controllo; SI NO
 - sono stabilite le procedure di verifica da svolgersi regolarmente al fine di accertare l'efficacia e la completezza del controllo effettuato nei CCP; SI NO
 - è stabilito un sistema di documentazione delle procedure sviluppate e di registrazione delle misure messe in atto; SI NO
 - La procedura viene mantenuta aggiornata e comunque viene sottoposta a revisione e vengono apportati i necessari cambiamenti ogniqualvolta si apporti una modifica nel prodotto, nel processo o in una qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, dello stoccaggio e della distribuzione; SI NO
- Data ultima revisione..... SI NO

Rintracciabilità

L'operatore detiene e aggiorna un registro con i dati necessari a identificare:

- l'operatore che gli abbia fornito un mangime, o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un mangime; SI NO
- le imprese alle quali ha fornito i propri prodotti. SI NO

Le informazioni al riguardo sono messe a disposizione delle autorità competenti che le richiedano SI NO

Note:

Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di additivi

- natura e quantità degli additivi prodotti, rispettive date di fabbricazione e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua; SI NO
- nome e indirizzo dello stabilimento cui gli additivi sono stati consegnati, natura e quantità degli additivi consegnati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua. SI NO

Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di premiscele

- nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua. SI NO

Note:

- data di fabbricazione della premiscela, e numero della partita se del caso. SI NO

Note:

- nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso. SI NO

Note:



Documenti relativi alla rintracciabilità per i produttori di mangimi composti/materie prime per mangimi

– nome e indirizzo dei fabbricanti o dei fornitori dell’additivo/della premiscela, natura e quantità della premiscela usata, con numero di partita se del caso . SI NO

Note:

– nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna. SI NO

Note:

– tipo, quantità e formulazione del mangime composto. SI NO

Note:

– natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati/consegnati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell’acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).

Note:

Reclami e ritiro dei prodotti

Esiste un sistema di registrazione e trattamento dei reclami . SI NO

Note:

Esiste un sistema scritto per il rapido ritiro dei prodotti immessi nel circuito di distribuzione che definisca procedure scritte sulla destinazione dei prodotti ritirati e registrazione delle non conformità. SI NO

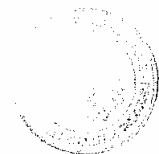
Note:



Attività 8- produzione di alimenti per animali da compagnia- art.18, Regolamento(CE) n. 1774/2002- requisiti di cui all.VIII.

Requisiti

- I locali adibiti alla trasformazione di sottoprodotti di origine animale sono accessibili solo a persone autorizzate SI NO
 Note:
- Esiste una zona «pulita» e una zona «sporca», adeguatamente separate SI NO
 Note:
- Esiste nella zona sporca una parte coperta per la ricezione dei sottoprodotti di origine animale, questa è costruita in modo da poter essere facilmente pulita e disinfettata SI NO
 Note:
- I pavimenti sono costruiti in modo da facilitare l'evacuazione dei liquidi SI NO
 Note:
- Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi per il personale SI NO
 Note:
- L'impianto di trasformazione dispone di una capacità di produzione di acqua calda e di vapore sufficiente per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale SI NO
 Note:
- Tutte le installazioni utilizzate per la trasformazione dei sottoprodotti di origine animale qualora sia richiesto un trattamento termico sono fornite di:
 - dispositivi di misurazione per controllare la temperatura nel tempo e, se necessario, la pressione nei punti critici SI NO
 Note:
- dispositivi di registrazione continua dei risultati delle misurazioni SI NO
 Note:
- un adeguato sistema di sicurezza che impedisca l'abbassamento della temperatura ad un livello insufficiente SI NO
 Note:
- Esiste una netta separazione tra la zona dell'impianto in cui i materiali destinati alla trasformazione vengono scaricati e le zone riservate alla trasformazione del prodotto e al magazzinaggio del prodotto trasformato SI NO
 Note:
- L'impianto di trasformazione è munito di installazioni appropriate per la pulizia e la disinfezione dei contenitori o recipienti utilizzati per i sottoprodotti di origine animale, nonché dei veicoli usati per il trasporto SI NO
 Note:
- Esistono adeguate strutture per la disinfezione delle ruote dei veicoli in uscita dalla zona sporca dell'impianto di trasformazione SI NO
 Note:
- Esiste un sistema di eliminazione delle acque reflue SI NO
 Note:
- L'impianto di trasformazione è dotato di un laboratorio proprio o ricorre ai servizi di un laboratorio esterno SI NO
 Note:
- Gli impianti di trasformazione di categoria 3 sono dotati di:
 - un'installazione che consenta di rilevare la presenza di corpi estranei quali materiale da imballaggio, pezzi di metallo, ecc. nei sottoprodotti di origine animale; SI NO
 Note:
- un locale sufficientemente attrezzato, che possa essere chiuso a chiave, riservato all'uso esclusivo del servizio d'ispezione, se la quantità di prodotti trattati renda necessaria la presenza regolare o permanente dell'autorità competente SI NO



Note:

Requisiti generali d'igiene

I sottoprodotti di origine animale sono trasformati il più presto possibile dopo il loro arrivo SI NO

Note:

Prima della trasformazione, i sottoprodotti di origine animale sono sottoposti a controllo per verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente SI NO

Note:

Fino al momento della trasformazione, sono adeguatamente immagazzinati SI NO

Note:

Esiste una zona apposita dove i contenitori, i recipienti e i veicoli utilizzati per il trasporto di materiale non trasformato sono puliti SI NO

Note:

Il personale addetto alle operazioni eseguite nella zona sporca entra nella zona pulita dopo aver cambiato abiti da lavoro e calzature o disinfettato questi ultimi. SI NO

Note:

Le attrezzature ed utensili sono portati dalla zona sporca a quella pulita solo dopo essere stati puliti e disinfettati SI NO

Note:

Le acque reflue provenienti dalla zona sporca sono trattate in modo da garantire che non rimangano agenti patogeni SI NO

Note:

Esiste un programma documentato di lotta contro uccelli, roditori, insetti o altri parassiti SI NO

Note:

Esistono documentate procedure di pulizia SI NO

Note:

Sono effettuate e documentate le ispezioni dell'ambiente e delle attrezzature SI NO

Note:

VENGONO PRELEVATI campioni del prodotto finito e di ciascuna partita di prodotto fabbricato e immesso sul mercato o di ciascuna porzione specifica di produzione (in caso di produzione continua) vanno prelevati in quantità sufficiente secondo una procedura predeterminata dal fabbricante e sono conservati per assicurare la rintracciabilità, sigillati ed etichettati per agevolare l'identificazione; essi sono conservati in condizioni tali da escludere un cambiamento anomalo nella composizione del campione o una sua adulterazione. SI NO

Note:

Tali campioni sono tenuti a disposizione delle autorità competenti almeno per un periodo appropriato a seconda dell'uso per il quale i mangimi sono immessi sul mercato SI NO

Note:

Metodi di trasformazione

Per ciascuno dei metodi di trasformazione riconosciuti sono identificati i punti critici di controllo che determinano l'intensità dei trattamenti termici applicati all'atto della trasformazione SI NO

Note:

Prodotti trasformati

I campioni dei prodotti finali prelevati nel corso o al termine dell'immagazzinamento presso l'impianto di trasformazione rispettano le seguenti norme: SI NO

salmonella: assenza in 25 g: n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

enterobacteriaceae: n = 5, c = 2, m = 10, M = 300 in 1 g

Note:



CONCLUSIONI: GIUDIZIO COMPLESSIVO

FAVOREVOLE SI NO
Note.....

SFAVOREVOLE SI NO
Note.....

FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione d'adeguamenti strutturali e/o funzionali da effettuarsi entro il tempo massimo indicato dall'autorità competente, a far data dalla formale comunicazione. | SI NO
Note.....

descrizione adeguamenti strutturali:

descrizione adeguamenti strutturali:

Tempo di adeguamento
Sanzioni comminate (*):.....

(* specificare tipologia, importo e prescrizione di legge infranta)
All'atto del sopralluogo in rappresentanza della ditta risulta/no presente/ti (specificare cognome, nome e carica rivestita):.....

Commenti:

Suggerimenti forniti:

Eventuale documentazione raccolta:

Eventuali campioni prelevati :

verbale campionamento n.:

Il Legale Rappresentante della Ditta
.....
.....
.....

I Verbalizzanti:
Il Veterinario Ufficiale



ALLEGATO 5**Ripartizione casuale dei campioni**

1. Assegnare a ciascuno degli OSM presenti nell'anagrafe regionale un numero progressivo;
2. Successivamente estrarre con l'ausilio di un computer , oppure una tavola di numeri casuali, una serie di numeri casuali, pari al numero dei campioni da prelevare per un determinato programma, assegnati alla Regione.
3. I numeri casuali scelti, corrisponderanno al numero progressivo assegnato agli OSM e identificheranno l'OSM che dovrà essere oggetto di campionamento.



ALLEGATO 6– Attivazione del sistema di allerta

Alla Direzione Politiche della Salute alla Sanità
 Regione Abruzzo
 Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza
 Alimentare

A.S.L. N.

OGGETTO: **Attivazione sistema di allerta mangimi.**

Prodotto _____ (1)

Si segnala che (2): _____

Per quanto sopra, in ottemperanza alle disposizioni emanate dalla Regione, si attiva il sistema di allerta e si allega la scheda di notifica.

Si precisa inoltre che (3):

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione....., presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale, presso le ditte indicate in allegato;
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, ubicata sul territorio della Regione....., presso la ASL _____;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato fabbricato/confezionato o introdotto in Italia dalla seguente ditta _____, indirizzo _____ ubicata al di fuori del territorio della Regione.....;
- il prodotto è risultato non conforme a seguito di riscontro analitico e lo scrivente si impegna a comunicare non appena possibile se è stata richiesta la revisione d'analisi nonché l'esito della stessa.

Si resta a disposizione per ogni eventuale informazione e si inviano distinti saluti.

Il dirigente

Note:

(1): indicare la denominazione del prodotto

(2): descrizione del fatto e del prodotto in oggetto

(3): barrare le voci che interessano



ALLEGATO 7 – Scheda di notifica RASFF
RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED
REGULATION (EC) N°: 178/2002 – Art. 50

GENERAL INFORMATION:

1	NOTIFICATION TYPE:	<input type="text"/>
2	CONTROL TYPE:	<input type="text"/>
3	NOTIFYING COUNTRY:	<input type="text"/>
	Contact point reference n°:	<input type="text"/>
4	DATE OF NOTIFICATION:	<input type="text"/>

HAZARD:

5	NATURE OF HAZARD:		<input type="text"/>
6	RESULTS OF THE TESTS:		<input type="text"/>
7*	COUNTER ANALYSIS:		<input type="text"/>
8*	SAMPLING	DATES:	<input type="text"/>
		N° OF SAMPLES:	<input type="text"/>
		METHOD	<input type="text"/>
		PLACE:	<input type="text"/>
9*	LABORATORY:		<input type="text"/>
10*	ANALYSIS:	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX:	<input type="text"/>
		METHOD OF ANALYSIS:	<input type="text"/>
11*	PERSONS AFFECTED:		<input type="text"/>
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPTOMS:		<input type="text"/>

PRODUCT:

13	PRODUCT CATEGORY:		<input type="text"/>
14	PRODUCT NAME:		<input type="text"/>
15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT	BRAND / TRADE NAME:	<input type="text"/>
	<input type="checkbox"/> Picture(s)	PRODUCT ASPECT (e.g. packaging):	<input type="text"/>
		UNIT WEIGHT:	<input type="text"/>



OUTCOME OF INVESTIGATION AND MEASURES ADOPTED:

16	DISTRIBUTION STATUS:		<input type="text"/>
17*	VOLUNTARY MEASURES:		
18*	COMPULSORY MEASURES:		
	DATE OF ENTRY INTO FORCE:		
	DURATION:		
	Γ	PUBLIC RECALL:	(hyperlink)
19	LEGISLATION IN BREACH:		
	SCOPE:		<input type="text"/>
	MAX. PERMITTED LEVEL:		

IDENTIFICATION OF THE LOT(S)

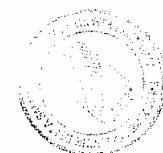
20*	CONSIGNMENT / LOT NUMBER:		<input type="text"/>
21*	PUBLIC HEALTH CERTIFICATE	NUMBER:	<input type="text"/>
		DATE:	<input type="text"/>
		CVED N°:	<input type="text"/>
22	DURABILITY DATES	USE-BY DATE*:	<input type="text"/>
		BEST BEFORE DATE*:	<input type="text"/>
		SELL-BY DATE:	<input type="text"/>
23	DESCRIPTION OF THE LOT:	N° OF UNITS*:	<input type="text"/>
		TOTAL NET WEIGHT OF LOT*:	<input type="text"/>

ORIGIN:

24	COUNTRY OF ORIGIN:		<input type="text"/>
25	MANUFACTURER:	NAME:	<input type="text"/>
		ADDRESS:	<input type="text"/>
		VET. AP-N°:	<input type="text"/>
26*	DISPATCHER/EXPORTER	NAME:	<input type="text"/>
		ADDRESS:	<input type="text"/>

DISTRIBUTION:

DISTRIBUTED BY	IMPORTER:	<input type="text"/>
	WHOLESALE:	<input type="text"/>
	RETAILER:	<input type="text"/>



DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:	
DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	<input type="checkbox"/>
EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:	
DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	<input type="checkbox"/>

IN CASE OF A REJECTION AT THE BORDER:

30*	POINT OF ENTRY:	
31*	TYPE OF CHECK	<input type="text"/>
32*	COUNTRY OF DISPATCH	
33*	COUNTRY OF DESTINATION	
34*	CONSIGNEE	NAME:
		ADDRESS:
35*	CONTAINER NUMBER(S):	
36*	MEANS OF TRANSPORT:	

OTHER INFORMATION:

<u>37</u>	ORGANISATION/MINISTRY:	
38*	PERSON TO CONTACT:	
39	OTHER INFORMATION:	
41*	ATTACHED DOCUMENTS: (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input checked="" type="checkbox"/> press release/public recall info other:
42*	CONFIDENTIAL:	<input type="checkbox"/>
43*	IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):	
44*	IF YES, REASON:	

numbers underlined: information is required
 numbers with *: information is required, if applicable



ALLEGATO 8

**LINEE GUIDA SUL CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI
ALIMENTI PER GLI ANIMALI PER L'ATTUAZIONE DEL PNAA**

Giugno 2010



INDICE

INTRODUZIONE	pag. 115
1. PRINCIPI GENERALI	pag. 115
2. DEFINIZIONI	pag. 116
3. CRITERI DI CAMPIONAMENTO	pag. 118
4. PERSONALE CHE ESEGUE I CAMPIONAMENTI	pag. 118
5. TIPI DI CAMPIONAMENTO	pag. 119
6. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO	pag. 119
7. REQUISITI QUANTITATIVI	pag. 122
7.1 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria A).....	pag. 122
7.1.1 Indicazioni relative ai prelievi dei campioni elementari.....	pag. 122
7.2 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria B).....	pag. 123
8. CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI	pag. 123
8.1 Contenitori per matrici solide.....	pag. 124
8.2 Contenitori per matrici liquide.....	pag. 125
8.3 Prescrizioni per i contenitori per la raccolta di alimenti per animali in cui determinare i livelli di Diossine e di PCB diossina-simili.....	pag. 125
9. CONFEZIONAMENTO, VERBALE DI ACCOMPAGNAMENTO E DESTINO DEI CAMPIONI FINALI	pag. 125
10. MODULISTICA	pag. 126
11. CAMPIONAMENTI PER RICERCHE SPECIFICHE	pag. 126
11.1 CAMPIONAMENTO OGM.....	pag. 126
11.2 CAMPIONAMENTO PER CONTAMINAZIONE DA SALMONELLA.....	pag. 127

ALLEGATI

ALLEGATO I: requisiti quantitativi per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo uniforme negli alimenti per animali - categoria A.....	pag. 132
ALLEGATO II: requisiti quantitativi per il controllo delle sostanze o dei prodotti ripartiti in modo non uniforme negli alimenti per animali - categoria B.....	pag. 145



INTRODUZIONE

Con la presente *Linea Guida* si vuole fornire agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale uno strumento per attuare il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per animali in conformità con la normativa nazionale e comunitaria, tenuto conto della recente emanazione del Regolamento (CE) N. 152/2009.

Tale regolamento abroga la Direttiva 76/371/CE, che fissa i metodi di prelevamento dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali, sostituendo nel contempo il D.M. 20 aprile 1978 per quanto riguarda la determinazione dei costituenti, degli additivi e delle sostanze indesiderabili. D'altro canto il D.M. 20 aprile 1978 è ancora la norma di riferimento per la definizione delle procedure di campionamento dei mangimi destinati al controllo della presenza di pesticidi e microrganismi, parametri che risultano espressamente esclusi dal campo di applicazione del suddetto regolamento.

Si possono considerare oggetto della presente linea guida anche i campionamenti di mangimi destinati alla ricerca di Organismi Geneticamente Modificati, in alternativa alla specifica Raccomandazione della Commissione (CE) n. 787/2004.

1. PRINCIPI GENERALI

Il prelievo di campioni di alimenti per animali deve essere eseguito tenendo conto delle "buone pratiche di campionamento". Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo analitico, per cui l'applicazione delle buone pratiche risulta uno strumento indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali.

Un campione prelevato al di fuori delle procedure di campionamento previste dalle norme o da codici di buone pratiche dovrebbe essere considerato inidoneo all'analisi, non possedendo i requisiti minimi di qualità.

I requisiti fondamentali del campionamento sono: ***la rappresentatività e la praticabilità.***

Un campione rappresentativo è ottenuto con attrezzature e procedure che consentano di prelevare campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone del lotto.

Il campione va idoneamente identificato ed etichettato, manipolato, conservato e trasportato in modo da garantirne la validità dal punto di vista giuridico e analitico (art 11, comma 7 del Regolamento (CE) N. 882/04). Inoltre esso deve essere accompagnato dal relativo verbale di prelievo, adeguatamente e correttamente compilato.

Per realizzare un campionamento rappresentativo si deve tenere in considerazione sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione dell'analita/contaminante nella massa (omogeneo o meno).



Una corretta procedura di campionamento prevede:

- un campionamento rappresentativo (per numero di campioni elementari, numero di punti di prelievo, grandezza del campione globale e del campione finale);
- un'accurata omogeneizzazione del campione globale;
- conservazione del campione prima dell'analisi in luogo fresco e asciutto (salvo diversamente specificato per particolari prodotti) per evitare tra l'altro la degradazione delle sostanze da ricercare;
- limitata esposizione alla luce, per evitare che le sostanze fotosensibili possano essere danneggiate dall'esposizione ai raggi solari;
- assenza di eventi di contaminazione dei campioni prelevati.

2. DEFINIZIONI

Materie prime per mangimi: prodotti di origine vegetale o animale, il cui obiettivo principale è soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, allo stato naturale, freschi o conservati, nonché i derivati della loro trasformazione industriale, come pure le sostanze organiche o inorganiche, contenenti o meno additivi per mangimi, destinati all'alimentazione degli animali per via orale, in quanto tali o previa trasformazione, oppure alla preparazione di mangimi composti oppure ad essere usati come supporto di premiscele.

Mangime: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Mangime composto: miscela di almeno due materie prime per mangimi, contenente o meno additivi per mangimi, destinata all'alimentazione degli animali per via orale sotto forma di mangimi completi o complementari.

Mangime completo: mangime composto che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera.

Mangime complementare: mangime composto con contenuto elevato di talune sostanze, ma che, per la sua composizione, è sufficiente per una razione giornaliera soltanto se utilizzato in associazione con altri mangimi.

Mangime minerale: mangime complementare contenente almeno il 40 % di ceneri grezze.

Mangime d'allattamento: mangime composto somministrato allo stato secco o diluito in una determinata quantità di liquido, destinato all'alimentazione dei giovani animali come complemento o in sostituzione del latte materno postcolostrale o destinato ad animali giovani, come vitelli, agnelli o capretti da macellazione.



Additivi per mangimi: sostanze, microrganismi o preparati, diversi dai mangimi e dalle premiscele che sono intenzionalmente aggiunti agli alimenti per animali o all'acqua al fine di influenzare favorevolmente le caratteristiche dei mangimi, dei prodotti di origine animale, il colore di pesci e uccelli ornamentali, la produzione e le prestazioni o il benessere degli animali influenzando, in particolare, sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità degli alimenti per animali; inoltre sono in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali degli animali, di avere un effetto positivo sulle conseguenze ambientali della produzione animale e un effetto coccidiostatico o istomonostatico.

Premiscele: le miscele di additivi per mangimi o le miscele di uno o più additivi per mangimi con materie prime per mangimi o acqua, utilizzate come supporto, non destinate ad essere somministrate direttamente agli animali.

Mangime medicato: qualsiasi miscela di medicinale/i veterinario/i e alimento preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata agli animali senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive.

Premiscela medicata: qualsiasi medicinale veterinario preparato in anticipo per la successiva fabbricazione di mangimi medicati.

Prodotto intermedio: prodotto medicato ottenuto dalla miscelazione di una premiscela medicata autorizzata con uno o più mangimi, che contiene una concentrazione di elemento medicamentoso multipla della dose giornaliera consentita per la specie animale di destinazione e destinato alla fabbricazione successiva di mangimi medicati pronti per l'uso.

Campionamento: procedura utilizzata per prelevare o costituire un campione.

Partita da campionare: quantità di prodotto costituente un'unità e avente caratteristiche presunte uniformi.

Campione elementare/incrementale: quantità prelevata da un punto della partita campionata.

Campione globale: insieme di campioni elementari prelevati da una stessa partita campionata.

Per le micotossine e OGM - Nel caso di prodotti in confezione inferiori a 1 kg è necessario aprire le singole confezioni e riunire tutti i campioni elementari formanti il campione globale dopo aver preso le precauzioni necessarie per evitare possibili contaminazioni crociate.

Campione ridotto: parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Per le micotossine e OGM - Per le sostanze o i prodotti ripartiti in modo non uniforme è necessario ottenere il campione ridotto previa macinazione del campione globale.

Campione finale (questa definizione sostituisce quella di *aliquota*): parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato.

Per le micotossine e OGM - per le sostanze o i prodotti ripartiti in modo non uniforme il campione finale deve essere formato o dal campione ridotto o previa macinazione del campione globale.



3. CRITERI DI CAMPIONAMENTO

Tre sono le modalità di campionamento:

- 1) **casuale** o **non mirato**: indica il campionamento ufficiale programmato nell'ambito del **piano di Sorveglianza**, atto a valutare l'evoluzione nel tempo di un determinato fenomeno, in riferimento ad obiettivi o requisiti predefiniti. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 2) **mirato**: è un campionamento ufficiale in assenza di sospetto, programmato nell'ambito del **piano di Vigilanza** che tiene conto di talune caratteristiche dei prodotti stessi che possono rappresentare potenziali rischi per gli animali, per l'uomo e per l'ambiente e delle precedenti non conformità. Non è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata.
- 3) **su sospetto**: è un campionamento ufficiale non programmato, ma effettuato sulla base di:
 - sospetto di irregolarità (in base a filoni d'indagine, notizie anamnestiche, segnalazione da parte di altri organi di controllo);
 - emergenze epidemiologiche;
 - emergenze tossicologiche;
 - eventi comunque straordinari;per tale tipo di campionamento è previsto il sequestro amministrativo preventivo della partita campionata, la raccolta di tutte le informazioni utili per circoscrivere l'episodio, la messa in atto di tutte le misure necessarie a rintracciare le partite positive o sospette e la valutazione delle misure preventive da adottare.

4. PERSONALE CHE ESEGUE I CAMPIONAMENTI

Le Autorità competenti devono disporre sia di personale qualificato che di adeguate attrezzature per espletare l'attività di campionamento.

Secondo l'art. 6 del Regolamento (CE) N. 882/04, la stessa Autorità competente assicura che tutto il suo personale che esegue controlli ufficiali:

- a) riceva, per il proprio ambito di competenza, una formazione adeguata che gli consenta di espletare i propri compiti con competenza e svolgere i controlli ufficiali in modo coerente;
- b) si mantenga aggiornato nella sua sfera di competenze e riceva, se del caso, un'ulteriore formazione su base regolare.



5. TIPI DI CAMPIONAMENTO

Campionamento Statico: i prelievi vengono effettuati in punti specifici ripartiti sulla massa non in movimento. Norma ISO 24333:2009 (prelievo in punti diversi di una massa stoccata).

Può essere eseguito mediante pale con bordi rialzati o sonde lunghe fessurate in successione (Knobbe). La dimensione della sonda deve essere calcolata in funzione del prodotto da campionare.

Il margine di errore, di per sé più alto rispetto al prelievo dinamico, per questa modalità, decresce progressivamente se si opera in silos, piuttosto che in vagoni, piuttosto che in sacchi o confezioni più piccole. In via generale, si può considerare che ad ogni foro/apertura della sonda corrisponda un campione elementare/incrementale a patto che vi sia una distanza di almeno 50 cm da foro/apertura a foro/apertura.

Campionamento Dinamico: i prelievi vengono effettuati in tempi diversi da una massa in movimento (per merci alla rinfusa). Norma ISO 24333:2009. Può essere eseguito mediante sistemi manuali od automatici (campionatori), con prelievi da nastri trasportatori o da masse di alimenti in flusso (es. durante il carico o lo scarico).

La frequenza di prelievo del campione elementare è in funzione della velocità di flusso e delle dimensioni della matrice e del campione complessivo; il prelievo del campione va effettuato considerando che gli intervalli di tempo tra un prelievo e l'altro sono commisurati alla durata dello scarico o del carico.

Al fine di determinare l'intervallo di tempo (minuti) che deve intercorrere tra il prelievo di un campione elementare/incrementale e l'altro, si può utilizzare la seguente formula:

$$\text{intervallo di campionamento (minuti)} = \frac{\text{Durata dello scarico (in minuti)}}{N. \text{ di CI}}$$

Es.:in caso di carico di 400 t, la cui velocità di scarico sia pari a 100 t/ora, la durata dello scarico risulta pari a 240 minuti;dovendo ottenere alla fine dello scarico 40 C.I., si deve prelevare 1 C.I. ogni 6 minuti.

6. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Le categorie di alimenti ad uso zootecnico oggetto di campionamento da parte degli operatori del settore e considerate nel Piano Nazionale Alimentazione Animale (PNAA), redatto dal Ministero della Salute, Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti, Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario, sono le seguenti:

- additivi;
- premiscele;



- materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- prodotti intermedi.

Le modalità di esecuzione del campionamento si differenziano in relazione alla tipologia di distribuzione delle sostanze o prodotti all'interno della partita da campionare.

Ai fini della presente Linea Guida si distinguono due tipologie di distribuzione:

CATEGORIA A) sostanze o prodotti distribuiti in modo uniforme;

CATEGORIA B) sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme.

Di seguito si riportano le sostanze o i prodotti considerati nel PNAA suddivisi tra le due categorie:

Categoria A:

sostanze o prodotti distribuiti in modo uniforme

Principi attivi e additivi

Metalli Pesanti (arsenico, piombo, mercurio, cadmio)

Altre sostanze indesiderabili (nitriti, radionuclidi, melamina)

Diossine - PCB Diossina - simili - PCB non Diossina

Simili

Pesticidi

Categoria B:

sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme

Farine Animali

Micotossine

OGM

Sostanze indesiderabili (di cui alla direttiva 2002/32/CE)

(*vedi dettaglio)

Salmonelle

* Rientrano in questa categoria le sostanze di seguito elencate e tratte dalla Direttiva 2002/32/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali.

1. Acido cianidrico
2. Gossipolo libero
3. Teobromina



4. Essenza volatile di senape
5. Viniltioossazolidone (vinilossazolidintione)
6. Segale cornuta (*Claviceps purpurea*) (152 ergotina di segale)
7. Semi di piante spontanee e di frutti, non macinati o frantumati, contenenti alcaloidi, glucosidi o altre sostanze tossiche, isolatamente o insieme, tra cui:
 - a. *Lolium temulentum* L.
 - b. *Lolium remotum* Schrank
 - c. *Datura stramonium*
8. Rizinus - *Ricinus communis* L.
9. *Crotalaria* spp.
10. Albicocco – *Prunus armeniaca* L.
11. Mandorlo amaro – *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb var. amara (DC.) Focke [= *Prunus amygdalus* Batsch var. amara (DC.) Focke]
12. Frutti del faggio non decorticati – *Fagus silvatica* L.
13. Camelina – *Camelina sativa* (L.) Crantz
14. Mowrah, Bassia, Madhuca – *Madhuca longifolia* (L.) Machr. = *Bassia longifolia* (L.) = *Illipe alabrorum* Engl. *Madhuca indica* melin [= *Bassia Latifolia* Roxb.] = *Illipe latifolia* (Roscb.) F. Mueller]
15. Purgère – *Jatropha curcas* (L.)
16. Croton - *Croton tiglium* (L.)
17. Senape indiana - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *integrifolia* (West.) Thell.
18. Senape di Sarepte – *Brassica uncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *uncea*
19. Senape cinese - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *juncea varutea* Batalin
20. Senape nera – *Brassica nigra* (L.) och.
21. Senape abissina (senape etiopica) - *Brassica carinata* A. Braun

È importante precisare che la maggior parte delle sostanze o dei prodotti distribuiti in modo non uniforme possono però essere distribuiti in modo uniforme nei mangimi composti per animali a causa del più elevato livello di omogeneità che fa seguito alla fase di miscelazione. Pertanto mentre per le materie prime per mangimi il campionamento per il controllo di tali sostanze deve essere effettuato secondo quanto indicato al punto 5.B del Regolamento (CE) N. 152/2009, per i mangimi completi e complementari devono essere utilizzati i metodi di cui al punto 5.A del Regolamento (CE) N. 152/2009.



Per altre sostanze non previste dal PNAA, il campionamento dovrà essere eseguito tenendo conto della distribuzione uniforme o non uniforme, sentito il parere dell'Istituto Superiore di Sanità e/o del Centro di Referenza nazionale per la Sorveglianza e il controllo degli alimenti per animali (C.Re.A.A.).

7. REQUISITI QUANTITATIVI (punto 5 allegato I del Regolamento (CE) N. 152/2009)

Il campionamento di una partita si basa su metodi statistico-matematici volti a definire quantitativamente il numero di campioni elementari necessari e sufficienti affinché il campione finale sia rappresentativo dell'intera partita o lotto da esaminare.

I campioni destinati al controllo ufficiale degli alimenti per animali sono prelevati rispettando il numero e le quantità indicate nell'Allegato I del Regolamento (CE) N. 152/2009 ed organizzati per semplicità negli schemi riportati **nell'Allegato I e Allegato II** della presente Linea Guida.

I requisiti quantitativi sono definiti in relazione alla tipologia del campione, ovvero a seconda che si tratti di:

- alimenti alla rinfusa;
- alimenti in confezioni;
- alimenti liquidi o semiliquidi;
- alimenti minerali formellati o mattonelle di sali minerali.

I requisiti quantitativi si differenziano in base alla categoria di appartenenza della sostanza o prodotto da ricercare (categoria A o B della presente Linea Guida) nell'alimento.

7.1 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria A)

Per una lettura semplificata dei requisiti quantitativi indicati nel Regolamento (CE) N. 152/2009, si rimanda agli schemi semplificativi riportati in **Allegato I** della presente Linea Guida.

I campioni elementari devono essere prelevati in maniera casuale e in modo bilanciato cercando di interessare la partita in ogni sua parte.

Una volta prelevati, riunire i campioni elementari per costituire il campione globale, avendo cura di mescolare l'intera massa al fine di rendere un campione omogeneo.

Prelevare 1 campione globale per partita.

Dopo la riduzione, se necessaria, si ottengono dal campione globale i campioni finali.

7.1.1 Indicazioni relative ai prelievi dei campioni elementari

Se si preleva da materie prime o mangimi composti alla **rinfusa**, suddividere virtualmente la partita in parti approssimativamente uguali il cui numero corrisponde al numero di campioni elementari. Prelevare almeno un campione elementare da ciascun settore virtuale; in alternativa, qualora si decidesse



di prelevare due campioni elementari da uno stesso settore, operare in modo analogo anche negli altri punti di prelievo così da ottenere un prelievo bilanciato (campionamento statico). Quando possibile, procedere al prelievo durante i flussi di carico o scarico dei prodotti.

Se si campionano mangimi **in confezioni** il prelievo deve essere fatto a mezzo sonda o pala, prendendo una parte del contenuto da tutte le confezioni da campionare, vuotando eventualmente le confezioni separatamente.

In caso di mangimi **liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario dopo omogeneizzazione. I campioni elementari possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto.

In caso di mangimi **liquidi o semiliquidi non omogeneizzabili**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare i campioni a diversi livelli. I campioni elementari possono eventualmente essere prelevati al momento del travaso del prodotto, dopo eliminazione delle prime frazioni. Per questa tipologia di mangime **il volume totale dei prelievi non deve essere inferiore a 10 litri**.

Per i mangimi **minerali formellati e mattonelle di sali minerali**, dal numero prescritto di recipienti da campionare come indicato in **Allegato I**, prelevare una parte di ciascuno di essi.

7.2 REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI (Categoria B)

Per una lettura semplificata dei requisiti quantitativi indicati nel Regolamento (CE) N. 152/2009, si rimanda agli schemi riportati in **Allegato II** della presente Linea Guida.

Il numero di campioni globali varia secondo la dimensione della partita.

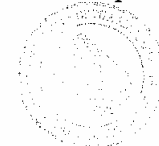
Dividere simbolicamente la partita in frazioni approssimativamente uguali il cui numero deve corrispondere a quello dei campioni globali previsti (se superiori a 1, ripartire il numero totale dei prelievi dei campioni elementari in modo approssimativamente uguale tra le diverse parti).

