



BOLLETTINO UFFICIALE

della REGIONE ABRUZZO



Direzione, Redazione e Amministrazione: Ufficio BURA

Speciale Sanità n. 41 del 8 Luglio 2011

Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sulla Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria "IL LIBRO DELLE REGOLE" della Regione Abruzzo 2011-2014.

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

DETERMINAZIONI

Dirigenziali

- DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE
SERVIZIO SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

DETERMINAZIONE 30.03.2011, n. DG21/42:

Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sulla Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria
“IL LIBRO DELLE REGOLE” della Regione Abruzzo 2011-2014.

 PARTE I

**LEGGI, REGOLAMENTI, ATTI
DELLA REGIONE E DELLO STATO**

DETERMINAZIONI

Dirigenziali

DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE
SERVIZIO SANITA' VETERINARIA E
SICUREZZA ALIMENTARE

DETERMINAZIONE 30.03.2011, n. DG21/42:

**Piano Pluriennale Regionale Integrato dei
Controlli (PPRIC) sulla Sicurezza Alimentare
e Sanità Pubblica Veterinaria
"IL LIBRO DELLE REGOLE" della
Regione Abruzzo 2011-2014.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 "Regolamento 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";

Visto che l'art. 41 del predetto Regolamento stabilisce che ciascuno Stato membro elabora un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale;

Visto che gli artt. 42 e 43 del Regolamento medesimo, stabiliscono rispettivamente i principi generali e gli orientamenti per l'elaborazione di detto Piano;

Visto il Regolamento (CE) 28.01.2002 n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

Vista la Decisione 2006/677/CE del 29.09.2006, che stabilisce le linee guida che definiscono i criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformi-

tà alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;

Vista la Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007, che stabilisce orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico, previsto dal richiamato Reg. (CE) 882/2004;

Vista l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sulla proposta del Ministero della Salute concernente il "Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare", n° 236/CSR del 16 dicembre 2010;

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale";

Visto il D. Lgs. n. 502 del 30 dicembre 1992 "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 517 del 7 dicembre 1993 "Modificazioni al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 229 del 19 giugno 1999 "Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, a norma dell'articolo 1 della L. 30 novembre 1998, n. 419";

Vista la Delibera di GR n° 74 del 7 Febbraio 2011 recante: "Piano pluriennale regionale integrato dei controlli (PPRIC) 2011-2014 sulla verifica della conformità alla normativa di alimenti, mangimi, benessere e sanità degli animali e sanità dei vegetali ai sensi del Reg. CE n. 882/2004";

Vista la Determinazione n. DG/11/54 del 31.03.2008 ad oggetto: "IL LIBRO DELLE REGOLE". Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli della Sanità Pubblica Veterinaria e della Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo (P.P.R.I.C).

Posto che occorre disciplinare anche nella Regione Abruzzo i controlli sugli alimenti, sui mangimi, sulla salute e sul benessere degli animali, per il periodo 2011-2014;

Ritenuto quindi, di dover individuare l'articolazione dei controlli e le strutture interessate alle varie attività connesse alle verifiche ispettive, nonché dei controlli analitici previsti dal Piano in parola;

Atteso che l'articolazione delle verifiche prevede una pianificazione pluriennale che si esplicita con la programmazione annuale delle varie attività dei servizi deputati al controllo (V. Piano Nazionale Residui, Piano Nazionale Alimentazione Animali, Piano Fitofarmaci, Piano Radioattività, Piano dei Controlli Coordinati CE, Piano per OGM, ecc.);

Stabilito pertanto di dover disegnare il quadro generale dei controlli da svolgere sul territorio regionale, affidando alle strutture tecniche il compito di specificare le attività annuali;

Ritenuta la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

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 riportate in premessa -

- 1) di approvare il Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria "IL LIBRO DELLE REGOLE" della Regione Abruzzo; 2011-2014 Allegato "A", parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;
- 2) di attribuire ai Servizi Medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali regionali, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo e all'Agenzia Regionale Tutela e Ambiente - ARTA, le funzioni ad ognuno di essi assegnate in materia dalla programmazione Nazionale e Regionale;
- 3) di dare atto che, con successivi atti, il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo, provvederà all'aggiornamento del piano, ivi compreso l'audit ed ogni altro adempimento afferente il controllo sulla salute degli animali, sul loro benessere, sugli alimenti e prodotti derivati;
- 4) di individuare quale punto di contatto per le allerte alimentari e dei mangimi, il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Politiche della Salute della Regione Abruzzo, che all'uopo si avvarrà dei Servizi Tecnici dei Medici e dei Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali regionali, nonché dell'ARTA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale sopra richiamato, per i controlli di laboratorio da inserire sul sistema informatico S.I.V.R.A.;
- 5) di stabilire che i dati relativi alle predette attività, nonché quelli delle allerte alimentari, siano inseriti - a cura dei Servizi Veterinari e dei Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali regionali e degli altri soggetti coinvolti - sul sistema informatizzato della Regione Abruzzo (S.I.V.R.A.), che assume il ruolo e la funzione di Banca Dati Regionale ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.
- 6) di dare atto che la programmazione in vigore sul controllo della salute e benessere degli animali e sul controllo degli alimenti, viene di fatto confermata e ritenuta valida ed efficace fino alla emanazione di nuove disposizioni in materia (modifiche, integrazioni ecc. ecc.);
- 7) di dare atto che il presente atto sostituisce la precedente Determina DG11/54 del 31/03/2008;
- 8) di confermare la calendarizzazione dei flussi informativi che, ad ogni buon fine, risulta compiegata al Libro delle regole della Regione Abruzzo 2011-2014;
- 9) di trasmettere, per il seguito di competenza, copia della presente Determinazione al Ministero della Salute, ai Direttori Generali delle Aziende Sanitarie Locali regionali, ai Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione, ai Direttori dei Servizi Veterinari e dei S.I.A.N. delle stesse Aziende, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e

del Molise “G. Caporale” di Teramo, alla Direzione Agricoltura della G.R.A., alle Associazioni Allevatori, agli Ordini Professionali dei Medici Chirurghi Odontoiatri e dei Medici-Veterinari della Regione Abruzzo;

10) di trasmettere copia della presente determinazione al Direttore Regionale della Direzione Politiche della Salute, ai sensi dell’art.16 della L.R. 10.05.2002, n. 7;

11) di disporre la pubblicazione della presente Determina sul *B.U.R.A.T. (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo Telematico)*.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO
Dott. Giuseppe Bucciarelli**

Segue Allegato



GIUNTA REGIONALE D'ABRUZZO
Assessorato Regionale alle Politiche Culturali, Veterinaria, Sicurezza Alimentare
e Prevenzione Collettiva

Direzione Politiche della Salute

SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Dr. GIUSEPPE BUCCIARELLI

Il LIBRO delle REGOLE

**Piano pluriennale regionale integrato dei controlli della
Sanità Pubblica veterinaria e Sicurezza Alimentare della
Regione Abruzzo 2011-2014**

2° edizione
30 marzo 2011

INDICE

PRESENTAZIONE	6
PREMESSA	7
OBIETTIVI GENERALI	8
PRESUPPOSTI DEL PIANO	8
PUNTO DI CONTATTO	9
DURATA DEL PIANO	9
STRUTTURA DEL PIANO	10
OBIETTIVI STRATEGICI NAZIONALI GENERALI	12
AUTORITA' COMPETENTI	13
ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SISTEMA.....	13
AUTORITA' COMPETENTI	14
DESCRIZIONE DELLE AUTORITA' COMPETENTI.....	14
<i>Ministero della Salute</i>	14
<i>Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti</i>	14
<i>Regioni e Province Autonome</i>	15
<i>Regione Abruzzo</i>	15
<i>Formazione e sviluppo del personale</i>	17
<i>Aziende UU.SS.LL.</i>	18
<i>Laboratori</i>	20
<i>Istituti Zooprofilattici Sperimentali</i>	21
<i>Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo</i>	22
<i>Laboratori Nazionali di Riferimento e Centri Nazionali di Referenza</i>	23
<i>Carabinieri per la Tutela della Salute</i>	23
<i>Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali</i>	24
<i>Ispettorato Centrale di Repressione Frodi</i>	24
<i>Ministero dell'Ambiente</i>	24
<i>Ministero dell'Università e della Ricerca</i>	24
<i>Agenzia delle Dogane</i>	25
<i>Istituto Superiore di Sanità</i>	25
CONFORMITA' A TALUNI REQUISITI OPERATIVI PREVISTI DAL Reg.882/2004	25
PROCEDURE DOCUMENTATE - Artt. 8 e 9 del Reg.882/2004	28
CAPITOLO I	29
SANITA' ANIMALE	29
PIANO PER LA EMERGENZA PER AFTA EPIZOOTICA E LE ALTRE EMERGENZE EPIDEMICHE (C.R.Z.).....	30
OBIETTIVI DEL PIANO	30
CONTENUTI DEL PIANO	30
ORGANIZZAZIONE	30
FASE OPERATIVA	31
ANAGRAFICHE DEGLI ANIMALI E CONTROLLI MINIMI DA SVOLGERE.....	31
CHECK LIST PER IL CONTROLLO DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI OVINI	33
PIANO PER LA TUBERCOLOSI BOVINA E BUFALINA	38
PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA BRUCELLOSI BOVINA E BUFALINA.....	42
PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA	46
PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA BRUCELLOSI OVI-CAPRINA.....	49
PIANO PER LE T.S.E.	56
<i>B.S.E.</i>	57
<i>SCRAPIE</i>	60
PIANO DI SORVEGLIANZA PER L' ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI	62
Allegati.....	65
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA WEST NILE	71
PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA M.V.S., AUJESZKY E PESTE SUINA CLASSICA.....	73
PIANO DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLE ENCEFALOPATIE SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (EST) NEGLI OVINI	87
PIANO DI CONTROLLO PER LA BLUE-TONGUE.....	97
PIANO REGIONALE PER LE SALMONELLA NELLE GALLINE OVAIOLE	98
PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLE SALMONELLE - GRUPPI DI RIPRODUZIONE DI POLLAME DELLA SPECIE <i>GALLUS GALLUS</i>	104
PIANO DI CONTROLLO DI SALMONELLA ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI POLLI DA CARNE	

DELLA SPECIE <i>GALLUS GALLUS</i> DELLA REGIONE ABRUZZO	110
PIANO DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI TACCHINI DA RIPRODUZIONE E DA INGRASSO	120
PIANO MONITORAGGIO PER L'INFLUENZA AVIARIA	129
PROGRAMMA REGIONALE DI PREVENZIONE E CONTROLLO DEL RANDAGISMO E DELLA LEISHMANIOSI	136
PIANO DI CONTROLLO DELLA TRICHINELLOSI E DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA PER IL PERIODO 2010 - 2014	145
PROGRAMMA DI CONTROLLO DI CARNIVORI SELVATICI DA ESAMINARE PER RILEVARE LA PRESENZA DI <i>TRICHINELLA SP.</i> NELLE POPOLAZIONI DI SERBATOI SELVATICI.....	150
TRANSUMANZA	153
CAPITOLO II	155
IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	155
APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL "PACCHETTO IGIENE" (REG. CE 852/2004; REG. 853/2004 ; REG. 854/ 2004, REG. 882/2004)	156
Semplificazione delle procedure per la registrazione e il riconoscimento delle attività del settore alimentare e delle altre tipologie (LR 59/2010).....	156
Definizioni ai fini del presente provvedimento:	157
RICONOSCIMENTI DELLE IMPRESE	160
Competenze dei Servizi Veterinari e/o del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL	161
Competenze del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale	161
Riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004.....	161
CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE, VOLTURA, DI UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO SENZA MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE.....	161
COMUNICAZIONE DI MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE DI STABILIMENTO RICONOSCIUTO.	162
COMUNICAZIONI DA EFFETTUARE A SEGUITO DI SOSPENSIONE TEMPORANEA O CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'	164
modulistica.....	165
LINEE GUIDA VINCOLANTI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI AI FINI DELL'AUTOCONTROLLO PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI.	183
Valutazione del Rischio e categorizzazione delle strutture alimentari.....	194
PROCEDURE PER LA MACELLAZIONE DEGLI ANIMALI A DOMICILIO E PROFILASSI DELLA TRICHINOSI E DELL'ECHINOCOCOSI/IDATIDOSI.....	195
Classificazione delle zone di produzione dei molluschi nelle acque antistanti la costa della Regione Abruzzo ai sensi del D. L.vo 30.12.92 n. 530 ed approvazione del sistema di allerta. Integrazioni alla Deliberazione di G.R. n. 1713 del 1 o luglio 1998.....	196
SISTEMA DI CONTROLLO E DI ALLERTA PER I MOLLUSCHI BIVALVI.....	198
PROGRAMMA DI CLASSIFICAZIONE PROVVISORIA PER LE ZONE DI PRODUZIONE DEI CANNOLICCHI (ENSIS MINOR E SOLEN VAGINA - SPP)	199
PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO DGR 308/2010	200
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO RADIOATTIVITA' DA MATRICI ALIMENTARI.....	210
PIANO REGIONALE RESIDUI.....	215
INTRODUZIONE.....	215
ATTUAZIONE DEL PNR.....	218
STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO.....	222
BUONE PRATICHE DI PRELIEVO E GESTIONE DEI CAMPIONI.....	226
VERBALE DI PRELIEVO PNR.....	231
VERIFICHE PROCEDURALI OPERATIVE.....	233
GIUDIZIO DI REGOLARITA'/IRREGOLARITA' A SEGUITO DEI RISULTATI ANALITICI	235
TABELLA DI NUMEROSITÀ CAMPIONARIA	236
FLUSSO INFORMATIVO.....	238
RICERCHE PARTICOLARI.....	242
TEST ISTOLOGICO	251
CONTROLLO SULL'APPLICAZIONE DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE E REGISTRAZIONE DEGLI ANIMALI DELLA SPECIE OVINA E CAPRINA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE.....	269
CHECK-LIST PER L'ESECUZIONE DEL CONTROLLO	269