Prelevare quindi dei campioni elementari in modo che il peso totale di ogni campione globale non sia inferiore a 4 kg.

Non riunire i campioni elementari provenienti da parti diverse.

8. CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI

Il prelievo e la formazione dei campioni devono avvenire con tutta la rapidità possibile prendendo le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi alterazione o contaminazione del prodotto; le



attrezzature devono essere pulite, disinfettate e quando necessario sterili (indispensabile per le analisi microbiologiche).

Il contenitore, utilizzato per la raccolta del campione, deve essere asciutto e pulito, costituito da materiale inerte, che lo protegga da contaminazioni, perdita di analiti, da eventuali danni causati dal trasporto e dai raggi solari.

Un contenitore adeguato dovrebbe possedere le seguenti caratteristiche:

- tenuta ermetica;
- infrangibile;
- facilmente trasportabile;
- apertura "a bocca larga";
- presenza di una zona per l'identificazione.

I contenitori devono essere opachi. Se si utilizzano contenitori trasparenti, essi, una volta riempiti, dovranno essere conservati al riparo dalla luce.

Il contenitore da utilizzare viene scelto in relazione alla tipologia del campione, ovvero se il campione si presenta allo stato solido o liquido.

Possono essere usati contenitori di plastica monouso, oppure sacchetti di plastica, con adeguati mezzi di chiusura. Va evitato l'uso di contenitori di plastica rigida (es. barattoli per l'analisi delle urine ad uso umano) che si fessurano facilmente alle temperature di congelamento e che hanno la chiusura del tappo esclusivamente a pressione. Le buste di cartone sigillate mediante fermagli metallici non garantiscono a lungo l'integrità del sigillo che facilmente può staccarsi dal cartone. La confezione contenente il campione deve riportare in modo indelebile i dati identificativi del campione, evitando l'uso di pennarelli il cui inchiostro si diluisca a contatto con l'acqua o l'umidità. Al fine di garantire la corretta sigillatura ed identificazione dei campioni di matrici liquide e solide si raccomanda l'uso di buste antimanomissione, ove possibile.

8.1 Contenitori per matrici solide

I mangimi solidi devono essere posti all'interno di idonei contenitori che proteggano il campione dall'esposizione solare e nello stesso tempo assicurino la conservabilità del campione in laboratorio. E' corretto utilizzare un doppio sacchetto: un sacchetto interno in plastica contenente il campione, posto entro un contenitore inviolabile, o, in subordine, in busta di cartone rinforzato e plastificato all'interno.

I campioni di alimenti secchi per la ricerca di micotossine vanno conservati in un sacchetto di carta a doppio strato o in un sacchetto di cotone e in un posto freddo e asciutto a meno di non congelare immediatamente il campione. I campioni umidi devono essere conservati in un sacchetto di plastica e congelati.



8.2 Contenitori per matrici liquide

I mangimi liquidi devono essere prelevati in idonei contenitori di plastica per uso alimentare dotati di doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno) o comunque a chiusura ermetica inviolabile.

8.3 Prescrizioni per i contenitori per la raccolta di alimenti per animali in cui determinare i livelli di Diossine e di PCB diossina-simili

I campioni devono essere conservati e trasportati in appositi contenitori in polipropilene o polietilene. Ad esempio, prodotti liquidi, come gli oli vegetali, o semisolidi, come i grassi animali, dovranno essere confezionati in barattolo a chiusura ermetica, mentre i prodotti solidi, come mangimi secchi o umidi, dovranno essere confezionati in sacchetto, sempre ermeticamente chiuso. Non devono mai essere utilizzati contenitori di carta.

9. CONFEZIONAMENTO, VERBALE DI ACCOMPAGNAMENTO E DESTINO DEI CAMPIONI FINALI

Riunire i campioni elementari prelevati per ottenere campioni globali il cui numero varia secondo la dimensione della partita. Aver cura di annotare la provenienza di ciascun campione globale.

Mescolare con cura il/i campione/i globale/i per ottenere un campione omogeneo. Se necessario, ridurre il campione globale a 2 chilogrammi o a 2 litri (campione ridotto), se del caso previa macinazione, con l'aiuto eventualmente di un divisore meccanico o con il metodo della suddivisione in quarti.

Formare almeno 4 campioni finali di massa o di volume approssimativamente uguale ed introdurli in un recipiente idoneo, prendendo tutte le precauzioni necessarie per evitare qualsiasi modifica di composizione, contaminazione o alterazione fortuita del campione durante la conservazione, compreso il trasporto.

Tipo di mangime	Peso minimo del campione finale
Solido	500 g
Liquido	500 ml

Per ogni operazione di campionamento, e se del caso inclusa la formazione dei campioni finali, bisogna redigere un verbale che permetta di identificare, senza equivoci, la partita campionata. Nel verbale vanno riportate le modalità di campionamento, gli strumenti utilizzati (comprese le condizioni di pulizia ed asciugatura) ed il peso di ciascun campione elementare.

Il **verbale di prelevamento**, allegato alla presente linea guida, deve essere compilato in



modo chiaro e leggibile. Al verbale dovrebbe essere allegata copia del documento commerciale e ove previsto il cartellino devono essere indicate le modalità di stesura del verbale in cui vengano riportate anche le tecniche di:

- prelievo per evitare contaminazioni;
- le modalità di conservazione del campione;
- le modalità di trasporto del campione.

Le procedure di campionamento devono essere descritte in maniera precisa e comprensibile.

Il verbale viene redatto in cinque esemplari, tre dei quali vengono inviati al laboratorio che eseguirà gli accertamenti, un quarto esemplare viene rilasciato all'interessato o a chi lo rappresenta, il quinto all'autorità sanitaria che ha disposto il prelievo.

La buona conservazione del campione dopo il prelievo è importante per garantire un buon risultato analitico. In genere tutti i campioni vanno tenuti in luogo fresco e asciutto fino alla consegna al laboratorio, se possibile in frigorifero.

Il tempo che intercorre tra il prelievo e la consegna per l'analisi dovrebbe essere il più breve possibile e, comunque, non eccedere le 48 ore. In caso di tempi più lunghi potrebbe essere opportuno consultare il laboratorio per verificare l'eventuale necessità di congelare il campione.

Per ciascuna partita, dai campioni globali si devono ottenere almeno 4 campioni finali, se del caso previamente macinati, che devono essere a disposizione di:

1. laboratorio di prima istanza;
2. laboratorio che effettua l'analisi di revisione;
3. autorità giudiziaria/contenzioso internazionale;
4. importatore/produttore/detentore.

Nel caso di prelievo da mangimi sfusi in allevamento, se presenti, acquisire l'informazione se esistono dei contraddittori, facendone menzione nel verbale di prelevamento.

10. MODULISTICA

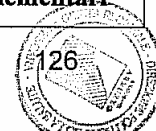
I Verbali di campionamento sono quelli allegati al Piano Nazionale Alimentazione Animale.

11. CAMPIONAMENTI PER RICERCHE SPECIFICHE

11.1 CAMPIONAMENTO OGM

In base alla Raccomandazione 2004/787/CE il campionamento di granella e semi oleosi e relativi derivati, destinati ad uso mangimistico, deve essere così eseguito :

Dimensioni del lotto (tons.)	Dimensioni del campione	N. di campioni elementari
-------------------------------	-------------------------	---------------------------



	globale (Kg)	
≤50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥500	50	100

Per i lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale dovrebbe essere di 5 Kg, per i lotti superiori alle 500 tonnellate, il campionamento globale dovrebbe essere di 50 Kg.

Sia nel caso di campionamento statico che dinamico occorre prelevare 1 campione elementare di 1 Kg e suddividerlo in due frazioni di 0,5 Kg da utilizzare rispettivamente come campione elementare per la produzione del campione globale e come campione elementare per la conservazione.

Qualora si proceda a campionamento di tipo dinamico, gli intervalli temporali tra un campione elementare e il successivo sono determinati secondo la formula riportata al paragrafo 5 di questa linea guida:

intervallo di campionamento (minuti) = *Durata dello scarico (in minuti) / N. di CI*

Tempo totale di scarico/N. totale dei campioni elementari

In caso di campionamento di tipo statico, i campioni elementari vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto)- vedi norma ISO 24333:2009.

Per il campionamento dei mangimi preconfezionati ci si attiene alle procedure di campionamento secondo norma ISO 2859.

In alternativa al metodo sopra riportato, in considerazione delle difficoltà di applicazione è possibile applicare la strategia di campionamento di cui al regolamento (CE) N. 152/2009 (sostanze o prodotti distribuiti in modo non uniforme).

11.2 CAMPIONAMENTO PER CONTAMINAZIONE DA SALMONELLA

Per la contaminazione da Salmonella nelle materie prime per mangimi di origine vegetale e animale maggiormente utilizzate nell'alimentazione animale e nei mangimi composti per pollame, suini, bovini, ovi-caprini, pesci e conigli è previsto:

- un campionamento finalizzato alla *sorveglianza* che coinvolge tutti i Paesi dell'Unione Europea in ottemperanza alla Direttiva 2003/99/CE, volto ad acquisire informazioni sul livello di

contaminazione da Salmonella;

- un programma di *vigilanza* che prevede l'effettuazione di un campionamento basato su criteri di rischio e l'applicazione di misure di controllo, in caso di positività, al fine di garantire la salubrità degli alimenti destinati alle specie zootecniche, nonché la riduzione della circolazione di salmonelle potenzialmente patogene per il consumatore (vedi PNAA capitolo 4).

Si dovrà procedere in modo diverso a seconda che si tratti di materie prime di origine animale oppure di materie prime di origine vegetale o prodotto finito.

Per le materie prime di origine animale si deve applicare il regolamento CE n. 1774/2002 e l'analisi di laboratorio è eseguita su 25 g su n. u.i.

Ogni campione elementare deve essere costituito da un numero n. di unità campionarie in base alle caratteristiche della partita ed il prelievo segue le modalità di seguito riportate:

Per partite di peso < a 1500 tonnellate, mutuando quanto previsto per le proteine animali trasformate utilizzate come materie prime per mangimi (Reg. (CE) N. 1774/2002 Allegato VII cap. 1 punto 10) i prodotti così campionati devono rispettare i seguenti criteri:

salmonella: assenza in 25 g

n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

in cui:

n = numero di campioni da sottoporre a prova;

m = valore di soglia per quanto riguarda il numero dei batteri; il risultato è considerato soddisfacente se tutti i campioni hanno un numero di batteri inferiore o uguale a m;

M = valore massimo per quanto riguarda il numero di batteri; il risultato è considerato insoddisfacente se uno o più campioni hanno un numero di batteri uguale o superiore a M; e

c = numero di campioni nei quali il contenuto batterico può essere compreso fra m e M;

il campione è ancora considerato accettabile se il numero di batteri contenuti negli altri campioni è uguale o inferiore a m.

Per il campionamento si procederà come segue:

- a) prelevare da punti diversi della massa n. 5 C. E.;
- b) suddividere ogni campione elementare in parti approssimativamente uguali di almeno 200 grammi cadauna, contraddistinte con una stessa lettera dell'alfabeto;
- c) formare 4 campioni finali prelevando una delle parti (in tutto 5 perché 5 sono i C.E.) una per ogni C. E.;
- d) i campioni finali (C.F.) costituiti sono consegnati n. 3 all'I.Z.S. e 1 alla ditta transitaria.



Se il campionamento viene effettuato direttamente nella stiva della nave i punti di prelievo saranno ripartiti in n. 2 in superficie e n. 3 in profondità (attendere il parziale scarico della stiva) e quindi si procederà come sopra descritto.

Per partite di peso ≥ 1500 tonnellate, per consentire di prelevare un campione realmente rappresentativo della partita, si procede in base a quanto stabilito nella **Nota prot. n. DGVA/III – XI - bis/28667/P del 4 agosto 2006** del Ministero della Salute recante linee direttrici in materia di controlli ufficiali da effettuare sugli alimenti per animali provenienti da Paesi terzi o destinati a Paesi terzi (si veda **PNAA 2009-2011** sezione relativa alle importazioni)

In attesa di nuove disposizioni, per le materie origine vegetale o prodotto finito il campionamento deve essere eseguito secondo quanto stabilito nel D.M. 20 aprile 1978.

Nell'ambito del programma di sorveglianza il campionamento è di tipo conoscitivo ed il campione finale è unico (500 grammi); nel programma di vigilanza il campione è ufficiale e deve essere costituito da 4 campioni finali di circa 500 grammi.

Bisogna tener conto che è previsto anche un piano di controllo della presenza di salmonella spp nei mangimi composti per animali da compagnia, mangimi secchi e umidi contenenti materie prime di origine animale, che prevede un campionamento ufficiale e quindi 4 campioni finali di circa 500 grammi.

Per il campionamento rivolto alla ricerca di salmonelle, l'operatore, addetto al prelievo dei campioni, deve porre particolare attenzione (es. utilizzo di guanti monouso e mascherine), al fine di evitare la contaminazione microbiologica del materiale da prelevare.

I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento.

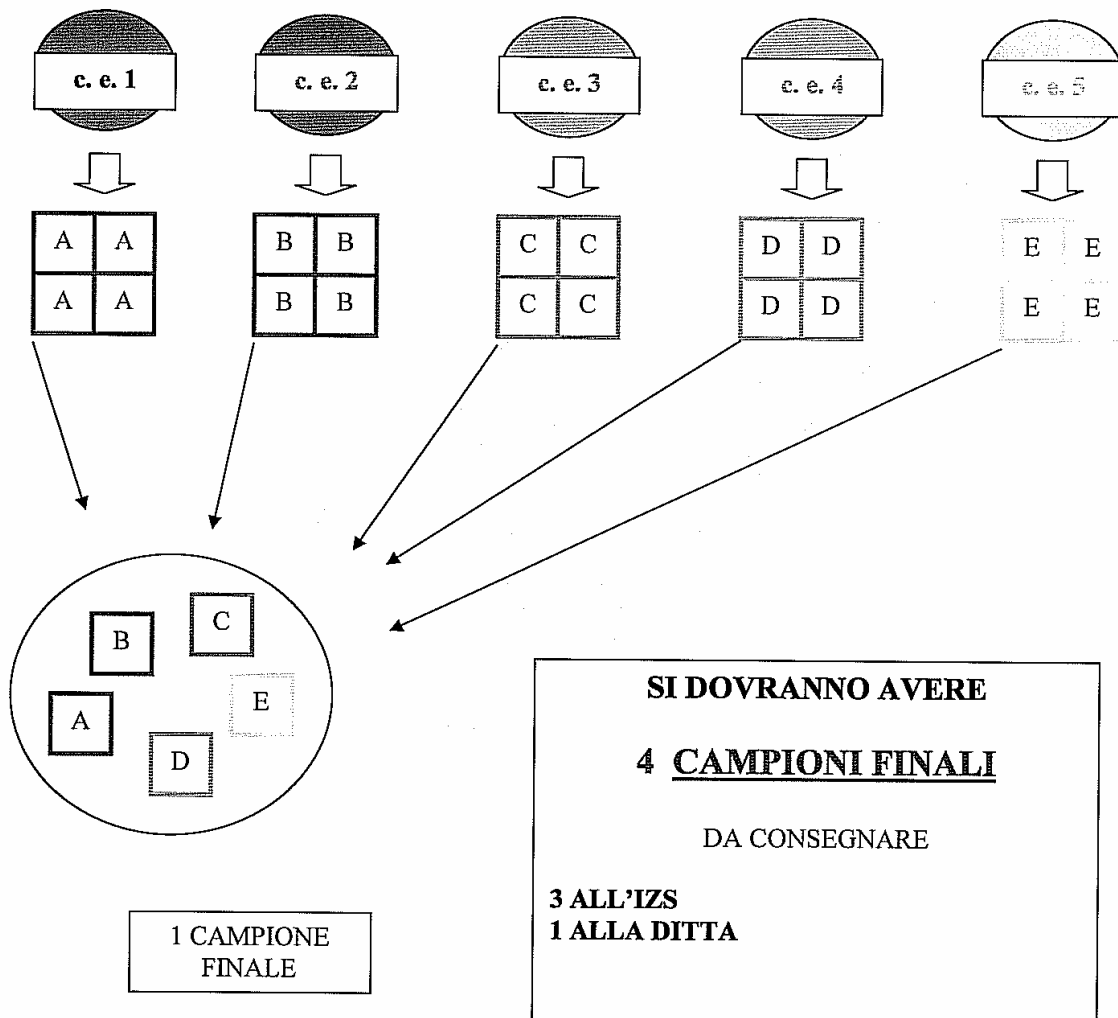
Il campione finale deve essere ottenuto per estrazione di una quantità approssimativamente uguale da ciascun campione globale, sino ad ottenere una quantità totale di 500 grammi.

Il campione/i finale/i deve essere trasferito in un opportuno recipiente sterile e sigillato ed inviato nel più breve tempo possibile al laboratorio.



Campionamento contaminazione salmonella (es. partite < a 1500 ton)

Schema n. 1



Esempio: Ricerca salmonella in grosse partite di alimenti per animali alla rinfusa

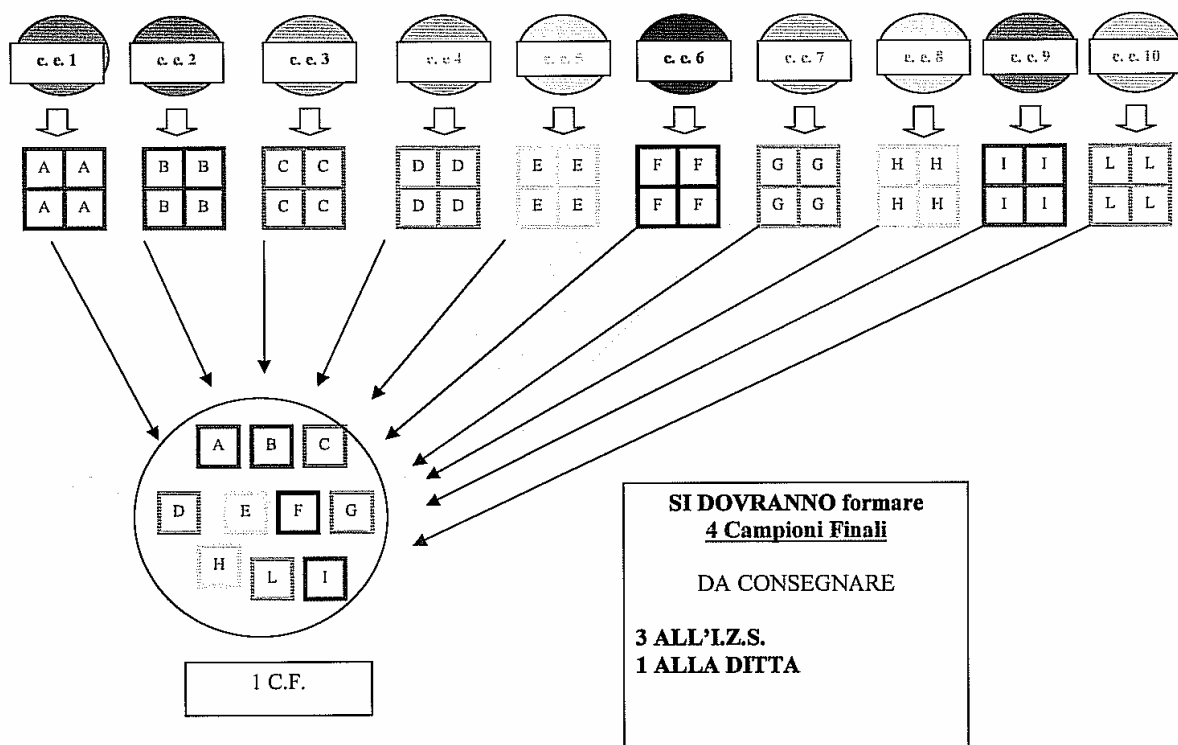
Per partite di peso ≥ 1500 tonnellate si procede al prelievo dei campioni secondo il seguente schema:

- a) individuare 10 punti della massa da ripartire in base alla superficie e alla profondità della stiva;



- b) prelevare da ognuno dei punti individuati un C.E. del peso di almeno 1 Kg da collocare in sacchetti sterili;
- c) formare da ogni C.E. 4 campioni di almeno 200 g e collocare ogni campione in sacchetti sterili contrassegnati da lettere dell'alfabeto;
- d) formare 4 C.F. costituiti ciascuno da 10 campioni (quelli del peso di 200 g), scelti uno per ogni C.E.;
- e) consegnare 3 C.F. all'I.Z.S. e 1 alla ditta transitaria.

Campionamento contaminazione Salmonella (Es. partite ≥ 1500 ton) Schema 2



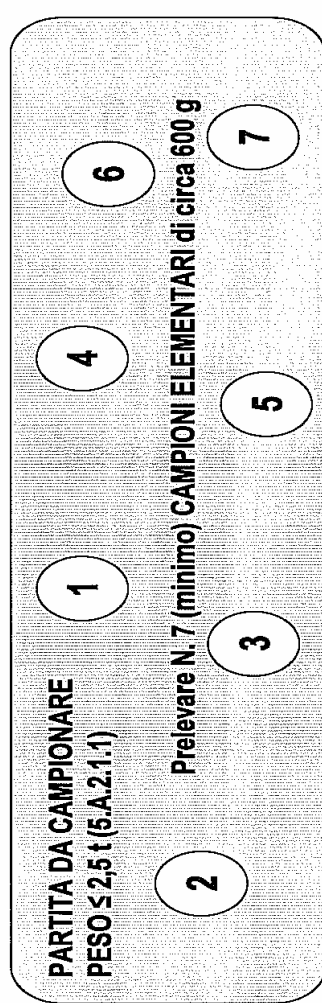
ALLEGATO I

**REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI
RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**

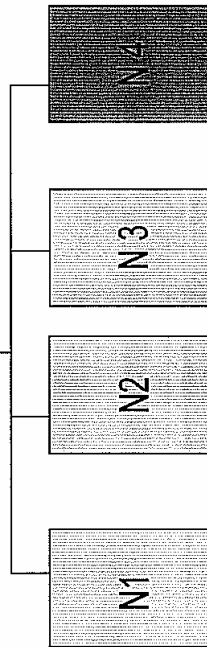
CATEGORIA A



ALIMENTI ALLA RINFUSA (5.A.2.1)



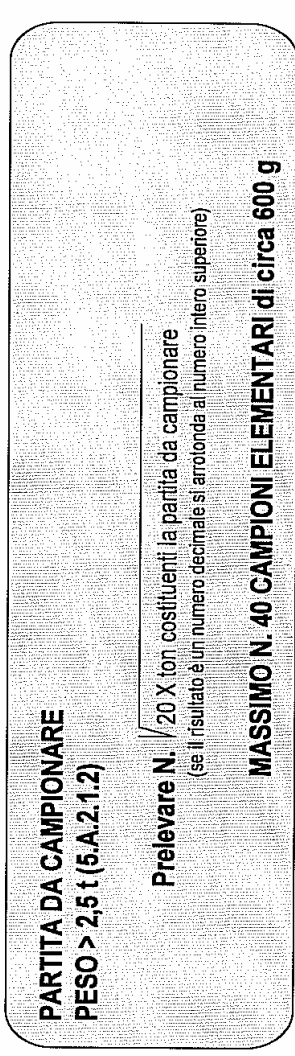
CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



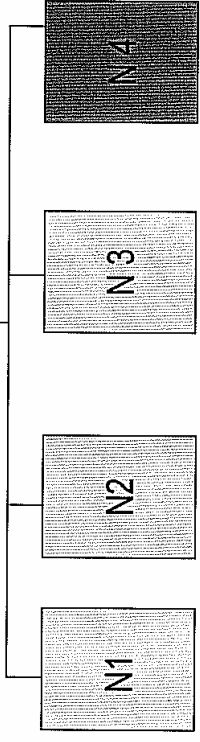
* E' richiesto un solo campione globale per partita



ALIMENTI ALLA RINFUSA (5.A.2.1)



CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



* E' richiesto un solo campione globale per partita



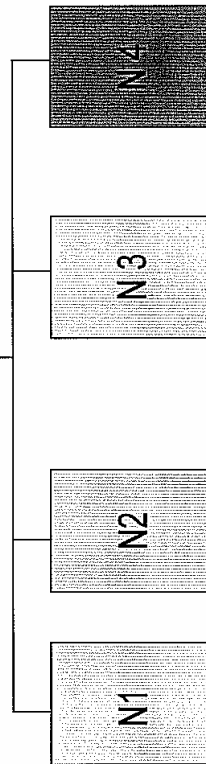
ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)

**PARTITA DA CAMPIONARE 1-4 confezioni
CONFEZIONI DI CONTENUTO > 1 Kg (5.A.2.2.1)**

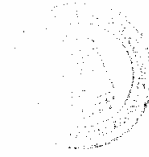
**CAMPIONI ELEMENTARI Prelevare TUTTE LE CONFEZIONI
(5.A.2.2.1.1)**

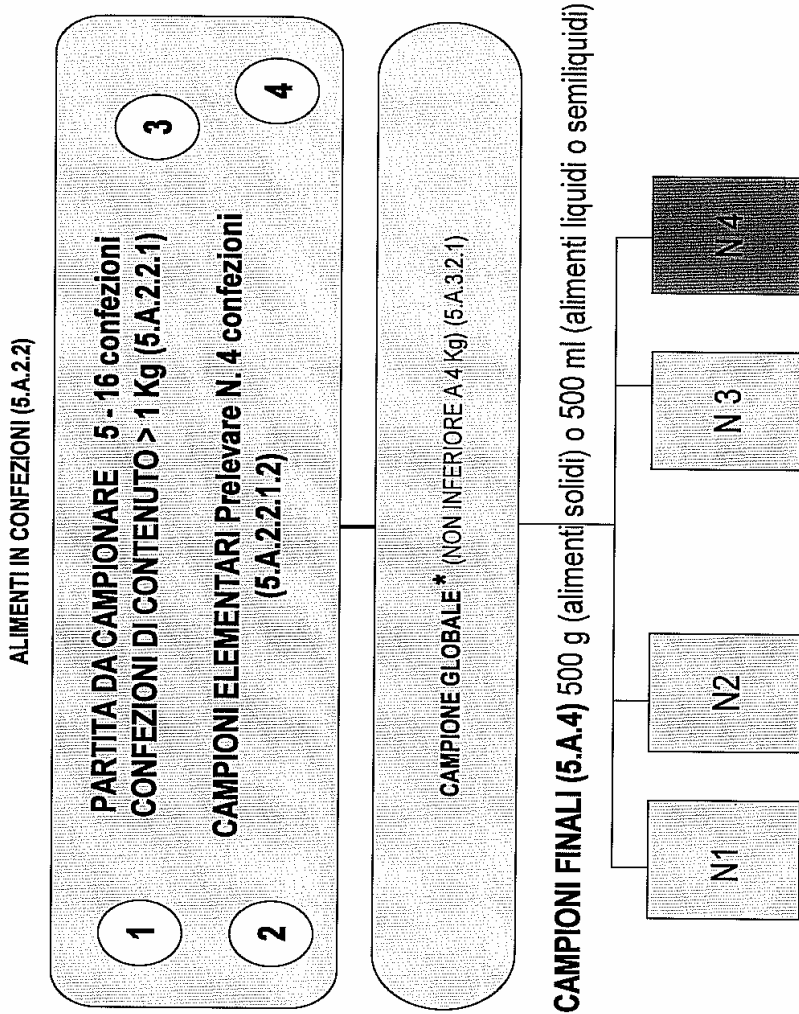
CAMPIONE GLOBALE* (NON INFERIORE A 4 Kg) (5.A.3.2.1)

CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



* E' richiesto un solo campione globale per partita





* E' richiesto un solo campione globale per partita



ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)

PARTITA DA CAMPIONARE oltre 16 confezioni
CONFEZIONI DI CONTENUTO > 1 Kg (5.A.2.2.1)

CAMPIONI ELEMENTARI - Prelevare N. N. confezioni costituenti la partita
MASSIMO N. 20 confezioni (5.A.2.2.1.3)

CAMPIONE GLOBALE * (NON INFERIORE A 4 Kg) (5.A.3.2.1)

CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



* E' richiesto un solo campione globale per partita



ALIMENTI IN CONFEZIONI (5.A.2.2)

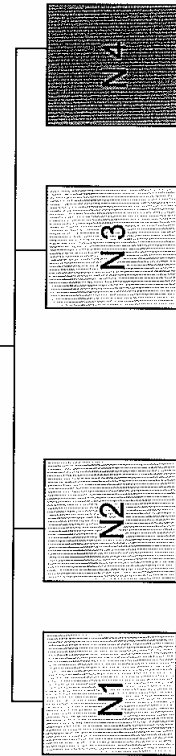
**PARTITA DA CAMPIONARE
CONFEZIONI DI CONTENUTO ≤ 1 Kg (5.A.2.2.2)**

Prelevare N. 4 CAMPIONI ELEMENTARI (contenuto di almeno 4 confezioni)



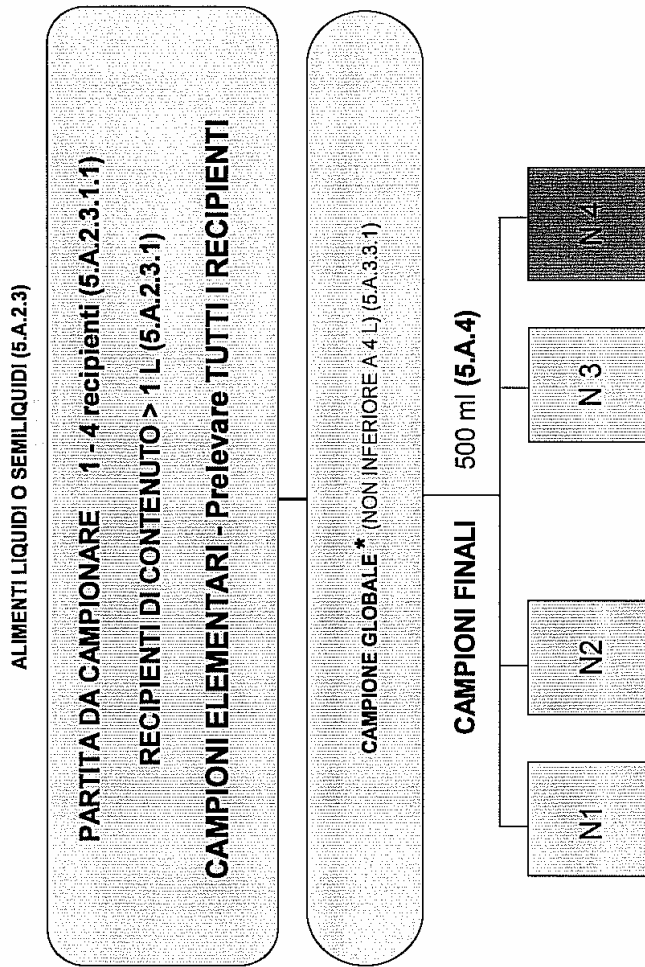
c. e. 1 + c. e. 2 + c. e. 3 + c. e. 4 = CAMPIONE GLOBALE * (peso del contenuto di 4 confezioni d'origine)
(5.A.3.2.2)
c. e. = campione elementare

CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



* E' richiesto un solo campione globale per partita



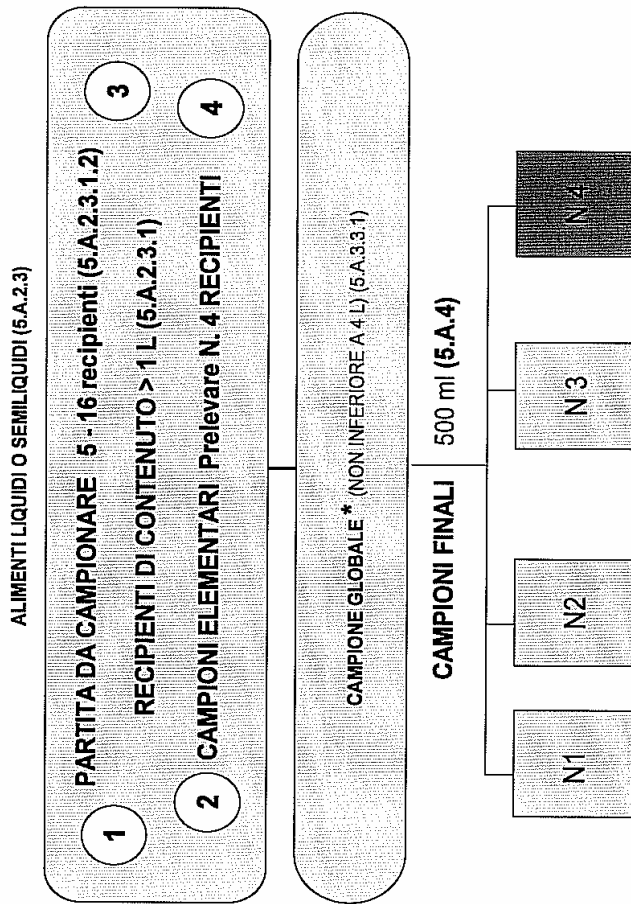


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**



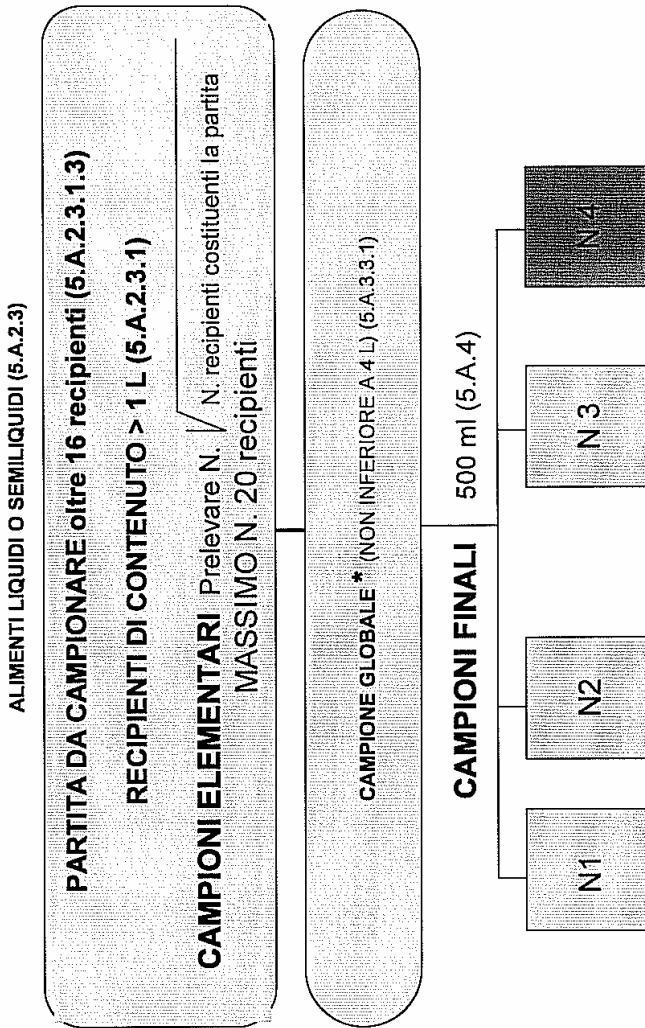


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**



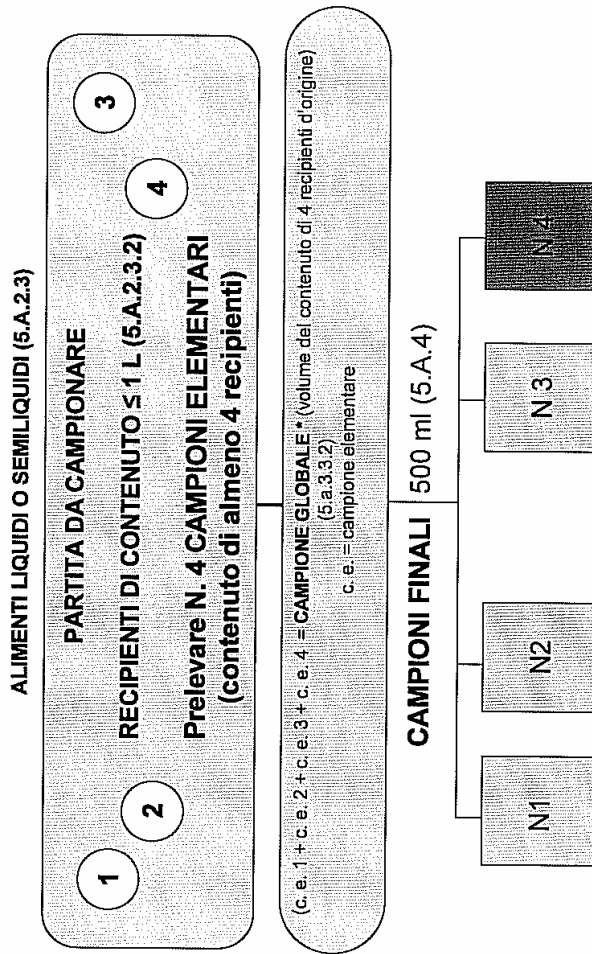


* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**





* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**



ALIMENTI MINERALI IN FORMELLATI O MATTONELLE DI SALI MINERALI (5.A.2.4)

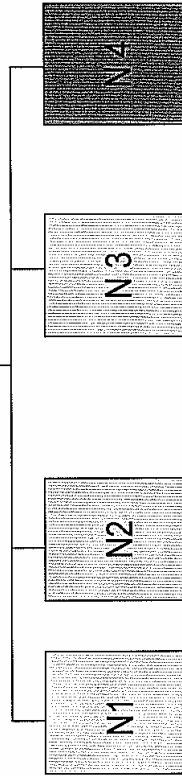
PARTITA DA CAMPIONARE

CAMPIONI ELEMENTARI – un formellato o una mattonella per partita di 25 unità, per un massimo di 4 formellati o mattonelle (peso unitario > 1Kg)

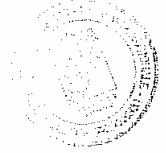
CAMPIONE GLOBALE* (NON INFERIORE A 4 Kg)

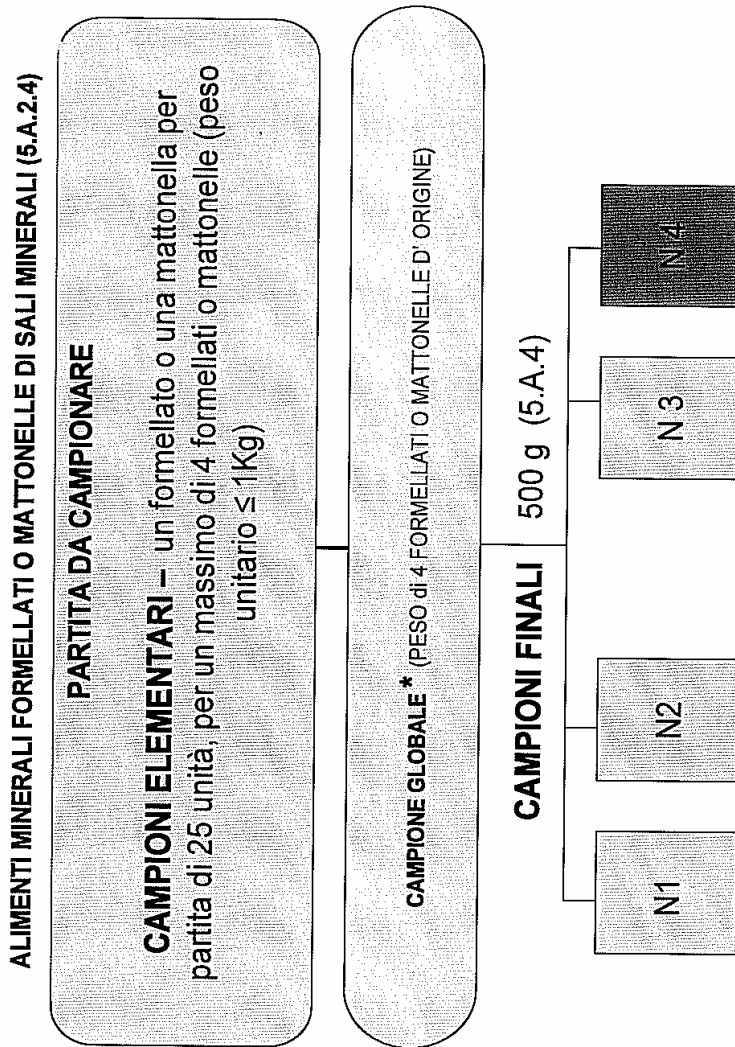
CAMPIONI FINALI

500 g (5.A.4)



* E' richiesto un solo campione globale per partita





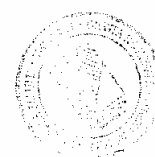
* E' richiesto un solo campione globale per partita



ALLEGATO II

**REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI
RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**

CATEGORIA B



ALLEGATO II (Tabella prodotti ripartiti in modo non uniforme)
 a) Alimenti alla rinfusa

CAMPIONE ELEMENTARE (CE) Numero minimo di campioni elementari	CAMPIONE GLOBALE (CG)		CAMPIONE FINALE (CF)
	Fino a 1 tonnellata	1 Campione Globale	
partite di peso non superiore a 2,5 tonnellate	7 campioni elementari per ogni campione globale	2 Campioni Globali (CG _A e CG _B)	4 Campioni Finali (1 istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore) 4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) 1 istanza (CF _{1A} e CF _{1B}), revisione di analisi, (CF _{2A} e CF _{2B}), autorità giudiziaria (CF _{3A} e CF _{3B}), importatore/produttore (CF _{4A} e CF _{4B})
	partite di peso superiore a 2,5 tonnellate	>2,5-10 tonnellate	4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) 1 istanza (CF _{1A} e CF _{1B}), revisione di analisi, (CF _{2A} e CF _{2B}), autorità giudiziaria (CF _{3A} e CF _{3B}), importatore/produttore (CF _{4A} e CF _{4B})
partite di peso superiore a 2,5 tonnellate	√ di 20 volte il numero di tonnellate costituenti la partita da campionare (nel caso arrotondare al numero intero superiore), con un massimo di 40 CE	>10-40 tonnellate	4 Campioni Finali per ogni campione globale 12 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B e 4 dal CG _C) 1 istanza (CF _{1A} , CF _{1B} e CF _{1C}), revisione di analisi (CF _{2A} , CF _{2B} e CF _{2C}), autorità giudiziaria (CF _{3A} , CF _{3B} e CF _{3C}), importatore/produttore (CF _{4A} , CF _{4B} e CF _{4C})
		>40 tonnellate	4 Campioni Finali per ogni campione globale 16 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B , 4 dal CG _C e 4 dal CG _D) 1 istanza (CF _{1A} , CF _{1B} , CF _{1C} e CF _{1D}), revisione di analisi (CF _{2A} , CF _{2B} , CF _{2C} e CF _{2D}), autorità giudiziaria (CF _{3A} , CF _{3B} , CF _{3C} e CF _{3D}), importatore/produttore (CF _{4A} , CF _{4B} , CF _{4C} e CF _{4D})

ALIMENTI
 ALLA
 RINFUSA



ALLEGATO II (Tabella prodotti ripartiti in modo non uniforme)
 b) Alimenti in confezione

ALIMENTI IN CONFEZIONE	CAMPIONE ELEMENTARE (CE) Numero minimo di campioni elementari		CAMPIONE GLOBALE (CG) • E' costituito dalla somma delle confezioni aperte e ben omogeneizzate • Ogni CG deve essere di almeno 4 kg	CAMPIONE FINALE (CF) • I campioni finali si ottengono, se necessario, dopo riduzione dal CG • E' prevista la formazione di almeno 4 CF per ciascun CG • E' richiesta l'analisi di almeno un CF per ogni CG • Il peso del CF finale destinato all'analisi non deve essere inferiore a 500 g	
	Partite da 1- 4 confezioni Partite da 5 - 16 confezioni	Tutte le confezioni 4			
ALIMENTI IN CONFEZIONE	Partite da oltre 16 confezioni	√ del numero di confezioni costituenti la partita da campionare con un massimo di 20 confezioni	1-16 confezioni	4 Campioni Finali (1 istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore)	
			1 Campione Globale	4 Campioni Finali per ogni campione globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF _{1A} e CF _{1B}), revisione di analisi, (CF _{2A} e CF _{2B}), autorità giudiziaria (CF _{3A} e CF _{3B}), importatore/produttore (CF _{4A} e CF _{4B})	
			17-200 confezioni	2 Campioni Globali	12 Campioni Finali per ogni campione globale dal CG _C) I istanza (CF _{1A} , CF _{1B} e CF _{1C}), revisione di analisi (CF _{2A} , CF _{2B} e CF _{2C}), autorità giudiziaria (CF _{3A} , CF _{3B} e CF _{3C}), importatore/produttore (CF _{4A} , CF _{4B} e CF _{4C})
			201-800 confezioni	3 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale dal CG _B e 4 dal CG _C) I istanza (CF _{1A} , CF _{1B} , CF _{1C} e CF _{1D}), revisione di analisi (CF _{2A} , CF _{2B} , CF _{2C} e CF _{2D}), autorità giudiziaria (CF _{3A} , CF _{3B} , CF _{3C} e CF _{3D}), importatore/produttore (CF _{4A} , CF _{4B} , CF _{4C} e CF _{4D})
		>800 confezioni	4 Campioni Globali	16 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B , 4 dal CG _C e 4 dal CG _D) I istanza (CF _{1A} , CF _{1B} , CF _{1C} e CF _{1D}), revisione di analisi (CF _{2A} , CF _{2B} , CF _{2C} e CF _{2D}), autorità giudiziaria (CF _{3A} , CF _{3B} , CF _{3C} e CF _{3D}), importatore/produttore (CF _{4A} , CF _{4B} , CF _{4C} e CF _{4D})	



ALIMENTI ALLA RINFUSA
 Es: partita da campionare del PESO di 2 tonnellate

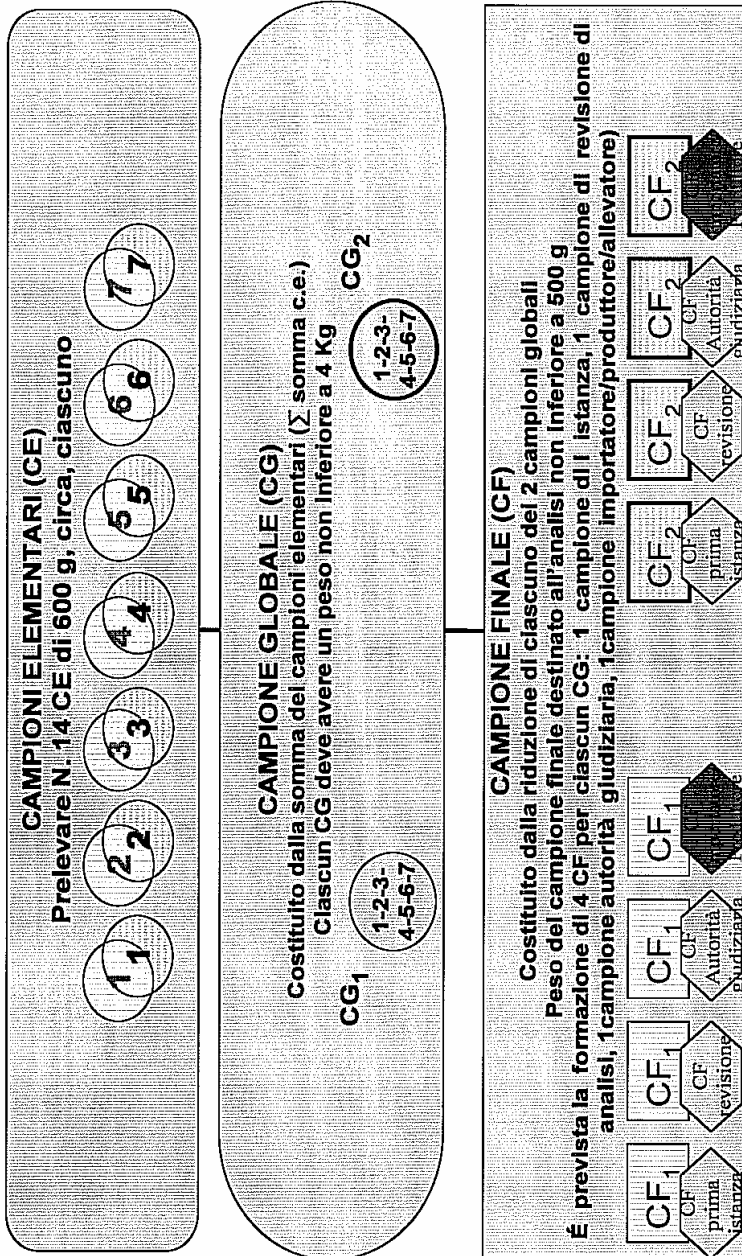


Tavola sinottica dell'Allegato I

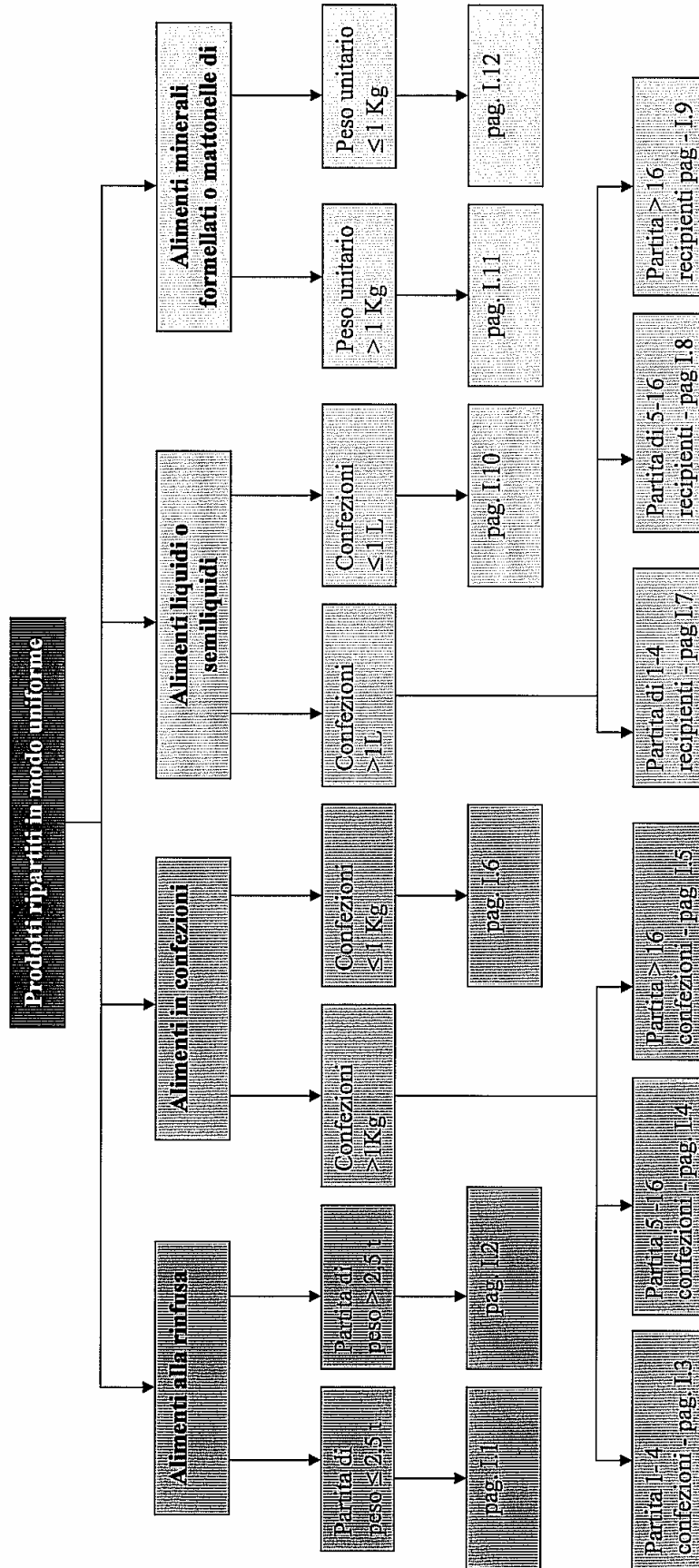
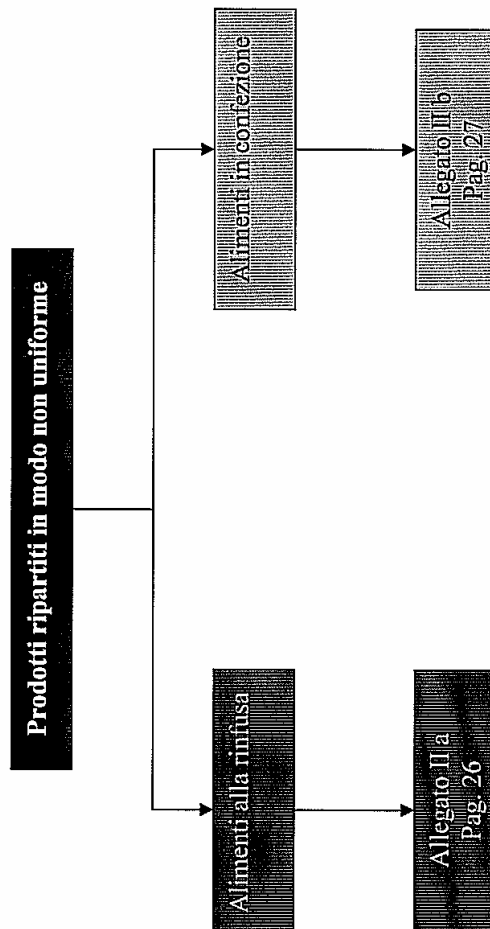


Tavola sinottica dell'Allegato II



ALLEGATO 9

**POTENZIAMENTO DEL CONTROLLO
UFFICIALE SUI SISTEMI
PRODUTTIVI DELLE INDUSTRIE
MANGIMISTICHE**



Potenziamento del controllo ufficiale sui sistemi produttivi delle industrie mangimistiche

1. Introduzione	pag.153
2. Classificazione degli stabilimenti in base al rischio e definizione delle priorità per l'esecuzione del controllo ufficiale	pag.153
2.1 Elaborazione delle check-list	pag. 153
a) Anagrafica e documentazione dello stabilimento	pag. 153
b) Requisiti strutturali dello stabilimento	pag. 153
c) Sistema di autocontrollo aziendale	pag. 154
d) Valutazione dei requisiti per la rintracciabilità e per il ritiro/richiamo	pag. 154
e) Impianti di produzione per l'immissione in commercio di mangimi medicati / prodotti intermedi	pag.154
2.2 Classificazione degli stabilimenti in base al rischio	pag.155
2.2.1 Criteri di valutazione	pag.155
2.2.2 Assegnazione dei punteggi	pag.156
2.2.3 Ottenimento del profilo di rischio	pag.161
3. Valutazione del rischio sanitario	pag.162
3.1 Categoria A: caratteristiche dello stabilimento	pag.162
3.1.1 Criterio 1: data di costruzione o di ristrutturazione significativa	pag.162
3.1.2 Criterio 2: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature	pag.163
3.2 Categoria B: personale ed entità produttiva	pag.165
3.2.1 Criterio 1: formazione del personale	pag.165
3.2.2 Criterio 2: dimensione dello stabilimento ed entità della produzione	pag.166
3.2.3 Criterio 3: dimensione del mercato servito	pag.167
3.3 Categoria C: gestione della produzione	pag.168
3.3.1 Criterio 1: classificazione della produzione	pag.168
3.3.2 Criterio 2: gestione delle contaminazioni crociate	pag.170
3.3.3 Criterio 3: controllo della produzione	pag.173
3.4 Categoria D: sistema di autocontrollo	pag.173
3.4.1 Criterio 1: completezza formale del piano di autocontrollo	pag.173
3.4.2 Criterio 2: grado di applicazione pratica	pag.174
3.5 Categoria E: Dati storici	pag. 176
3.5.1 Criterio 1: irregolarità, non conformità e positività pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli	pag. 176
4. Modalità operative	pag. 178
Allegato A: scheda per la classificazione dei mangimifici in base al rischio	pag. 180
Allegato B: check-list A-E	pag. 188
Allegato C: <u>foglio di calcolo del rischio</u>	



1. INTRODUZIONE

Il fabbisogno di mangime composto, stimato in base al patrimonio zootecnico italiano, per le varie specie animali (bovini, suini, volatili, conigli, ovi-caprini, equini, pesci ed altri) è di circa 22 milioni di tonnellate e la produzione industriale è di 13,5 milioni di tonnellate; circa il 35-40% di mangimi viene auto-prodotto dalle aziende agricole-zootecniche distribuite sul territorio nazionale. Gli impianti si diversificano per i volumi di attività e per le tipologie produttive. Infatti, a fianco della piccola impresa dedicata al mercato locale, operano stabilimenti a carattere industriale che coprono l'intero mercato nazionale. A seguito dell'emanazione dei regolamenti comunitari di settore, si è sentita la necessità di verificare il grado di applicazione delle misure di sicurezza alimentare e di coinvolgimento degli operatori di filiera in materia di autocontrollo e rintracciabilità (Regolamento 178/2002, Regolamento 183/2005, Regolamento 882/2004) anche in considerazione della comparazione delle industrie mangimistiche con le industrie alimentari. Da queste necessità nasce l'esigenza di proporre, ai Servizi di sanità pubblica veterinaria, uno strumento per classificare il rischio potenziale legato alle attività del comparto mangimi.

2. CLASSIFICAZIONE DEGLI STABILIMENTI IN BASE AL RISCHIO E DEFINIZIONE DELLE PRIORITA' PER L'ESECUZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

2.1 Elaborazione delle check-list

Sono previste 5 check-list (Allegato C) che fanno riferimento a 5 diversi obiettivi di controllo a cui il Veterinario Ufficiale deve attenersi durante i sopralluoghi:

a) Anagrafica e documentazione dello stabilimento:

la check-list fa riferimento a tutti i dati di interesse anagrafico dell'azienda mangimistica in cui viene effettuato il sopralluogo. (Es: ragione sociale, codice fiscale o partita IVA, sede legale ecc...) Viene richiesta la data di costruzione dello stabilimento per avere un indicatore storico sull'inizio dell'attività produttiva e soprattutto sull'età delle strutture e dell'impianto. Di seguito è anche richiesta la data dell'ultima ristrutturazione significativa apportata per migliorare sensibilmente sia le strutture che gli impianti o le attrezzature. Le ristrutturazioni sono considerate importanti se hanno coinvolto parte dei locali di lavorazione, di deposito e se hanno permesso la riorganizzazione dei reparti e della/e linea/e di produzione in base a quanto indicato dai criteri dell'ex D.lvo 123/99 e del Regolamento CE 183/2005.

Nella prima parte sono inoltre richiesti alcuni dati che forniscono un quadro generale su:

- dimensioni dello stabilimento (numero di dipendenti, presenza o meno di un laboratorio di analisi interno, dimensione del mercato servito ecc...);
- tipologia della produzione (mangimi semplici, completi, composti non additivati, complementari ecc...; tipologia di additivi utilizzati, PAT, additivi Regolamento 1831/2003);
- quantità di mangime prodotto (quantitativo annuo in sacchi e sfuso espresso in quintali, giorni di lavorazione ed orari);
- destinazione d'uso del prodotto (mangime per bovini, suini, avicoli, cunicoli ecc...);
- approvvigionamento idrico (per questa informazione occorre ricordare che il Regolamento 183/2005 all'allegato II prevede per l'approvvigionamento idrico "acqua di qualità adatta per...").

La seconda parte si riferisce alla documentazione in possesso dell'azienda quali le autorizzazioni sanitarie allo svolgimento dell'attività (registrazione e/o riconoscimento, registrazione UVAC, autorizzazioni alla produzione di mangimi medicati, documentazione per lo smaltimento dei rifiuti, planimetrie ecc...). Sono anche considerate le prescrizioni rilasciate nei sopralluoghi precedenti dal Servizio Veterinario territorialmente competente.

Sono richieste due planimetrie di scala diversa in accordo con la documentazione prevista per le istanze di riconoscimento.



b. Requisiti strutturali dello stabilimento: questa check-list prende in considerazione i requisiti riguardanti:

- l'impianto (condizioni delle aree circostanti, presenza o meno di recinzioni e controlli degli ingressi, adeguamento dei locali interni al Regolamento 183/2005);
- lo stoccaggio delle materie prime alla rinfusa o in sacchi, le fosse di scarico (dedicate o no ad esempio per materie prime non OGM), presenza di dispositivi per la separazione di corpi estranei, con deviatore di flusso ecc...;
- lo stoccaggio dei prodotti finiti (presenza di aree di stoccaggio, separazioni per categoria, identificazione dei silos ecc...);
- le attrezzature e gli impianti (presenza di una linea unica o di una linea doppia di produzione, tipologia del miscelatore, sistemi di pesatura di micro e macro elementi, presenza o meno di insaccatrice, pellettatrice ecc...);

c. Sistema di autocontrollo aziendale: permette di valutare il livello di accuratezza della gestione aziendale sugli aspetti:

- igienico-sanitari (procedure di pulizia dei locali, delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, procedure di derattizzazione e disinfestazione, procedure mirate a ridurre le contaminazioni crociate, ecc...);
- analisi dei pericoli ed identificazione dei rischi con l'individuazione dei punti critici di controllo mediante l'applicazione del sistema HACCP (articolo 6 Regolamento (CE) 183/2005);
- della qualità (procedure di controllo dei fornitori, procedure di formazione del campione, controlli analitici sulle materie prime e sul prodotto finito, procedure di verifica per il funzionamento di impianti, la taratura delle bilance, il dosaggio degli additivi e delle premiscele, il controllo delle contaminazioni crociate, validazione dei sistemi di pulizia, ecc...);
- del personale (disponibilità alla collaborazione, attività formative documentate, istruzioni operative agli addetti, definizione delle responsabilità di processo riferite alla qualità e produzione, ecc...).

d. Valutazione dei requisiti per la rintracciabilità e per il ritiro/richiamo: con la compilazione di questa check-list è valutata la presenza di documenti che accertino la tracciabilità dei prodotti utilizzati nel processo produttivo e la rintracciabilità dei prodotti venduti a fronte di un'eventuale azione di ritiro/richiamo (presenza di elenchi aggiornati dei fornitori e dei prodotti acquistati, dei clienti e dei prodotti venduti, presenza della tracciabilità interna, nomina del responsabile della rintracciabilità, presenza di un'adeguata procedura di ritiro/richiamo dei prodotti, ecc...).

Per verificare il grado di efficienza della tracciabilità e della rintracciabilità di uno stabilimento di produzione mangimi è utile eseguire una simulazione pratica che permetta di valutare l'accuratezza dei passaggi che intercorrono tra l'acquisto di una materia prima, la vendita del prodotto finito e viceversa. La check-list proposta fa riferimento a quanto indicato nell'accordo Stato-Regioni del 28 luglio 2005 (supplemento G.U. 19-12-2005) e dal Regolamento CE 178/2002.

e. Impianti di produzione per l'immissione in commercio di mangimi medicati / prodotti intermedi.

Viene valutato:

- il mantenimento delle caratteristiche dei locali di produzione dei mangimi medicati, stoccaggio premiscele e prodotti finiti,
- le condizioni igienico-sanitarie degli impianti e delle attrezzature legate alla produzione del mangime medicato,
- i controlli sulle contaminazioni crociate,
- i controlli analitici sulle concentrazioni di principi attivi
- la corretta compilazione dei registri e dei documenti previsti dal D.lvo 90/93, e dal D.M. 16.11.93 e DM 19.10.99



Le check-list sono state formulate basandosi su criteri oggettivi e facilmente quantificabili in modo da ottenere un risultato il più possibile aderente alla realtà dell'attività aziendale.

2.2. Classificazione degli stabilimenti in base al rischio

Il presente progetto è finalizzato a stabilire criteri oggettivi per definire la frequenza e la tipologia dei controlli ufficiali in rapporto alla categoria di rischio individuata.

Lo strumento messo a punto per la classificazione degli stabilimenti è un foglio di calcolo (Allegato B), sul quale:

- in verticale sono riportati i criteri da prendere in considerazione, raggruppati in cinque categorie;
- in orizzontale sono previste 4 classi di valutazione, con relativi punteggi che variano in base all'importanza dei criteri di valutazione presi a riferimento; da sinistra verso destra, le colonne corrispondono a situazioni via via più sfavorevoli.

Il foglio di calcolo è completato da un'intestazione dove vanno riportati i dati anagrafici dell'azienda.

Per ottenere la classificazione è sufficiente digitare, per ogni criterio nella casella corrispondente (colorata in azzurro), il punteggio assegnato a seguito della valutazione (indicato tra parentesi). Il foglio di lavoro esegue automaticamente i calcoli e la casella in basso a destra, di colore azzurro, restituisce il risultato finale in base al quale lo stabilimento viene inserito in una delle tre classi di rischio individuate (basso, medio, alto) indicato automaticamente in alto a destra nel riquadro giallo.

2.2.1. Criteri di valutazione

Per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio sono stati presi in considerazione 11 criteri, che sono stati raggruppati nelle seguenti 5 categorie:

Categoria A: Caratteristiche dello stabilimento.

Criteri

1. data di costruzione o di ristrutturazione significativa;
2. condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature;

Categoria B: Personale ed entità produttiva.

Criteri:

- 1) formazione del personale
- 2) dimensione dello stabilimento ed entità della produzione;
- 3) dimensione del mercato servito.

Categoria C: Gestione della produzione.

Criteri:

- 1) classificazione della produzione;
- 2) gestione delle contaminazioni crociate
- 3) controllo della produzione;

Categoria D: Sistema di autocontrollo.

Criteri:

- 1) completezza formale del piano di autocontrollo;
- 2) grado di applicazione pratica.

Categoria E. Dati storici.

Criteri:

- 1) irregolarità e non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli.



2.2.2 Assegnazione dei punteggi

Per ogni criterio sono state previste 4 classi di valutazione, ognuna con uno specifico punteggio. Come già detto, i criteri sono raggruppati in categorie; per ognuna di queste, la somma delle classi di valutazione dei singoli criteri ha un valore fisso che, dalla situazione più favorevole a quella meno favorevole, corrisponde ai seguenti valori: 0, 3, 6, 10.

In base alla valutazione effettuata, ad ogni stabilimento viene assegnato in automatico il punteggio previsto, secondo lo schema riportato nella tabella 1.