Piano di campionamento per lo studio relativo alla diffusione e alla resistenza agli antimicrobici del <i>Campylobacter</i> spp. nei polli all'ingrasso e alla diffusione del <i>Campylobacter</i> e della <i>Salmonella</i> spp. Nelle carcasse di pollo	272
Audit	273
Piano dei controlli microbiologici sui prodotti alimentari.....	275
CAPITOLO III.....	276
IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI ZOOTECNICHE	276
CONTROLLO SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI.....	277
VERIFICHE DEL BENESSERE SULLE ALTRE SPECIE	293
PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE	293
PARTE 2 – TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO.....	294
PARTE 3 – TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE L' ABBATTIMENTO AL MACELLO	296
Check-lists per il controllo del benessere negli allevamenti	298
CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE	308
<i>STRUTTURA DI MACELLAZIONE.....</i>	<i>308</i>
<i>MACELLO CARNI ROSSE</i>	<i>311</i>
<i>AVICUNICOLI.....</i>	<i>319</i>
LINEE GUIDA PER LE PROCEDURE APPLICATIVE DEL REG. (CE) 1/2005, IN ORDINE ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO	325
LINEE GUIDA PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI PER LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEL TRASPORTO ANIMALE	346
Programma di vigilanza e controlli sui farmaci veterinari e sulla farmacovigilanza	353
PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI.....	357
INTRODUZIONE.....	357
PIANO NAZIONALE ALIMENTAZIONE ANIMALE PARTE GENERALE	360
TITOLO I - PIANO DI SORVEGLIANZA E VIGILANZA AI FINI DELLA PROFILASSI DELLA BSE	381
<i>MODALITA' DI PRELIEVO CAMPIONI</i>	<i>385</i>
TITOLO II - PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO DEI PRINCIPI ATTIVI E DEGLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI.....	388
TITOLO III - PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA DELLA PRESENZA DELLE SOSTANZE INDESIDERABILI E DEI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI	391
TITOLO IV - Piano di campionamento per la valutazione ed il controllo della contaminazione microbica da <i>Salmonella</i> spp. dei mangimi composti e delle materie prime per mangimi di origine vegetale	408
TITOLO V - Piano di sorveglianza e vigilanza sulla presenza di organismi geneticamente modificati nei mangimi	413
TITOLO VI - CONTROLLI ALL'IMPORTAZIONE	419
MODULISTICA	426
ALLEGATO 6– Attivazione del sistema di allerta	456
ALLEGATO 7 – Scheda di notifica RASFF.....	456
ALLEGATO 8 LINEE GUIDA SUL CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI PER L'ATTUAZIONE DEL PNAA.....	457
REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI RIPARTITI IN MODO NON UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI	484
POTENZIAMENTO DEL CONTROLLO UFFICIALE SUI SISTEMI PRODUTTIVI DELLE INDUSTRIE MANGIMISTICHE	490
PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI NEI SITI DI INTERESSE NAZIONALE	541
CAPITOLO IV	548
IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E DELLA NUTRIZIONE.....	548
Piano Regionale della Prevenzione 2010/2012	549
PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	553
CONTROLLI RISTORAZIONE COLLETTIVA	555
CONTROLLI RISTORAZIONE PUBBLICA	556
CONTROLLI DEPOSITI E VENDITA	557
CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA.....	558
CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA	559
VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI.....	560
VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI.....	560

VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE.....	561
PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI.....	563
TABELLA CONTROLLI OLI.....	564
PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO: 2010-2013	569
TITOLO V - PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI-ANNI 2011-2014	592
Linee Guida per la vendita diretta dei prodotti agro-alimentari	597
LINEE GUIDA PER I CONTROLLI SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO	615
LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL CAMPIONAMENTO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO E DEI FLUSSI INFORMATIVI	624
<i>LINEE GUIDA REGIONALI PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE RELATIVE AD ALIMENTI E MANGIMI E PER IL PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E MANGIMI...</i>	630
LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI E MANGIMI.....	630
PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E MANGIMI.....	660
CAPITOLO V.....	663
GESTIONE ATTIVITA' GENERALI E FORMATIVE	663
Albo Regionale dei Medici Veterinari riconosciuti	664
Disciplinare per l'iscrizione e Modello domanda	664
ALBO REGIONALE DELLE ASSOCIAZIONI PROTEZIONISTICHE	666
Albo Regionale	668
Le Guardie Zoofile.....	671
INDENNIZZO PER DANNI CAUSATI DA CANI RANDAGI O INSELVATICATI.....	672
Convenzione tra la regione Abruzzo e l'Universita' degli Studi di Teramo, facolta' di medicina veterinaria, per la istituzione di un servizio di emergenza clinica all'interno dell'ospedale didattico veterinario dedicato agli animali privi di proprietario. Progetto sperimentale.....	673
DISCIPLINA DELLE MODALITA' DI RIFINANZIAMENTO DEI CONTROLLI SANITARI UFFICIALI	676
D. Lgs. 19 novembre 2008, n. 194.....	676
PIANO DI FORMAZIONE 2011 - 2014.....	681
Controlli sulle acque a cura dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale	684
LINEE GUIDA PER L' AUDIT NEL CONTROLLO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE	685
PROGRAMMA DI FORMAZIONE DI AUDITOR ED ESPERTO TECNICO IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ;	697
REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ E PER LA FORMULAZIONE DELL'ELENCO.	697
PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' E CALENDARIZZAZIONE DEI FLUSSI INFORMATIVI PER LA VERIFICA DEI L.E.A.....	701

PRESENTAZIONE

In nessun settore della amministrazione pubblica ci sono state trasformazioni di carattere così completo e radicale come quelle intervenute nella medicina veterinaria e sicurezza alimentare in questi ultimi anni.

E' completamente cambiato il rapporto tra il veterinario pubblico e il mondo della zootecnia. Si è inesorabilmente trasformato il rapporto delle istituzioni pubbliche e dei medici veterinari con gli allevatori e gli allevamenti, i produttori primari, gli stabilimenti, i macelli, i trasportatori.

Parimenti sono state anche sviluppate azioni in ordine alla sicurezza degli alimenti di origine vegetale ed alle acque potabili, trasformando altresì il rapporto tra il Medico dei Servizi di Igiene degli alimenti e della Nutrizione ed il mondo produttivo collegato.

L'intervento delle norme dettate dai regolamenti CE sul cosiddetto "pacchetto igiene" – Reg. CE 882/2004, 853/2004, 852/2004, 1/2005 sulla filiera alimentare, ha ridisegnato completamente l'attività e gli obblighi posti a carico degli allevatori al fine di ridurre i rischi della catena alimentare dal campo alla tavola, a tutela della sicurezza alimentare e del cittadino-utente.

Ciò, di riflesso, ha fatto modificare anche i compiti e le funzioni svolte dai Servizi Veterinari pubblici operanti sul territorio, per adeguarli agli interventi normativi e rendere ai cittadini un servizio efficiente, in linea con le nuove modalità operative.

Il presente piano pluriennale delle funzioni della veterinaria regionale e della sicurezza alimentare rappresenta un momento di riflessione, necessario ed importante, utile a verificare il raggiungimento degli obiettivi previsti dalla programmazione regionale.

Rappresenta anche, nel contempo, lo strumento più idoneo per rendere all'esterno del ns. mondo, le linee essenziali del ns. quotidiano intervento nel campo della salute ed il benessere degli animali e della sicurezza alimentare, nell'ottica generale di un continuo miglioramento nella assoluta salvaguardia del fondamentale principio della tutela della salute pubblica.

Dr. Luigi De Fanis

*Assessore Regionale alle Politiche
Culturali, Veterinaria, Sicurezza
Alimentare e Prevenzione Collettiva*

PREMESSA

La seconda edizione del Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli segue la programmazione fatta con il primo piano pluriennale del periodo 2008/2010. Nella stessa maniera viene perseguito lo spirito e i principi contenuti negli articoli da 41 a 43 del Reg. CE 882/2004, nonché sulla base delle indicazioni fornite con il P.N.I. 2011-2014 ed infine, in esecuzione della Delibera di Giunta Regionale n. 27 dell'11.02.2011 ad oggetto: "Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2011-2014 previsto dal Reg. CE 882/2004 – ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007" con la quale, nel recepire il PNI 2011-2014, ne è stata demandata l'attuazione a livello regionale al Dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità.

Il Reg. CE n. 882/2004 ha previsto un Piano nazionale unico ed integrato che descriva le attività ed i soggetti coinvolti, il modo in cui viene assicurata la conformità degli operatori e delle attività agli standard richiesti, i meccanismi di revisione e di aggiornamento dei controlli e della propria organizzazione.

Il Presente Piano ha voluto quindi trasferire, sul piano regionale, i medesimi principi del P.N.I. al fine di contribuire a fare la maggiore chiarezza possibile sui soggetti coinvolti e sulle attività da svolgere, in relazione alla struttura organizzativa della ns. Regione.

La materia trattata, oltremodo estesa ed articolata soggetta a continue evoluzioni e modifiche perciò si è ritenuto utile fornire uno strumento utile nella programmazione delle attività a livello regionale nonché di facile consultazione, per chi opera tutti i giorni sul "campo".

Questo Piano è frutto dell'apporto di diversi capaci collaboratori che, a vario titolo ed ognuno con la propria precipua competenza, hanno partecipato e concorso alla sua stesura nella veste attuale.

Un doveroso ringraziamento quindi a tutti i Collaboratori che hanno curato la redazione del Piano, ad iniziare dai responsabili di Ufficio: Piero Bertazzi per la parte Amministrativo-Gestionale, Dr. Giammarco Ianni per la Sanità Animale e Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche, Dr. Paolo Torlontano per la parte sull'Igiene della Produzione, Commercializzazione e Trasporto degli Alimenti di O.A., Dr. Stefano Giovannoli per la parte sull'Igiene degli Alimenti di Origine Vegetale e della Nutrizione, Dr. Angelo Cameli Medico Veterinario, Sig.ra Micarone Chiara, Sig. Vincenzo Sisti per il contributo sempre prezioso ed apprezzato nella complessiva attività svolta.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO DI
SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE**

F.to *Dr Giuseppe Bucciarelli*

OBIETTIVI GENERALI

Il presente Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli si propone di integrare ed ottimizzare tutte le attività di controllo sulla sicurezza alimentare, benessere e sanità animale e sanità dei vegetali in ambito regionale attraverso una ricognizione completa ed esaustiva di tutte le attività pertinenti. La vastità della materia trattata, la molteplicità delle attività di controllo ufficiale, la precisa indicazione delle competenze delle singole Amministrazioni coinvolte, sono alcuni dei fattori che contribuiscono a rendere il Piano Pluriennale Regionale particolarmente ambizioso e di complessa realizzazione.