Tabella 1 (esempio su foglio di calcolo neutro)

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO									
Regione sociale									
Indirizzo									
Numero di riconoscimento/registrazione									
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione									
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBASTANZA RECENTI (2)	DATE (4)	J	X	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	1 DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA		DISCRETE	SCARSE (4)	INSUFFICIENTI (6)	0,00			
	2 CONDIZIONI STRUTTURALI, CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	(2)	(4)		0,00			
	3 FORMAZIONE DEL PERSONALE	ELEVATA (0)	DISCRETA (1)	SCARSA (2)	INSUFFICIENTE (4)	0,00	0,20	0,0	
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	1 DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)	PICCOLA IMPRESA (1)	INDUSTRIALE MEDIO (2)	INDUSTRIALE GRANDE (3)	0,00			
	2 DIMENSIONE DEL MERCATO	LOCALE (0)	REGIONALE (1)	NAZIONALE (2)	EU/ PAESI TERZI (3)	0,00			
	3 SERVIZIO					0,00	0,10	0,0	
GESTIONE DELLA PRODUZIONE C	1 CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	PRODUZIONE CON RISCHIO BASSO (0)	PRODUZIONE CON RISCHIO MINORE (1)	PRODUZIONE CON RISCHI O MAGGIORE (2)	PRODUZIONE CON RISCHIO ELEVATO (3)	0,00			
	2 GESTIONE CONTAMINAZIONI	COMPLETA (0)	ADEGUATA (1)	INCOMPLETA (2)	INADEGUATA (4)	0,00			
	3 CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	COMPLETO (0)	COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)	COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)	INCOMPLETO (3)	0,00			
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	1 COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETO E ADEGUATO (0)	ADEGUATO (1)	INCOMPLETO (3)	INADEGUATO (5)	0,00			
	2 GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	APPLICATO (0)	CARENZE MINORI (2)	CARENZE MAGGIORI (3)	NON APPLICATO (5)	0,00			
DATI STORICI E	1 IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' RISCONTRATE PRECEDENTI CONTROLLI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (3)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (6)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE E NON RISOLTE (10)	0,00	0,25	0,0	
	TOTALE					0,00	0,20	0,0	0,0

(<3): rischio basso; (>=3 / <4): rischio medio; (>=4, 2): rischio alto



A titolo esemplificativo vengono descritte 3 diverse ipotesi di classificazione di rischio di uno stabilimento (basso, medio, alto):
Basso: Tabella n° 2

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO									
Ragione sociale		BASSO							
Indirizzo		Data							
Numero di riconoscimento/regISTRAZIONE									
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione									
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE			VALUTAZIONE			TOT		
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBASTANZA RECENTI (2)	DATE (4)	0	0	0	0
	CONDIZIONI STRUTTURALI E DI MANUTENZIONE CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	DISCRETE (2)	SCARSE (4)	INSUFFICIENTI (6)	0	0	0	0
	FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	ELEVATA (0)	DISCRETA (1)	SCARSA (2)	INSUFFICIENTE (4)	0	0	0	0,0
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)	PICCOLA IMPRESA (1)	INDUSTRIALE MEDIO (2)	INDUSTRIALE GRANDE (3)	0	0	0	0
	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	REGIONALE (1)	NAZIONALE (2)	EU/ PAESI TERZI (3)	0	0	0	0
	CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	PRODUZIONE CON RISCHIO BASSO (0)	PRODUZIONE CON RISCHIO MINORE (1)	PRODUZIONE CON RISCHI O MAGGIORE (2)	PRODUZIONE CON RISCHIO ELEVATO (3)	0	0	0	0,3
GESTIONE DELLA PRODUZIONE C	GESTIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE	COMPLETA (0)	ADEGUATA (1)	INCOMPLETA (2)	INADEGUATA (4)	0	0	0	0
	CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	COMPLETO (0)	COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)	COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)	INCOMPLETO (3)	0	0	0	0
	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETO E ADEGUATO (0)	ADEGUATO (1)	INCOMPLETO (3)	INADEGUATO (5)	0	0	0	0,5
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	APPLICATO (0)	CARENZE MINORI (2)	MAGGIORI (3)	NON APPLICATO (5)	0	0	0	0
	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RICONTRATE E RISULTATI DEI PRECEDENTI CONTROLLI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (3)	GRAVI ISOLATE E RISOLTE (6)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE E NON RISOLTE (10)	0	0	0	1,3
TABELLA (5-3): rischio basso: (>=3 / <4,2) rischio medio: (>=4,2) rischio alto						TUTTOLE		2,1	



Medio: Tabella n° 3

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO		MEDIO			
Regione sociale					
Indirizzo		Data			
Numero di riconoscimento/registrazione					
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione					
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE			TOT
		NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBANDONATA RECENTI (2)	4
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA CONDIZIONI STRUTTURALI, CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	DISCRETE (2)	SCARSE (4)	2
					6
					1,2
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	ELEVATA (0)	DISCRETA (1)	SCARSA (2)	1
					2
					1
					0,4
GESTIONE DELLA PRODUZIONE C	CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE GESTIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	PRODUZIONE CON RISCHIO BASSO (0)	PRODUZIONE CON RISCHIO MINORE (1)	PRODUZIONE CON RISCHI O MAGGIORE (2)	2
		COMPLETA (0)	ADEGUATA (1)	INCOMPLETA (2)	2
		COMPLETO (0)	COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)	COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)	1
					5
					1,3
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	COMPLETO E ADEGUATO (0)	ADEGUATO (1)	INCOMPLETO (3)	3
		APPLICATO (0)	CARENZE MINORI (2)	CARENZE MAGGIORI (3)	2
					5
					1,3
DATI STORICI E	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RICOSETRATE E RISULTATI DEI PRECEDENTI CONTROLLI	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (3)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (6)	0
					0
					0,0
					0,20
					4,1

(0-3): rischio basso; (>=3 / <=4,2) rischio medio; (>=4,2) rischio alto



Alto: Tabella n° 4

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO									
Ragione sociale		ALTO							
Indirizzo									
Numero di riconoscimento/registrazione		Data							
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione									
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE		VALUTAZIONE			VALUTAZIONE		J	TOT
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBASTANZA RECENTI (2)	DATE (4)	J	TOT		
	CONDIZIONI STRUTTURALI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	DISCRETE (2)	SCARSE (4)	INSUFFICIENTI (6)				
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	FORMAZIONE DEL PERSONALE	ELEVATA (0)	DISCRETA (1)	SCARSA (2)	INSUFFICIENTI E (4)	J	TOT		
	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)	PICCOLA IMPRESA (1)	INDUSTRIALE MEDIO (2)	INDUSTRIALE GRANDE (3)				
GESTIONE DELLA PRODUZIONE C	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	REGIONALE (1)	NAZIONALE (2)	EU PAESI (3)	J	TOT		
	CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	PRODUZIONE CON BASSO RISCHIO (0)	PRODUZIONE CON RISCHIO MINORE (1)	PRODUZIONE CON RISCHI O MAGGIORE (2)	PRODUZIONE CON RISCHIO ELEVATO (3)				
	GESTIONE CONTAMINAZIONI CROCIATE	COMPLETA (0)	ADEGUATA (1)	INCOMPLETA (2)	INADEGUATA (4)				
SISTEMA DI AUTOCONTROLLO D	CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	COMPLETO (0)	COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)	COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)	INCOMPLETO (3)	J	TOT		
	COMPLETEZZA FORMALE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO	COMPLETO E ADEGUATO (0)	ADEGUATO (1)	INCOMPLETO (3)	INADEGUATO (5)				
DATI STORICI E	GRADO DI APPLICAZIONE PRATICA	APPLICATO (0)	CARENZE MINORI (2)	CARENZE MAGGIORI (3)	NON APPLICATO (5)	J	TOT		
	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE RICONTRATE E RISULTATI DEI PRECEDENTI CONTROLLI	NON SIGNIFICATIVE O SIGNIFICATIVE FORMALI (0)	NON SIGNIFICATIVE FORMALI RIPETUTE (3)	SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (6)	SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE E NON RISOLTE (10)				
							TOTALE	6,1	

(<3): rischio basso; (>=3 / <4,2) rischio medio; (>=4,2) rischio alto



2.2.3. Ottenimento del profilo di rischio

Per ciascuna categoria, i punteggi assegnati ai singoli criteri sono sommati automaticamente dal foglio di calcolo; il risultato di categoria così ottenuto, viene successivamente moltiplicato per un fattore prestabilito X (colonna X), che identifica il "peso" della singola categoria rispetto alle altre.

I fattori X assegnati sono riportati nella tabella sottostante:

Tabella n° 5

<i>CATEGORIA</i>	<i>FATTORE X ASSEGNATO</i>
Caratteristiche dello stabilimento	0.20
Personale ed Entità produttiva	0.10
Gestione della produzione	0.25
Sistema di autocontrollo	0.25
Dati storici	0.20
<i>totale</i>	<i>1.00</i>

Le categorie più importanti sono quelle relative alla gestione della produzione ed all'autocontrollo con un fattore assegnato di 0.25; seguono le caratteristiche dello stabilimento ed i dati storici con 0.20. Un peso minore è stato assegnato alla categoria che comprende il personale e l'entità produttiva ai quali è stato assegnato il fattore 0.10. La somma dei fattori X è pari ad uno; in questo modo, la scala dei punteggi finali andrà da 0 a 10, con il rischio dell'impianto che cresce all'aumentare del punteggio.

Al termine del processo di valutazione ogni stabilimento ottiene un punteggio finale che ne determina l'assegnazione in una delle 3 categorie di rischio individuate in modo da orientare l'attività di controllo.

CATEGORIE DI RISCHIO INDIVIDUATE	
<i>inferiore a 3</i>	<i>rischio BASSO</i>
<i>compreso tra 3 e 4,2</i>	<i>rischio MEDIO</i>
<i>oltre 4,2</i>	<i>rischio ALTO</i>

Le valutazioni della prima e della seconda colonna possono corrispondere, in generale, a situazioni a basso rischio. Per questa ragione è stato scelto il valore 3, che corrisponde al totale della seconda colonna, come limite tra basso e medio rischio.

Il limite tra medio ed alto rischio (4,2 punti) corrisponde al limite inferiore (3 punti) più il 40% della differenza tra il punteggio totale della terza colonna (6) e quello della seconda colonna (3).

Questi punteggi limite (3 e 4,2) sono stati presi in considerazione in modo sperimentale, anche se la valutazione sul campo ha in linea di massima confermato la correttezza di questa impostazione.

Verranno di seguito descritti i singoli criteri, riportando alcuni esempi per rendere quanto più possibile uniforme la valutazione nei mangimifici.



3. VALUTAZIONE DEL RISCHIO SANITARIO

3.1. Categoria A: caratteristiche dello stabilimento.

3.1.1 Criterio 1: data di costruzione o di ristrutturazione significativa

Anche se, ai fini dell'assegnazione del punteggio finale, questo criterio ha un peso minore, si è ritenuto opportuno valutarlo, in quanto una struttura datata può causare problemi legati alle maggiori necessità di manutenzione ed alla corretta gestione dei processi produttivi (es. disposizione dei locali, difficoltà di pulizia, difficoltà di ristrutturazione ed adeguamento). E' richiesta dunque una maggiore attenzione al management aziendale, che dovrà intervenire sul piano di autocontrollo, in particolare sulle procedure di manutenzione, di formazione del personale, di pulizia e disinfezione.

Dovranno essere presi in considerazione informazioni oggettive come la data di costruzione, la data di eventuali ristrutturazioni degli impianti; importanti sono le valutazioni effettuate nel corso del sopralluogo per quanto concerne la disposizione dei locali, il posizionamento delle attrezzature ed in generale il "layout dell'impianto". Ci si riferisce in particolare al sistema adottato per controllare le varie fasi produttive che devono soddisfare i principi di buone pratiche di fabbricazione (es. corretta pesatura, miscelazione e pulizia dell'impianto).

Le tabelle che seguiranno sono quelle riportate nella scheda di valutazione del mangimificio (Allegato A) a cui viene aggiunta una ulteriore colonna nella quale si cerca di fornire una spiegazione delle varie classi di valutazione.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: data di costruzione o di ristrutturazione significativa		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
Nuova costruzione 0	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti costruiti negli ultimi 8 anni 	stabilimenti costruiti dopo l'entrata in vigore del D.lvo. 123/99; sono strutture che si suppone siano state costruite secondo i criteri previsti dal decreto legislativo
Recente ristrutturazione 1	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno avuto una significativa ristrutturazione negli ultimi 8 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha 	stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che dopo l'entrata in vigore del D.lvo. 123/99 hanno subito una significativa ristrutturazione improntata ai nuovi criteri;



	coinvolto parte dei locali di lavorazione, di deposito e se ha permesso la riorganizzazione dei locali e delle linee di produzione	
Abbastanza recenti 2	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo. 	
Datate 4	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti con più di 20 anni che non hanno avuto ristrutturazioni significative 	

3.1.2 Criterio 2: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature

Per effettuare un'accurata valutazione di quanto indicato da questo criterio occorrerà prendere in considerazione:

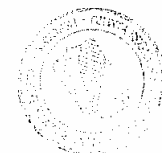
- lo stato delle condizioni igieniche dello stabilimento, delle attrezzature, delle aree esterne ed degli impianti;
- la rispondenza con i requisiti previsti dall'allegato II del Regolamento 183/2005;
- il grado di manutenzione e di funzionamento degli impianti e delle attrezzature (coclee, elevatori, silos, pellettatrici, miscelatori ecc);
- l'efficienza della lotta contro gli animali infestanti;
- il corretto utilizzo delle bilance con documentazione della pesata del prodotto secondo la formula pre-impostata;
- l'utilizzo o meno di software di gestione della produzione per tenere sotto controllo il processo produttivo.

Non tutte le carenze relative a strutture ed attrezzature hanno un riflesso diretto sulla sicurezza dell'alimento. Particolare attenzione dovrà essere pertanto rivolta a tutti quei fattori che potrebbero incidere negativamente sulle caratteristiche qualitative o igienico-sanitarie dell'alimento, ad esempio: fossa di scarico non coperta o impianto senza aspirazione delle polveri, ingiustificata presenza di animali infestanti nei locali di produzione, assenza di documentazione della pesata, ecc.

Per procedere alla valutazione occorre effettuare:

- un sopralluogo nell'impianto;
- un esame accurato della documentazione disponibile dello stabilimento e dell'attività di controllo del veterinario ufficiale e/o di altri Organi ufficiali.

Per esprimere una valutazione il più possibile corretta di questo criterio è necessario prendere in considerazione diversi aspetti senza tuttavia legarsi alla rigidità delle singole caratteristiche; la conoscenza dell'impianto da parte dell'operatore svolgerà un ruolo importante per la valutazione finale.



Valutazione ed assegnazione del punteggio

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
Buone 0	<ul style="list-style-type: none"> nessuna carenza nella pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e/o 	<p>Esempio: buona pulizia degli impianti e delle attrezzature, senza accumulo di polveri; ordine nella disposizione e nello stoccaggio delle materie prime e dei prodotti finiti in sacchi, efficienza nella manutenzione degli impianti e delle apparecchiature</p>
	<ul style="list-style-type: none"> i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II, Regolamento (Ce) 183/2005) e/o 	<p>Vedi allegato II Regolamento (Ce) 183/2005</p>
	<ul style="list-style-type: none"> evidente ed efficace lotta contro gli infestanti e/o 	<p>Esempio: non si notano residui di feci di uccelli e/o di roditori, non sono presenti volatili nei capannoni e presenza limitata nelle aree circostanti; efficace piano di derattizzazione con costante monitoraggio delle esche; lotta contro gli insetti e gli scarafaggi eseguita con cura e con costante monitoraggio</p>
	<ul style="list-style-type: none"> utilizzo di bilance elettroniche computerizzate con letture ottiche del prodotto, documentazione della pesata degli additivi e/o con cappa di aspirazione e/o 	<p>Esempio: utilizzo di bilance elettroniche che registrano, tramite lettura ottica, il prodotto da pesare, ne indicano i limiti di peso a seconda della formula pre-impostata, documentano la pesata su supporto informatico e cartaceo.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> gestione computerizzata degli impianti 	<p>Esempio: utilizzo di software di gestione della produzione, elaborati per tener costantemente sotto controllo il processo produttivo.</p>
Discrete 2	<ul style="list-style-type: none"> pulizia e manutenzione della struttura, degli impianti e delle attrezzature con carenze minori che non incidono sulla corretta attività produttiva e/o; 	<p>Esempio: carenze minori: presenza di ragnatele, disordine, vetri rotti, nonostante la presenza di impianto di aspirazione c'è un elevato grado di polverosità</p>



	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II Regolamento CE 183/2005) e/o 	Vedi allegato II Regolamento (Ca) 183/2005
	<ul style="list-style-type: none"> • efficace lotta contro gli infestanti e/o 	Esempio: non sono presenti residui di feci di volati o altri animali infestanti nei locali di lavorazione e/o di stoccaggio dei prodotti; presenza dei volatili nelle aree circostanti lo stabilimento
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate degli additivi e con aspirazione e/o 	Esempio: requisito fondamentale è la presenza di bilance che emettano una scontrinatura per attestare la pesata effettuata oppure che la pesata su bilancia elettronica venga documentata.
	<ul style="list-style-type: none"> • gestione computerizzata degli impianti 	Esempio: utilizzo di software di gestione della produzione, elaborati per tener costantemente sotto controllo il processo produttivo.
Scarse 4	<ul style="list-style-type: none"> • pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze maggiori 	Esempio: carenze maggiori: fossa di scarico non coperta, mancanza di impianto di aspirazione, zona di carico all'interno del locale di produzione, manutenzione degli impianti scarsa ed incompleta
	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono in corso di adeguamento (allegato II Regolamento CE 183/2005) 	in corso di adeguamento a quanto richiesto dall'allegato II Regolamento CE 183/2005
	<ul style="list-style-type: none"> • inefficace lotta contro gli infestanti 	Esempio: presenza di feci di volatili e/o presenza eccessiva di volatili all'interno delle strutture e nei cortili
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate ma senza aspirazione 	Esempio: uso di bilance elettroniche con scontrinatura automatica e/o di bilance meccaniche con documentazione della pesata e firma da parte dell'operatore.
Insufficienti 6	<ul style="list-style-type: none"> • pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze importanti 	Esempio: carenze importanti: Impianto di produzione senza impianto di aspirazione delle polveri, insufficienti operazioni di pulizia e manutenzione, mancata taratura degli strumenti e delle bilance,
	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature presentano carenze che possono riflettersi sul processo produttivo 	Esempio: carenze che possono riflettersi sul processo produttivo: bilance non tarate, miscelatore e impianto di iniezione dei grassi senza regolare manutenzione, materie prime e/o prodotti finiti dislocati senza tettoie
	<ul style="list-style-type: none"> • inefficace lotta contro gli infestanti 	Esempio: ingiustificabile presenza di animali infestanti nelle aree di produzione dei mangimi e/o di stoccaggio dei medesimi e delle materie prime che possono riflettersi sulla salubrità del prodotto.
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance meccaniche senza documentazione delle pesate e senza aspirazione 	Esempio: assenza della documentazione della pesata
	<ul style="list-style-type: none"> • gestione meccanica degli impianti 	Esempio: movimentazione e visualizzazione dell'impianto dal quadro di controllo

3.2. Categoria B: personale ed entità produttiva.

3.2.1 Criterio 1: formazione del personale

La capacità e la disponibilità a risolvere problemi relativi alla sicurezza alimentare costituiscono una chiara dimostrazione dell'impegno dell'azienda.

Dovranno essere sottoposti a valutazione:

- la professionalità e la disponibilità alla collaborazione con il Servizio Pubblico della direzione dello stabilimento;
- il livello di preparazione del management, con particolare riguardo alla preparazione ed alla sensibilità sui temi della sicurezza alimentare, dell'autocontrollo, della rintracciabilità ed ai riferimenti normativi;
- il livello di formazione e preparazione del personale, il grado di conoscenza dell'attività produttiva, ecc...;
- la capacità di applicare nell'attività pratica le istruzioni operative apprese nei corsi di formazione o fornite dalla direzione dello stabilimento.



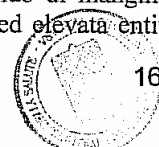
Nel corso del sopralluogo dovrà essere accertata la correttezza delle pratiche di lavoro adottate dal personale, ponendo particolare attenzione ad eventuali comportamenti non in linea con le corrette procedure di produzione; dovrà essere accertata la corrispondenza tra quanto indicato nelle istruzioni operative ed il loro grado di applicazione da parte del personale incaricato.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: formazione del personale	
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Elevata 0	<ul style="list-style-type: none"> • elevata professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o • buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o • elevato grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale
Discreta 1	<ul style="list-style-type: none"> • discreta professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o • preparazione limitata del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o • discreto grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale
Scarsa 2	<ul style="list-style-type: none"> • scarsa professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o • scarsa preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o • grado approssimativo grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale
Insufficiente 4	<ul style="list-style-type: none"> • insufficiente professionalità e indisponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o • insufficiente preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o • insufficiente grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale con possibili ripercussioni sulla qualità e salubrità del prodotto

3.2.2 Criterio 2: dimensione dello stabilimento ed entità della produzione

Il numero degli operatori che si dedicano all'attività produttiva è un fattore importante per la caratterizzazione della dimensione dello stabilimento e dell'entità della produzione che però non è indice né di elevata attività produttiva e neppure di maggior efficienza di produzione. Si è pertanto ritenuto opportuno prendere in considerazione esclusivamente il quantitativo annuo di mangime prodotto espresso in quintali per definire una bassa, medio-bassa, medio-elevata ed elevata entità



produttiva ai fini dell'analisi e della classificazione del rischio. Esiste una correlazione tra le dimensioni dello stabilimento e l'entità produttiva. Per questo motivo produzioni di circa 50.000 quintali/anno faranno riferimento ad una dimensione "artigianale" dell'azienda mentre produzioni di oltre di 1.000.000 quintali/anno si riferiranno ad uno stabilimento "industriale-grande".

Valutazione ed assegnazione del punteggio

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione dello stabilimento ed entità della produzione	
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Artigianale 0	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa)
Piccola impresa 1	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa)
Industriale medio 2	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti industriali in cui la produzione media annua varia da 250.000 a 1.000.000 quintali di mangime (produzione medio-elevata)
Industriale grande 3	<ul style="list-style-type: none"> stabilimenti industriali in cui la produzione media annua è superiore a 1.000.000 quintali di mangime (produzione elevata)

3.2.3 Criterio 3: dimensione del mercato servito

La dimensione del mercato servito rappresenta l'estensione geografica delle attività commerciali dello stabilimento ed assume importanza nel caso in cui si verificano dei problemi di sicurezza del mangime soprattutto per il ritiro-richiamo del prodotto dal mercato. L'esecuzione della procedura di ritiro-richiamo sarà più difficile se la commercializzazione del mangime avviene in ambito comunitario o verso un paese terzo mentre sarà più semplice se avviene nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento. L'eventuale esportazione verso Paesi Terzi comporta, inoltre, la necessità di esercitare un maggiore livello di controllo della produzione, sia per il mangimificio sia per il controllo ufficiale, sulla base dei requisiti specifici richiesti dal Paese importatore.

Per la valutazione di questo criterio è necessario prendere visione dei documenti commerciali accertando l'ambito di commercializzazione dell'impianto; va precisato che l'unica ed occasionale operazione di commercializzazione ad un livello superiore non costituisce elemento di valutazione.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

3.CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione del mercato servito	
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Locale 0	<ul style="list-style-type: none"> commercializzazione nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento
Regionale 1	<ul style="list-style-type: none"> commercializzazione limitata alla Regione
Nazionale 2	<ul style="list-style-type: none"> commercializzazione verso altre Regioni italiane
Comunitario/Paesi terzi	<ul style="list-style-type: none"> commercializzazione in ambito Comunitario oppure

3	esportazione verso Paesi Terzi
---	--------------------------------

3.3 Categoria C: Gestione della produzione.

3.3.1 *Criterio1: classificazione della produzione*

Per uno stabilimento mangimistico è importante individuare la tipologia di produzione classificandola a seconda di:

1. produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscele di nutrizionali e/o zootecnici;
2. produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo con linea doppia o linea unica di produzione;
3. produzione di mangimi OGM e/o non OGM e/o biologico con fossa di scarico dedicata oppure unica;
4. produzione con o senza utilizzo delle PAT (farine di pesce).

Una volta individuata la tipologia di produzione si può delineare il rischio di produzione (con rischio basso, con rischio minore, con rischio maggiore, con rischio elevato) a seconda:

- a. del tipo di additivi utilizzati;
- b. della produzione di mangimi medicati;
- c. della produzione di mangimi non OGM e/o biologico con fossa di scarico dedicata o unica;
- d. della produzione con l'utilizzo delle PAT (farine di pesce).

Produzione con rischio basso

Si ha questo tipo di produzione nel caso di uno stabilimento che utilizzi additivi tecnologici quali conservanti, antiossidanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiagglomeranti, ecc., come da allegato 1 del Regolamento Ce 1831/2003, o additivi organolettici come coloranti ed aromatizzanti (allegato 1 del Regolamento (CE) n.1831/2003) e/o nutrizionali come vitamine, oligoelementi, aminoacidi, urea (allegato 1 del Regolamento (CE) n.1831/2003). Lo stabilimento non deve usare additivi zootecnici o coccidiostatici secondo il Regolamento (CE) n.1831/2003. Produce mangimi completi e/o complementari e/o minerali contenenti materie prime OGM, senza impiego delle PAT (farine di pesce); non sono prodotte premiscele di additivi.

Produzione con rischio minore

Si ha quando il mangimificio produce mangimi completi e/o complementari anche con l'utilizzo di additivi zootecnici e/o coccidiostatici (articolo 6 del Regolamento (CE) n.1831/2003). Ciò non preclude l'aggiunta di una o più categorie di altri additivi consentiti: tecnologici, organolettici e nutrizionali.

Rientra in questo punteggio lo stabilimento che produce mangimi completi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione. La gestione dei medicati comporta una valutazione e un controllo più severo della produzione come stabilito dal D.lvo 90/93 e dal decreto ministeriale 16 novembre 1993. Il mangimificio può produrre mangimi non OGM e/o mangimi biologici con prerogativa di usare una fossa di scarico delle materie prime e una linea di produzione dedicata. Gli stabilimenti che non producono mangimi per ruminanti possono utilizzare le PAT (farine di pesce) e rientrare in questa categoria di valutazione se presentano una linea doppia separata di produzione.

Produzione con rischio maggiore

Rientra in questa categoria il mangimificio che produce mangimi completi e/o complementari con l'aggiunta di qualsiasi additivo consentito: tecnologici, organolettici, nutrizionali, zootecnici e coccidiostatici come per la categoria precedente; il rischio maggiore è dato dall'assenza della linea



doppia di produzione per i mangimi medicati e/o premiscele di additivo; dall'assenza di un impianto dedicato per i mangimi OGM free e/o biologici; dall'utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea unica in stabilimento che non produce alimenti per erbivori (pur in presenza di separazione).

Produzione con rischio maggiore

Il rischio elevato di produzione si ha quando si producono mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico ed impianti promiscui e/o se utilizzano le PAT (farine di pesce) in stabilimento che produce alimenti per erbivori.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE:		classificazione della produzione
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	
Produzione con rischio basso 0	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscele di nutrizionali (Cu, Se, vit. A, vit. D) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi con OGM ammessi 	
	<ul style="list-style-type: none"> • non utilizzo delle PAT (farine di pesce) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • no produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo 	
Produzione con rischio minore 1	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o coccidiostatici e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ed impianto di lavorazione separato e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea dedicata in stabilimento che non produce alimenti per erbivori 	
Produzione con rischio maggiore 2	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o coccidiostatici e 	
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ma con impianti promiscui e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea unica in stabilimento che non produce alimenti per erbivori 	
Produzione con rischio elevato 3	<ul style="list-style-type: none"> • produzione i mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o coccidiostatici e 	

	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico ed impianti promiscui e/o
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo delle PAT (farine di pesce) in stabilimento che produce alimenti per erbivori

3.3.2. Criterio 2: gestione delle contaminazioni crociate

Le contaminazioni crociate rappresentano uno dei problemi più importanti con i quali il settore mangimistico deve confrontarsi.

L'analisi di questa categoria di rischio risulta di difficile interpretazione.

Questi problemi sono influenzati da diversi aspetti quali:

- la linea di produzione unica o doppia;
- le molecole che sono impiegate e le loro caratteristiche chimico- fisiche;
- le operazioni di pulizia degli impianti, la frequenza ed i tipi e la quantità di materiali utilizzati;
- le prove di validazione che vengono eseguite;
- le sequenze di lavorazione stabilite nel processo produttivo.

Nell'analisi di questo criterio è necessario distinguere gli stabilimenti che producono mangimi con una linea unica da quelli che presentano una linea doppia di produzione. La linea doppia di produzione, a fronte di scorrette sequenze di lavorazione, assenti prove di validazione ed assenti operazioni di lavaggio tra la produzione dei diversi mangimi medicati e/o con additivi sensibili, non costituisce elemento di garanzia assoluta.

Le prove di validazione del sistema di lavaggio, le sequenze di lavorazione, la quantità ed il tipo di prodotto di lavaggio rappresentano gli elementi da considerare per l'analisi del rischio delle contaminazioni crociate nella linea unica di produzione.

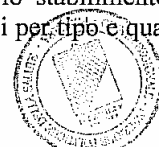
Ricadranno nella classe "**completa**" quegli stabilimenti che non utilizzano prodotti soggetti a contaminazione crociata (ad esempio aziende classificate come mangimifici con una produzione a rischio basso). Dovranno essere considerati, quali aspetti di dimostrata efficacia della gestione, anche le operazioni di confezionamento e/o trasporto.

Per la gestione delle polveri derivanti dal controllo del processo produttivo è importante valutare lo smaltimento o considerare il loro riutilizzo nei mangimi prodotti.

Un mangimificio potrà ricadere nella classe di valutazione "**adeguata**" nel caso in cui la linea unica o la linea doppia di produzione presentino carenti o inadeguate prove di validazione del sistema per metodo e/o per frequenza a fronte di complete e corrette operazioni di lavaggio e/o sequenze di lavorazione.

Può appartenere alla categoria "**incompleta**" un mangimificio che, sulla linea unica di lavorazione, pur presentando operazioni di lavaggio complete, con materiali idonei (es: crusca, farine, carbonati), in quantità sufficiente e rispettando le sequenze di lavorazione, abbia una scorretta gestione del materiale di lavaggio, unita all'assenza di prove di validazione del sistema. Oppure uno stabilimento che, pur effettuando delle corrette sequenze di lavorazione sulla linea doppia, presenti delle operazioni di lavaggio incomplete o assenti tra la produzione dei diversi mangimi medicati e/o con additivi sensibili e che non effettui prove di validazione del sistema.

Esempio di "**insufficiente**" gestione delle contaminazioni crociate sarà lo stabilimento che presenta insufficienti operazioni di lavaggio e/o materiali di lavaggio non idonei per tipo e quantità,



con assenza di prove di validazione del sistema e/o sequenze di lavorazione non rispettate sulla linea unica di produzione.

La mancanza del rispetto delle sequenze di lavorazione tra la produzione dei diversi mangimi per la linea doppia, unita all'assenza di prove di validazione del sistema e di operazioni di lavaggio, indicano una gestione insufficiente delle contaminazioni crociate per queste linee.

Per la gestione delle polveri derivanti dal controllo del processo produttivo è importante valutare lo smaltimento o considerare il loro riutilizzo nei mangimi.

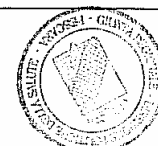
Possiamo definire corretta la gestione delle polveri contenenti additivi o molecole ad azione farmacologica quando sono regolarmente smaltite; possiamo definirla incompleta quando si ha un riutilizzo nelle produzioni in percentuali minime e comunque documentate come accettabili.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: gestione delle contaminazioni crociate	
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE
Completa 0	• completa gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri
Adeguate 1	• adeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri
Incompleta 2	• incompleta gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi ed incompleta gestione delle polveri
Inadeguata 4	• inadeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e scorretta gestione delle polveri



2.CRITERIO DI VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ
VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • carenze nell'individuazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti • assenza di controlli analitici sulla miscelata • completezza e adeguatezza del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito • assenza della taratura delle bilance 	<p>Sistema di rintracciabilità inadeguato</p> <p>I controlli non sono mai stati effettuati</p> <p>Le bilance non sono mai state tarate oppure non sono tarate regolarmente con o senza registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura.</p>
Completo 0	<ul style="list-style-type: none"> • controlli analitici completi circa l'omogeneità della miscelata • individuazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti • taratura delle bilance regolarmente documentata 	<ul style="list-style-type: none"> • prime <ul style="list-style-type: none"> ▪ controllo della conformità del cartellino e della corretta etichettatura ▪ rispetto del piano analitico alle richieste della normativa vigente <p>Sistema di rintracciabilità efficace</p> <p>Viene regolarmente effettuata la taratura delle bilance usate nel mangimificio; sono presenti le registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura.</p>
Completo con carenze minori 1	<ul style="list-style-type: none"> • piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito completo, rispettato ma non adeguato all'entità della produzione e/o • controlli analitici incompleti circa l'omogeneità della miscelata e/o • individuazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o • taratura delle bilance regolarmente documentata 	<p>Il piano analitico è rispettato, è completo per tipo di analisi effettuate ma non è adeguato alla produzione ad es come numero e/o frequenza di analisi</p> <p>Sistema di rintracciabilità efficace</p> <p>Se viene regolarmente effettuata la taratura delle bilance usate nel mangimificio; se la frequenza è adeguata e se sono presenti le registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura.</p>
Completo con carenze maggiori 2	<ul style="list-style-type: none"> • piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito incompleto e inadeguato alla realtà aziendale e/o • alcune carenze nell'individuazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o • assenza di controlli analitici sulla miscelata e/o • taratura delle bilance ma senza regolare documentazione 	<p>Il piano analitico è rispettato ma non è completo per tipo di analisi; il numero e la frequenza di analisi effettuate è inadeguato alla produzione aziendale</p> <p>Sistema di rintracciabilità carente</p> <p>I controlli non sono mai stati effettuati oppure non sono stati riconfermati</p> <p>Le bilance vengono regolarmente tarate ma non sono presenti le registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura</p>
Incompleto 3	<ul style="list-style-type: none"> • piano analitico incompleto, inadeguato e non rispettato per le materie prime e/o per il prodotto finito 	<p>Il piano analitico non è completo per tipo di analisi; il numero e la frequenza degli esami effettuati è inadeguato alla produzione aziendale; il piano analitico non è rispettato</p>



3.3.3 Criterio 3: controllo della produzione

Una buona gestione deriva anche dal controllo della produzione attraverso:

- la scelta dei fornitori delle materie prime, degli additivi e dei vari ingredienti;
- l'accertamento della qualità delle materie prime su campo e mediante la procedura di selezione dei fornitori;
- la completezza, l'adeguatezza ed il rispetto del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito;
- la tracciabilità interna di tutti i prodotti;
- i controlli analitici sull'omogeneità della miscelata;
- la taratura documentata delle bilance.

3.4 Categoria D: sistema di autocontrollo.

3.4.1 Criterio 1: completezza formale del piano di autocontrollo

Un piano di autocontrollo efficace, basato su un'adeguata applicazione dei prerequisiti e dei principi

HACCP, è di fondamentale importanza ai fini della sicurezza alimentare.

Nella definizione dei punteggi, è stata assegnata una maggiore importanza all'attuazione e all'aggiornamento del piano di autocontrollo rispetto alla mera predisposizione di un documento scritto.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: completezza formale del piano di autocontrollo		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
Completo e adeguato 0	<ul style="list-style-type: none"> • piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale, sostanziale ed adeguato alla realtà aziendale 	Per esempio: <ul style="list-style-type: none"> - presenza del manuale di autocontrollo, datato e firmato e revisionato; - presenza di tutte le procedure, datate e firmate e revisionate; - presenza delle Istruzioni Operative consegnate al personale regolarmente controfirmate; - presenza dell'analisi dei pericoli e l'individuazione del CCP; - presenza dell'individuazione dei limiti critici e delle azioni correttive; - controllo dei CCP, delle non conformità e delle azioni correttive; - corretta gestione delle registrazioni
Adeguato 1	<ul style="list-style-type: none"> • il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale ma è incompleto dal punto di vista formale 	Per esempio: <ul style="list-style-type: none"> - mancanza del documento che identifica il responsabile della produzione o della qualità; - mancanza o ritardo nell'aggiornamento dell'organigramma; - vi sono ritardi o carenze nella documentazione della manutenzione, della pulizia, della derattizzazione...



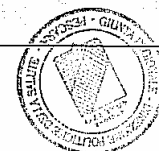
	<ul style="list-style-type: none"> le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale 	Per esempio: - le procedure non sono codificate, datate, revisionate o firmate: - carenze sull'indicazione delle frequenze (procedura pulizia, derattizzazione, controlli analitici...)
Incompleto 3	<ul style="list-style-type: none"> il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali 	Per esempio: - azioni correttive inadeguate e insufficienti
	<ul style="list-style-type: none"> l'analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta, oppure 	- procedu ra di formazione del campione incompleta
	<ul style="list-style-type: none"> procedure di verifica e di controllo incomplete, oppure 	- procedu ra di ritiro-richiamo presente ma incompleta
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dei limiti critici 	- procedu ra di rintracciabilità incompleta - i corsi di formazione non sono documentati - incompl eto controllo dei fornitori, delle materie prime e dei prodotti finiti
Inadeguato 5	<ul style="list-style-type: none"> il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali 	Per esempio: - assenz a della procedura di formazione del campione,
	<ul style="list-style-type: none"> assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali, oppure 	- inadegu atezza della procedura di pulizia, di derattizzazione e della procedura di controllo delle materie prime e dei prodotti finiti
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure 	- assenz a della procedura di ritiro richiamo
	<ul style="list-style-type: none"> assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive, oppure 	- assenz a della procedura di rintracciabilità
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dei limiti critici 	- assenz a di informazioni scritte al personale su compiti e responsabilità - inadegu ato controllo dei fornitori, delle materie prime e dei prodotti finiti

3.4.2 Criterio 2: grado di applicazione pratica

Dovrà essere accertata la coerenza tra quanto previsto nel piano di autocontrollo e quanto effettivamente avviene in mangimificio. In questo caso, ad una valutazione sfavorevole del criterio "condizioni generali e di manutenzione", oppure in caso di rilievi sull'igiene della lavorazione, dovrà necessariamente corrispondere una valutazione più sfavorevole relativamente all'adeguatezza del piano di autocontrollo.

Valutazione ed assegnazione del punteggio

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: grado di applicazione pratica		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
E		



Applicato 0	<ul style="list-style-type: none"> il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto 	C'è una correlazione tra quanto scritto nel manuale di autocontrollo e quanto verificato durante il sopralluogo in stabilimento.
	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono complete, adeguate e documentate 	<ul style="list-style-type: none"> tutte le procedure vengono rispettate seguendo le modalità ed i tempi previsti. la documentazione presente agli atti è valida e rispetta quanto previsto dal manuale e dalle procedure.
	<ul style="list-style-type: none"> il sistema è aggiornato 	
	<ul style="list-style-type: none"> corretta applicazione del sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo 	A seguito di una simulazione pratica, si è verificata l'efficienza della tracciabilità, della rintracciabilità e del ritiro-richiamo
Carenze minori 2	<ul style="list-style-type: none"> carenze nell'applicazione del piano di autocontrollo senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto 	Per esempio: vi sono ritardi nell'applicazione di quanto indicato dalle procedure (manutenzione, pulizia, derattizzazione, numero e frequenza di analisi...) senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto
	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono incomplete 	
	<ul style="list-style-type: none"> il sistema non è aggiornato 	Per esempio: non sono stati effettuati gli ultimi aggiornamenti oppure le ultime modifiche al manuale e/o alle procedure devono essere aggiornate le planimetrie
	<ul style="list-style-type: none"> corretta applicazione del sistema della tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo 	A seguito di una simulazione pratica, si è verificata l'efficienza della tracciabilità, della rintracciabilità e del ritiro-richiamo
Carenze maggiori 3	<ul style="list-style-type: none"> carenze rilevanti nell'applicazione del piano di autocontrollo che possono creare problematiche sanitarie 	Per esempio: carenze maggiori nell'applicazione delle procedure per la pulizia dell'impianto, degli automezzi e per la gestione delle polveri piano analitico parzialmente rispettato
	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono incomplete, inadeguate e insufficienti 	
	<ul style="list-style-type: none"> il sistema non è aggiornato 	Per esempio: le Istruzioni operative non sono state aggiornate e non sono state distribuite al personale
	<ul style="list-style-type: none"> corretta applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità e carenze nella procedura di ritiro-richiamo 	A seguito di una simulazione pratica, si è verificata l'efficienza della tracciabilità, della rintracciabilità ma carenze nella procedura di ritiro-richiamo
Non applicato 5	<ul style="list-style-type: none"> mancata applicazione del piano di autocontrollo 	Per esempio: assenza di pulizia dell'impianto, degli automezzi e insufficiente gestione delle polveri piano analitico non rispettato



	<ul style="list-style-type: none"> • assenza delle registrazioni, oppure 	Per esempio: - assenza di registrazione delle pesate degli additivi - assenza delle registrazioni della manutenzione dell'impianto e delle attrezzature - assenza della documentazione della derattizzazione o disinfestazione - assenza della documentazione relativa alla taratura delle bilance - assenza dei rapporti di prova dei controlli analitici
	<ul style="list-style-type: none"> • mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità riscontrate durante l'applicazione delle principali procedure, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> • assenza di controllo e/o di registrazione del monitoraggio dei CCP, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> • il sistema non è aggiornato oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> • inadeguatezza della gestione della tracciabilità e della rintracciabilità dei prodotti e della procedura di ritiro/ricambio 	Difficoltà e lentezza nell'individuazione dei prodotti a seguito di una simulazione pratica

3.5 Categoria E: dati storici

3.5.1 Irregolarità, non conformità e positività pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli

La valutazione dei dati concernenti i problemi storicamente riscontrati in uno stabilimento è un indicatore del livello di rischio del medesimo, in funzione del tipo di non conformità (maggiore o minore).

La valutazione deve avvenire in base:

- al tipo di irregolarità (strutturale, gestionale, analitica, ecc);
- alla gravità della irregolarità;
- alla possibilità che il problema abbia influenza diretta sulla sicurezza dei mangimi prodotti;
- ad un'eventuale tendenza alla reiterazione.

Più in generale, sono da considerare "irregolarità" le non conformità relative a:

- aspetti strutturali e mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio della registrazione e/o del riconoscimento;
- comportamento del personale e/o della direzione;
- condizioni di manutenzione, controllo delle strutture e delle attrezzature;
- aggiornamento e implementazione del piano di autocontrollo.

Qualora nel corso degli interventi di controllo ufficiale il veterinario riscontri una o più irregolarità relative agli aspetti sopra richiamati, documenterà il rilievo e prescriverà la rimozione delle carenze. Proprio sulla base di tali prescrizioni dovrà essere effettuata la valutazione dell'esistenza di non conformità pregresse.

Per quanto concerne le irregolarità analitiche è necessario chiarire il significato di "non conformità" e di "positività".

Si definiscono come "non conformità" analitiche valori al di sotto dei limiti di legge o dichiarati in etichetta.



Si definiscono come “positività” analitiche valori superiori ai limiti di legge fatte salve le tolleranze ammesse.

Sono da considerarsi contaminazioni gravi per la salute animale ed umana le positività relative a:

- ◆ sostanze farmacologicamente attive
- ◆ oligoelementi sensibili (Cu, Zn)
- ◆ sostanze indesiderabili con limiti normati
- ◆ microrganismi patogeni

Valutazione ed assegnazione del punteggio (prendere in considerazione i dati storici degli ultimi 2 anni di attività)

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: irregolarità e non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
Non significative o formali 0	<ul style="list-style-type: none"> • irregolarità <u>non ripetute</u> e/o <u>risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto 	Per esempio: <ul style="list-style-type: none"> - alle finestre manca la rete contro i piccioni - fossa di scarico non coperta - i sacchi delle materie prime o del prodotto finito non sono sollevati dal pavimento o non sono separati per categoria; sono rotti - silos non sono numerati e identificati correttamente - i locali non hanno un'ampiezza adeguata all'entità della produzione - i locali non hanno un'adeguata illuminazione - assenza di un'area o locale per i materiali residui non idonei o per i prodotti commercializzati ma non fabbricati dallo stabilimento - assenza di un locale per gli imballaggi
Non significative o formali ripetute 3	<ul style="list-style-type: none"> • irregolarità <u>ripetute</u> e/o <u>non risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, oppure • presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>non ripetute</u> e/o <u>risolte</u> (occasionali) 	Per esempio: <ul style="list-style-type: none"> - irregolarità <u>non significative</u> o formali che non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto come gli esempi del riquadro precedente ma <u>ripetute</u> e/o <u>non risolte</u> al secondo sopralluogo effettuato - presenza di additivi consentiti ma in quantitativi inferiori a quanto previsto dalla normativa vigente; - presenza di OGM in mangimi etichettati come non OGM
Sostanziali o gravi isolate e risolte 6	<ul style="list-style-type: none"> • irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>non ripetute</u> e/o <u>prontamente risolte</u> oppure 	Per esempio: <ul style="list-style-type: none"> - carenze strutturali e di mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio della registrazione e/o del riconoscimento; - scorretto comportamento del personale e della direzione; - inidonee condizioni di manutenzione e controllo delle strutture e delle attrezzature; - mancanza aggiornamento e implementazione del piano di autocontrollo.



	<ul style="list-style-type: none"> presenza di <u>non conformità</u> analitiche pregresse riscontrate <u>ripetute e non risolte</u> o di <u>positività</u> analitiche <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> (occasionalmente) 	<p>Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>non conformità</u> analitiche come gli esempi del riquadro precedente correlato a questo punto ma <u>ripetute e/o non risolte</u> al secondo sopralluogo effettuato <u>positività</u> analitiche a sostanze farmacologicamente attive, oligoelementi sensibili (Cu, Zn), sostanze indesiderabili con limiti normali che comportino ripercussioni gravi sulla salute umana ed animale <u>non ripetute e/o risolte</u> (occasionalmente)
Sostanziali o gravi ripetute e non risolte 10	<ul style="list-style-type: none"> irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>ripetute e/o irrisolte</u>, oppure 	<p>Per esempio:</p> <ul style="list-style-type: none"> carenze strutturali e di mantenimento dei requisiti che hanno permesso il rilascio della registrazione e/o del riconoscimento; scorretto comportamento del personale e della direzione; inadeguate condizioni di manutenzione e controllo delle strutture e delle attrezzature; manca aggiornamento e implementazione del piano di autocontrollo.
	<ul style="list-style-type: none"> conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale 	
	<ul style="list-style-type: none"> presenza di <u>positività</u> analitiche <u>ripetute e/o irrisolte</u> o <u>positività</u> gravi per significatività del valore riscontrato 	<p><u>positività</u> analitiche per sostanze farmacologicamente attive, oligoelementi sensibili (Cu, Zn), sostanze indesiderabili con limiti normali che comportino ripercussioni gravi sulla salute umana ed animale <u>ripetute e/o irrisolte</u></p>

4. MODALITA' OPERATIVE

La classificazione degli stabilimenti in base al rischio dovrà essere condotta attraverso un sopralluogo nel mangimificio effettuato almeno una volta all'anno come intervento di supervisione da parte del veterinario ufficiale referente di settore prendendo come riferimento tutte le fasi valutative descritte nelle apposite schede (Allegato C).

E' possibile individuare 3 fasi:

1. Pre-operativa

Prima di effettuare il sopralluogo bisogna considerare alcuni fattori importanti quali:

- la ricerca e la valutazione dei dati storici relativi ai precedenti controlli;
- la verifica della presenza o meno di prescrizioni, sanzioni o altri provvedimenti adottati in via ufficiale quali ad esempio segnalazioni di pronta allerta relative alle produzioni degli impianti da classificare;
- il controllo dei risultati dei campionamenti ufficiali effettuati;



La raccolta di questi dati risulta importante per ottenere un quadro significativo dello storico del mangimificio, dell'attività svolta dal servizio veterinario e soprattutto dell'evoluzione della situazione dell'impianto nel corso degli anni.

2. Operativa

Durante il sopralluogo sarà importante conoscere i dati relativi agli indicatori di rischio. L'analisi dovrà pertanto essere basata il più possibile su elementi oggettivi e condotta attraverso:

- la valutazione delle condizioni strutturali e di manutenzione della struttura, dell'impianto e delle attrezzature;
- la valutazione delle modalità di lavorazione e della competenza e formazione del personale;
- la valutazione delle condizioni delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti;
- il controllo del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito;
- la valutazione della tipologia, dei volumi, della gestione e del controllo della produzione;
- l'adeguatezza e l'applicazione pratica del piano di autocontrollo ed il funzionamento del sistema HACCP (presenza, adeguatezza, implementazione).
- l'esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale l'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto.

Dovrà inoltre essere presa visione di tutta la documentazione relativa allo stabilimento sottoposto a classificazione (ad esempio: atto di rilascio del riconoscimento e / o della registrazione, altre autorizzazioni alla produzione, registrazioni UVAC, elenco clienti e fornitori, documenti commerciali, ecc...).

Per ogni mangimificio, durante l'intervento, devono essere compilate le schede per la classificazione (Allegato A) evidenziando, a seguito di un'approfondita valutazione dei criteri di rischio, i diversi punteggi assegnati. La scheda dovrà poi essere completata con i dati anagrafici dello stabilimento. Si ha così a disposizione lo strumento necessario per effettuare il calcolo del rischio sanitario e quindi la categoria di appartenenza del mangimificio.

3. Conclusiva

La terza fase si attua riportando sul file della scheda di calcolo (Allegato B), i dati ottenuti con la scheda di valutazione (Allegato A). Il foglio effettuerà in automatico il computo dei punteggi e definirà in base ai parametri stabiliti qual è la categoria di rischio dello stabilimento.

Al fine di evitare valutazioni dissimili e interpretazioni non corrette, si riterrebbe opportuno che il metodo proposto venisse applicato, nelle singole realtà territoriali tenendo conto delle sottoindicate esigenze:

- le valutazioni vengano effettuate da un unico soggetto, appositamente delegato o, in caso di situazioni particolarmente complesse, da un gruppo di lavoro allargato composto anche da altri referenti di settore (regionali o di altre ASL);
- prevedere incontri ordinari con altri referenti di settore appartenenti allo stesso quadrante, per uno scambio di opinioni inerenti le esperienze maturate in modo da apportare le necessarie correzioni al protocollo di intervento.

Il ricorso all'assegnazione di punteggi predeterminati presenta l'indubbio vantaggio di uniformare maggiormente la valutazione in realtà territoriali diverse, ma potrebbe in qualche caso portare a risultati che non rispecchiano appieno l'effettivo rischio sanitario dello stabilimento considerato.

In casi motivati ed in seguito alle conoscenze specifiche dei valutatori, il giudizio definitivo sull'impianto potrà quindi subire parziali modifiche.

La classificazione potrà subire variazioni in quanto intesa in forma dinamica, tenuto conto di possibili variazioni che intervengono nel tempo, quali ad esempio:



- migliorie rilevanti 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 o positività evidenziate nel corso della normale attività ispettiva e di vigilanza;
- risoluzioni di non conformità pregresse.

Si dovrà comunque procedere ad una rivalutazione della classificazione di ogni singolo impianto almeno con frequenza annuale, trasmettendo alla Direzione Sanità Pubblica le valutazioni con l'aggiornamento dei punteggi attribuiti.

Allegato A

SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE DEI MANGIMIFICI IN BASE AL RISCHIO

Ragione sociale:
Sede legale:.....
Sede produttiva:.....
Telefono:.....fax:.....e-mail:.....
Codice fiscale / partita IVA:.....
Legale rappresentante:.....

A CATEGORIA: CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO		
1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: data di costruzione o di ristrutturazione significativa		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Nuova costruzione	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti costruiti negli ultimi 8 anni 	0
Recente ristrutturazione	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti anche di vecchia costruzione ma che hanno avuto una significativa ristrutturazione negli ultimi 8 anni; uno stabilimento può essere fatto rientrare in questa categoria se la ristrutturazione ha coinvolto parte dei locali di lavorazione, di deposito e se ha permesso la riorganizzazione dei locali e delle linee di produzione 	1
Abbastanza recenti	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo. 	2
Datate		4



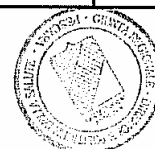
	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti con più di 20 anni che non hanno avuto ristrutturazioni significative 	
--	--	--

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Buone	<ul style="list-style-type: none"> • nessuna carenza nella pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e/o 	0
	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II, Reg (Ce) 183/2005) e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • evidente ed efficace lotta contro gli infestanti e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance elettroniche computerizzate con letture ottiche del prodotto, documentazione della pesata degli additivi e/o con cappa di aspirazione e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • gestione computerizzata degli impianti 	
Discrete	<ul style="list-style-type: none"> • pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze minori che non incidono sulla corretta attività produttiva e/o; 	2
	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono improntate a criteri aggiornati (allegato II Reg CE 183/2005) e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • efficace lotta contro gli infestanti e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate degli additivi e con aspirazione e/o 	
	<ul style="list-style-type: none"> • gestione computerizzata degli impianti 	
Scarse	<ul style="list-style-type: none"> • pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze maggiori 	4
	<ul style="list-style-type: none"> • i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature sono in corso di adeguamento (allegato II Reg CE 183/2005) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • inefficace lotta contro gli infestanti 	
	<ul style="list-style-type: none"> • utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate ma senza aspirazione 	
	<ul style="list-style-type: none"> • gestione meccanica degli impianti 	



Insufficienti	• pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze importanti	6
	• i locali di stoccaggio materie prime e prodotti finiti, i locali interni di produzione, gli impianti e le attrezzature presentano carenze che possono riflettersi sul processo produttivo	
	• inefficace lotta contro gli infestanti	
	• utilizzo di bilance meccaniche senza documentazione delle pesate e senza aspirazione	
	• gestione meccanica degli impianti	
B CATEGORIA: PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA		

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: formazione del personale		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Elevata	<ul style="list-style-type: none"> elevata professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o buona preparazione del management aziendale sui temi della sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o elevato grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale 	0
Discreta	<ul style="list-style-type: none"> discreta professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o preparazione limitata del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o discreto grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale 	1
Scarsa	<ul style="list-style-type: none"> scarsa professionalità e disponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o scarsa preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o grado approssimativo di conoscenza del processo produttivo da parte del personale 	2
Insufficiente	<ul style="list-style-type: none"> insufficiente professionalità e indisponibilità alla collaborazione della direzione dello stabilimento e/o insufficiente preparazione del management aziendale sui temi di sicurezza alimentare, dell'autocontrollo e della rintracciabilità e/o insufficiente grado di conoscenza del processo produttivo da parte del personale con possibili ripercussioni sulla qualità e salubrità del prodotto 	4



2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione dello stabilimento ed entità della produzione		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Artigianale	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa) 	0
Piccola impresa	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa) 	1
Industriale medio	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti industriali in cui la produzione media annua varia da 250.000 a 1.000.000 quintali di mangime (produzione medio-elevata) 	2
Industriale grande	<ul style="list-style-type: none"> • stabilimenti industriali in cui la produzione media annua è superiore a 1.000.000 quintali di mangime (produzione elevata) 	3

3.CRITERIO DI VALUTAZIONE: dimensione del mercato servito		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Locale	<ul style="list-style-type: none"> • commercializzazione nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento 	0
Regionale	<ul style="list-style-type: none"> • commercializzazione limitata alla Regione Piemonte 	1
Nazionale	<ul style="list-style-type: none"> • commercializzazione verso altre Regioni italiane 	2
Comunitario/Paesi terzi	<ul style="list-style-type: none"> • commercializzazione in ambito Comunitario; oppure esportazione verso Paesi Terzi 	3

C	CATEGORIA: GESTIONE DELLA PRODUZIONE
----------	---

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: classificazione della produzione		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Produzione con rischio basso	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscele di nutrizionali (Cu, Se, vit. A, vit. D) 	0
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi con OGM ammessi 	
	<ul style="list-style-type: none"> • non utilizzo delle PAT (farine di pesce) 	
	<ul style="list-style-type: none"> • no produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo 	
Produzione con rischio minore	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e/o 	1
	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o 	



	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ed impianto di lavorazione separato e/o • utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea dedicata in stabilimento che non produce alimenti per erbivori 	
Produzione con rischio maggiore	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico dedicata ma con impianti promiscui e/o • utilizzo delle PAT (farine di pesce) su linea unica in stabilimento che non produce alimenti per erbivori 	2
Produzione con rischio elevato	<ul style="list-style-type: none"> • produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o nutrizionali e/o <u>zootecnici</u> e/o <u>coccidiostatici</u> e • produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea unica e/o • produzione di mangimi OGM free e/o biologico con fossa di scarico ed impianti promiscui e/o • utilizzo delle PAT (farine di pesce) in stabilimento che produce alimenti per erbivori 	3

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: gestione delle contaminazioni crociate		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Completa	• completa gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri	0
Adeguate	• adeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e corretta gestione delle polveri	1
Incompleta	• incompleta gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi ed incompleta gestione delle polveri	2
Inadeguata	• inadeguata gestione della pulizia dell'impianto, del confezionamento, degli automezzi e scorretta gestione delle polveri	4



3.CRITERIO DI VALUTAZIONE: controllo della produzione		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Completo	• completezza e adeguatezza del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito	0
	• controlli analitici completi circa l'omogeneità della miscelata	
	• identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	
	• taratura delle bilance regolarmente documentata	
Completo con carenze minori	• piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito completo, rispettato ma non adeguato all'entità della produzione e/o	1
	• controlli analitici incompleti circa l'omogeneità della miscelata e/o	
	• identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	
	• taratura delle bilance regolarmente documentata	
Completo con carenze maggiori	• piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito incompleto e inadeguato alla realtà aziendale e/o	2
	• alcune carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	
	• assenza di controlli analitici sulla miscelata e/o	
	• taratura delle bilance ma senza regolare documentazione	
Incompleto	• piano analitico incompleto, inadeguato e non rispettato per le materie prime e/o per il prodotto finito	3
	• carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	
	• assenza di controlli analitici sulla miscelata	
	• assenza della taratura delle bilance	

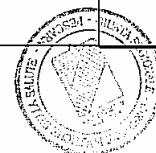
D CATEGORIA: SISTEMA DI AUTOCONTROLLO

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: completezza formale del piano di autocontrollo		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Completo e adeguato	• piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale, sostanziale ed adeguato alla realtà aziendale	0
Adeguato	• il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale ma è incompleto dal punto di vista formale	1



	<ul style="list-style-type: none"> le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale 	
Incompleto	<ul style="list-style-type: none"> il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali 	3
	<ul style="list-style-type: none"> l'analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> procedure di verifica e di controllo incomplete, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dei limiti critici 	
Inadeguato	<ul style="list-style-type: none"> il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali 	5
	<ul style="list-style-type: none"> assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive, oppure 	
	<ul style="list-style-type: none"> assenza dei limiti critici 	

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: grado di applicazione pratica		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Applicato	<ul style="list-style-type: none"> il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto 	0
	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono complete, adeguate e documentate 	
	<ul style="list-style-type: none"> il sistema è aggiornato 	
	<ul style="list-style-type: none"> corretta applicazione del sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo 	
Carenze minori	<ul style="list-style-type: none"> carenze nell'applicazione del piano di autocontrollo senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto 	2
	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono incomplete 	
	<ul style="list-style-type: none"> il sistema non è aggiornato 	
	<ul style="list-style-type: none"> corretta applicazione del sistema della tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo 	
Carenze maggiori	<ul style="list-style-type: none"> carenze rilevanti nell'applicazione del piano di autocontrollo che possono creare problematiche sanitarie 	3



	<ul style="list-style-type: none"> le registrazioni sono incomplete, inadeguate e insufficienti il sistema non è aggiornato corretta applicazione del sistema di tracciabilità e rintracciabilità e carenze nella procedura di ritiro-richiamo 	
Non applicato	<ul style="list-style-type: none"> mancata applicazione del piano di autocontrollo assenza delle registrazioni, oppure mancata applicazione delle azioni correttive in caso di non conformità riscontrate durante l'applicazione delle principali procedure, oppure assenza di controllo e/o di registrazione del monitoraggio dei CCP, oppure il sistema non è aggiornato oppure inadeguatezza della gestione della tracciabilità e della rintracciabilità dei prodotti e della procedura di ritiro/richiamo 	5

E	CATEGORIA:	DATI STORICI
---	------------	--------------

1.CRITERIO DI VALUTAZIONE: irregolarità e non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Non significative o formali	<ul style="list-style-type: none"> irregolarità <u>non ripetute</u> e/o <u>risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto assenza di non conformità e positività analitiche pregresse riscontrate 	0
Non significative o formali ripetute	<ul style="list-style-type: none"> irregolarità <u>ripetute</u> e/o <u>non risolte</u> che, pure avendo dato origine a prescrizioni su carenze di natura strutturale e/o igienico-sanitaria e/o gestionale, non determinano un grave o sostanziale rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, oppure presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>non ripetute</u> e/o <u>risolte</u> (occasionalmente) 	3



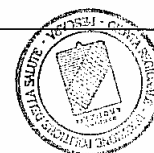
Sostanziali o gravi isolate e risolte	<ul style="list-style-type: none"> irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> oppure 	6
	<ul style="list-style-type: none"> presenza di <u>non conformità</u> analitiche pregresse riscontrate <u>ripetute e non risolte</u> o di <u>positività</u> analitiche <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> (occasionali) 	
Sostanziali o gravi ripetute e non risolte	<ul style="list-style-type: none"> irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>ripetute e/o irrisolte</u>, oppure 	10
	<ul style="list-style-type: none"> conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale 	
	<ul style="list-style-type: none"> presenza di <u>positività</u> analitiche <u>ripetute e/o irrisolte</u> o <u>positività</u> gravi per significatività del valore riscontrato 	

Allegato B

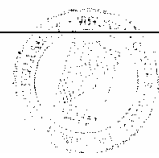
A) CHECK LIST ANAGRAFICA E DOCUMENTAZIONE DELLO STABILIMENTO

1. DATI ANAGRAFICI ED INFORMAZIONI GENERALI

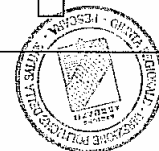
<ul style="list-style-type: none"> ragione sociale.....
<ul style="list-style-type: none"> codice fiscale / partita IVA....
<ul style="list-style-type: none"> legale rappresentante.....
<ul style="list-style-type: none"> sede legale.....
<ul style="list-style-type: none"> sede produttiva.....



• telefono.....	
• fax.....	
• e.mail.....	
• data di costruzione.....	
• data ultima ristrutturazione significativa.....	
• giorni di lavorazione ed orari.....	
• totale addetti	<input type="checkbox"/> > 20 <input type="checkbox"/> 10 – 20 <input type="checkbox"/> < 10 <input type="checkbox"/> nessun dipendente, numero addetti inferiore a 5
Terzi..... • dimensione del mercato servito	<input type="checkbox"/> Comunitario / Paesi <input type="checkbox"/> Nazionale <input type="checkbox"/> Regionale <input type="checkbox"/> Locale



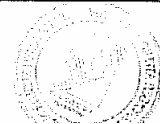
<ul style="list-style-type: none"> approvvigionamento idrico: <ul style="list-style-type: none"> acquedotto pubblico: <input type="checkbox"/> pozzo privato: <input type="checkbox"/> <p>presenza di referto di potabilità.....</p>			
<ul style="list-style-type: none"> utilizzo additivi e/o premiscele di additivi..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> uso di mangimi complementari..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> utilizzo di premiscele medicate..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> tipologia di additivo utilizzato: <ul style="list-style-type: none"> tecnologico <input type="checkbox"/> nutrizionale <input type="checkbox"/> coccidiostatici / istomonostatici <input type="checkbox"/> organolettico <input type="checkbox"/> zootecnico <input type="checkbox"/> 			
<ul style="list-style-type: none"> utilizzo PAT (proteine animali trasformate)..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> produzione di mangimi per il circuito biologico..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> produzione di mangime per il circuito non OGM..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> tipologia di mangime prodotto: <ul style="list-style-type: none"> ➤ semplice <input type="checkbox"/> ➤ composto non additivato <input type="checkbox"/> ➤ complementari <input type="checkbox"/> ➤ minerali <input type="checkbox"/> additivi <input type="checkbox"/> premiscele di additivi <input type="checkbox"/> prodotti intermedi <input type="checkbox"/> medicati <input type="checkbox"/> 			



➤ completo		
• quantitativo annuo di mangime prodotto in sacchi (ql).....		
• quantitativo annuo di mangime prodotto sfuso (ql).....		
• mangime destinato a :		
➤ bovini	<input type="checkbox"/>	suini..... <input type="checkbox"/> cunicoli
		<input type="checkbox"/>
➤ avicoli.....	<input type="checkbox"/>	piccoli ruminanti..... <input type="checkbox"/> equini.....
		<input type="checkbox"/>
➤ pesci.....	<input type="checkbox"/>	altri.....
	
• quantitativo annuo di mangime <u>medicato</u> prodotto (ql).....		
• presenza di un laboratorio interno al mangimificio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

2. DOCUMENTAZIONE

• planimetria generale dello stabilimento (almeno scala 1:1000)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• planimetria locali di produzione e deposito con ubicazione impianti e attrezzature (1:100)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• autorizzazione alla produzione (L 281/63) n°.....del.....		
• registrazione/riconoscimento (Reg CE 183/2005) n°.....del.....		
• autorizzazione utilizzo farine di pesce	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• registrazione UVAC: n°.....del.....		
• autorizzazione alla produzione degli alimenti medicamentosi (Dlgs 90/93) n°	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• eventuale presenza di certificazioni di qualità..... quale:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



.....		
• documentazione smaltimento rifiuti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono presenti delle prescrizioni del Servizio Veterinario ancora in sospeso se si quali:	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

_____, li _____

Presente al sopralluogo

Qualifica

.....
.....
.....

Il/Il Veterinario/i Ufficiale/i

.....
.....
.....



B) CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI DELLO STABILIMENTO
--

STABILIMENTO.....

1. REQUISITI GENERALI AREA CIRCOSTANTE LO STABILIMENTO

• condizioni generali delle aree circostanti.....		
• recinzione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• accessi ed ingressi controllati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note		
.....		

2. MATERIE PRIME

a) materie prime alla rinfusa:

• fossa di scarico n°.....		
• fosse di scarico dedicate.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• fosse di scarico provviste di protezione (sotto tettoia/con copertura della griglia).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• dispositivi per la separazione di eventuali corpi estranei.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• dispositivi per il campionamento secondo metodiche ufficiali	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• deviatore di flusso sul primo elevatore (per ricarica del prodotto non accettato dopo lo scarico).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• adozione di un sistema automatizzato per lo scarico in sicurezza delle materie prime alla rinfusa.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

b) materie prime in sacchi



• presenza di area o locali di stoccaggio.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• i sacchi sono sollevati dal pavimento	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• i sacchi sono separati per categoria	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>

c) materie prime in silos

• numero dei silos.....		
• identificazione dei silos.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• possibilità di prelievo di campioni per le analisi.....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• frequenza di pulizia dei silos.....		