Pertanto, Obiettivo generale del presente Piano è il **completamento delle sue Parti**, al fine di ottenere lo strumento necessario per procedere a:

- Razionalizzazione ed armonizzazione dei controlli ufficiali disposti sul territorio regionale nell'ambito del settore alimentare e dei settori ad esso connessi;
- Revisione della normativa regionale al fine della migliore attuazione della legislazione comunitaria e nazionale e degli obiettivi del Regolamento 178/2002;
- Rivisitazione dell'organizzazione delle Autorità competenti regionali ai fini dell'attuazione del Regolamento 882/2004;
- Adeguamento dei sistemi informativi alle esigenze di valutazione del rischio;
- Miglioramento e proceduralizzazione dei sistemi di valutazione del rischio;

PRESUPPOSTI DEL PIANO

In particolare, nella redazione del presente Piano si è tenuto conto dei seguenti elementi principali:

Unicità e facilità di consultazione.

Il Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli è costituito da un unico documento che, attraverso singoli Piani di attività, delinea il sistema regionale di prevenzione per la sicurezza alimentare, i mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante;

Integrazione (Reg. 882/2004, art 43(1)a)

Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali.

Per soddisfare tale requisito non è sufficiente una semplice elencazione di Autorità competenti o di piani di settore, ma è necessario evidenziare l'integrazione ed il coordinamento tra di esse e tra i settori di attività.

Tale requisito è perseguito attraverso la descrizione schematica delle competenze di ciascun ente e dei controlli da esso svolti, particolarmente in ambito regionale, con l'obiettivo di:

- migliorare la possibilità di raffronto tra oggetto, tipologia ed entità dei controlli effettuati in ciascuna fase della produzione o commercializzazione;
- semplificare l'individuazione di sovrapposizioni di competenze o di controlli, o di lacune da colmare;
- mantenere o rafforzare il grado di efficacia, efficienza ed appropriatezza del sistema di controllo rispetto agli obiettivi di salute attesi e alle risorse impiegate.

Valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. 882/2004, art 42(2)b e art 43(1)b)

Le attività di controllo ufficiale dovranno essere giustificate e "pesate" in relazione alla conoscenza e valutazione scientifica dei pericoli che, nelle varie fasi della filiera della produzione alimentare, possono determinare un rischio per la salute dei consumatori. Le attività di controllo ufficiale dovranno basarsi, per quanto possibile, su una classificazione dei rischi in categorie o gerarchie di rischio.

Più in generale, il Piano deve descrivere gli "obiettivi strategici ed il modo in cui le priorità dei controlli e lo stanziamento delle risorse rispecchiano tali obiettivi" (Art. 43(2)(a)).

Autocontrollo

Ciascuno dei soggetti istituzionali di livello regionale, coinvolti nel Piano, cura in proprio le informazioni.

Tali informazioni fanno particolare riferimento a: organizzazione generale; competenze; attività di indirizzo, coordinamento e controllo; sistemi informativi utilizzati.

Responsabilizzazione

I soggetti istituzionali coinvolti nel Piano sono responsabili di:

- curare, per la parte di propria competenza, le informazioni ed i contenuti del Piano;
- assicurare l'attuazione di quanto inserito nel Piano;
- garantire la revisione e l'aggiornamento del Piano, secondo le procedure;
- garantire l'adozione delle azioni correttive, anche attraverso meccanismi di condizionalità delle erogazioni.

Progressione

Il livello di dettaglio e di definizione del Piano verrà elevato progressivamente, mediante:

- aggiornamento/modifica/eliminazione di parti, contenuti e procedure;
- inserimento di nuove parti, contenuti e procedure.

PUNTO DI CONTATTO

Contact point: Chief Officer Giuseppe BUCCIARELLI Dirigente del Servizio Veterinario della Giunta Regionale d'Abruzzo	
Address:	Via Conte di Ruvo n. 74 – 65100 PESCARA
Email address:	Giuseppe.bucciarelli@regione.abruzzo.it
Telephone:	085.7672621
Fax:	085.7672637

Il Punto di contatto cura:

- a. la redazione del P.P.R.I.C.(redazione delle parti di carattere generale, coordinamento degli enti coinvolti, per le parti specifiche, collezione della documentazione prodotta)
- b. la trasmissione del P.P.R.I.C.
- c. il coordinamento delle attività conseguenti agli esiti delle valutazioni e delle proposte di intervento sulle attività del Piano

DURATA DEL PIANO

Il Reg.882/2004 prevede che il Piano sia pluriennale, senza definirne una specifica durata, e che esso deve essere regolarmente aggiornato alla luce dei pertinenti sviluppi e adattato durante la sua applicazione in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento medesimo: risultati delle attività del controllo ufficiale, delle attività di audit, delle attività di ispezione e audit dell'FVO.

La pluriennalità prevista dal Regolamento si accompagna con il concetto di evoluzione del Piano, assicurata da una costante e ciclica autoalimentazione della quale non è possibile individuare un termine ultimo.

D'altra parte, nelle linee guida comunitarie (doc. 660005 rev:6 version 2, del 28 marzo 2006) si suggerisce agli Stati Membri di prevedere una durata compresa tra i 3 e i 5 anni.

STRUTTURA DEL PIANO

Il PPRIC 2011-2014 è suddiviso nelle seguenti sezioni:

Introduzione

Dopo aver individuato i fondamentali obiettivi nazionali, descrive i principi fondamentali di riferimento per la redazione del PPRIC ed individua le Autorità competenti nazionali e regionali, i laboratori di riferimento e gli organismi di controllo.

Capitolo 1 – Sanità Animale

Raccoglie tutti i Piani regionali di zooprofilassi e zootecnia, nonché le norme di carattere regionale riferite al randagismo, alle Associazioni protezionistiche, alla transumanza ed agli indennizzi per l'abbattimento di capi animali ordinati dall'autorità sanitaria.

Capitolo 2 – Igiene della Produzione e Commercializzazione degli Alimenti di origine Animale.

Raccoglie le misure applicabili sul territorio regionale riferite all'applicazione dei Reg. CE del "pacchetto igiene", alla semplificazione e verifica dell'autocontrollo, al riconoscimento dei laboratori di analisi, alla valutazione del rischio, alla macellazione dei suini a domicilio, alla classificazione delle zone di produzione dei molluschi bivalvi ed al sistema di controllo e allerta, al P.R. Controllo Radioattività da Matrici Alimentari, al programma BSE, al sistema di allerta, agli audit ed al controllo microbiologico dei prodotti alimentari.

Cap. 3 – Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche

Tratta del controllo e benessere degli animali, delle linee guida per le procedure applicative del Reg. CE 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto, del controllo e vigilanza sui Farmaci Veterinari, del PNAA, del Piano di Sorveglianza e vigilanza ai fini della profilassi della BSE, del Piano di Controllo dei Principi attivi ed additivi negli alimenti per animali, del Piano di controllo sulle sostanze indesiderabili e contaminanti, del Piano di controllo contaminazione microbica da Salmonella, del Piano di Sorveglianza Presenza di organismi geneticamente modificati, dei controlli all'importazione, del Piano residuo fitofarmaci e sostanze attive, degli animali morti, dei controlli del latte e del sistema di allerta.

Cap. 4 – Igiene degli alimenti di Origine Vegetale e della Nutrizione

Il presente capitolo è dedicato al Piano di Controllo sulla sicurezza alimentare, al Piano Fitofarmaci, al Piano diossine e PCB, al Piano dei Contaminanti (nitrati, Piombo, cadmio), al Piano dei controlli per la ricerca delle micotossine, al Piano Radiazioni ionizzanti, al Piano OGM, al Controllo Microbiologico, al Piano di vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, alla vigilanza sugli integratori alimentari, alla ristorazione collettiva e pubblica, ai controlli sui depositi e vendita, ai controlli sulle aziende di produzione primaria ed al sistema di allerta.

Cap. 5 – Gestione flussi informativi e finanziari

Tale ultimo capitolo è dedicato al programma di attività connesso alla calendarizzazione dei flussi informativi, anche per la verifica dei L.E.A..

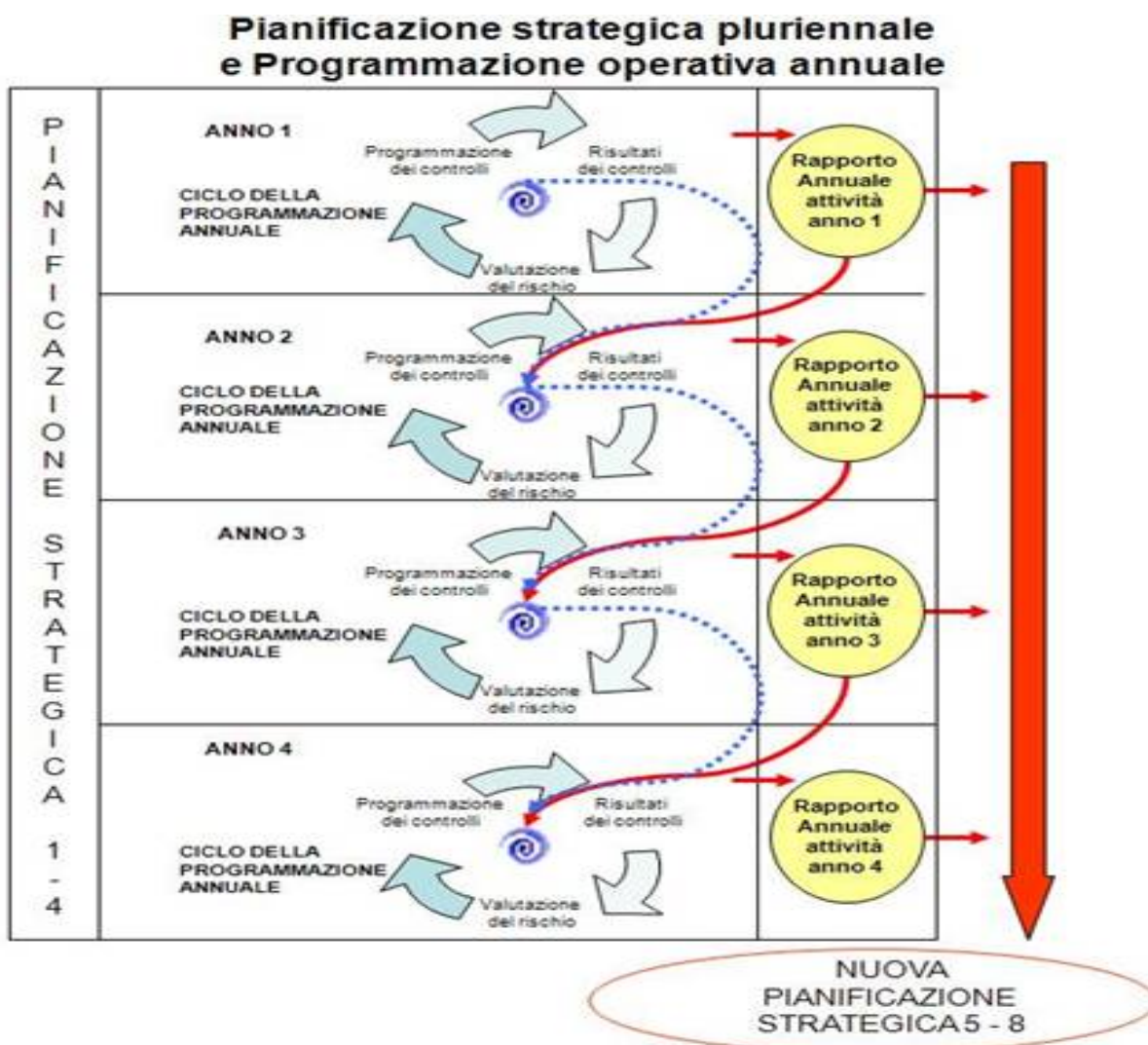
il PPRIC:

- promuove un approccio coerente, completo ed integrato ai controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti, della normativa sulla salute e sul benessere degli animali, abbracciando tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare animale e umana, comprese l'importazione e l'introduzione;
- individua le priorità in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci.

Ne deriva che il PPRIC è un documento dinamico, ampio e complesso, strategico e descrittivo al tempo stesso.