3. LOCALI INTERNI

• i locali hanno un'ampiezza adeguata all'entità e alla tipologia della produzione.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di un locale destinato unicamente alla produzione.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• i locali sono dotati di una adeguata illuminazione naturale e/o artificiale.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• le acque reflue e l'acqua piovana sono smaltite in modo da garantire la sicurezza dei mangimi.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• protezioni sufficienti contro gli animali indesiderati (es: volatili).	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di un sistema di controllo della produzione delle polveri	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di una zona o locale di deposito per prodotti commercializzati non fabbricati dallo stabilimento.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di idonea area o locale identificata/o per materiali e residui non idonei	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di area o locale per deposito contenitori e imballaggi.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• presenza di reparto o zona d'insaccamento.....	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>
• altri locali.....				
• presenza servizi igienici., spogliatoi, docce igienicamente adeguati	SI	<input type="checkbox"/>	NO	<input type="checkbox"/>



• **ATTREZZATURE E ATTIVITA' CORRELATE**

• tipologia del sistema di produzione: a linea unica..... <input type="checkbox"/> <div style="text-align: right; margin-right: 100px;"><input type="checkbox"/></div> a linea doppia			
data di attivazione:			
• presenza di pre-miscelatore.....			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
• miscelatore/i n°.....	tipologia del/i miscelatore/i	capacità del/i miscelatore/i	potenzialità oraria del/i miscelatore/i
• modalità di immissione delle materie prime nel miscelatore:			
➤ diretta <input type="checkbox"/>			
➤ trasporto meccanico <input type="checkbox"/>			
➤ trasporto pneumatico <input type="checkbox"/>			
• insaccatrice.....			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
• tipo di insaccamento: manuale <input type="checkbox"/> automatico <input type="checkbox"/>			
• e' presente una gestione computerizzata del processo produttivo			SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
• presenza di altre attrezzature			
• sistemi di pesatura delle premiscele / additivi			
bilance n°.....			
modalità di immissione degli additivi nel miscelatore:			



• PRODOTTI FINITI

a) in sacchi

• presenza di area o locali di stoccaggio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• i sacchi sono sollevati dal pavimento	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• i sacchi sono separati per categoria.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

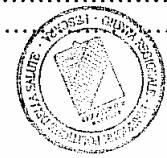
b) in silos

• n° silos per il prodotto finito.....	n°.....	
• i silos per i prodotti finiti sono identificati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• possibilità di prelievo di campioni per analisi.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• frequenza di pulizia dei silos.....		

• TRASPORTO

• effettuato direttamente dal mangimificio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• n° automezzi.....		
• effettuato da una ditta esterna	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• di proprietà di.....		
• n° automezzi.....		
• n° registrazione (Reg. CE 183/05).....		
• presenza di zona idonea per la pulizia e disinfezione automezzi.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI.....
.....



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

_____, li _____

Presente al sopralluogo

.....

Qualifica

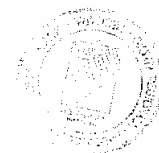
.....

Il/I Veterinario/i Ufficiale/i

.....

.....

.....



C) CHECK LIST SISTEMA DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

STABILIMENTO.....

1. DOCUMENTAZIONE SUL SISTEMA HACCP

• presenza del manuale di autocontrollo.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• ultimo aggiornamento.....		
• sono disponibili i diagrammi di flusso.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è stata condotta l'analisi dei rischi.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• quali sono i CCP individuati.....		
• esiste un monitoraggio dei CCP.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• le registrazioni del monitoraggio dei CCP sono disponibili.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono stati definiti i limiti di accettabilità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono state definite le azioni correttive.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono disponibili le registrazioni delle non conformità e delle azioni correttive.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note.....		

2. PERSONALE

• disponibilità alla collaborazione della direzione e dei suoi delegati	ALTA <input type="checkbox"/>	MEDIO <input type="checkbox"/>	BASSA <input type="checkbox"/>
• il personale partecipa alle attività formative.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
• i corsi di formazione sono documentati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
• informazioni scritte e controfirmate al personale su compiti e responsabilità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
• presenza di un organigramma aziendale con individuazione delle responsabilità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
• nomina del responsabile di qualità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	
• nomina del responsabile di produzione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	



note
.....

3. PROCEDURE DELOCALIZZATE:

a) Pulizia dei locali ed attrezzature

• la procedura è presente ed attiva.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• la procedura è aggiornata.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• la documentazione è disponibile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note.....		
.....		

b) Pulizia dei mezzi di trasporto

• la procedura è presente ed attiva.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• la documentazione è disponibile	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è presente un'area per la pulizia degli automezzi.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è presente una procedura di pulizia per i mangimi consegnati alla rinfusa..... ..	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è presente la gestione delle contaminazioni crociate.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note.....		
.....		

c) Derattizzazione e disinfestazione

• la procedura di disinfestazione e derattizzazione è presente ed attiva e completa di frequenze	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è presente un contratto con ditta esterna.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è presente la planimetria con posizionamento delle esche.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• scheda tecnica dei prodotti utilizzati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• registrazione del monitoraggio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• in caso di non conformità sono state registrate le azioni correttive	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



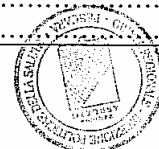
.....		
note.....	
.....	

4. CONTROLLO DEI FORNITORI

<ul style="list-style-type: none"> la procedura di selezione dei fornitori è presente ed attiva..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> la documentazione è disponibile e completa..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> è presente l'elenco aggiornato dei fornitori..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> i fornitori sono registrati/riconosciuti ai sensi del reg. CE 183/05..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note.....	
.....	

5. PIANO DI CONTROLLO QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

<ul style="list-style-type: none"> è presente una procedura di formazione del campione (matrice, quantità, frequenza, metodi di analisi; destinazione in caso di non conformità ed individuazione delle azioni correttive)..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> presenza di un protocollo per la verifica dei parametri qualitativi delle materie prime in ingresso 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> la frequenza dei controlli è soddisfacente..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> controlli eseguiti: <ul style="list-style-type: none"> fisici di cartellino PAT micotossine..... altre sost. indesiderabili esami batteriologici OGM altri controlli 		



note.....

6. PIANO DI CONTROLLO QUALITA' DEI PRODOTTI FINITI

• è presente una procedura di formazione del campione (matrice, quantità, frequenza, metodi di analisi; destinazione in caso di non conformità ed individuazione delle azioni correttive).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• la frequenza dei controlli è soddisfacente.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> • controlli eseguiti: <ul style="list-style-type: none"> ➤ fisici ➤ di cartellino ➤ PAT ➤ micotossine..... ➤ altre sost. indesiderabili ➤ esami batteriologici ➤ OGM ➤ altri controlli 		

7. VERIFICHE

• è presente ed attiva una procedura per verifiche sul funzionamento di bilance ed impianti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• impianti ed attrezzature sono oggetto di manutenzione periodica	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• le verifiche sono documentate e presenti agli atti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono disponibili le documentazioni riguardo alla taratura delle bilance	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• gli operatori dimostrano l'omogeneità della miscelazione documentandola mediante.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• è prevista una procedura di controllo delle contaminazioni crociate....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono state eseguite prove di verifica della validità del sistema.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



note.....

OSSERVAZIONI.....

....., li

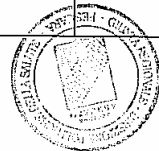
Presente al sopralluogo III/ Veterinario/i Ufficiale/i

Qualifica

D) CHECK LIST VALUTAZIONE DEI REQUISITI PER LA RINTRACCIABILITA' E PER IL RITIRO/RICHIAMO

STABILIMENTO.....

Esiste un elenco aggiornato dei prodotti acquistati ed utilizzati presso lo stabilimento.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Sono stati individuati i fornitori per tutti i prodotti, materie prime e semilavorati usati nelle produzioni.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
È applicato correttamente il sistema di etichettatura dei prodotti finiti confezionati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



note:		
Esiste un sistema di identificazione degli ingredienti nei silos di stoccaggio adeguato a garantire la rintracciabilità delle materie prime.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esiste un sistema di identificazione degli ingredienti nei silos di stoccaggio adeguato a garantire la rintracciabilità dei semi-lavorati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esiste un sistema di identificazione degli ingredienti nei silos di stoccaggio adeguato a garantire la rintracciabilità del prodotto finito	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Il sistema di etichettatura/identificazione in adozione è considerato sufficientemente efficace ai fini della rintracciabilità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
È presente un sistema di registrazione ed archiviazione delle informazioni relative alle produzioni giornaliere (scheda di produzione).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
È presente un sistema di registrazione ed archiviazione di documenti che colleghino le schede di lavorazione alle materie prime ed ai fornitori.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, tel., fax) relative ai <i>fornitori</i> al fine di poterli contattare in caso di non conformità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
È presente un sistema di registrazione di documenti che colleghino le informazioni relative ai mangimi prodotti con i destinatari.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Sono presenti sufficienti informazioni (ragione sociale, sede legale, sede stabilimento, tel., fax) relative ai <i>clienti</i> al fine di poterli contattare in caso di non conformità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Le informazioni relative al mangime conferito sono sufficienti per l'attivazione di un'efficace azione di ritiro/ricambio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Partita.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Data di produzione.....		
Numero di lotto.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Esiste un sistema/procedura che permetta di collegare le materie prime, ingredienti, additivi in entrata con i prodotti in uscita.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Sono presenti procedure per il ritiro di mangimi non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Nomina del responsabile per la rintracciabilità e per l'attivazione delle procedure di ritiro/richiamo:.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Nelle procedure per il ritiro dei mangimi sono presenti aspetti riguardanti:		
• immediata informazione all'autorità competente dei motivi del ritiro e degli interventi messi in atto al fine di evitare rischi.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• collaborazione di tutti i soggetti della filiera produttiva.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• collaborazione con le autorità competenti riguardo i provvedimenti volti a ridurre i rischi provocati dal mangime distribuito.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• disponibilità a comunicare le informazioni richieste all'ASL competente al fine della valutazione della congruità delle misure adottate	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Sono presenti nella procedura per il ritiro/richiamo del prodotto le seguenti fasi:		
• comunicazione del ritiro/richiamo.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• gestione dei mangimi richiamati/ritirati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• chiusura della non conformità.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• informazione ai clienti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note:		
Il sistema rintracciabilità è stato sottoposto a revisioni.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



Data dell'ultima revisione.....
note:
.....

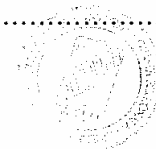
**REGISTRAZIONI PREVISTE PER STABILIMENTI PRODUTTORI DI PREMISCELE
(Reg. 183/2005)**

• Documentazione relativa al processo di fabbricazione ed ai controlli.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• Documenti relativi alla rintracciabilità, in particolare:		
– nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori di additivi, natura e quantità degli additivi usati e, se del caso, numero della partita o della porzione specifica di produzione, in caso di fabbricazione continua;.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– data di fabbricazione della premiscela e numero della partita se del caso.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– nome e indirizzo dello stabilimento cui la premiscela è consegnata, data di consegna, natura e quantità della premiscela consegnata, e numero della partita se del caso;.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

**REGISTRAZIONI PREVISTE PER STABILIMENTI PRODUTTORI DI MANGIMI
COMPOSTI/MATERIE PRIME PER MANGIMI (Reg. 183/2005)**

• Documentazione relativa al processo di fabbricazione ed ai controlli.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• Documenti relativi alla rintracciabilità, in particolare:		
– nome e indirizzo dei fabbricanti o fornitori dell'additivo/della premiscela, natura e quantità della premiacela usata, con numero di partita se del caso.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– nome e indirizzo dei fornitori delle materie prime per mangimi e dei mangimi complementari e data di consegna;.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– tipo, quantità e formulazione del mangime composto;.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
– natura e quantità delle materie prime per mangimi o dei mangimi composti fabbricati, unitamente alla data di fabbricazione e al nome e indirizzo dell'acquirente (ad esempio agricoltore, altri operatori nel settore dei mangimi).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• E' presente il registro dei reclami e ritiro prodotti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI.....
.....



.....

_____, li _____

Presente al sopralluogo **Il/ Veterinario/i Ufficiale/i**

Qualifica

E) CHECK LIST IMPIANTI DI PRODUZIONE PER L'IMMISSIONE IN COMMERCIO DI MANGIMI MEDICATI /PRODOTTI INTERMEDI

STABILIMENTO.....

1. PREMISCELE MEDICATE

• le premiscele medicate sono conservate nel locale dedicato (chiudibile).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• eventuali sacchi aperti di premiscele e/o additivi depositati nel locale di produzione, sono posizionati in appositi contenitori identificati.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

2. LOCALE DI PRODUZIONE MANGIMI MEDICATI / PRODOTTI INTERMEDI

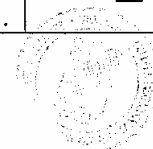
• si producono: mangimi medicati <input type="checkbox"/> prodotti intermedi <input type="checkbox"/>		
• la produzione dei mangimi medicati /prodotti intermedi avviene nello stesso locale dove si producono i mangimi non medicati	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• se no, il locale rispetta i requisiti previsti.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>



.....		
• i locali sono sufficientemente ampi per contenere le attrezzature di lavorazione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• sono dotati di impianto di aspirazione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• pavimenti e pareti del locale produzione sono lisce, impermeabili, lavabili e disinfettabili ed il pavimento è sistemato in modo da agevolare l'evacuazione dell'acqua di lavaggio	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• in assenza di quest'ultimo requisito la ditta dispone di una macchina idonea.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• presenza di idonei servizi igienici separati dal locale di produzione ma interni allo stabilimento.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• le premiscele medicate sono dosate mediante.....		
• l'aggiunta delle premiscele medicate avviene mediante.....		
• l'addetto alla pesa ed all'incorporazione delle premiscele medicate dispone dei necessari dispositivi di protezione individuale (DPI).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• le suddette operazioni avvengono sotto cappa di aspirazione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
• linea di produzione unica <input type="checkbox"/>		linea di produzione dedicata <input type="checkbox"/>
• il mangime medicato viene prodotto : alla rinfusa <input type="checkbox"/>		in sacchi <input type="checkbox"/>
• la pulizia dell'impianto dopo la produzione di medicinali avviene mediante.....		
• i prodotti di lavaggio o le polveri, in caso di utilizzo di sistemi pneumatici, vengono destinati a		
• le miscele successive alla produzione dei medicinali sono destinate a		
• sono state effettuate prove analitiche per la verifica della validità del sistema di "lavaggio" dell'impianto.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

3. PRODOTTI FINITI

• in caso di produzione di prodotti intermedi e mangimi medicinali in sacchi / confezioni queste sono stoccate nell' apposito locale, chiudibile e debitamente identificato.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
--	-----------------------------	-----------------------------



<ul style="list-style-type: none"> in caso di produzione di prodotti intermedi e mangimi medicati alla rinfusa il/i silos di stoccaggio sono opportunamente identificati e dedicati..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> in caso di mangimi medicati consegnati alla rinfusa esiste un mezzo di trasporto dedicato 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> in alternativa il mezzo di trasporto viene sottoposto a pulizia prima del carico successivo..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

4. REGISTRAZIONI

<ul style="list-style-type: none"> documento che individua il laureato responsabile della produzione dei mangimi medicati (D.Lgs 16.11.93 – D M 19-10-99) 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> il registro delle produzioni, previsto ex. D. Lgs 90/93 viene correttamente e costantemente compilato 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> il registro delle prove analitiche, previsto ex. D. M 16-11-99, viene correttamente e costantemente compilato 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> si effettua almeno un controllo al giorno per almeno una delle sostanze medicamentose impiegate..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
<ul style="list-style-type: none"> i controlli accertano la corrispondenza delle concentrazioni teoriche con quelle effettive..... 	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

_____, li _____



Presente al sopralluogo

.....

Qualifica

.....

III/ Veterinario/i Ufficiale/i

.....

.....

.....

ALLEGATO 10**Criteri generali per la stesura della relazione annuale**

Nella relazione che le Regioni inviano al Ministero annualmente è necessario indicare:

- Il processo di valutazione del rischio adottato e l'identificazione dei fattori di rischio e delle situazioni di allarme che hanno portato alla programmazioni dell'attività Regionale, compresa l'attività extrapiano (se presente);
- il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di campionamento e azioni intraprese (sequestro, distruzione, destino ad altri usi, sanzioni, allerta,...);
- il tipo e il numero di non conformità riscontrate nell'attività di vigilanza ispettiva presso gli OSM e azioni intraprese (prescrizioni, sanzioni, tempi di adeguamento,...);
- la natura ed il contenuto degli audit effettuati presso le AA.SS.LL. ai sensi dell'articolo 4, paragrafo 6, del Regolamento (CE) 882/2004;
- valutazione finale dei risultati.

La relazione dovrà essere inviata oltre che a mezzo posta anche via e-mail agli indirizzi:

c.cicero@sanita.it
m.collu@sanita.it .

REFERENTI ASL DELLA REGIONE ABRUZZO

ASL	Nominativo	Indirizzo	Cap	sede	Tel	Fax	e-mail
Ex-Avezzano-Sulmona	Dr. Luigi Pizzoferrato	Via Gorizia 4	67039	Sulmona	0864/499619	0864/31030	scrveysu_igalley@asl1abruzzo.it lpizzoferrato@asl1abruzzo.it
Ex Chieti	Dr. Raffaele Sebastianelli	Via Nicolini, 16 (ex pediatr.)	66100	Chieti	0871-358821	0871-357513	r.sebastianelli@aslchieti.it
Ex-Lanciano-Vasto	Dr. Giuseppe Torzi	Via M.Polo, 55/A	66054	Vasto	0873-308630	0873-408627	gioseppetorzi@libero.it
Ex-L'Aquila	Dr. Massimo Ciuffetelli	P.zza S.M. collemaggio	67100	L'Aquila	0862/368909	0862/368953	massimo.ciuffetelli@libero.it
Pescara	Dr. Carlo D'Intino	Via Paolini,45	65100	Pescara	085-4253530	085-4253545	igallevpz.pe@ausl.pe.it
Teramo	Dr. Pasquale Striglioni	C.da Casalena	64100	Teramo	0861-429951	0861-212644	pasquale.striglioni@aslateramo.it



DIREZIONE RIFORME ISTITUZIONALI
ENTI LOCALI - BILANCIO
ATTIVITA' SPORTIVE
SERVIZIO BILANCIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DB8/8:

**Reiscrizione in bilancio di fondi perenti
vincolati eliminati dal conto dei residui.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

1. di autorizzare le variazioni nello stato di

previsione della spesa del bilancio per il corrente esercizio finanziario contenute nell'allegato prospetto che forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. di pubblicare per estratto sul *Bollettino Ufficiale della Regione* la presente determinazione.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO BILANCIO
Dott. Carmine Cipollone

Segue allegato



Regione Abruzzo
Viale Leonardo da Vinci, 6 - Palazzo I.
67100 L'Aquila

PROSPETTO DI VARIAZIONE DI BILANCIO ESERCIZIO 2011

Pagina 1 di 2

N° Atto	8	Data Atto	01/02/2011	Organo	DB8	Esecutività Esecutiva			
						COMPETENZA		CASSA	
Tipo	Cod. Mecc.	Cap.	Art.	Str. Amm.	Descrizione	IN AUMENTO	IN DIMINUIZIONE	IN AUMENTO	IN DIMINUIZIONE
S	11.01.003	51637	1	DL.00.00	SPESA PER LE INIZIATIVE RIGUARDANTI L'OBBLIGO DI FREQUENZA DI ATTIVITA' FORMATIVE - ART. 68 L.144/99 -	250.003,83		250.003,83	
S	12.01.001	81502	1	DG.00.00	QUOTA DEL FONDO SANITARIO NAZIONALE RISERVATA PER IMPREVISTI E STRAORDINARI - FONDO DI RISERVA	18.090,00		18.090,00	
S	13.01.003	151601	1	DC.00.00	CONCESSIONE DI CONTRIBUTI A SOSTEGNO DI INTERVENTI DI REALIZZAZIONE DI ASILI NIDO E MICRO NIDI NEI LUOGHI DI LAVORO	175.300,00		175.300,00	
S	05.02.012	152108	1	DC.00.00	INTERVENTI DI TUTELA DELLE RISORSE IDRICHE E DELL'ASSETTO IDRAULICO E IDROGEOLOGICO	120.000,00		120.000,00	
S	05.02.010	152187	1	DR.01.00	FINANZIAMENTO STATALE PER IL FONDO REGIONALE DI PROTEZIONE CIVILE ART.138, COMMA 16, L.388/2000	77.960,54		77.960,54	
S	05.02.002	152316	1	DC.00.00	INTERVENTI DI DIFESA DEL SUOLO PREVISTI DAL D.L.11.06.1998, N. 180 CONVERTITO NELLA LEGGE 3.8.98N. 267 e della L. 179 del 31.07.02	489.653,84		489.653,84	
S	05.02.011	152388	1	DC.00.00	INTERVENTI PER IL BACINO IDROGRAFICO REGIONALE ESUB-BACINI. SCHEMI PREVISIONALI E PROGRAMMATICI ART.31 L.16.5.89, N.183 E ART.9 L.7.8.90, N.253- STUDI	55.120,00		55.120,00	
S	05.02.005	272347	1	DA.00.00	INTERVENTI PER FUNZIONI TRASFERITE DAL D.LGS. N.112/1998 IN MATERIA DI AMBIENTE - AREE NATURALI PROTETTE D.P.C.M. 22.12.2000	171,25		171,25	
S	05.02.003	292426	1	DC.00.00	INTERVENTI PER LA RIDUZIONE DEL CARICO DEI NU-TRIENTI SVERSATI IN MARE -L. 4.8.1989, N.283-	2.000,00		2.000,00	
S	15.02.003	323700	1	DB.08.00	FONDO PER LA RIASSEGNAZIONE DI RISORSE PERENTI VINCOLATE ELIMINATE DAL CONTO DEI RESIDUI			1.188.299,46	1.188.299,46





Regione Abruzzo
 Viale Leonardo da Vinci, 6 - Palazzo I.
 67100 L'Aquila

**PROSPETTO DI VARIAZIONE DI BILANCIO
 ESERCIZIO 2011**

Pagina 2 di 2

N° Atto	8	Data Atto	01/02/2011	Organo	DB8	Esecutività Esecutiva			
						COMPETENZA		CASSA	
Tipo	Cod. Mecc.	Cap.	Art.	Str. Amm.	Descrizione	IN AUMENTO	IN DIMINUZIONE	IN AUMENTO	IN DIMINUZIONE

TOTALI SPESA	1.188.299,46	1.188.299,46	1.188.299,46	1.188.299,46	0,00
TOTALI ENTRATA	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00



DIREZIONE RIFORME ISTITUZIONALI
ENTI LOCALI - BILANCIO
ATTIVITA' SPORTIVE
SERVIZIO BILANCIO

DETERMINAZIONE 03.02.2011, n. DB8/9:

Reiscrizione in bilancio di fondi perenti regionali in conto capitale.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

1. di autorizzare le variazioni nello stato di

previsione della spesa del bilancio per il corrente esercizio finanziario contenute nell'allegato prospetto che forma parte integrante e sostanziale del presente atto;

2. di pubblicare per estratto sul *Bollettino Ufficiale della Regione* la presente determinazione.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO BILANCIO
Dott. Carmine Cipollone

Segue allegato



Regione Abruzzo
Viale Leonardo da Vinci, 6 - Palazzo I.
67100 L'Aquila

PROSPETTO DI VARIAZIONE DI BILANCIO ESERCIZIO 2011

Pagina 1 di 1

N° Atto	9	Data Atto	03/02/2011	Organo	DB8	Esecutività Esecutiva			
						COMPETENZA		CASSA	
Tipo	Cod. Mecc.	Cap.	Art.	Str. Amm.	Descrizione	IN AUMENTO	IN DIMINUZIONE	IN AUMENTO	IN DIMINUZIONE
S	10.02.008	62483	1	DF.12.00	COFINANZIAMENTO REGIONALE DI PROGETTI COMUNITARI E NAZIONALI IN MATERIA DI CULTURA E SOCIALE	109.500,00		109.500,00	
S	10.02.002	92401	1	DB.05.00	INTERVENTI A SOSTEGNO DELL'IMPIANTISTICA SPORTIVA E PISTE DI SCI DI FONDO - L.R. 7.3.2000, N. 20	70.000,00		70.000,00	
S	04.02.001	152300	1	DC.00.00	CONTRIBUTI AI PICCOLI COMUNI PER INTERVENTI INFRASTRUTTURALI NELL'ANNO 2001- L.R. 04.10.2001, N.56	5.911,73		5.911,73	
S	04.02.001	152302	1	DC.00.00	CONTRIBUTI AI COMUNI PER INTERVENTI INFRASTRUTTURALI L.R. 25.8.2006, N.29, ART. 62.	49.238,33		49.238,33	
S	05.02.005	272421	1	DA.15.00	LEGGE QUADRO SULLE AREE PROTETTE DELLA REGIONE ABRUZZO PER L'APPENNINO PARCO D'EUROPA, PER LA CONSERVAZIONE, TUTELA E TRASFORMAZIONE DEL TERRITORIO, PER	51.496,76		51.496,76	
S	15.02.003	323500	1	DB.08.00	FONDO SPECIALE PER LA RIASSEGNAZIONE DEI RESIDUI PASSIVI DELLE SPESE IN CONTO CAPITALE, PERENTI AGLI EFFETTI AMMINISTRATIVI, RECLAMATI DAI CREDITORI - ART. 18 DELLA L.R. 25.03.2002, N. 3 -		286.146,82		286.146,82
TOTALI SPESA						286.146,82		286.146,82	
TOTALI ENTRATA						0,00	0,00	0,00	0,00



DIREZIONE SVILUPPO ECONOMICO
SERVIZIO RISORSE DEL TERRITORIO

DETERMINAZIONE 01.02.2011, n. DI8/8:

**Cava di sabbia in località “Valle Cupa” –
Comuni di Giuliano Teatino e Ari (CH) Ditta
Eurocostruzioni s.r.l. con sede in Vacri (CH)
Autorizzazione apertura.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Omissis

DETERMINA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate, la Eurocostruzioni s.r.l. con sede legale in Vacri (CH), via San Giorgio n. 62, è autorizzata all'apertura di una cava di sabbia in località “Valle Cupa” nei Comuni di Giuliano Teatino e Ari (CH) individuata in catasto al foglio n. 9 particelle nn. 4357 e 4359 del Comune censuario di Giuliano Teatino e foglio n. 5 particelle nn. 399, 400p, 529, 719, 729, 734, 735, 736p, 738p, 740, 741, 742, 806, 4124 e 4125 del Comune censuario di Ari. alle seguenti norme e condizioni;

Articolo 1

Devono essere osservate le norme contenute nel disciplinare approvato con delibera della Giunta Regionale n. 204 del 23.01.1985 e le modalità indicate nei disegni approvati dalla Conferenza dei Servizi, timbrati e firmati dal Responsabile del Procedimento del Servizio Risorse del Territorio.

Articolo 2

La zona interessata dagli scavi deve essere delimitata con termini lapidei infissi sul terreno e disposti sui vertici dell'area assegnata.

Articolo 3

L'autorizzazione è valida per anni 7 (sette) dalla data di notifica del provvedimento. Inoltre l'attività estrattiva deve essere intrapresa entro 90 giorni dalla stessa data e potranno essere concessi ulteriori 90 giorni per giustificati motivi.

Al Servizio Risorse del Territorio deve esse-

re inviata la denuncia di inizio lavori, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R. 128/59 nonché idonea documentazione attestante l'avvenuto rispetto dell'art. 4 del D.Lgs. 624/96.

La presente Determinazione si intende decadata qualora non sia pervenuta la denuncia di esercizio di inizio lavori entro il termine massimo di 180 (centottanta) giorni.

Articolo 4

Il deposito cauzionale a garanzia dei lavori di ripristino ambientale nella misura di Euro 165.000,00 (centosessantacinquemila/00), è stata presentata con garanzia fidejussoria n.MA10000424 stipulata in data 08/03/2010 con la Compagnia United Consultino Finance S.p.A. con sede in Milano.

Articolo 5

Devono essere forniti al Pubblico Ufficiale preposto al servizio di vigilanza e controllo i mezzi necessari per visitare i lavori e comunicare l'ottemperanza alle eventuali prescrizioni impartite.

Articolo 6

La ditta deve altresì attenersi alle disposizioni di Legge e alle seguenti prescrizioni:

- 1) *I lavori devono iniziare dall'alto verso il basso, con scarpate realizzate con materiale in posto;*
- 2) *La realizzazione del terzo gradone a partire dall'alto, potrà avvenire previo ripristino ambientale del primo gradone;*

Articolo 7

La ditta ha l'obbligo di fornire periodicamente e comunque quando il Servizio Risorse del Territorio lo riterrà necessario, i dati statistici relativi all'attività estrattiva;

Articolo 8

La quantità media estraibile annualmente è di circa mc. 34.105,70 e complessivamente mc. 238.740,00 (duecentotrentottomilasettecentoquaranta) per l'intera durata dell'attività.

Articolo 9

La ditta deve attenersi alle modalità di colti-

vazione indicate negli elaborati progettuali approvati dalla Conferenza dei Servizi e depositati agli atti d'Ufficio, mediante l'utilizzo di mezzi meccanici omologati ed in perfetto stato di efficienza e manutenzione.

Articolo 10

Circa le modalità della sistemazione ambientale la ditta è tenuta a rispettare il progetto approvato, timbrato e firmato dal Responsabile del Procedimento del Servizio Risorse del Territorio, allegato "E" art. 6 L.R. 67/87;

Articolo 11

La presente Determina deve essere pubblicata sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo* e notificata all'esercente nei modi consentiti dalla legge.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Ing. Ezio Faieta

PARTE II

AVVISI, CONCORSI, INSERZIONI

CITTA' DI MANOPPELLO (PE)

Cod. fisc. 81000530683 P. IVA 00947010682

Sede: p.zza G. Cipressi, 1 - 65024 Manoppello (PE) -

Tel. 085 8590003 Fax 085 8590895

Email: comunemanoppello@tin.it

AREA V - URBANISTICA AMBIENTE E TERRITORIO

Ufficio Sportello Unico per l'Edilizia

Deliberazione del Consiglio Comunale n. 62 del 15.12.2010 avente ad oggetto: "Approvazione definitiva Programma Complesso ad iniziativa privata - Ditta "TEAM 2000 S.r.l.".

.....*omissis*.....

IL CONSIGLIO COMUNALE

.....*omissis*.....

DELIBERA

1. le premesse formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

2. di approvare, ai sensi dell'art. 21 della L.U.R. N. 18/83 c.s.m. e dell'art. 43 della L.R. 11/99, la Proposta di Programma Integrato presentata dalla ditta TEAM 2000 in data 31/03/2009 prot. n. 4997 in applicazione del Regolamento Comunale di Programmi Complessi, costituita dai seguenti elaborati tecnici:

- Tavola 01: Relazione generale;
- Tavola 02: Individuazione terreno di cessione località Santa Vittoria;
- Tavola 03: Individuazione terreno di cessione località Manoppello Scalo;
- Tavola 04: Individuazione locali da trasformare;
- Tavola 05: Elenco ditte interessate da programma;
- Tavola 06: Schema convenzione.

3. di dare mandato al Servizio Urbanistico per gli adempimenti consequenziali.

Letto, confermato e sottoscritto.

IL PRESIDENTE
f.to Papa Piernicola

IL SEGRETARIO
f.to Dott. Enrico Croce

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
f.to arch. Massimo D'Angelo

COMUNE DI CHIETI (CH)

VI Settore-Pianificazione e
Valorizzazione del Territorio
I° Servizio-Pianificazione e SIT

Avviso relativo alla Deliberazione di Consiglio Comunale 23 agosto 2010, n. 61.

Prot. n. 81459

AVVISO

Con provvedimento di Consiglio Comunale 23 agosto 2010, n. 61, recante:

Variante di Perfezionamento al P.R.G. -

Piano dei Servizi. Rettifiche alla disciplina specifica per aree omogenee e modifiche alle NTA, adottata con deliberazione CC 29.05.2009, n. 730. Annullamento della delibera CC 27.02.2010, n. 888, inerente le controdeduzioni alle Osservazioni, per la sola parte afferente la contestuale approvazione con parziale accoglimento dell'Osservazione n. 10 ed approvazione della Variante stessa.

Approvazione della Variante.

è stato deliberato di:

A) approvare ai sensi della LR 03.03.1999, n. 11, art. 43, e smi, la Variante di Perfezionamento al PRG – Piano dei Servizi, costituita da:

- 1) Relazione (allegato A);
- 2) Norme Tecniche di Attuazione (allegato B);
- 3) Progetto (allegato C)
- 4) “Previsioni urbanistiche da ripubblicare ai sensi di Legge” (allegato D), contenente le disposizioni cartografiche e normative inerenti l'approvazione degli emendamenti presentati in sede di Consiglio Comunale afferenti la previsione di nuovo tratto di viabilità in C/da Arenazze e stralcio aree comunali nella limitrofa Macrozona 10, nonché le previsioni urbanistiche per le quali, ai sensi della DCC 88/2010, è stata decisa la pubblicazione, in accoglimento delle Osservazioni nn. 14,15 e 16 (parte).

B) dare atto che la deliberazione CC 888/2010 è a valere unicamente quale provvedimento di controdeduzioni alle Osservazioni, ai sensi degli artt.10 ed 11 della LR 18/83 e smi, ed approvazione della corretta trasposizione delle scarpate morfologiche ex art. 20 delle NTA del PAI, della Macrozona 1 e della Località Villa Sbaraglio/Via dei Frentani;

Pertanto,

SI RENDE NOTO

che la predetta Deliberazione n. 61/2010 è depositata presso il VI Settore, Pianificazione e Valorizzazione del Territorio, 1° Servizio, affinché chiunque ne abbia interesse possa prenderne visione.

Eventuali Osservazioni all'Allegato “D” (previsioni urbanistiche da ripubblicare ai sensi di Legge) potranno essere presentate entro e non oltre **giorni quarantacinque** a decorrere dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

Ulteriore pubblicità all'Avviso avviene con affissione di manifesti murali nel territorio comunale ed inserzione su quotidiano regionale a valenza locale.

Chieti, 14 Gennaio 2011

IL FUNZIONARIO TECNICO
DEL 1°SERVIZIO
Arch. Lucia Morretti

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Arch. Enzo Paolini

COMUNE DI TORTORETO (TE)

Autorizzazione apertura cava di ghiaia in località Fondovalle Salinello alla ditta GGN SCAVI SrL.