La pianificazione riportata nel Piano corrisponde all'individuazione delle attività che costituiscono il sistema complessivo dei controlli ufficiali.

Quanto fin qui detto può essere rappresentato dalla seguente immagine:



Nel corso del periodo di vigenza del Piano, la Programmazione Annuale e la Relazione annuale forniranno indicazioni sul livello di attuazione delle attività di controllo e di raggiungimento degli obiettivi strategici stabiliti. In tal modo sarà valutata l'eventuale necessità di modificare o migliorare il sistema dei controlli nel suo insieme anche mediante la modulazione degli obiettivi operativi e in considerazione delle necessarie sinergie tra le diverse Amministrazioni coinvolte;

La programmazione è la traduzione operativa della pianificazione, cioè l'applicazione della norma di riferimento alla realtà contingente, svolta da ciascuna delle Autorità competente per le attività di propria pertinenza;

Sia la pianificazione che la programmazione devono essere orientate sulla base dei rischi e devono mirare alla razionalizzazione ed ottimizzazione dei controlli, nel rispetto del dettato normativo vigente. Pertanto entrambe devono tener conto degli esiti dell'attività svolta.

Per l'ampia varietà degli argomenti che lo compongono, il Piano nasce dalla collaborazione tra tutti gli uffici del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo.

Ciascun Ufficio competente per le materie ricadenti nell'ambito di interesse del PPRIC, è responsabile della gestione e dello svolgimento delle attività di propria competenza e della predisposizione dei contributi per la redazione del Piano.

Il Punto di contatto coordina le attività correlate alla redazione ed approvazione del Piano e della Relazione annuale.

OBIETTIVI STRATEGICI NAZIONALI GENERALI

Per il PNI 2011-2014 sono individuati i seguenti obiettivi strategici:

1. Tutela della salute del consumatore
2. Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche
3. Difesa delle produzioni nazionali
4. Tutela della salute e del benessere animale

Il raggiungimento degli obiettivi strategici di carattere nazionale riverbera anche a livello territoriale regionale poiché richiede l'attuazione, da parte delle diverse Amministrazioni, nell'ambito delle rispettive competenze, dei seguenti obiettivi operativi:

1. Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del made in Italy: formaggi, vino, olio, salumi, ecc, volte alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;
2. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet (e-commerce));
3. intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni.
4. realizzare un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mettere a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi
5. miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione e incentivazione della formazione degli operatori
6. attività di formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari.
7. migliorare il sistema di scambio di informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, favorire lo snellimento delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali

interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione

In riferimento ai citati obiettivi, le Amministrazioni competenti, sono quindi invitate ad indirizzare maggiormente i controlli verso i settori individuati a livello nazionale

AUTORITA' COMPETENTI LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO

La Decisione 2007/363/CE individua le informazioni sulle Autorità competenti che devono essere presenti nel Piano Integrato.

In particolare, per ciascuna Autorità, il Piano descrive l'organizzazione, la ripartizione dei compiti e delle responsabilità e le risorse disponibili, in termini di risorse umane e di servizi di supporto, quali i sistemi informatici specializzati, gli impianti e servizi di laboratorio, di diagnostica, di ricerca e di formazione.

Inoltre, nell'ottica dell'integrazione e della razionalizzazione delle attività di controllo ufficiale, il PNI deve illustrare i meccanismi con cui vengono assicurati la cooperazione ed il coordinamento nell'ambito di una stessa Autorità e tra diverse Autorità competenti.

Infine, a garanzia dell'efficace svolgimento dei controlli ufficiali, devono essere descritte le modalità con cui si garantisce che il personale che effettua i controlli ufficiali possieda le opportune qualifiche e riceva la formazione necessaria.

La descrizione delle Autorità competenti deve anche comprendere un riferimento specifico ai Laboratori Nazionali di Riferimento, designati conformemente all'art. 33 (1) del Reg. (CE) n.882/2004.

Tali informazioni sono riportate nelle sezioni che compongono il presente capitolo:

ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SISTEMA

La maggior parte delle competenze in materia di salute e di benessere animale ed in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi sono attribuite, a livello nazionale, al Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti del Ministero della Salute.

Il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) è competente per gli aspetti relativi alla sanità delle piante e svolge un ruolo limitato in materia di sicurezza degli alimenti e dei mangimi, in quanto responsabile per i controlli sull'etichettatura e la tracciabilità delle carni e per i controlli sui pesticidi e sui mangimi.

In seguito alla modifica della nostra Costituzione, avvenuta nel 2001, il tema della salute in generale e quello della sanità animale, della sicurezza degli alimenti e dei mangimi, del benessere animale e della profilassi internazionale, è divenuto materia le cui responsabilità sono condivise tra le Autorità nazionali e regionali.

Ad eccezione di quegli aspetti la cui competenza è esplicitamente riservata al Governo, quali i controlli alle importazioni e la profilassi internazionale, tutti i compiti amministrativi nelle suddette aree sono stati trasferiti alle Regioni.

La Regione Abruzzo ha pertanto la responsabilità, all'interno del proprio territorio, della pianificazione, dell'indirizzo e coordinamento, del rilascio delle autorizzazioni e della verifica dei controlli.

L'attuazione dei controlli è gestita a livello locale dalle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL), che hanno un elevato livello di autonomia nell'allocatione e nella gestione delle risorse.

Allo scopo di verificare il raggiungimento degli obiettivi concordati, la Regione Abruzzo ha cominciato ad introdurre sistemi di audit in aggiunta agli strumenti più tradizionali di monitoraggio e di reporting.

AUTORITA' COMPETENTI

La seguente tabella elenca le Autorità che in Italia hanno delle responsabilità in materia di salute animale, sicurezza dei mangimi e degli alimenti, benessere animale e sanità delle piante (qualora disponibili sono stati inclusi in tabella i link ai relativi siti web).

Livello nazionale	
MH-DGSVA	Ministero della Salute-Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti http://www.ministerosalute.it/
UVAC	Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari
PIF	Posti di Ispezione Frontaliera
USMAF	Uffici Sanità Marittima Aerea e di Frontiera
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri http://www.carabinieri.it/cittadino/informazioni/tutela/salute/Salute_Main.htm
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali http://www.politicheagricole.it/MINISTERO/home.asp
ICRF	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali – Ispettorato Centrale Repressione Frodi http://www.politicheagricole.it/ICRF/home.asp
Livello regionale	
RPHS	Servizi Sanitari Regionali
RPS	Servizi Regionali Fitosanitari http://www.politicheagricole.it/produzione/fitopato/sfr.htm
Livello locale	
ASL	Aziende Sanitarie Locali http://www.ministerosalute.it/servizio/sezSis.jsp?label=usl
Laboratori	
ISS	Istituto superiore di sanità http://www.iss.it/
IZS	Istituti Zooprofilattici sperimentali http://www.ministerosalute.it/alimenti/attivita/sezAttivita.jsp?lang=italiano&label=coo&id=112&area=ministero&colore=2&lang=it
ARPA	Agenzie regionali per la protezione dell'ambiente http://www.pubblicaamministrazionelocale.it/link/altri_enti_nazionali.htm

DESCRIZIONE DELLE AUTORITA' COMPETENTI

Ministero della Salute

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti

Il Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti è organizzato in 2 Direzioni Generali ed 1 Segretariato.

Presso il Dipartimento sono istituiti 3 Uffici di livello dirigenziale, con i seguenti compiti:

UFFICIO I : Affari generali - attività relative al perseguimento degli obiettivi fissati dalla direttiva del Ministro.

UFFICIO II : Programmazione e controllo – attività di indirizzo, coordinamento, programmazione e controllo del Dipartimento, verifica degli atti di maggiore rilevanza.

UFFICIO III : Sistemi di qualità e valutazione – verifica dell’ adeguamento delle direttive comunitarie, coordinamento delle funzioni ispettive, supporto al Capo Dipartimento per le attività di promozione e mantenimento delle relazioni con gli organi competenti dell’ Unione europea ed extraeuropea.

La Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario è competente in materia di sanità e anagrafe degli animali, controllo delle zoonosi, benessere e riproduzione degli animali, igiene zootecnica, igiene e sicurezza dell’ alimentazione animale, farmaco e dispositivi per uso veterinario, farmacovigilanza veterinaria, fabbricazione dei farmaci veterinari, materie prime e dispositivi per uso veterinario. Presso tale Direzione sono insediati il “ Centro nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali” e “ l’ Unità centrale di crisi”.

La Direzione Generale della sicurezza degli alimenti e la nutrizione è competente in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dei sottoprodotti di origine animale, trasformazione dei prodotti e sottoprodotti di origine animale, alimenti di origine vegetale, nutrizione e prodotti destinati ad un’ alimentazione particolare, prodotti di erboristeria, integratori alimentari, etichettatura nutrizionale, educazione alimentare, alimenti transgenici, additivi, aromi, contaminanti e materiali a contatto, prodotti fitosanitari, piani di controllo della catena alimentare gestione del sistema di allerta alimentare, esportazione dei prodotti alimentari.

Il Segretariato nazionale della valutazione del rischio della catena alimentare, competente in materia di valutazione del rischio fisico, chimico e biologico. Presso tale Segretariato, che rappresenta il riferimento italiano dell’ Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) è insediata la segreteria del “ Comitato nazionale per la sicurezza alimentare “.

Regioni e Province Autonome

Si riporta di seguito, in corsivo, la descrizione generale estratta dal Country Profile del 2006;

Nell’ambito delle 19 Regioni e delle due Province Autonome, la competenza sulla sanità animale, sicurezza alimentare e benessere animale è a carico dei Servizi di Sanità pubblica delle Regioni (RPHS). L’organizzazione interna dei Servizi regionali può differenziarsi nell’ambito di ogni Regione (es. nella Regione Toscana i servizi veterinari costituiscono una unità indipendente dal punto di vista organizzativo per quanto riguarda la sanità pubblica mentre in una delle due Province Autonome i Servizi veterinari dipendono dall’Autorità Provinciale dell’Agricoltura).

Nei Servizi veterinari regionali svolgono la propria attività 106 veterinari (di cui 19 con contratto a termine).

Le Regioni hanno assunto una sempre più diretta responsabilità finanziaria sulla sanità e contestualmente viene loro riconosciuto non solo il ruolo normativo o programmatico, ma anche una competenza ed un potere esclusivo sulla gestione e sul finanziamento dei servizi sanitari.

Regione Abruzzo

La descrizione dell’organizzazione e delle attività della Regione è quella di seguito specificata e comprende le Attività del Servizio Veterinario e quelle della Prevenzione Collettiva riferita all’Igiene degli Alimenti di Origine Vegetale e della Nutrizione.

Le competenze del Servizio Veterinario nell’ambito della Direzione Sanità, come attribuite con Delibera di G.R.A. n. 206 del 22.03.2000, sono le seguenti:

Cura l’attività di controllo delle malattie trasmissibili all’uomo ed a quelle diffuse proprie degli animali. Svolge attività di indirizzo e controllo rivolte alla tutela del benessere animale, sulla distribuzione e sull’impiego di farmaci veterinari e sulla riproduzione animale. Svolge, altresì, attività di controllo sulla igienicità delle strutture, delle tecniche di allevamento e delle produzioni, anche ai fini della promozione della qualità dei prodotti di origine animale. Cura i rapporti tra Regione, Istituto

Zooprofilattico Sperimentale e le Aziende U.S.L. e coordina l'unitarietà delle funzioni di sanità pubblica assicurando elevati standard tecnici e professionali. Emanando direttive, vigila e effettua ispezioni e controllo rivolte alla tutela della salute del consumatore, attraverso il controllo sanitario degli alimenti di origine animale e loro derivati in tutte le fasi dalla produzione al consumo. Effettua attività di monitoraggio e valutazione dei piani di controllo dei residui e delle contaminazioni alimentari. Coordina gli interventi di controllo sulla produzione, commercializzazione ed uso dei Presidi fitosanitari. Cura le procedure circa il riconoscimento europeo ed internazionale degli impianti di produzione. Effettua attività di vigilanza su istituzioni e presidi veterinari privati, sulla professione veterinaria e sulle attività paraveterinarie. Cura gli indennizzi dovuti agli allevatori per il decesso di animali sia a causa di malattie ricomprese nella lista A dell'O.I.E., sia a causa di cani randagi o inselvatichiti.

Si riportano, in ogni caso, le attività indicate nell'ultimo piano sanitario approvato. Naturalmente devono essere prese in esame le assegnazioni che vengono fatte da specifiche norme verticali e di settore.

Le competenze del Servizio Prevenzione Collettiva nell'ambito della Direzione Sanità, come attribuite con Delibera di G.R.A. n. 206 del 22.03.2000, sono le seguenti:

Cura gli aspetti di promozione, verifica e controllo sugli adempimenti per la sicurezza e prevenzione infortuni sui luoghi di lavoro da parte dei soggetti obbligati dalla normativa in concerto con i compiti assegnati all'Agenzia Regionale per la Tutela Ambientale (ARTA), la profilassi delle malattie infettive e parassitarie, le campagne di prevenzione e diagnosi precoce di malattie oncologiche; segue il settore di medicina legale, cura la programmazione, il coordinamento e controllo in materia di igiene pubblica del territorio e degli ambienti di vita.

Cura la tutela igienico sanitaria degli alimenti e prevenzione nutrizionale.

Inoltre, in sede di programmazione delle future attività non potrà non tenersi conto delle linee generali di intervento demandate a questo Servizio Veterinario dal nuovo Piano Sanitario Regionale. 2008-2010, la cui legge approvativa è in fase di pubblicazione.

Sicurezza alimentare

Premesso che l'analisi del rischio rappresenta uno strumento essenziale per garantire la sicurezza degli alimenti, è indispensabile l'attivazione di sistemi di sorveglianza e monitoraggio sulla situazione sanitaria degli allevamenti, sul livello di contaminazione degli alimenti e sulla incidenza di infezioni di origine alimentare nell'uomo. Tutto questo, considerando i diversi aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo a partire dalla produzione primaria inclusa. Appare pertanto necessario avere a disposizione un sistema informativo omogeneo regionale e realizzare una banca dati delle attività produttive del settore alimentare. La pianificazione di ispezioni e campionamenti, che le normative di indirizzo europeo (Reg 882/2004/CE) inquadrano quale atto fondamentale per la verifica dei sistemi di autocontrollo adottati dagli operatori degli stabilimenti alimentari, dovrà essere orientata alla valutazione dei rischi presenti sul territorio regionale per quanto realisticamente possibile.

E' determinante attivare un sistema di conoscenza dell'attività espletata quale presupposto dell'analisi del rischio. Tale compito implica un controllo basato su un rapporto di tipo informativo con gli operatori alimentari, al fine di consentire ad essi di operare in termini probabilistici di minimizzazione del rischio. Un corretto sistema di controllo consentirà, inoltre, di esplicare un rapido ed efficace intervento in caso di emergenza alimentare. Si può ben comprendere come il conseguimento di tali risultati possa generare la possibilità nei Servizi del Dip., che operano nelle filiere alimentari, di poter agire non solo attraverso operazioni ispettive. La strategia indicata dal Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare, e quindi dal Reg. 178/2002/CE, riassunta dallo slogan "dai campi alla tavola", evidenzia inoltre la necessità di trovare momenti d'incontro e di coordinamento con i vari attori partecipanti alla sicurezza degli alimenti: Sanità, Agricoltura, Associazioni di Categoria e di consumatori.

- In particolare, la **Sanità Pubblica Veterinaria** opera nel quadro della prevenzione sanitaria a tutela della salute umana garantendo la salute, il benessere e la corretta alimentazione degli animali produttori di alimenti, la sicurezza degli alimenti di origine animale e favorendo il rapporto di convivenza tra animali e uomo.

L'adeguamento del sistema della SPV alle nuove esigenze derivanti dal mutamento del quadro istituzionale, economico e normativo e dall'identificazione di nuovi rischi sanitari potrà assicurare il raggiungimento di tali obiettivi. Inoltre, sarà attivata una banca dati delle attività produttive del settore alimentare, condivisa con il Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione, per cui le attività ispettive e di campionamento saranno pianificate sulla base dell'analisi del rischio e saranno coinvolti nel progetto le

principali componenti interessate alla sicurezza alimentare (agricoltura, associazioni di produttori e consumatori).

L'entrata in vigore dei nuovi regolamenti Comunitari, compresi nel "Pacchetto Igiene", ha modificato il contesto operativo della SPV, introducendo un innovativo sistema di gestione del rischio in materia di sicurezza alimentare, sanità e benessere animale. Un ulteriore elemento da tenere in considerazione è quello di prevenzione e Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria sostenibile che non determini impatto regolamentare eccessivo, distorsivo e diseconomico.

Questo introduce nella fase di programmazione sanitaria della prevenzione i concetti di priorità, di efficacia e di efficienza produttiva ed allocativa e di proattività delle funzioni di sanità pubblica che derivano da azioni sanitarie coerenti con l'obiettivo di tutela della salute comportando effetti positivi sul piano socioeconomico ed ambientale.

Per la profilassi malattie infettive animali dovranno essere attivate azioni per il mantenimento e miglioramento dello stato sanitario degli allevamenti bovini attraverso il proseguimento del risanamento degli allevamenti. Nel corso del triennio dovrà essere integrata e coordinata l'attuazione dei 3 principali piani di controllo annuale (residui di farmaci e contaminanti ambientali, alimentazione animale e controllo degli alimenti di origine animale) e migliorato il sistema di sorveglianza sanitaria degli allevamenti e del livello di contaminazione degli alimenti di origine animale. Si rinvia ad altri documenti tecnici la prevenzione e la gestione della possibile pandemia di influenza aviaria.

Miglioramento della qualità ambientale come determinante di salute

L'inserimento in un ambiente di qualità, o comunque il miglioramento della qualità ambientale, determina una sopravvivenza maggiore ed una incidenza minore di patologie cronico-degenerative. L'intervento nei settori dell'aria, acqua, suolo, alimenti, rumorosità ambientale, sostanze chimiche pericolose, ambienti confinati (in particolare le abitazioni, le scuole, gli ospedali...), esposizione a campi elettromagnetici e radiazioni ionizzanti, in maniera integrata tra il Dipartimento di Prevenzione e le altre strutture, sanitarie e non, diviene elemento determinante per realizzare una efficace prevenzione ambientale. L'attuale situazione di frammentazione degli interventi e l'insufficiente coordinamento tra i singoli enti, in assenza di una valutazione complessiva del sistema "ambientale" regionale, determina interventi di scarsa efficacia in termini di prevenzione. E' necessario creare una base dati comune a livello regionale tra i vari enti interessati, da cui derivare accordi di programma tramite conferenze di servizio o accordi congiunti di programma. Per perseguire tali obiettivi occorre attivare in sede regionale gruppi di lavoro formalmente costituiti, orientati per funzioni e composti da rappresentanti dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione e degli altri Enti chiamati in causa, aventi la finalità di supporto tecnico operativo alle funzioni di coordinamento, indirizzo e controllo proprie della Regione.

Formazione e sviluppo del personale

La ridefinizione del quadro delle funzioni e attività dei dipartimenti di Prevenzione e l'acquisizione di nuove, o più approfondite, conoscenze e tecniche per le attività innovative (valutazione dei rischi ambientali e comportamentali; valutazione dei danni; controllo dei fattori di rischio...) comportano un riallineamento delle conoscenze e dei comportamenti degli operatori su temi sia di aggiornamento tecnico professionale che di natura metodologica e organizzativa. Nell'arco di vigenza del PSR, verranno pertanto promosse a cura della Regione specifiche iniziative di formazione e aggiornamento per sostenere i Dipartimenti di Prevenzione nell'opera di innovazione da sviluppare.

In particolare verranno avviate iniziative di formazione aggiornamento sui seguenti temi:

- a) l'osservazione epidemiologica per i Servizi di Prevenzione,
- b) la valutazione del rischio e le mappe previsionali dei rischi,
- c) progettazione operativa e valutativa,
- d) applicazione delle normative CEE.

Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione e l'Agenzia Sanitaria Regionale, avvalendosi di un apposito gruppo di lavoro, individueranno gli specifici obiettivi educativi, le metodologie organizzative e il piano di valutazione delle iniziative formative da avviare. Verrà inoltre pianificata una indagine sui bisogni formativi degli operatori, per predisporre ulteriori progetti formativi. Al termine del triennio è atteso il raggiungimento di uno standard di programmazione regionale per la formazione e l'aggiornamento.

SERVIZIO SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE REGIONALE

RISORSE UMANE ASSEGNATE AL SERVIZIO:

La dotazione organica del Servizio, oltre al sottoscritto Dirigente del Servizio, è costituita da:

- **Sig. Piero Bertazzi** – Specialista Amministrativo
- **Dr. Paolo Torlontano** – Funzionario Esperto Veterinario
- **Dr. Giammarco Ianni** – Funzionario Esperto Veterinario
- **Dr. Stefano Giovannoli** – Funzionario Esperto Medico
- **Dr. Angelo Cameli** – Specialista Veterinario (a tempo determinato)
- **Sig. Vincenzo Sisti** – Collaboratore Amministrativo;
- **Sig.ra Chiara Micarone** – Collaboratore Amministrativo;

Articolazione del personale e assegnazione ai vari uffici

➤ **Ufficio Sanità animale, igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (Funzionario Veterinario).**

La responsabilità dell'ufficio è attribuita al Dr. Giammarco Ianni. Non dispone di ulteriore personale specificatamente assegnato all'Ufficio. Si avvale del personale del Servizio assegnato all'Uff. Affari Amministrativi Veterinari per le attività di protocollazione, fotocopiatura, archiviazione e ricerca atti.

➤ **Ufficio Igiene della produzione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti e loro derivati (Funzionario Veterinario).**

La responsabilità dell'ufficio è attribuita al Dr. Paolo Torlontano. Non dispone di ulteriore personale specificatamente assegnato all'Ufficio. Si avvale del personale del Servizio assegnato all'Uff. Affari Amministrativi Veterinari per le attività di protocollazione, fotocopiatura, archiviazione e ricerca atti.

➤ **Ufficio Igiene degli alimenti, nutrizione e prevenzione ambientale (Funzionario medico)**

La responsabilità dell'ufficio è stata attribuita al Dr. Stefano Giovannoli, con la collaborazione del Sig. Vincenzo Sisti. Si avvale del personale del Servizio assegnato all'Uff. Affari Amministrativi Veterinari per le attività di protocollazione, fotocopiatura, archiviazione e ricerca atti.

➤ **Affari Amministrativi Veterinari.**

La responsabilità dell'ufficio è attribuita al Sig. Piero Bertazzi. Lo stesso cura tutti gli aspetti amministrativi dell'attività del Servizio, con la collaborazione della Sig.ra Chiara Micarone.

Aziende UU.SS.LL.

Si riporta di seguito, in corsivo, la descrizione generale estratta dal Country Profile del 2006;

All'interno di ogni Azienda Unità sanitaria locale (AUSL) vi sono diversi Dipartimenti. Uno di questi è il Dipartimento della Prevenzione, nel quale la competenza sulla sanità pubblica è ripartita tra due settori: il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e i Servizi veterinari locali (LVS).

Si riporta di seguito, sempre in corsivo, la descrizione generale estratta dal Piano Sanitario regionale 2008-2010, approvato con Legge Regionale n. 5 del 10 marzo 2008;

Il Dipartimento di Prevenzione è una struttura complessa dotata di autonomia organizzativa e contabile ed è organizzata per centri di costo e di responsabilità ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs. n. 502/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

La missione dei Dipartimenti di Prevenzione è quella di promuovere azioni rivolte alla individuazione ed alla rimozione delle cause di nocività e di malattia di origine ambientale, umana ed animale, di agire per garantire la tutela dello stato di benessere e della salute collettiva e di dare una risposta unitaria ed efficace alla domanda, anche inespressa, di salute della popolazione perseguendo strategie di:

- *Conoscenza epidemiologica dei bisogni della popolazione;*
- *Conoscenza epidemiologica della salute delle popolazioni animali;*
- *Promozione della salute attraverso processi di educazione, informazione e formazione;*
- *Prevenzione degli stati morbosi;*
- *Miglioramento della qualità della vita e degli stili di vita attraverso la conoscenza, il controllo e la gestione dei rischi per la salute e la sicurezza.....*

*In particolare, le **funzioni** del Dipartimento di Prevenzione sono:*

- *Profilassi delle malattie infettive e parassitarie;*
- *Tutela della collettività dai rischi sanitari degli ambienti di vita anche con riferimento agli effetti sanitari degli inquinanti ambientali;*
- *Tutela della collettività e dei singoli rischi infortunistici e sanitari connessi agli ambienti di lavoro;*
- *Sanità Pubblica Veterinaria che comprende sorveglianza epidemiologica delle popolazioni animali e profilassi delle malattie infettive e parassitarie; farmacovigilanza veterinaria; riproduzione animale e genetica; igiene delle produzioni zootecniche; tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine animale e loro derivati;*
- *Tutela igienico sanitaria degli alimenti di origine vegetale;*
- *Sorveglianza e prevenzione nutrizionale;*
- *Tutela della salute nelle attività sportive;*
- *Medicina dei viaggi e delle migrazioni con riferimento ai rischi connessi ai viaggi e alle problematiche dell'immigrazione.*

Per il potenziamento e lo sviluppo delle attività di prevenzione, assumono un significato centrale le attività di vigilanza.