DECRETO CAVA N. 1

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

- OMISSIS-

DECRETA

La ditta Ditta GGN SCAVI SrL, con sede legale a Mosciano Sant'Angelo (TE) in Via Venezia 5/A (Partita IVA 01598350674), in forza dell'istanza di subentro (ditta cedente Rosini Gabriele) giusta nota n. 101183/AE, in data 23.07.2010 della Direzione Sviluppo Economico/Servizio Risorse del territorio/Ufficio Attività Estrattive, nel proseguo semplicemente Ditta, è autorizzata alla coltivazione della cava di

ghiaia del Comune di individuata in Catasto terreni al foglio di mappa n. 21 particelle nn.118-126-133-144-145-147-150-219-220-221-222-229-230-231-255-256-263-286-308-309-360-361, alle seguenti norme e condizioni:

Art. 1 - La Ditta è obbligata ad osservare le norme contenute nel disciplinare approvato con delibera di Giunta Regionale n. 204 del 23.01.1985 e le modalità indicate nei disegni approvati dalla Conferenza dei Servizi, timbrati e firmati dal Responsabile del Procedimento;

Art. 2 - La zona interessata dagli scavi deve essere delimitata con termini ben infissi e visibili sul terreno e disposti ai vertici dell'area assegnata;

Art. 3 - L'autorizzazione è valida per anni **3 (tre)** dalla data di notifica del presente provvedimento e l'attività estrattiva deve essere intrapresa entro novanta giorni dalla predetta data. Per giustificarsi motivi possono essere concessi fino ad ulteriori novanta giorni di proroga. La denuncia di inizio lavori completa di idonea documentazione, attestante l'avvenuto rispetto dell'art. 4 del D.Lgs n.624/1996, deve essere presentata, ai sensi dell'art. 28 del D.P.R.128/1959, al Servizio Attività Estrattive e Minerarie. Qualora, entro i termini suddetti, non pervenga al predetto Servizio la denuncia di esercizio, il presente provvedimento si intende decaduto.

Art. 4 - Il deposito cauzionale, a garanzia dei lavori di ripristino ambientale nella misura di €100.000,00 (Euro Centomila), è stato effettuato con polizza fidejussoria N°4913190111/B93 emessa in data 19.01.2011 dalla compagnia EUROFIDI & SERVIZI INTEGRATI SOCIETÀ COOP DI GARANZIA COLLETTIVA FIDI con sede a Napoli in Via Centro Direzionale Is. C/2 sc A III e potrà essere svincolata solo a seguito dell'accertamento finale da parte dell'Ufficio Cave e Torbiere.

Art. 5 - La ditta deve fornire al pubblico Ufficiale preposto al Servizio di vigilanza e controllo i mezzi necessari per visitare i lavori e comunicare l'avvenuta ottemperanza alle eventuali

prescrizioni impartite nel corso delle operazioni di Polizia Mineraria.

Art. 6 - Deve altresì attenersi alle disposizioni di Legge in materia mineraria e alle seguenti prescrizioni:

- 1) *Prima dell'inizio dei lavori deve essere presentata planimetria dettagliata su base catastale contenente i termini lapidei inamovibili disposti ai vertici dell'area di cava e rispettive monografie. La coltivazione dell'attività estrattiva deve essere suddivisa in almeno due lotti consecutivi di intervento;*
- 2) *Che siano rispettate le distanze dal vincolo di scarpata del Piano di Assetto Idrogeologico –PAI (art.20 All.F delle norme di attuazione), come riportato sulla Tav.A "Tavola fascia di rispetto delle distanze dal vincolo di scarpata del Piano di Assetto Idrogeologico";*
- 3) *Lo spostamento previsto della linea elettrica esistente deve essere preventivamente autorizzato dalla soc. Enel Servizio Elettrico SpA;*
- 4) *L'area sottoposta all'attività estrattiva deve essere adeguatamente segnalata mediante apposito recinto e appositi avvisi, nonché idonea chiusura delle vie di accesso e posa in opera del cartello indicatore contenente tutti i riferimenti autorizzativi e di conduzione della stessa;*
- 5) *La profondità massima dello scavo deve risultare a 2,00 metri sopra il livello della falda acquifera mantenendo costantemente in efficienza i due piezometri esistenti;*
- 6) *Durante l'attività di estrazione deve essere assicurata l'esclusione di qualunque infiltrazione proveniente dall'adiacente discarica;*
- 7) *Il materiale terroso proveniente dalla preventiva scopertura del cappellaccio esistente deve essere integralmente accumulato all'interno della stessa area sottoposta ad attività estrattiva e riutilizzato per la sistemazione del profilo finale*

di abbandono che deve garantire il ripristino delle condizioni originarie;

Art. 7 - La ditta ha l'obbligo di fornire periodicamente e comunque quando il Servizio Attività Estrattive e Minerarie lo riterrà necessario, i dati statistici relativi all'attività estrattiva;

Art. 8 - La quantità media estraibile annualmente è di circa mc 13025 e complessivamente di mc 39075 per l'intera durata dell'attività;

Art. 9 - La ditta deve attenersi alle modalità di coltivazione indicate negli elaborati progettuali approvati dalla conferenza dei servizi e depositati agli atti dell'ufficio, mediante l'utilizzo di mezzi meccanici omologati a norma di Legge;

Art. 10 - Circa le modalità della sistemazione ambientale durante l'escavazione, la ditta deve rispettare il progetto approvato, timbrato e firmato dal Responsabile del Procedimento;

Art. 11 - Avverso il presente provvedimento è ammesso, nei termini e modi di Legge decorrenti dalla notificazione, ricorso al T.A.R. (Legge 034/1971) oppure, in via alternativa, ricorso Straordinario al Presidente della repubblica (D.P.R. n.1199/1971);

Art.12 - Il presente provvedimento deve essere pubblicato, per estratto, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo* e notificato alla ditta interessata nei modi consentiti dalla Legge.

Art.13 - Il presente provvedimento viene rilasciato da questo comune nei limiti delle proprie competenze, fatti salvi ulteriori pareri e provvedimenti che la ditta istante dovrà eventualmente richiedere agli organi ed alle istituzioni competenti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
Arch. Massimo Di Domenico

AUTORITA' DI BACINO INTERREGIONALE
DEI FIUMI TRIGNO, BIFERNO E
MINORI, SACCIONE E FORTORE
Comitato Istituzionale

Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 140 Oggetto: D.P.R. 20 agosto 2001 n. 383 e D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 – Disciplina sulle spese in economia relativa a forniture di beni e servizi – Determinazioni.

IL COMITATO ISTITUZIONALE

Visto il Protocollo di intesa interregionale recepito dalle leggi 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia, istitutive dell'Autorità di bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e Minori, Saccione e Fortore.

Atteso che ai sensi dell'articolo 22 del sopra richiamato protocollo di intesa interregionale il Comitato Istituzionale, con deliberazione n. 56 dell'11 luglio 2003 ha adottato il regolamento di amministrazione e contabilità dell'Autorità di Bacino, trasmessa alle Regioni per l'approvazione di rispettiva competenza;

Preso atto che detto regolamento, sebbene tempestivamente trasmesso alle Amministrazioni Regionali, ad oggi risulta approvato solo dalla Regione Abruzzo;

Rilevato che l'articolo 28 del regolamento prevede le fattispecie di spese che possono effettuarsi con la procedura in economia, nel limite dell'importo di 130.000,00 Euro al netto di I.V.A.;

Atteso che alla citata deliberazione n. 56/2003 del Comitato Istituzionale è sopravvenuto il D. Lgs. 163/06, che all'art. 125 ha introdotto talune modifiche alla disciplina delle procedure delle spese in economia che impongono un adeguamento del regolamento adottato con detta deliberazione;

Ravvisata ai fini dell'efficienza e della celerità delle acquisizioni di beni e servizi, nel rispetto comunque delle vigenti disposizioni in materia, l'opportunità di individuare la tipologia di spesa relativa all'acquisizione di beni e servizi mediante la procedura in economia, in attesa della revisione del regolamento approvato con propria deliberazione n. 56 del 2003;

Tenuto conto della necessità di individuare,

in analogia a quanto deciso dalla Regione Molise con deliberazione di Giunta Regionale n. 1915/2006, in relazione alle esigenze dell'Autorità, i beni, i servizi ed il limite di importo di spesa per le quali ammettere il ricorso alle procedure per l'acquisizione in economia;

Visto il Decreto del Presidente della Repubblica 20 agosto 2001, n. 384;

Visto il Decreto Legislativo 12 aprile 2006, n. 163;

Sentito il Segretario Generale;

Ritenuto di dover provvedere, su proposta del Presidente,

UNANIME DELIBERA

- di autorizzare, per i motivi esposti in premessa, il ricorso alle procedure di spesa in economia per l'acquisizione, da parte dell'Autorità di Bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e Minori, Saccione e Fortore, dei beni e dei servizi oggetto delle seguenti voci di spesa:

- a) spese per fornitura e/o noleggio, riparazione, manutenzione e funzionamento di mezzi di trasporto, comprese quelle per l'acquisto di carburanti, lubrificanti, materiale di consumo, di ricambio ed accessori;
- b) spese per la fornitura e/o noleggio, manutenzione e riparazione di strumenti e programmi informatici, nonché per il loro sviluppo e per la fornitura del loro materiale accessorio;
- c) spese per l'acquisto di cancelleria, di materiale per disegno e di valori bollati; spese per l'acquisto di carta, modulistica e stampati, manifesti, registri e simili;
- d) spese per l'acquisto di libri, riviste, abbonamenti e pubblicazioni in genere, anche su supporto informatico, comprese quelle per l'accesso a siti internet ed, in genere, a mezzi telematici di informazione e aggiornamento;
- e) spese di tipografia legatoria, litografia,

lavori di stampa in genere o realizzati a mezzo di tecnologia audiovisiva e/o informatica, comprese quelle per la fornitura, la manutenzione e la riparazione dei macchinari e delle attrezzature occorrenti;

- f) spese per acquisto e/o noleggio, manutenzione e riparazione di mobili, arredi, di complementi di arredo, dei fotoriproduttori, delle macchine e delle attrezzature diverse per il funzionamento degli uffici;
- g) spese per servizi di ricerca, elaborazioni e studi per sperimentazione tecnica e analisi, ivi comprese attrezzature ed apparecchiature ordinarie e speciali per sondaggi, misurazioni e ricerche;
- h) spese per la fornitura e/o noleggio di mezzi audiovisivi e fotografici, acquisto di materiale divulgativo;
- i) spese per l'organizzazione di convegni, congressi, conferenze, riunioni, mostre ed altre manifestazioni, nonché per la partecipazione a tali eventi, nell'interesse dell'Autorità;
- j) spese per la divulgazione dei bandi di gara, di concorso o altre comunicazioni che devono essere rese per legge o regolamento a mezzo stampa o altri mezzi d'informazione, ivi compresi quelli telematici;
- k) spese per il pagamento di imposte e tasse;
- l) spese per acquisizione di beni e servizi in caso di risoluzione di un precedente rapporto contrattuale, o in danno del contraente inadempiente, quando ciò sia ritenuto necessario o conveniente per conseguire la prestazione nel termine previsto dal contratto;
- m) spese per l'acquisizione di beni e servizi in caso di necessità di completare le prestazioni di un contratto in corso, se non sia possibile imporre l'esecuzione nell'ambito del contratto medesimo;
- n) spese per l'acquisizione di beni e servizi

per prestazioni periodiche, a seguito della scadenza dei relativi contratti, nelle more di svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, nella misura strettamente necessaria;

- di fissare in €50.000,00 (cinquantamila) con esclusione dell'IVA il limite di importo, per ciascuna delle spese elencate al precedente punto, il cui affidamento, avverrà mediante cottimo fiduciario, previa consultazione di almeno cinque operatori economici operanti sul mercato e, per forniture di importo inferiore a €10.000,00 (diecimila) con esclusione dell'IVA, previa consultazione di tre operatori economici;
- di precisare che la presente disciplina ha valore provvisorio in attesa dell'adozione del regolamento di amministrazione e contabilità, ove troverà specificatamente allocazione la normativa attinente alle procedure di spese in economia di cui all'art. 125 del D.Lgs. n. 163/2006 e successive modifiche ed integrazioni;
- di dare mandato al Segretario Generale di trasmettere copia della presente deliberazione alle Presidenze delle Giunte Regionali dell'Abruzzo, Campania, Molise e Puglia, ai rispettivi B.U.R. per la pubblicazione ed al Servizio Segreteria Amministrativa, per il seguito di competenza.

IL SEGRETARIO

SEGRETARIO GENERALE DELL'AUTORITÀ
Dott. Ing. Raffaele Moffa

IL PRESIDENTE

PRESIDENTE DEL COMITATO ISTITUZIONALE
On.le Dott. A. Michele Iorio

AUTORITA' DI BACINO INTERREGIONALE
DEI FIUMI TRIGNO, BIFERNO E
MINORI, SACCIONE E FORTORE
Comitato Istituzionale

Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 143 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29

dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia - articoli 5 e 9 - Progetti di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) - Attività consultiva dell'Autorità di Bacino - Direttiva.

IL COMITATO ISTITUZIONALE

Viste le leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia, istitutive dell'Autorità di bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore;

Visto l'art. 19 della legge 18 maggio 1989 n. 183 e successive modifiche e integrazioni disciplinante la procedura per la elaborazione e l'adozione dei piani di bacino di rilievo interregionale;

Viste le proprie deliberazioni n. 87 del 28 ottobre 2005, n. 99 e n. 102 del 29 settembre 2006 e n. 121 del 16 aprile 2008 con le quali sono stati adottati i Progetti di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) rispettivamente dei fiumi Biferno e minori, del fiume Saccione, del fiume Fortore e del fiume Trigno;

Considerato che sono in corso le conferenze programmatiche indette dalle Regioni per ciascun bacino di propria competenza, con le quali sono state invitate ad esprimersi le province ed i comuni interessati, ai sensi dell'art. 1-bis del d.l. 12 ottobre 2000 n. 279, convertito in legge con modificazioni dall'art. 1 della legge 11 dicembre 2000 n. 365;

Precisato che, allo stato della procedura, ai Progetti di P.A.I. non può essere riconosciuta l'efficacia giuridica, prevista dalla richiamata legge n. 183 del 1989, se non dopo l'adozione degli stessi da parte del Comitato Istituzionale e alla successiva approvazione delle Regioni, per le parti di rispettiva competenza, ai sensi del summenzionato art. 19 della legge n. 183 del 1989 e dell'art. 15 del protocollo di intesa interregionale istitutivo dell'Autorità di Bacino dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore;

Rilevato che le norme di attuazione contenu-

te nei progetti di P.A.I. prevedono espressamente l'acquisizione, da parte degli Enti procedenti, del parere dell'Autorità di Bacino solo nelle fattispecie di cui agli articoli 12 comma 5, lett.e), 14 comma 1, lett. a), 17, 28 e 35 comma 1, nonché all'Allegato 1 ultimo capoverso, la cui efficacia è condizionata dal compimento dell'iter procedurale innanzi esposto, pur senza disconoscere ai progetti di P.A.I. la validità di strumenti conoscitivi degli stati di pericolosità e di rischio idrogeologico, da tenere in debita considerazione al fine di evitare presumibili effetti dannosi causati da interventi antropici;

Preso atto delle numerose richieste di pareri da parte delle Regioni e degli Enti locali, ritenuti prodromi al rilascio di provvedimenti autorizzativi oppure acquisiti in sede di conferenza di servizio;

Richiamati i noti principi di semplificazione, di economicità e di divieto di aggravio del procedimento, se non per straordinarie e motivate esigenze imposte dallo svolgimento dell'istruttoria, introdotti dalla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modifiche ed integrazioni;

Precisato che lo strumento dell'attività consultiva, ossia l'acquisizione di pareri o di altri elementi di conoscenza, considerato come tipico mezzo istruttorio per acquisire la base conoscitiva di ogni provvedimento amministrativo, va utilizzato coerentemente con la normativa, diversamente operando si determinerebbe uno spropositato appesantimento ed un rallentamento dell'iter procedurale in contrasto con i canoni di buon andamento dell'attività amministrativa;

Ravvisata pertanto l'opportunità di porre alcune regole correttive, intese a razionalizzare il ruolo dell'attività consultiva dell'Autorità di Bacino, eliminando il ricorso ai pareri il cui rilascio è rinviato all'esecutività dei P.A.I. e limitatamente alle fattispecie previste nelle norme di attuazione, considerato che gli elementi tecnici necessari agli Enti procedenti nella fase istruttoria possono essere agevolmente ottenuti dagli elaborati consultabili e resi disponibili sul sito istituzionale;

Sentito il Segretario Generale;

Ritenuto di dover provvedere, su proposta

del Presidente:

UNANIME DELIBERA

- 1) di impartire, per i motivi esposti in premessa, che qui di seguito si intendono riportati, la seguente disposizione operativa alla quale dovrà attenersi la segreteria tecnico-operativa dell'Autorità di Bacino dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore, qualora chiamata ad esprimere pareri, che costituiscono, con riferimento ai Progetti di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) adottati, una manifestazione di giudizio cui deve (parere obbligatorio o vincolante) o può (parere facoltativo) ricorrere l'amministrazione procedente a fini istruttori o decisori:
 - a) i pareri obbligatori, consultivi o vincolanti, sono previsti solo nelle ipotesi di cui agli articoli 12 comma 5, lett. e), 14 comma 1, lett. a), 17, 28 e 35 comma 1, nonché all'Allegato 1 ultimo capoverso, delle Norme di Attuazione, per le quali si applicano le disposizioni previste dalle medesime, solo successivamente all'approvazione da parte delle Regioni, per quanto di rispettiva competenza, ai sensi del summenzionato art. 19 della legge n. 183 del 1989 e dell'art. 15 del protocollo di intesa interregionale istitutivo dell'Autorità di Bacino dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore;
 - b) in attesa dell'approvazione dei P.A.I. è regola di buona amministrazione assicurare la disponibilità delle strutture tecniche dell'Autorità di Bacino dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore a rendere fruibili le proprie conoscenze tecniche inerenti alle procedure in essere presso l'amministrazione decidente, compatibilmente con l'assolvimento delle attività dell'Autorità e nei limiti della disponibilità delle proprie risorse umane, previa comunque acquisizione di files contenenti una planimetria georeferenziata su carta tecnica regionale in formato raster con sistema di riferimento

UTM 33-ED 50 riportante l'ubicazione di tutte le opere di progetto oppure di uno stralcio della carta della pericolosità del Progetto di PAI (idraulica e/o di versante) con l'ubicazione di tutte le opere previste nel progetto da esaminare;

- 2) di esortare le amministrazioni procedenti ad evitare, ove possibile, il ricorso a valutazioni di scarsa rilevanza, tenendo conto del rapporto costi e benefici dell'apporto consultivo dell'Autorità di Bacino, nella considerazione che spesso gli elementi tecnici necessari nella fase istruttoria possono essere agevolmente acquisiti dagli elaborati consultabili e resi disponibili sul sito istituzionale <http://adbpcn.regione.molise.it>, dove è altresì possibile acquisire anche la "Guida alla consultazione della cartografia e all'utilizzo dei servizi WMS";
- 3) di demandare al Segretario Generale l'esecuzione del presente atto ed, in particolare, di trasmettere copia dello stesso alle Presidenze delle Giunte Regionali dell'Abruzzo, Campania, Molise e Puglia, per la pubblicazione sui rispettivi Bollettini Ufficiali Regionali.

IL SEGRETARIO
SEGRETARIO GENERALE DELL'AUTORITÀ
Dott. Ing. Raffaele Moffa

IL PRESIDENTE
PRESIDENTE DEL COMITATO ISTITUZIONALE
On.le Dott. A. Michele Iorio

AUTORITA' DI BACINO INTERREGIONALE
DEI FIUMI TRIGNO, BIFERNO E
MINORI, SACCIONE E FORTORE
Comitato Istituzionale

Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 144 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia - Linee guida in merito alla documentazione tecnica da allegare alle richieste di parere sulle concessioni di derivazione e utilizzazione

di acque superficiali e sotterranee.

IL COMITATO ISTITUZIONALE

Viste le leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia, istitutive dell'Autorità di bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore;

Visto il Regio Decreto del 14 agosto 1920, n. 1285: "Regolamento per le derivazioni e utilizzazioni di acque pubbliche";

Visto il Decreto Ministeriale 16 dicembre 1923: "Norme per la compilazione dei progetti di massima e di esecuzione a corredo di domande per grandi e piccole derivazioni d'acqua", di cui all'art. 9 del regolamento emanato con R.D. 1285/192;

Visto il Regio Decreto 11 dicembre 1933, n. 1775: "Approvazione del testo unico delle disposizioni di legge sulle acque e sugli impianti elettrici", e s.m.i.;

Vista la legge 4 agosto 1984, n. 464: "Norme per agevolare l'acquisizione da parte del Servizio geologico della Direzione generale delle Miniere del Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato di elementi di conoscenza relativi alla struttura geologica e geofisica del sottosuolo nazionale", in merito agli obblighi di trasmissione della documentazione contenente i risultati della ricerca (stratigrafia, prove di collaudo, etc...) e delle caratteristiche tecniche delle opere realizzate (per pozzi profondi più di 30 m e per gallerie drenanti lunghe più di 200 m);

Visto il D. Lgs. 12 luglio 1993, n. 275: "Riordino in materia di concessione di acque pubbliche" (che ha introdotto, tra l'altro, il parere preventivo dell'Autorità di Bacino in ordine alla compatibilità dell'utilizzazione con le previsioni del piano di bacino - poi sostituito dal Piano di Tutela delle acque con il D.Lgs. 152/1999 - anche in attesa di approvazione dello stesso, ai fini del controllo dell'equilibrio del bilancio idrico o idrologico, riprende il concetto di deflusso minimo vitale per i corsi d'acqua);

Visto il D.Lgs. 29 dicembre 2003, n. 387: “Attuazione della direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell’energia elettrica da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell’elettricità”;

Visto il Decreto del Ministero dell’Ambiente e Territorio 28/7/2004, con allegate le “Linee guida per la predisposizione del bilancio idrico di bacino, comprensive dei criteri per il censimento delle utilizzazioni in atto e per la determinazione del minimo deflusso vitale”, che al paragrafo 7.2 prevedono che “in attesa dei Piani di tutela e comunque per i corsi d’acqua non ancora interessati dalle elaborazioni di Piano, il DMV potrà essere definito in base ai criteri e alle formule adottati dalle Autorità di bacino o dalle Regioni”;

Visto il D.Lgs. 03/04/2006, n. 152: “Norme in materia ambientale” (che, tra l’altro, elimina il silenzio-assenso del parere dell’Autorità di Bacino, stabilendo termini di 40 gg. o 90 gg, a seconda se trattasi di piccole o grandi derivazioni);

Preso atto che le Autorità di Bacino, in base alla legislazione vigente, sono chiamate ad esprimere il proprio parere vincolante sulle richieste di concessione di derivazione delle acque;

Ritenuto opportuno formulare criteri tecnici per valutare le domande di concessione di derivazione e utilizzazione delle acque superficiali e sotterranee e definire uno standard di documentazione da allegare alle richieste, in modo da garantire uniformità di comportamento sulla base degli elementi acquisiti;

Precisato che la documentazione e gli elementi richiesti, utili riferimenti per l’espressione del parere di competenza, sono finalizzati ad individuare condizioni di compatibilità tra i diversi utilizzi e la salvaguardia della risorsa idrica;

Ravvisata pertanto la necessità di approvare l’allegato documento contenente linee guida in

merito alla documentazione tecnica da allegare alle richieste di parere sulle concessioni di derivazione e utilizzazione di acque superficiali e sotterranee;

Sentito il Segretario Generale;

Ritenuto di dover provvedere, su proposta del Presidente:

UNANIME DELIBERA

- 1) di impartire, per i motivi esposti in premessa che qui di seguito si intendono riportati, le disposizioni operative, contenute nell’allegato documento, parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, alle quali si dovrà attenere la segreteria tecnico-operativa dell’Autorità di Bacino dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore, interessata ad esprimere pareri sulle concessioni di derivazione e utilizzazione di acque superficiali e sotterranee;
- 2) di demandare al Segretario Generale l’esecuzione del presente atto e, in particolare, di trasmettere copia dello stesso alle Presidenze delle Giunte Regionali dell’Abruzzo, Campania, Molise e Puglia, per la pubblicazione sui rispettivi Bollettini Ufficiali Regionali;
- 3) di trasmettere, altresì, copia della presente deliberazione alle competenti direzioni generali regionali.

IL SEGRETARIO
SEGRETARIO GENERALE DELL’AUTORITÀ
Dott. Ing. Raffaele Moffa

IL PRESIDENTE
PRESIDENTE DEL COMITATO ISTITUZIONALE
On.le Dott. A. Michele Iorio

Segue allegato



**DOCUMENTAZIONE TECNICA DA ALLEGARE ALLE RICHIESTE DI PARERE SULLE
CONCESSIONI DI DERIVAZIONE E UTILIZZAZIONE DI ACQUE SUPERFICIALI E
SOTTERRANEE (ART. 96, COMMA 1, DEL D.LGS. 152/2006)**

Acque sotterranee

Sorgenti

Corsi d'acqua

AUTORITA' DI BACINO DEI FIUMI
TRIGNO, BIFERNO E MINORI, SACCIONE E FORTORE
APPROVATO CON DELIBERAZIONE DEL COMITATO ISTITUZIONALE
N. 144 DEL 19 NOVEMBRE 2010
IL SEGRETARIO GENERALE
(DOTT. ING. RAFFAELE MOFFA)
F.TO MOFFA

AUTORITA' DI BACINO DEI FIUMI
TRIGNO, BIFERNO E MINORI, SACCIONE E FORTORE

Per copia conforme all'originale

Campobasso li _____

IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Ing. Raffaele Moffa)

Firmato digitalmente da MOFFA RAFFAELE

Luogo: Campobasso

Data: 2010.12.05 21:36:33 +01'00'



1. PREMESSA

Le Autorità di Bacino, in base alla legislazione vigente, sono chiamate ad esprimere il proprio parere vincolante sulle richieste di concessione di derivazione e tale parere viene rilasciato *"in ordine alla compatibilità dell'utilizzazione con le previsioni del Piano di Tutela, ai fini del controllo sull'equilibrio del bilancio idrico o idrologico, anche in attesa del Piano anzidetto"* (art. 96 D.Lgs. 152/2006).

Si ritiene, pertanto, opportuno formulare criteri tecnici per valutare le domande di concessione di derivazione e definire uno standard di documentazione da allegare alle richieste, in modo da garantire uniformità di comportamento sulla base degli elementi acquisiti.

La documentazione e gli elementi richiesti, utili riferimenti per l'espressione del parere di competenza, sono finalizzati ad individuare condizioni di compatibilità tra i diversi utilizzi e la salvaguardia della risorsa idrica.

Il presente documento è il risultato della elaborazione di approfondimenti sulla legislazione vigente e sulle esperienze regolamentari e applicative di diverse realtà territoriali (Autorità di Bacino, regioni, province...), queste ultime per alcuni aspetti fatte proprie più o meno integralmente, laddove necessario con gli adeguamenti ritenuti opportuni.

Le indicazioni tecniche in esso contenute rimangono in ogni caso suscettibili di modifiche e integrazioni in funzione di:

- leggi, direttive, regolamenti, atti di pianificazione o quant'altro dovesse intervenire in futuro a normare la materia trattata;
- valutazioni derivanti dall'esperienza dell'applicazione corrente di quanto stabilito.

CASI PARTICOLARI: AUTORIZZAZIONE ALLA RICERCA

Ai sensi della vigente normativa, nel caso di richieste di derivazione di acque sotterranee da pozzi che risultino ancora da realizzare, il procedimento inizia con la presentazione di una richiesta di concessione. Il rilascio della concessione è però preceduto da una "Autorizzazione alla ricerca di acque sotterranee" da parte dell'Ente titolare del procedimento.

Si chiarisce in proposito che il parere dell'AdB interviene, di norma, successivamente al rilascio da parte dell'Ente competente del provvedimento di "Autorizzazione alla ricerca". Ciò in quanto il pa-

rere stesso deve riguardare, come sopra riportato, la compatibilità dell'utilizzazione con il bilancio idrico o idrologico, e tale compatibilità può essere valutata solo sulla base delle caratteristiche dell'acquifero e dell'opera di presa, che sono di norma desunte solo successivamente alla realizzazione della perforazione di prova, salvo i casi in cui siano disponibili dati ricavati da pozzi esistenti contigui e confrontabili per caratteristiche tecniche.

Pertanto, all'atto del ricevimento della richiesta di parere da parte dell'Ente competente, qualora risulti che la perforazione di prova deve ancora essere realizzata e non siano forniti dati relativi a pozzi contigui e assimilabili per caratteristiche tecniche, l'AdB provvederà a richiedere preventivamente gli elementi tecnici integrativi necessari all'espressione del parere, rinviando l'espressione del parere al ricevimento degli elementi stessi e conseguentemente sospendendo i termini di cui all'art. 7 comma 1 bis RD 1775/33, senza che ciò inibisca la possibilità che l'Ente competente rilasci l'Autorizzazione alla ricerca“, provvedimento che anzi costituisce il presupposto per poter acquisire, da parte del proponente, i dati necessari all'espressione del parere dell'AdB.

Di seguito vengono fornite le indicazioni in merito alla documentazione da produrre per l'ottenimento dei pareri previsti dall'art. 96, comma 1, del D.Lgs 152/2006, che ha modificato l'art. 7, comma 2 del R.D. 1775/1933, in merito alle domande di derivazione e i relativi riferimenti normativi.

2. DERIVAZIONI DI ACQUE SOTTERRANEE MEDIANTE OPERE DI CAPTAZIONE

La progettazione di un'opera di captazione di acque sotterranee necessita sempre di uno studio idrogeologico preliminare da eseguire nella fase di ricerca della risorsa. In relazione al parere di competenza dell'Autorità di Bacino (ex art. 7, comma 2, del R.D. 1775/1933, per come modificato dall'art. 96, comma 1, del D.Lgs 152/2006), preliminare e vincolante per gli uffici concedenti in merito agli **utilizzi di acque sotterranee, mediante opere di captazione quali pozzi, trincee drenanti, ecc.**, la documentazione tecnica da allegare alle domande di concessione deve essere caratterizzata da un grado di elaborazione e da contenuti tali da consentire esaustivamente la valutazione degli aspetti relativi:

"...alla garanzia dell'equilibrio del bilancio idrico e dell'equilibrio tra il prelievo e la capacità di ricarica dell'acquifero, anche al fine di evitare pericoli di intrusione di acque salate o inquinate..." (art. 12-bis, comma 2, del R.D. 1775/1933 nella formulazione dell'art. 96, comma 3, del D.Lgs. 152/2006, originariamente introdotta dall'art. 5, comma 2 del D.Lgs. 275/1993).

Nel caso degli **utilizzi di acque sotterranee tramite pozzi, trincee drenanti, etc... con espresso richiamo ai riferimenti normativi riportati in appendice**, gli elaborati progettuali da fornire all'Autorità di Bacino, redatti da tecnici in possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione adeguata alla tipologia delle opere da realizzare e/o degli elaborati tecnici da produrre, sono:

1. Relazione tecnica generale in cui devono essere specificati i seguenti elementi:

- generalità del richiedente, comune e località di ubicazione dell'opera di presa;
- inquadramento preliminare delle opere riguardo alle perimetrazioni di pericolosità idraulica e/o da frana del Progetto di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) di riferimento e, in caso di interferenza, loro giustificazione normativa nell'ambito delle relative Norme di Attuazione (ciò ai fini della sola verifica di compatibilità con il Progetto di PAI, laddove necessario);
- riferimenti ad altre eventuali situazioni di vincolo territoriale (idrogeologico, urbanistico, paesaggistico-ambientale...) interferenti con le aree d'intervento;
- inquadramento corografico in scala 1:10.000 e/o 1:25.000, con perimetrazione del bacino idrogeologico di interesse, se ricostruito, e del bacino imbrifero all'interno del quale ricade l'opera di presa, e ubicazione in scala di maggior dettaglio (1:2.000 o più, se disponibile) delle opere connesse alla captazione (pozzo propriamente detto, opere di trasporto e utilizzo) e alla eventuale restituzione dell'acqua;
- indicazione univoca delle coordinate UTM 33 - ED 50 e della quota del piano campagna in m.s.l.m. del pozzo di emungimento e delle opere di eventuale restituzione sia nella relazione che sugli elaborati cartografici allegati (necessaria per l'aggiornamento del catasto delle utenze idriche);

- attestazione degli adempimenti di cui all'art. 1 della legge 464/84 in merito alla comunicazione da inviare attualmente all'ISPRA - Servizio Geologico d'Italia – Dipartimento Difesa del Suolo – Geologia Applicata ed Idrogeologia – via Vitaliano Brancati, 48 – 00144 ROMA e della documentazione contenente i risultati della ricerca (stratigrafia, prove di collaudo, etc...) e le caratteristiche tecniche delle opere realizzate (per pozzi profondi più di 30 m e per gallerie drenanti di lunghezza superiore ai 200 m);
- tipologia d'uso: consumo umano, igienico e assimilati, domestico, irriguo, zootecnico, industriale, piscicoltura, idroelettrico, irrigazione di impianti sportivi e di aree destinate a verde pubblico, antincendio, altro uso;
- definizione della portata media (l/s) e della portata massima (l/s), del volume mensile (m3) e annuo di prelievo (m3);
- informazioni su eventuali pozzi preesistenti, ricadenti nel medesimo acquifero o che comunque potrebbero risentire dell'emungimento dall'opera di presa, in un intorno di 500 m e, possibilmente, loro cartografazione;
- descrizione degli strumenti di misurazione e monitoraggio delle portate di prelievo oggetto di domanda, per come già previsto dall'art. 22, comma 3 del D.Lgs. 152/1999 e s.m.i., dal D.M. 28 luglio 2004 del Ministero dell'Ambiente e ora dall'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 152/2006;
- indicazioni in merito all'esistenza o meno di fonti alternative di approvvigionamento (reti consortili o altro) (art. 96, comma 9, del D.Lgs. 152/2006, che inserisce un altro comma dopo il terzo dell'art. 21 del R.D. 1775/1933);
- (solo per i pozzi ad uso potabile), in aggiunta, le □analisi delle caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche delle acque, la □cartografazione di eventuali centri di pericolo (art. 94, comma 4 del D.Lgs. 152/2006) presenti nell'intorno dell'opera di captazione per un raggio di almeno 500 m, la □proposta preliminare di delimitazione delle aree di salvaguardia per l'opera in progetto (di tutela assoluta, di rispetto e di protezione) previste dall'art. art. 94 del D.Lgs. 152/2006 1;
- dettaglio
 - □delle caratteristiche esecutive della perforazione
 - modalità di avanzamento • diametro • profondità;
 - □delle caratteristiche tecnico-costruttive del pozzo
 - tubo di rivestimento • cementazione • filtri e loro posizionamento • pompa installata (profondità di posizionamento, tipo, matricola e potenza, caratteristiche tecniche della pompa e del relativo contatore).