Articolazione organizzativa del Dipartimento di Prevenzione

Il Dipartimento di Prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. regionali è articolato nelle seguenti strutture complesse aziendali:

- *Servizio di Igiene Epidemiologica e Sanità Pubblica;*
- *Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione;*
- *Servizio di Prevenzione e Sicurezza degli Ambienti di Lavoro;*
- *Servizio di Sanità Animale;*
- *Servizio di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione, Trasporto, Deposito, Somministrazione degli Alimenti di Origine Animale e loro derivati;*
- *Servizio di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche.*

E' prevista inoltre un'area amministrativa di supporto al Direttore del Dipartimento.

I Servizi operano quali centri di costo e responsabilità. Sono dotati di autonomia tecnico-funzionale ed organizzativa nell'ambito della struttura dipartimentale e rispondono del perseguimento degli obiettivi del servizio, nonché della gestione delle risorse economiche attribuite e si integrano e coordinano tra loro, nell'ambito della programmazione degli interventi e delle risorse.

Le attività relative alla sanità pubblica veterinaria e all'igiene degli alimenti rientrano nell'ambito dei livelli essenziali di assistenza (LEA), definiti dal DPCM del 29 novembre 2001, che devono essere garantiti uniformemente su tutto il territorio nazionale.

Sistema Informativo per la Prevenzione

Vi è l'esigenza di disporre di un sistema informativo affidabile a completo sostegno delle attività di prevenzione. Si tratta di ricondurre ad unitarietà i sistemi informativi esistenti, articolando e distinguendo tra le informazioni necessarie al governo della prevenzione e quelle necessarie all'esercizio della prevenzione.

*Per quanto attiene alla **Veterinaria** sulla base dei principi di cui all'art. 1 del D. Lgs. 12 febbraio 1993, n. 39, l'attività di raccolta, rilevazione, elaborazione, analisi, diffusione e archiviazione dei dati relativi alla medicina veterinaria, comprese le anagrafiche degli animali, la zootecnia, la zooprofilassi, le*

zoonosi e l'igiene degli alimenti e delle produzioni di competenza delle UUSSLL regionali, dell'Istituto Zooprofilattico di Teramo nonché degli organismi pubblici e privati operanti sul territorio regionale nell'ambito della medicina veterinaria, al fine di favorire l'omogeneità organizzativa e la razionalizzazione dei flussi informativi, concorrendo all'attività del Sistema Statistico nazionale, viene istituita la Banca Dati Regionale (BDR) che comprende ed assorbe il sistema informativo veterinario regionale della regione Abruzzo (S.I.V.R.A.) coordinato dal Servizio Veterinario della Direzione Sanità

La maggior parte degli ispettori delle ASL sono Veterinari.

Nelle ASL lavorano un totale di 152 Medici-Veterinari (dato riferito al 31.12.2007).

Nei SIAN l'organico è costituito da alcuni medici, ma la maggior parte del personale è tecnico diplomato. Il personale che si occupa di attività di tipo gestionale è specificatamente dedicato a questa attività, mentre il restante personale è coinvolto anche in altre attività della sanità pubblica.

Sul territorio regionale sono attualmente presenti n. 6 Aziende Sanitarie Locali (ASL).

Due ASL hanno un territorio di competenza coincidente con quello provinciale (Pescara e Teramo), mentre le altre Province (L'Aquila e Chieti), oltre alle Aziende del Capoluogo, contano anche altre due Aziende, rispettivamente quelle di Avezzano-Sulmona e di Lanciano-Vasto.

Il nuovo P.S.R. 2008-2010 ha innovato l'architettura istituzionale territoriale, fornendo un nuovo assetto del Sistema Sanitario regionale.

- ✓ Azienda Sanitaria Locale 1 - Avezzano, Sulmona, L'Aquila (che raggruppa le due corrispondenti ASL esistenti)
- ✓ Azienda Sanitaria Locale 2 - Lanciano, Vasto, Chieti (che raggruppa le due corrispondenti ASL esistenti)
- ✓ Azienda Sanitaria Locale 3 - Pescara
- ✓ Azienda Sanitaria Locale 4 - Teramo
- ✓ Azienda Ospedaliera Universitaria de L'Aquila
- ✓ Azienda Ospedaliera Universitaria di Chieti

L'organizzazione ed il funzionamento dell'ASL è disciplinato con atto aziendale di diritto privato, nel rispetto dei principi e criteri stabiliti con legge regionale.

Laboratori

Si riporta di seguito, in corsivo, la descrizione generale estratta dal Country Profile del 2006;

L'attività di laboratorio nel settore della sanità animale, sicurezza alimentare e mangimi è svolta da un complesso di laboratori pubblici regionali.

Tra questi, le 105 Aziende Regionali per la Protezione Ambientale (ARPA) sono responsabili per le analisi sui contaminanti, pesticidi e alimenti di origine vegetale. Le ARPA, un tempo denominate Presidi Multizonali di Prevenzione (PMP), comprendono laboratori che operano sia nell'ambito del monitoraggio ambientale che sui controlli negli alimenti. Le ARPA si rapportano con l'Azienda sanitaria locale, ma possono effettuare analisi per più di una ASL nell'ambito della stessa regione.

Dieci Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS) con 96 sedi provinciali sono responsabili per le analisi negli alimenti di origine animale e nella sanità animale.

Gli IZS sono soggetti al controllo ed alla supervisione delle Regioni, mentre la DGSVA svolge una attività di coordinamento.

A livello nazionale l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) è l'organo pubblico tecnico-scientifico leader del Servizio Sanitario Nazionale. Le sue attività includono ricerca, controlli, formazione e consulenza nell'interesse della tutela della salute pubblica. Un'attività importante dell'Istituto, demandata dal Ministero della Salute o dalle Regioni, è la verifica ed il controllo qualitativo dei prodotti alimentari e del loro confezionamento. Esso esercita, inoltre, un'attività di supervisione nei confronti dei laboratori del Sistema Sanitario Nazionale coinvolti nella sicurezza alimentare. L'Istituto funge da Laboratorio di Riferenza nazionale, effettua analisi di seconda istanza e rappresenta l'organo tecnico-scientifico del Ministero della Salute.

I Laboratori Nazionali di Riferenza sono ubicati nell'ambito di alcuni IZS e nell'ISS, in cui operano anche i seguenti Laboratori di Riferenza Comunitari (CRL): CRL per l'E.coli, inclusa l'E.coli verotossigena (VTEC); CRL per i parassiti (in particolare Trichinella, Echinococcus e Anisakis) e CRL per i residui delle sostanze comprese nell'allegato I, gruppo B3(c) della Direttiva 96/23/EC.

L'accreditamento dei laboratori può essere effettuato da un organismo privato, il Sistema nazionale per l'accreditamento dei laboratori di prova (SINAL) o dall'Organismo Riconoscimento Laboratori (ISS-ORL) che fa parte dell'ISS.

Tutti i laboratori degli IZS che operano nel controllo ufficiale degli alimenti sono accreditati, 9 dal SINAL, 1 dall'ISS-ORL.

Allo stato attuale (settembre 2006) e in base a quanto riportato nei data base degli Organismi per l'accreditamento dei laboratori, consultabili on-line, del SINAL e dell'ORL, la situazione relativa all'accreditamento dei laboratori del controllo ufficiale è in progressiva crescita.

Complessivamente su 115 laboratori del controllo ufficiale 78 sono stati accreditati, di cui 68 ARPA e 10 IZS.

I restanti Laboratori non accreditati, pari a circa il 32% del totale, sono concentrati nelle Regioni Campania, Sicilia, Abruzzo, Basilicata, Puglia, Calabria e Molise e alcuni di essi hanno, comunque, avviato le richieste di accreditamento presso l'ORL.

Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Dieci Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IZS) con 96 sedi provinciali sono responsabili per le analisi negli alimenti di origine animale e nella sanità animale.

Gli IZS sono soggetti al controllo ed alla supervisione delle Regioni, mentre la DGSA - Direzione Generale della sanità veterinaria e alimentazione del Ministero della Salute, svolge una attività di coordinamento.

Gli Istituti zooprofilattici sperimentali sono enti pubblici a carattere interregionale dotati di autonomia amministrativa, gestionale e tecnica ed operano come strumenti tecnico-scientifici dello Stato, delle Regioni e Province autonome, per le materie di rispettiva competenza.

Ogni Istituto è articolato in una sede legale e in sezioni provinciali zooprofilattiche. All'istituzione di nuove sezioni provinciali ed all'eventuale soppressione di quelle esistenti si provvede con legge delle due Regioni interessate, sentito il Comitato tecnico.

L'Osservatorio Epidemiologico (OE) è un comparto tecnico-scientifico dell'IZS con compiti di sorveglianza epidemiologica (raccolge, archivia, elabora e diffonde attraverso un sistema informativo i dati derivati dalle attività delle Sezioni Diagnostiche Provinciali dell'IZS e dei Servizi Veterinari delle ASL della Regione) e di pianificazione e programmazione delle azioni da intraprendere nel settore della Sanità Pubblica Veterinaria. Gli obiettivi che si propone sono quelli di "prevenzione primaria" e "secondaria" sia nel campo delle malattie degli animali e delle zoonosi, sia nel campo della sicurezza alimentare.

Compiti degli istituti zooprofilattici sperimentali sono:

- a) svolgere ricerche correnti e finalizzate, per lo sviluppo delle conoscenze nell'igiene e sanità veterinaria, secondo programmi e anche mediante convenzioni con università e istituti di ricerca italiani e stranieri, nonché su richiesta dello Stato, di regioni ed enti pubblici e privati;
 - b) assicurare il supporto tecnico e scientifico all'azione di farmaco-vigilanza veterinaria;
 - c) assicurare la sorveglianza epidemiologica, espletando le relative funzioni di vigilanza e di controllo;
 - d) ricerca in materia di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche;
 - e) studio, sperimentazione e produzione di tecnologie e metodiche necessarie al controllo sulla salubrità degli alimenti di origine animale e dell'alimentazione animale;
 - f) aggiornamento di veterinari ed alla formazione degli altri operatori;
- elaborazione ed applicazione di metodi alternativi all'impiego di modelli animali nella sperimentazione scientifica.

Il Ministro della Salute avvia con l'ausilio degli IIZZSS:

- a) le attività di ricerca sperimentale;
- b) lo sviluppo organizzativo e le metodologie e tecnologie diagnostiche ed analitiche;
- c) l'attuazione di programmi nazionali di sorveglianza epidemiologica;
- d) la verifica tecnica dell'attività di produzione di presidi diagnostici, profilattici e terapeutici;
- e) l'esecuzione di studi e ricerche sperimentali;
- f) la produzione e la distribuzione di presidi diagnostici e profilattici per iniziative zoonitarie di interesse nazionale e internazionale;
- g) la formazione e l'aggiornamento di veterinari ed altri operatori addetti alla sanità pubblica;

h) compiti nell'ambito dei rapporti internazionali e della collaborazione tecnico-scientifica con istituti italiani e stranieri;

i) criteri di valutazione dei costi e dei rendimenti e di verifica della utilizzazione delle risorse;

l) l'istituzione presso gli istituti zooprofilattici sperimentali centri specialistici di referenza nazionale, comunitaria ed internazionale, nonché attribuire agli stessi compiti e funzioni di interesse nazionale, comunitario ed internazionale.

L'Elenco degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali è contenuto, con collegamento ipertestuale, nel PNI 2007-2010.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo.

(art. 2 dell'accordo allegato alla L.R. 28 dicembre 1987, n. 84 – *Natura giuridica e sede dell'Istituto*)

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, con sede in Teramo, è ente di diritto pubblico a carattere interregionale, denominato Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".

Le Regioni Abruzzo e Molise si avvalgono dell'Istituto zooprofilattico sperimentale quale strumento operativo di ricerca tecnico scientifica e di erogazione di servizi di Sanità pubblica veterinaria, di zootecnia e di formazione professionale degli operatori e delle maestranze di questi tre settori di attività tecnico-economiche in ambito regionale.

(ripreso dal sito web dell'Istituto)

L'Istituto promuove formazione, fornisce consulenza e supporto tecnico, ...

Per consolidare e assicurare la necessaria continuità all'azione di trasferimento di conoscenze e di competenze, è stato istituito il Centro Internazionale per la Formazione e l'Informazione Veterinarie (CIFIV) ove si svolge l'intensa attività formativa, in modalità tradizionale e a distanza e, attraverso di esso, i Paesi membri delle organizzazioni mondiali che all'Istituto fanno riferimento, uniformano le procedure di controllo agli standard internazionali.

L'I.Z.S. offre servizi di alto valore aggiunto ed elevato contenuto di conoscenza e innovazione nei settori della Sanità animale, della Sanità Pubblica veterinaria e della tutela dell'ambiente, per la salvaguardia della salute degli animali e dell'uomo. Svolge numerose attività. I veterinari, biologi, chimici e microbiologi sono quotidianamente impegnati nella ricerca sperimentale sull'origine e lo sviluppo delle malattie infettive e diffuse degli animali, nella diagnosi delle malattie animali e di quelle che si possono trasmettere all'uomo (zoonosi).

Nel settore gli alimenti di origine animale destinati agli uomini e agli animali effettua indagini microbiologiche, chimiche e radiometriche, così come mantiene alta la sorveglianza epidemiologica sullo stato sanitario delle popolazioni animali e sull'igiene delle produzioni zootecniche e sui prodotti di origine animale.

Eroga un servizio di consulenza e di assistenza agli allevatori e alle loro associazioni per l'eradicazione delle malattie infettive e lo sviluppo e il miglioramento delle produzioni zootecniche, soprattutto attraverso il benessere animale. Esperti dell'Istituto sono in tutto il mondo per sostenere, consigliare, assistere e approfondire lo sviluppo tecnologico e scientifico delle realtà produttive locali.

Sotto questo aspetto forte è l'attività di produzione della conoscenza, intesa come formazione di personale specializzato in zooprofilassi, di veterinari ed altre figure professionali, attraverso progetti di cooperazione tecnico-scientifica con altre istituzioni veterinarie nazionali e internazionali.

Accanto alla ricerca, è sviluppato un settore produzione di avanguardia sotto il profilo della tecnologia applicata alla scienza, che mette a disposizione presidi diagnostici, terapeutici e profilattici.

L'attività è costantemente sottoposta a controlli di qualità e certificata. L'I.Z.S. di Teramo ha ottenuto dal SINAL, nel 1995, l'accreditamento per l'esecuzione di 289 prove di laboratorio (271 procedure) - di tipo sierologico, microbiologico, parassitologico, virologico, chimico, biochimico, radioimmunologico e radiometrico - in conformità con i criteri stabiliti dalla norma ISO/EC 17025.

L'accreditamento interessa anche sedi di Avezzano, Pescara, Lanciano, Campobasso, Isernia e il Centro di Biologia delle Acque di Giulianova e Termoli. Accanto a ciò, utilizza propri metodi e procedura di prova riconosciuti a livello nazionale e internazionale e partecipa a circuiti interlaboratorio per prove chimiche e microbiologiche, sierologiche, virologiche e di Biologia molecolare.

Il valore scientifico e il livello qualitativo espressi, hanno permesso di conquistare il riconoscimento e l'attestazione della comunità scientifica nazionale e internazionale.

A tutt'oggi, l'Istituto svolge compiti di alta qualificazione per conto del Ministero della Salute, in qualità di Centro di Referenza Nazionale per lo studio e l'accertamento delle malattie esotiche degli animali (CESME), per l'Epidemiologia, la Programmazione e l'Informazione (COVEPI), per le Brucellosi, per la *Lysteria Monocytogenes*, per il *Campylobacter* e per le Diossine negli alimenti. Gestisce la Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe bovina, ovi-caprina, suina e avicola. In campo internazionale è Laboratorio di Referenza dell'OIE (Organizzazione Mondiale della Sanità Animale) per la PPCB (Pleuropolmonite contagiosa del bovino), la Brucellosi, la Bluetongue e il Benessere animale.

Laboratori Nazionali di Riferimento e Centri Nazionali di Referenza

L'Art. 33 del Regolamento CE 882/2004 prevede che ciascun Stato Membro designi un Laboratorio Nazionale di Riferimento (NRL) in supporto a ciascuno dei Laboratori Comunitari di Referenza (CRL) indicati nel Reg. CE 776/2006. La rete europea dei CRL e dei NRL rappresenta uno strumento essenziali del controllo ufficiale di mangimi, alimenti e sanità animale. Il loro ruolo è definito nel Regolamento CE 882/2004 (collaborazione con il rispettivo laboratorio comunitario di riferimento; coordinamento, nella loro sfera di competenza, delle attività dei laboratori ufficiali per l'analisi dei campioni, organizzazione di test comparativi; trasmissione all'autorità competente e ai laboratori nazionali ufficiali delle informazioni fornite dai CRL; assistenza scientifica e tecnica all'autorità competente). Si fa presente che, per le materie di competenza di alcuni Laboratori Comunitari di Referenza (CRL) indicati nel Reg. CE 776/2006, sono già da tempo stati designati dei Laboratori italiani (i c.d. "Centri Nazionali di Referenza") che hanno raggiunto una elevata e comprovata esperienza nei settori in cui operano. Vengono pertanto definiti anche con il termine di "Laboratori Nazionali di Referenza (NRL)" tutti gli attuali Centri Nazionali di Referenza (CRN) presenti sul territorio nazionale.

Premesso ciò è in fieri la nomina di nuovi Laboratori di referenza italiani per coprire quelle aree di interesse della sicurezza alimentare al momento scoperte e in risposta alla designazione di nuovi CRL su queste materie.

Premesso che i Laboratori Nazionali di Referenza hanno gli stessi requisiti e svolgono le stesse attività dei Centri Nazionale di Referenza, si prevede che, se il laboratorio di nuova istituzione è localizzato presso un Istituto Zooprofilattico Sperimentale, venga riconosciuto anche con la denominazione di "Centro Nazionale di Referenza" con apposito decreto del Ministro della Salute, così come previsto dal vigente DM 5.10.1999.

Sul PNI 2007-2010 è possibile rinvenire l'elenco di dettaglio di tutti i laboratori italiani di riferimento con il collegamento ipertestuale.

Carabinieri per la Tutela della Salute

Si riporta di seguito, in corsivo, la descrizione generale estratta dal Country Profile del 2006.

I Nuclei Antisofisticazione e Sanità sono un corpo speciale militare di polizia appartenente all'Arma dei Carabinieri . Sebbene da un punto di vista gerarchico facciano parte dei Carabinieri, essi operano sotto la supervisione del Ministero della Salute.

I NAS sono organizzati in un ufficio centrale (Organo centrale di Comando), 3 uffici periferici e 35 unità di ispezione locali dislocate in tutta Italia.

Il personale appartenente ai NAS possiede la qualifica di "ispettore sanitario" che gli conferisce l'autorità di condurre indagini in tutti i settori in cui medicinali ed alimenti sono prodotti, distribuiti ed immagazzinati.

Ogni unità dei NAS effettua:

indagini per l'accertamento di sofisticazioni ed adulterazioni di alimenti, di frodi nei confronti del Sistema Nazionale Sanitario e di traffici illegali di sostanze farmacologiche; controlli pianificati a livello nazionale e sorveglianza .

Le attività di controllo connesse alla qualifica degli ispettori sanitari sono condotte tramite ispezione degli impianti di produzione, il prelievo di campioni e l'analisi dei prodotti, l'esame dei documenti autorizzativi e la verifica dei sistemi di autocontrollo ed i risultati che ne scaturiscono.

In presenza di un crimine, il personale che conduce le ispezioni, in veste di autorità di polizia giudiziaria, riferisce alla competente magistratura allo scopo di avviare ulteriori indagini.

In conclusione, i NAS effettuano un'attività di sorveglianza e repressione delle attività illegali che riguardano la salute del consumatore e la sanità pubblica. Un totale di circa 1000 unità lavorano nei NAS, la cui maggioranza è rappresentata da ufficiali con una preparazione tecnica specifica. Circa il 50% del loro tempo di lavoro è dedicato all'effettuazione di ispezioni nel campo della sicurezza alimentare. Tra le competenze attinenti la salute pubblica, i NAS sono responsabili dell'effettuazione di ispezioni su alimenti, mangimi, medicinali per uso veterinario e pesticidi.

I Carabinieri per la tutela della Salute, nella nostra Regione, hanno sede presso il Comando Provinciale Carabinieri di Pescara Via G. D'Annunzio, 149 - ☎ 085 64144 / 085 64145

Collegamento ipertestuale alla Descrizione di dettaglio dei NAS

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Si riporta di seguito, in corsivo, la descrizione generale estratta dal Country Profile del 2006; a seguire, ulteriori elementi di approfondimento.

All'interno del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, l'ufficio VIII QPA (settore fitosanitario e dei fertilizzanti) e l'ufficio V QPA (produzioni animali) della Direzione Generale per la Qualità dei Prodotti Agroalimentari (DGQPA) rappresenta l'Autorità Centrale competente per la sanità delle piante.

Il Ministero ha la competenza anche per i controlli sugli OGM, la qualità commerciale dei mangimi, l'implementazione del divieto di alimentazione con farine animali ai fini della prevenzione della BSE, il commercio dei prodotti fitosanitari e la tracciabilità ed etichettatura delle carni.

L'attività di controllo del MIPAAF è effettuata dall'Ispettorato Centrale di Repressione Frodi (ICRF) che è un organo ispettivo responsabile principalmente per i controlli sulle frodi commerciali e sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari. L'ICRF effettua annualmente circa 34.165 ispezioni e 11.763 analisi chimiche (dal report sull'attività del 2005). La maggior parte dei controlli sono condotti su vino e bevande alcoliche, latte e derivati e nel settore oleario.

Programmi mirati di controllo hanno riguardato, in particolare, i mangimi ed alimenti per animali, il divieto di alimentazione degli animali con farine animali e i sottoprodotti, la tracciabilità delle carni, la presenza di OGM nelle sementi di soia e di mais, l'etichettatura dei fertilizzanti ed i prodotti da agricoltura biologica.

Ispettorato Centrale di Repressione Frodi

L'ICRF è strutturato in un Dipartimento centrale con una Direzione Generale per la pianificazione, l'ispezione e il coordinamento dei laboratori (DGT) ed una Direzione Generale per il coordinamento della parte amministrativa (DGA), situati a Roma; inoltre, sul territorio nazionale, sono dislocati 12 uffici ispettivi con 15 unità periferiche. Esiste anche un complesso di laboratori che comprende 5 laboratori chimici che analizzano i campioni prelevati dai locali uffici ispettivi.

Un altro laboratorio chimico centrale responsabile per le analisi di seconda istanza è ubicato a Roma e rappresenta il Laboratorio di Referenza per l'ICRF, il cui compito è di valutare la qualità delle analisi chimiche e di implementare le metodiche chimiche analitiche.

Ministero dell'Ambiente

Il Ministero dell'ambiente ha varie competenze, riconducibili alla promozione, alla conservazione e al recupero delle condizioni ambientali e del patrimonio naturale nazionale. I settori che includono tematiche afferenti al Piano sono in particolare quelli relativi alla protezione della natura, rifiuti, inquinamento e rischi industriali, difesa del suolo e del territorio.

Ministero dell'Università e della Ricerca

Amministra la ricerca scientifica e tecnologica ed il sistema formativo pubblico universitario, e quindi, è referente dell'offerta formativa utile alle esigenze del personale che svolge attività ricadenti nelle aree di interesse del Piano.