2. Studio geologico-idrogeologico di dettaglio

- sull'assetto litostratigrafico e sulle caratteristiche delle falde, con particolare riguardo alla stratigrafia e alla permeabilità dei materiali attraversati (individuazione dell'acquifero che si intende captare, valutazione della compatibilità dei prelievi con le condizioni idrogeologiche locali e la capacità di ricarica naturale dell'acquifero, verifica di eventuali interferenze con altre derivazioni già in essere e/o corsi d'acqua limitrofi);
- **prova di portata**, per la definizione delle caratteristiche idrauliche del pozzo, con misurazione dei livelli *statico* e *dinamico* della falda, ricostruzione della *curva caratteristica del pozzo* e definizione della *portata critica di emungimento (l/s)* e della *portata di esercizio o*

ottimale (l/s), il tutto completo di tabelle e diagrammi riassuntivi. Deve essere altresì definito il cono di emungimento per la verifica delle interferenze con le eventuali altre opere di derivazione esistenti nell'area e/o corsi d'acqua limitrofi.

3. Relazione sul fabbisogno dalla quale si evincano i quantitativi richiesti in concessione, il volume massimo annuo (mc/a), la portata massima istantanea (l/s), il volume giornaliero massimo (mc/g), le modalità di effettivo utilizzo (continuo, discontinuo, sporadico e periodi di utilizzo) e la giustificazione dei quantitativi richiesti con l'attività:

- consumo umano: abitanti serviti;
- uso irriguo: superficie complessiva da irrigare (in ettari), colture esistenti e/o da impiantare, sistema di irrigazione, comprensorio irriguo;
- uso zootecnico: tipo di allevamento e numero dei capi;
- uso industriale: descrizione del processo produttivo e di utilizzo dell'acqua, eventuali sistemi di riciclo.

Per le **domande di concessioni in sanatoria** relative a pozzi esistenti, devono essere evidenziate e giustificate adeguatamente le informazioni richieste che eventualmente non è possibile fornire.

Per le **domande di rinnovo delle concessioni** che confermano i quantitativi e gli utilizzi già assentiti, il richiedente potrà richiamare, proponendoli comunque in copia, gli elaborati tecnico-documentali della documentazione tecnica già prodotta agli uffici concedenti e all'Autorità di Bacino all'atto della concessione originaria, se rispondenti a quanto sopra. La stessa Autorità si riserva in ogni caso di richiedere la documentazione integrativa che dovesse ritenere necessaria.

Per il rilascio del parere di cui sopra l'Ente procedente è tenuto a trasmettere il progetto all'Autorità di Bacino.

¹ In caso di erogazione a terzi "*mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse*" (art. 94, comma 1, del D.Lgs. 152/2006).

3. DERIVAZIONI MEDIANTE CAPTAZIONE DI SORGENTI

In relazione al parere di competenza dell'AdB (ex art. 7, comma 2, del R.D. 1775/1933, per come modificato dall'art. 96, comma 1, del D.Lgs 152/2006), preliminare e vincolante per le strutture concedenti in merito agli utilizzi di acque superficiali e/o sotterranee, tramite captazioni di sorgenti, la documentazione tecnica da allegare alle domande di concessione deve essere caratterizzata da un grado di elaborazione e da contenuti tali da consentire esaustivamente la valutazione degli aspetti relativi (vedi anche comma 3 dell'art. 96 del D/Lgs. 152/2006):

- “..alla garanzia dell'equilibrio del bilancio idrico e dell'equilibrio tra il prelievo e la capacità di ricarica dell'acquifero...” (art. 12-bis, comma 2, del R.D. 1775/1933 nella formulazione dell'art. 96, comma 3, del D.Lgs. 152/2006, originariamente introdotta dall'art. 5, comma 2 del D.Lgs. 275/1993);
- al *Deflusso Minimo Vitale* (DMV), ossia della portata minima da rilasciare a valle dell'opera di presa.

Nel dettaglio, con espresso richiamo ai riferimenti normativi riportati in appendice, gli elaborati progettuali da fornire all'Autorità di Bacino, redatti da tecnici in possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione adeguata alla tipologia delle opere da realizzare e/o degli elaborati tecnici da produrre, sono:

1. Relazione tecnica generale in cui devono essere specificati i seguenti elementi:

- generalità del richiedente, comune e località di ubicazione dell'opera di presa;
- inquadramento preliminare delle opere riguardo alle perimetrazioni di pericolosità idraulica e/o da frana del Progetto di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) di riferimento e, in caso di interferenza, loro giustificazione normativa nell'ambito delle relative Norme di Attuazione (ciò ai fini della sola verifica di compatibilità con il Progetto di PAI, laddove necessario);
- riferimenti ad altre eventuali situazioni di vincolo territoriale (idrogeologico, urbanistico, paesaggistico-ambientale...) interferenti con le aree d'intervento;
- inquadramento corografico in scala 1:10.000 e/o 1:25.000, con perimetrazione del bacino idrogeologico di interesse, se ricostruito, e del bacino imbrifero all'interno del quale ricade l'opera di presa, e ubicazione in scala di maggior dettaglio (1:2.000 o più, se disponibile) delle opere connesse alla captazione della sorgente, nonché al trasporto e all'utilizzo della risorsa e, infine, alla eventuale restituzione dell'acqua;
- indicazione univoca delle **coordinate UTM 33 - ED 50** delle opere di presa e delle opere di eventuale restituzione, con quota del piano campagna in m.s.l.m., sia nella relazione che sugli elaborati cartografici allegati (necessaria per l'aggiornamento del catasto delle utenze idriche);

- attestazione degli adempimenti di cui all'art. 1 della legge 464/84 in merito alla comunicazione da inviare attualmente all'ISPRA - Servizio Geologico d'Italia – Dipartimento Difesa del Suolo – Geologia Applicata ed Idrogeologia – via Vitaliano Brancati, 48 – 00144 ROMA e della documentazione contenente i risultati della ricerca (stratigrafia, prove di collaudo, etc...) e le caratteristiche tecniche delle opere realizzate (per pozzi profondi più di 30 m e per gallerie drenanti di lunghezza superiore ai 200 m);
- **tipologia d'uso**: consumo umano, igienico e assimilati, domestico, irriguo, zootecnico, industriale, piscicoltura, idroelettrico, irrigazione di impianti sportivi e di aree destinate a verde pubblico, antincendio, altro uso;
- riferimento al regime delle portate della **portata minima** (l/s) e della **portata massima** (l/s) della sorgente, definizione del **volume mensile** (mc) e **annuo** di prelievo (mc);
- valutazione del **DMV** da rilasciare a valle dell'opera di presa sulla base dei criteri indicati dall'Autorità di Bacino (Deliberazione C. I. 16 aprile 2008 n. 119);
- dettagliata descrizione delle opere di captazione e di eventuale restituzione e del loro funzionamento, con particolare riferimento alle parti volte a garantire il rilascio del DMV;
- informazioni su altre opere di captazione di sorgenti e/o eventuali opere di emungimento preesistenti, interessanti il medesimo acquifero o che comunque potrebbero risentire della captazione richiesta (in un intorno di 500 m) nonché di opere di derivazione di acque superficiali defluenti nell'impiuvio naturale e, possibilmente, loro cartografazione;
- descrizione degli **strumenti di misurazione e monitoraggio delle portate di prelievo** oggetto di domanda, per come già previsto dall'art. 22, comma 3 del D.Lgs. 152/1999 e s.m.i., dal D.M. 28 luglio 2004 del Ministero dell'Ambiente e ora dall'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 152/2006;
- laddove è previsto uno scarico delle acque prelevate, oltre alla ubicazione del punto di restituzione, dovranno altresì essere dettagliati il volume restituito, l'esistenza, la tipologia e la capacità di depurazione degli eventuali sistemi di abbattimento degli inquinanti e/o collettamento dei reflui, □la qualità delle acque restituite, ai sensi dell'art. 101, comma 1, del D.lgs. 152/2006;
- (**solo per le captazioni di sorgenti ad uso potabile**), in aggiunta, le □analisi delle caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche delle acque, la □cartografazione di eventuali centri di pericolo (art. 94, comma 4 del D.Lgs. 152/2006) presenti nell'intorno dell'opera di captazione per un raggio di almeno 500 m, la □proposta preliminare di delimitazione delle aree di salvaguardia per l'opera in progetto (di tutela assoluta, di rispetto e di protezione) previste dall'art. 94 del D.Lgs. 152/2006 ;

2. Studio geologico-idrogeologico di dettaglio

- contenente l'inquadramento dell'area, l'assetto litostratigrafico, i lineamenti geomorfologici, strutturali e idrografici, sezioni geologiche, e la descrizione delle caratteristiche dell'acquifero interessato e del relativo bacino di alimentazione, definizione dei parametri idraulici e idrogeologici necessari per la corretta gestione della sorgente (curva d'esaurimento, coefficiente d'immagazzinamento, etc...);
- definizione del regime delle portate, della **portata minima** (l/s) e della **portata massima** (l/s) della sorgente;

- dettaglio delle fonti di riferimento e di tutti gli elaborati e tabelle (da allegare) riportanti i periodi di osservazione, i dati pluviometrici e/o idrometrici utilizzati e le stazioni di misura considerate, ecc..

3. Relazione sul fabbisogno dalla quale si evincano i quantitativi richiesti in concessione, il volume massimo annuo (mc/a), la portata massima istantanea (l/s), il volume giornaliero massimo (mc/g), le modalità di effettivo utilizzo (continuo, discontinuo, sporadico e periodi di utilizzo) e la giustificazione dei quantitativi richiesti con l'attività:

- consumo umano: abitanti serviti;
- uso irriguo: superficie complessiva da irrigare (in ettari), colture esistenti e/o da impiantare, sistema di irrigazione, comprensorio irriguo;
- uso zootecnico: tipo di allevamento e numero dei capi;
- uso industriale: descrizione del processo produttivo e di utilizzo dell'acqua, eventuali sistemi di riciclo.

Per le **domande di rinnovo delle concessioni** che confermano i quantitativi e gli utilizzi già assentiti, il richiedente potrà richiamare, proponendoli comunque in copia, gli elaborati tecnico-documentali della documentazione tecnica già prodotta agli uffici concedenti e all'Autorità di Bacino all'atto della concessione originaria, se rispondenti a quanto sopra. La stessa Autorità si riserva in ogni caso di richiedere la documentazione integrativa che dovesse ritenere necessaria.

Per il rilascio del parere di cui sopra l'Ente procedente è tenuto a trasmettere il progetto all'Autorità di Bacino.

² In caso di erogazione a terzi "mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse" (art. 94, comma 1, del D.Lgs. 152/2006).

4. DERIVAZIONI DA CORSI D'ACQUA

In relazione al parere di competenza dell'AdB (ex art. 7, comma 2, del R.D. 1775/1933, per come modificato dall'art. 96, comma 1, del D.Lgs 152/2006), preliminare e vincolante per gli uffici concedenti in merito agli **utilizzi di acque superficiali**, la documentazione tecnica da allegare alle domande di concessione deve essere caratterizzata da un grado di elaborazione e da contenuti tali da consentire esaustivamente la valutazione degli aspetti relativi (vedi anche comma 3 dell'art. 96 del D/Lgs. 152/2006):

- al bilancio idrico e/o idrologico del bacino sotteso dall'opera di presa;
- al *Deflusso Minimo Vitale* (DMV), ossia della portata minima da rilasciare nell'alveo del corso d'acqua a valle dell'opera di presa;
- alle previsioni nelle opere d'arte degli appositi passaggi per il DMV e della fauna ittica, in relazione alla tipologia delle opere di derivazione, all'entità delle portate oggetto di derivazione e alle caratteristiche del corpo idrico interessato.

Nel dettaglio, con espresso richiamo ai riferimenti normativi riportati in appendice, gli elaborati progettuali da fornire all'Autorità di Bacino, redatti da tecnici in possesso dell'abilitazione all'esercizio della professione adeguata alla tipologia delle opere da realizzare e/o degli elaborati tecnici da produrre, sono:

1. Relazione tecnica generale in cui devono essere specificati i seguenti elementi:

- generalità del richiedente, comune e località di ubicazione dell'opera di presa;
- inquadramento preliminare delle opere riguardo alle perimetrazioni di pericolosità idraulica e/o da frana del Progetto di Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico (PAI) di riferimento e, in caso di interferenza, loro giustificazione normativa nell'ambito delle relative Norme di Attuazione (ciò ai fini della sola verifica di compatibilità con il PAI, laddove necessario);
- riferimenti ad altre eventuali situazioni di vincolo territoriale (idrogeologico, urbanistico, paesaggistico-ambientale...) interferenti con le aree d'intervento;
- inquadramento corografico in scala 1:10.000 e/o 1:25.000, con perimetrazione del bacino imbrifero di interesse, e ubicazione in scala di maggior dettaglio (1:2.000 o più, se disponibile) delle opere connesse alla derivazione (opere di presa, di derivazione/trasporto, utilizzo) e, infine, alla eventuale restituzione dell'acqua;
- indicazione univoca delle **coordinate UTM 33 - ED 50** delle opere di presa e delle opere di eventuale restituzione sia nella relazione che sugli elaborati cartografici allegati (necessaria per l'aggiornamento del catasto delle utenze idriche);
- **tipologia d'uso**: consumo umano, igienico e assimilati, domestico, irriguo, zootecnico, industriale, piscicoltura, idroelettrico, irrigazione di impianti sportivi e di aree destinate a verde pubblico, antincendio, altro uso;
- valutazione esaustiva e puntuale illustrazione di tutti gli aspetti idrologico-idraulici connessi alla derivazione, come il bilancio idrologico del bacino di riferimento, la caratterizzazione

idrologica del corpo idrico, i calcoli giustificativi delle portate richieste in relazione alle potenzialità del corso d'acqua, ecc.;

- dettaglio delle fonti di riferimento e di tutti gli elaborati e tabelle (da allegare) riportanti i periodi di osservazione, i dati pluviometrici e/o idrometrici utilizzati e le stazioni di misura considerate, ecc.;
- dimostrazione di eventuali similitudini idrogeologiche tra bacino di interesse e bacino di riferimento assunte su basi idrologiche, geologiche, delle formazioni superficiali e di uso del suolo;
- valutazione del **DMV** da rilasciare a valle dell'opera di presa sulla base dei criteri indicati dall'Autorità di Bacino (Deliberazione C. I. 16 aprile 2008 n. 119);
- dettagliata descrizione delle opere di captazione e di eventuale restituzione e del loro funzionamento, con particolare riferimento alle parti volte a garantire il rilascio del **DMV** ed i passaggi della fauna ittica;
- informazioni sulle altre derivazioni di acque superficiali in essere lungo lo stesso corso d'acqua, se disponibili;
- descrizione e ubicazione degli **strumenti di misurazione e monitoraggio delle portate** oggetto di domanda sia in prelievo e, se prevista, in restituzione in base a quanto previsto già dall'art. 22, comma 3 del D.Lgs. 152/1999 e s.m.i., dal D.M. 28 luglio 2004 del Ministero dell'Ambiente e ora dall'art. 95, comma 3 del D.Lgs. 152/2006;
- laddove è previsto uno scarico delle acque prelevate, oltre alla ubicazione del punto di restituzione, dovranno altresì essere dettagliati il volume restituito, l'esistenza, la tipologia e la capacità di depurazione degli eventuali sistemi di abbattimento degli inquinanti e/o collettamento dei reflui, □ la qualità delle acque restituite, ai sensi dell'art. 101, comma 1, del D.lgs. 152/2006;
- descrizione dei programmi di controlli ambientali, se previsti in progetto, sulla qualità biologica del corso d'acqua (parametro IBE – Indice Biotico Esteso), per verificare il mantenimento delle caratteristiche qualitative nel tratto compreso tra opera di presa e restituzione;
- **(solo per le derivazioni da rete idrica superficiale ad uso potabile)**, in aggiunta, le analisi delle caratteristiche fisico-chimiche e batteriologiche delle acque, la cartografazione di eventuali centri di pericolo (art. 94, comma 4 del D.Lgs. 152/2006) presenti nell'intorno dell'opera di captazione per un raggio di almeno 500 m, la □ proposta preliminare di delimitazione delle aree di salvaguardia per l'opera in progetto (di tutela assoluta, di rispetto e di protezione) previste dall'art. art. 94 del D.Lgs. 152/2006³ ;

2. Studio geologico-idrogeologico di dettaglio

- contenente l'inquadramento dell'area, l'assetto litostratigrafico, i lineamenti geomorfologici, strutturali e idrografici, e la descrizione delle caratteristiche del bacino di alimentazione, definizione del regime delle portate e dei parametri idraulici e idrogeologici necessari per il corretto utilizzo della risorsa.

3. Relazione sul fabbisogno dalla quale si evincano i quantitativi richiesti in concessione, le portate media e massima (l/s), i volumi mensili e annui (mc), le modalità di effettivo utilizzo (continuo, discontinuo, sporadico e periodi di utilizzo) e la giustificazione dei quantitativi richiesti con l'attività:

- consumo umano: abitanti serviti;
- uso irriguo: superficie complessiva da irrigare (in ettari), colture esistenti e/o da impiantare, sistema di irrigazione, comprensorio irriguo;
- uso zootecnico: tipo di allevamento e numero dei capi;
- uso industriale: descrizione del processo produttivo e di utilizzo dell'acqua, eventuali sistemi di riciclo.
- uso idroelettrico: salto utile e potenza installata.

Per le **domande di concessioni in sanatoria** relative a derivazioni esistenti, devono essere evidenziate e giustificate adeguatamente le informazioni richieste che eventualmente non è possibile fornire.

Per le **domande di rinnovo delle concessioni** che confermano i quantitativi e gli utilizzi già assentiti, il richiedente potrà richiamare, proponendoli comunque in copia, gli elaborati tecnico-documentali della documentazione già prodotta agli uffici concedenti e all'Autorità di Bacino all'atto della concessione originaria, se rispondenti a quanto sopra. La stessa Autorità si riserva in ogni caso di richiedere la documentazione integrativa che dovesse ritenere necessaria.

Per il rilascio del parere di cui sopra l'Ente procedente è tenuto a trasmettere il progetto all'Autorità di Bacino.

³ In caso di erogazione a terzi *"mediante impianto di acquedotto che riveste carattere di pubblico interesse"* (art. 94, comma 1, del D.Lgs. 152/2006).

APPENDICE : RIFERIMENTI NORMATIVI

- Regio Decreto del 14 agosto 1920, n. 1285: "Regolamento per le derivazioni e utilizzazioni di acque pubbliche".
- Decreto Ministeriale 16 dicembre 1923: "Norme per la compilazione dei progetti di massima e di esecuzione a corredo di domande per grandi e piccole derivazioni d'acqua", di cui all'art. 9 del regolamento emanato con RD 1285/1920.
- Regio Decreto 11 dicembre 1933, n. 1775: "Approvazione del testo unico delle disposizioni di legge sulle acque e sugli impianti elettrici", e s.m.i..
- Legge 4 agosto 1984, n. 464: "Norme per agevolare l'acquisizione da parte del Servizio geologico della Direzione generale delle Miniere del Ministero dell'Industria, del commercio e dell'artigianato di elementi di conoscenza relativi alla struttura geologica e geofisica del sottosuolo nazionale", (in merito agli obblighi di trasmissione della documentazione contenente i risultati della ricerca (stratigrafia, prove di collaudo, etc...) - e delle caratteristiche tecniche delle opere realizzate (per pozzi profondi più di 30 m e per gallerie drenanti lunghe più di 200 m).
- D.Lgs. 12 luglio 1993, n. 275: "Riordino in materia di concessione di acque pubbliche" (che ha introdotto, tra l'altro, il parere preventivo dell'Autorità di Bacino in ordine alla compatibilità dell'utilizzazione con le previsioni del piano di bacino - poi sostituito dal Piano di Tutela delle acque con il D.Lgs. 152/1999 - anche in attesa di approvazione dello stesso, ai fini del controllo dell'equilibrio del bilancio idrico o idrologico, riprende il concetto di deflusso minimo vitale per i corsi d'acqua).
- D.Lgs. 29 dicembre 2003, n. 387: "Attuazione della direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità".
- Decreto del Ministero dell'Ambiente e Territorio 28/7/2004, con allegate le "Linee guida per la predisposizione del bilancio idrico di bacino, comprensive dei criteri per il censimento delle utilizzazioni in atto e per la determinazione del minimo deflusso vitale", che al paragrafo 7.2 prevedono che "in attesa dei Piani di tutela e comunque per i corsi d'acqua non ancora interessati dalle elaborazioni di Piano, il DMV potrà essere definito in base ai criteri e alle formule adottati dalle Autorità di bacino o dalle Regioni".
- D.Lgs. 03/04/2006, n. 152: "Norme in materia ambientale" (che, tra l'altro, elimina il silenzioassenso del parere dell'Autorità di Bacino, stabilendo termini di 40 gg. o 90 gg, a seconda se trattasi di piccole o grandi derivazioni).

**AUTORITA' DI BACINO INTERREGIONALE
DEI FIUMI TRIGNO, BIFERNO E
MINORI, SACCIONE E FORTORE**
Comitato Istituzionale

Seduta del 19 novembre 2010 Deliberazione n. 145 Oggetto: Leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia: art. 6, comma 6. – Rideterminazione del gettone di presenza spettante ai componenti il Comitato Tecnico.

IL COMITATO ISTITUZIONALE

Viste le leggi regionali 16 settembre 1998 n. 78 della Regione Abruzzo, 25 luglio 2002 n. 11 della Regione Campania, 29 dicembre 1998 n. 20 della Regione Molise e 20 aprile 2001 n. 12 della Regione Puglia, istitutive dell'Autorità di bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e Minori, Saccione e Fortore;

Visto l'art. 6 comma 6 della L.R. dell'Abruzzo n. 78 del 16.09.1998 e l'art. 6 comma 6 del protocollo d'intesa allegato alle leggi regionali n. 20 del 29.12.1998 del Molise, n. 12 del 20.04.2001 della Puglia e n. 11 del 25.07.2002 della Campania, il quale stabilisce che "ai componenti del Comitato Tecnico compete un gettone di presenza per la partecipazione alle sedute, da stabilirsi dal Comitato Istituzionale"

Vista la deliberazione n. 2 del 14.07.99 con la quale il Comitato Istituzionale ha proceduto alla nomina dei componenti del Comitato Tecnico ed ha fissato in lire 100.000 (pari ad Euro 51,65) la misura del gettone di presenza per ciascuna seduta;

Vista la deliberazione n. 85 del 28.10.05, con la quale il Comitato Istituzionale ha proceduto ad una rivalutazione del gettone di presenza, spettante ai componenti del Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore per ogni seduta del Comitato, di un importo pari a €150,00 (centocinquanta/00);

Considerato che il gettone di presenza spetta anche ai componenti delle Sottocommissioni nella stessa misura e con le stesse modalità stabilite per le riunioni del Comitato Tecnico, in base all'art. 3 comma 10 del Regolamento di funzionamento del Comitato Tecnico approvato con deliberazione del Comitato Istituzionale n. 72 del 15 ottobre 2004;

Visto l'art. 6, comma 3, del decreto legge 31 maggio 2010 n. 78, convertito con modificazioni, in legge 30 luglio 2010 n. 122, che prescrive la riduzione del 10 per cento, a decorrere dal 1 gennaio 2011 e fino al 31 dicembre 2013, dei gettoni corrisposti dalle pubbliche amministrazioni ai componenti di organi collegiali comunque denominati rispetto agli importi risultanti alla data del 30 aprile 2010;

Sentito il Segretario Generale;

Ritenuto di dover provvedere, su proposta del Presidente:

UNANIME DELIBERA

1. di ridurre, per i motivi esposti in premessa, che qui di seguito si intendono riportati, del 10 per cento, a decorrere dal 1 gennaio 2011 e fino al 31 dicembre 2013 la misura del gettone di presenza da corrispondere ai componenti il Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino Interregionale dei fiumi Trigno, Biferno e minori, Saccione e Fortore, determinato con la propria precedente deliberazione n. 85 del 28 ottobre 2005;
2. di demandare al Segretario Generale l'esecuzione del presente atto ed, in particolare, di trasmettere copia dello stesso alle Presidenze delle Giunte Regionali dell'Abruzzo, Campania, Molise e Puglia, per la pubblicazione sui rispettivi Bollettini Ufficiali Regionali.

**IL SEGRETARIO
SEGRETARIO GENERALE DELL'AUTORITÀ
Dott. Ing. Raffaele Moffa**

**IL PRESIDENTE
PRESIDENTE DEL COMITATO ISTITUZIONALE
On.le Dott. A. Michele Iorio**

**ABRUZZO DUE ENERGIE ALTERNATIVE
SRL (PE)**

Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,990 MWp, sito nel Comune di Collecervino (PE).

La società **ABRUZZO DUE ENERGIE ALTERNATIVE SRL**, con sede in Pescara, alla Via Giuseppe Mazzini, 146, P.I./C.F. 01951170685,

RENDE NOTO

che intende realizzare un impianto fotovoltaico da 0,990 MWp.

L'opera da realizzare rientra nel campo di applicazione della L.R. n. 83 del 1988 "*Disciplina delle funzioni regionali concernenti linee ed impianti elettrici aventi tensione fino a 150.000 Volt*" e L.R. n. 132 del 1999 "*Modifiche ed integrazioni alla L.R. n. 83 del 1988*".

L'impianto sarà realizzato su un terreno agricolo individuato al N.C.T. di Collecervino (PE) al foglio 27, particelle 192,421 e 423.

Il progetto prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica della potenza nominale di 0,990 MWp.

L'energia elettrica prodotta, come disposto dal DM 19/02/2007 cosiddetto "conto energia", sarà completamente immessa nella rete MT dell'ENEL tramite opportuna cabina di trasformazione MT/BT.

Il Parco Fotovoltaico sarà collegato alla cabina MT individuata da ENEL tramite opportuno elettrodotto di lunghezza pari a circa Km. 0,73 con tensione di esercizio in MT.

I lavori relativi all'elettrodotto hanno caratteri d'urgenza, indifferibilità e pubblica utilità, ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs n. 387/2003 e successive modifiche.

Infine si rende noto che, a termine dell'art. 9 del D.P.R. n. 342 del 18/03/1965, il Decreto relativo all'autorizzazione di che trattasi, avrà

efficacia di dichiarazione di urgenza ed indifferibilità e di pubblica utilità delle opere da realizzare.

**ABRUZZO DUE ENERGIE ALTERNATIVE SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
F.to**

**ABRUZZO TRE ENERGIE ALTERNATIVE
SRL (PE)**

Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,999 MWp, sito nel Comune di Catignano (PE).

La società **ABRUZZO TRE ENERGIE ALTERNATIVE SRL**, con sede in Pescara, alla Via Giuseppe Mazzini, 146, P.I./C.F. 01951180684,

RENDE NOTO

che intende realizzare un impianto fotovoltaico da 0,999 MWp.

L'opera da realizzare rientra nel campo di applicazione della L.R. n. 83 del 1988 "*Disciplina delle funzioni regionali concernenti linee ed impianti elettrici aventi tensione fino a 150.000 Volt*" e L.R. n. 132 del 1999 "*Modifiche ed integrazioni alla L.R. n. 83 del 1988*".

L'impianto sarà realizzato su un terreno agricolo individuato al N.C.T. di Catignano (PE) al foglio 13, particelle 114, 118 e 119.

Il progetto prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica della potenza nominale di 0,999 MWp.

L'energia elettrica prodotta, come disposto dal DM 19/02/2007 cosiddetto "conto energia", sarà completamente immessa nella rete MT dell'ENEL tramite opportuna cabina di trasformazione MT/BT.

Il Parco Fotovoltaico sarà collegato alla cabina MT individuata da ENEL tramite opportuno elettrodotto con tensione di esercizio in MT.

I lavori relativi all'elettrodotto hanno caratteri d'urgenza, indifferibilità e pubblica utilità, ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs n. 387/2003 e successive modifiche.

Infine si rende noto che, a termine dell'art. 9 del D.P.R. n. 342 del 18/03/1965, il Decreto relativo all'autorizzazione di che trattasi, avrà efficacia di dichiarazione di urgenza ed indifferibilità e di pubblica utilità delle opere da realizzare.

**ABRUZZO TRE ENERGIE ALTERNATIVE SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
F.to**

**ABRUZZO UNO ENERGIE ALTERNATIVE
SRL (PE)**

Avviso pubblico relativo alla realizzazione ed esercizio di un impianto Fotovoltaico per la produzione di energia elettrica da fonte solare della potenza nominale di 0,990 MWp, sito nel Comune di Collecervino (PE).

La società **ABRUZZO UNO ENERGIE ALTERNATIVE SRL**, con sede in Pescara, alla Via Giuseppe Mazzini, 146, P.I./C.F. 01951160686,

RENDE NOTO

che intende realizzare un impianto fotovoltaico da 0,990 MWp.

L'opera da realizzare rientra nel campo di applicazione della L.R. n. 83 del 1988 "*Disciplina delle funzioni regionali concernenti linee ed impianti elettrici aventi tensione fino a 150.000 Volt*" e L.R. n. 132 del 1999 "*Modifiche ed integrazioni all L.R. n. 83 del 1988*".

L'impianto sarà realizzato su un terreno agricolo individuato al N.C.T. di Collecervino (PE) al foglio 27, particelle 25,31,191,193,194 e 195.

Il progetto prevede la realizzazione di un impianto fotovoltaico per la produzione di energia elettrica della potenza nominale di 0,990 MWp.

L'energia elettrica prodotta, come disposto dal DM 19/02/2007 cosiddetto "conto energia", sarà completamente immessa nella rete MT dell'ENEL tramite opportuna cabina di trasformazione MT/BT.

Il Parco Fotovoltaico sarà collegato alla cabina MT individuata da ENEL tramite opportuno elettrodotto di lunghezza pari a circa Km. 0,73 con tensione di esercizio in MT.

I lavori relativi all'elettrodotto hanno caratteri d'urgenza, indifferibilità e pubblica utilità, ai sensi dell'art. 12 del D.Lgs n. 387/2003 e successive modifiche.

Infine si rende noto che, a termine dell'art. 9 del D.P.R. n. 342 del 18/03/1965, il Decreto relativo all'autorizzazione di che trattasi, avrà efficacia di dichiarazione di urgenza ed indifferibilità e di pubblica utilità delle opere da realizzare.

**ABRUZZO UNO ENERGIE ALTERNATIVE SRL
L'AMMINISTRATORE UNICO
F.to**

**CONSORZIO
PER LO SVILUPPO INDUSTRIALE DI
SULMONA (AQ)
VIALE DELL'INDUSTRIA, 6
67039 SULMONA**

Avviso relativo all'avvio di procedimento amministrativo.

Il sottoscritto geom. Agostino Spinelli, nella sua qualità di Responsabile dell'Ufficio espropri del Consorzio e responsabile del procedimento, nominato con delibera commissariale n. 14 del 23 febbraio 2010.

RENDE NOTO

che con delibera del Commissario Regionale n. 97 del 10/11/2010 il Consorzio per lo Sviluppo Industriale di Sulmona ha disposto l'attivazione delle procedure per l'acquisizione dell'area, ai sensi del DPR 8 giugno 2001 n. 327 e s.m.i., occorrente per la costruzione della nuova iniziativa promossa dalla Società Bikman Srl di Sulmona all'interno dell'agglomerato

industriale di Sulmona, ai sensi e per gli effetti degli artt. 7, 8 e 9 della Legge 241/90

INFORMA

- *che l'Amministrazione competente* è il Consorzio per lo Sviluppo Industriale di Sulmona;
- *che il Responsabile del Procedimento* è il geom. Agostino Spinelli.

Chiunque sia portatore di interessi pubblici o privati, nei giorni feriali dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 13,00, può richiedere informazioni più dettagliate sull'opera da realizzare presso gli Uffici del Consorzio e presentare,

eventualmente, memorie scritte e documenti che saranno valutati solo se pertinenti all'oggetto del procedimento.

L'immobile interessato dalla iniziativa di cui sopra è riportato in catasto di Sulmona, così come di seguito specificato:

foglio 10 particella n. 1050 per mq. 3.570

foglio 10 particella n. 1053 per mq. 1.015

foglio 10 particella n. 1056 per mq. 730

Sulmona, 03/02/2011

RESPONSABILE DELL'UFFICIO ESPROPRI
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Geom Agostino Spinelli

PALAZZO I. SILONE



**DIREZIONE AFFARI DELLA PRESIDENZA
POLITICHE LEGISLATIVE E COMUNITARIE, RAPPORTI ESTERNI
Servizio Affari della Giunta**

UFFICIO BURA

**DIREZIONE - REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:
Via Salaria Antica Est - Località S. Antonio - Pile
67100 L'Aquila**

**centralino: 0862 3631
Tel. 0862 36 4211/4221
Fax 0862 36 4219**

**Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>
e-mail: bura@regione.abruzzo.it**