Agenzia delle Dogane

L'amministrazione Doganale, nell'ambito di sua competenza, ha il compito di assicurare l'osservanza delle normative fiscali ed extrafiscali, di garantire la tutela del commercio trasparente ed è fattivamente impegnata nella lotta al terrorismo ed alla criminalità organizzata, impegno condiviso assieme agli organi di Polizia e alla Magistratura.

La Dogana italiana dal 2001 è una Agenzia con autonomia funzionale e gestionale dipendente dal Ministero dell'Economia.

Per consultare la documentazione di dettaglio fornita dall'ente, è possibile utilizzare il seguente collegamento ipertestuale: Agenzia delle Dogane.

Istituto Superiore di Sanità

L'Istituto Superiore di Sanità, principale organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale, è un ente pubblico che coniuga l'attività di ricerca a quella di consulenza, formazione e controllo applicate alla tutela della salute pubblica.

Per consultare la documentazione di dettaglio fornita dall'ente, è possibile utilizzare il seguente collegamento ipertestuale: Istituto Superiore di Sanità.

CONFORMITA' A TALUNI REQUISITI OPERATIVI PREVISTI DAL Reg.882/2004

Ai sensi dell'art.42(2), il Piano deve contenere informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi e degli alimenti e della salute e del benessere degli animali. Tali informazioni, tra l'altro, devono riguardare i metodi per assicurare la conformità ai criteri di cui all'art.4(2) e all'art.8(2) del predetto Regolamento.

Pertanto, nel presente paragrafo, sono riportati i criteri previsti dai citati articoli e sono specificate le peculiarità ordinamentali che assicurano la conformità a tali criteri.

Art.4(2)

Le autorità competenti assicurano quanto segue:

(a) l'efficacia e l'appropriatezza dei controlli ufficiali su animali vivi, mangimi e alimenti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione, nonché riguardo all'uso dei mangimi sono garantite;

(b) il personale che effettua i controlli ufficiali è libero da qualsiasi conflitto di interesse;

(e) esse hanno facoltà di effettuare i controlli ufficiali e di adottare le misure previste nel presente regolamento;

(g) gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti sono tenuti a sottoporsi ad ogni ispezione effettuata a norma del presente regolamento e a coadiuvare il personale dell'autorità competente nell'assolvimento dei suoi compiti

Art.8(2)

Gli Stati membri assicurano che esse dispongono di procedure giuridiche intese a garantire al personale delle autorità competenti l'accesso alle infrastrutture ed alla documentazione mantenuta dagli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, così da essere in grado di svolgere adeguatamente i loro compiti.

La maggior parte delle competenze nelle attività di controllo relative alla sicurezza alimentare, nonché al benessere e alla sanità animale, ricadono nel Sistema Sanitario Nazionale (SSN).

L'SSN è definito dalla Legge Quadro di istituzione, L.833 del 1978, Art.1 (1), come "il complesso delle funzioni, delle strutture, dei servizi e delle attività destinati alla promozione, al mantenimento ed

al recupero della salute fisica e psichica di tutta la popolazione (...) L'attuazione del servizio sanitario nazionale compete allo Stato, alle regioni e agli enti locali territoriali, garantendo la partecipazione dei cittadini".

Successivamente ridefinito dal DLgs 502/1992, riordino dell'SSN, quale "complesso delle funzioni e delle attività assistenziali dei Servizi sanitari regionali e delle altre funzioni e attività svolte dagli enti ed istituzioni di rilievo nazionale".

Pertanto, tra le strutture dell'SSN coinvolte nell'attività del Piano, vi sono: il Ministero della Salute e le Regioni, relativamente agli uffici preposti, le Aziende Sanitarie Locali (ASL), gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS), l'Istituto Superiore di Sanità (ISS),.

La conformità ai requisiti dell'art.4(2), punti a), b), e) e g), e dell'art.8(2) da parte delle strutture citate è garantita, nell'ordinamento nazionale, dai seguenti strumenti:

- inquadramento giuridico: il personale che effettua i controlli ufficiali è, di norma dipendente pubblico, ha la qualifica di **pubblico ufficiale**, con poteri autoritativi e certificativi, come definito dall'art.357 del codice penale, e **ufficiale di polizia giudiziaria**, nei limiti dell'esercizio cui è destinato, ai sensi e per gli effetti degli artt. 17 e 22 della L.28-2-1963, n.441.

L'art.13 della L689/1981 definisce i poteri del pubblico ufficiale, che è abilitato a: assumere informazioni; ispezionare cose e luoghi, con l'esclusione della privata dimora; effettuare rilievi segnalativi, descrittivi e fotografici; eseguire il sequestro cautelare delle cose oggetto di una confisca amministrativa.

Per quanto riguarda i poteri della polizia giudiziaria, essa può, tra l'altro, prendere notizia dei reati; impedire la prosecuzione del reato; ricercare gli autori di reati; assicurare le fonti di prova.

Inoltre, ai sensi dell'art.3 della L.283/1962, il personale sanitario o tecnico appositamente incaricato delle ispezioni e dei prelievi di campioni, nei limiti del servizio a cui è destinato e secondo le attribuzioni ad esso conferite, può, richiedere, ove occorra, l'assistenza della forza pubblica.

- Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni, DM 28 novembre 2000, prevede in particolare che, nell'espletamento dei propri compiti, il dipendente:
 - persegue esclusivamente l'interesse pubblico;
 - mantiene una posizione di indipendenza, al fine di evitare di prendere decisioni o svolgere attività inerenti alle sue mansioni in situazioni, anche solo apparenti, di conflitto di interessi;
 - non svolge alcuna attività che contrasti con il corretto adempimento dei compiti d'ufficio e si impegna ad evitare situazioni e comportamenti che possano nuocere agli interessi o all'immagine della pubblica amministrazione;
 - non chiede, per sé o per altri, né accetta, neanche in occasione di festività, regali o altre utilità salvo quelli d'uso di modico valore, da soggetti che abbiano tratto o comunque possano trarre benefici da decisioni o attività inerenti all'ufficio;
 - non abbiano altri interessi finanziari che possano porlo in conflitto di interessi con la funzione pubblica che svolge.

Inoltre, nel codice penale esistono previsioni specifiche relative a delitti tipici contro la pubblica amministrazione: art. 314, peculato; art. 317, concussione; artt. 318 e 319, corruzione impropria e propria; art. 323, abuso d'ufficio; art. 326, rivelazione di segreti d'ufficio.

Inoltre, per quanto riguarda:

ASL, IIZZSS, ISS:

- requisiti del reclutamento/formazione di base: il personale destinato all'effettuazione dei controlli (professioni sanitarie) ha specifici prerequisiti, quali: laurea e diploma di specializzazione in materie attinenti definite con regolamentazione nazionale; abilitazione all'esercizio della professione
- formazione permanente: la formazione permanente è assicurata dal **programma nazionale di Educazione Continua in Medicina (E.C.M.)**. Il programma nazionale di E.C.M. riguarda tutto il personale sanitario, medico e non medico, dipendente o libero professionista, operante nella Sanità, sia privata che pubblica. L'ECM comprende l'insieme organizzato e controllato di tutte quelle attività formative, sia teoriche che pratiche, promosse dalle Aziende Sanitarie Locali, Società Scientifiche o professionali, Istituti Zooprofilattici Sperimentali o da altre Strutture specificamente dedicate alla Formazione in campo sanitario. L'elaborazione del programma di E.C.M. è stata affidata, ai sensi dell'art. 16-ter del DLgs502/1992, ad una Commissione nazionale per la Formazione Continua, che ha il compito, tra l'altro, di "...definire i crediti formativi che devono

essere maturati dagli operatori in un determinato arco di tempo..." e di "...definire i requisiti per l'accREDITAMENTO dei soggetti pubblici e privati che svolgono attività formative...". E' prevista una **penalizzazione** per il personale che non partecipi alla formazione continua e non acquisisca i crediti previsti; la penalizzazione viene stabilita con criteri integrativi aziendali.

- norme peculiari individuate nel contratto di lavoro del personale: il personale dipendente delle ASL, a partire dal 2001, è assoggettato ad una disciplina di esclusività di rapporto che attualmente, ai sensi del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) 2003-2005, prevede la possibilità di optare per il vincolo di esclusività del rapporto di lavoro. Per il restante personale sono previste diverse forme di articolazione della retribuzione. Inoltre, il DLgs 165/2001, art.53, "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", regola, in senso restrittivo, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi e incarichi per i pubblici dipendenti.

le Regioni/PP.AA.:

- requisiti del reclutamento/formazione di base: i requisiti della normativa vigente non prevedono forme di reclutamento e di formazione di base vincolate ai compiti ai quali il personale degli uffici veterinari e di igiene degli alimenti il personale deve essere destinato. Tuttavia, di fatto, il personale che opera in tali uffici ha, per lo più, una qualifica/formazione di base rispondente alle esigenze.
- formazione permanente: gli enti regionali organizzano attività di formazione riguardante, generalmente, aspetti di natura amministrativa. Inoltre, nei contratti collettivi nazionali di lavoro sono previsti particolari istituti contrattuali riguardanti il diritto allo studio.
- norme peculiari individuate nel contratto di lavoro del personale: l'articolo 60 del D.P.R. 10-1-1957 n. 3, "Testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato" prevede il divieto di "esercitare il commercio, l'industria, né alcuna professione o assumere impieghi alle dipendenze di privati o accettare cariche in società costituite a fine di lucro". Inoltre, il DLgs 165/2001, art.53, "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", regola, in senso restrittivo, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi e incarichi per i pubblici dipendenti.

il Ministero della Salute:

- requisiti del reclutamento/formazione di base: nell'organico è prevista la presenza di figure professionali reclutate con requisiti specifici ed assistenti tecnici. I requisiti delle figure professionali sono la laurea e l'abilitazione all'esercizio della professione.
- formazione permanente: la L.532 del 21 ottobre 1996 prevede che il Ministero della salute provveda ad una formazione specifica del personale. Inoltre, il Ministero della Salute garantisce attività di formazione su aspetti di natura amministrativa (informatica, management, ecc.). Nei contratti collettivi nazionali di lavoro sono previsti particolari istituti contrattuali riguardanti il diritto allo studio.
- norme peculiari individuate nel contratto di lavoro del personale: l'articolo 60 del D.P.R. 10-1-1957 n. 3, "Testo unico delle disposizioni concernenti lo statuto degli impiegati civili dello Stato" prevede il divieto di "esercitare il commercio, l'industria, né alcuna professione o assumere impieghi alle dipendenze di privati o accettare cariche in società costituite a fine di lucro". Inoltre, il DLgs 165/2001, art.53, "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche", regola, in senso restrittivo, l'incompatibilità ed il cumulo di impieghi e incarichi per i pubblici dipendenti.

La conformità ai seguenti criteri:

Art.4(2)

Le autorità competenti assicurano quanto segue:

(f) esse dispongono di piani di emergenza e sono pronte a gestire questi piani in casi di emergenza;

In generale

- in caso di particolari emergenze il Ministro della Salute, i Presidenti delle Regioni ed i Sindaci, ai sensi dell'art.32 della L.833/1978, possono emanare Ordinanze di carattere contingibile e urgente, in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria;
- il Ministro della Salute ha, inoltre, la potestà di mobilitare il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS), che, ove necessario, può agire con le caratteristiche della sorpresa e della contemporaneità di azione sul territorio nazionale.
- per l'operatività in situazioni particolari, al di fuori del normale orario di esercizio degli uffici delle asl è previsto l'istituto della pronta reperibilità del personale, disciplinato con specifiche norme del

contratto nazionale di lavoro;

Sanità animale

- il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320, Regolamento di polizia veterinaria, disciplina le modalità di gestione delle malattie infettive e diffuse e, tra l'altro, fatte salve disposizioni specifiche di derivazione comunitaria, le emergenze che riguardano la sanità degli animali. In particolare, esso prevede l'obbligo di denuncia di una serie di malattie e detta le disposizioni generali per la gestione dei focolai di infezione (art.10), delle zone infette (art.11) e per la detenzione e lo spostamento degli animali;
- nell'ambito della Direzione Generale della Sanità animale e del Farmaco Veterinario, è istituito il Centro Nazionale di lotta ed emergenza contro le malattie animali e Unità Centrale di crisi;
- per quanto riguarda i piani di emergenza previsti dalla dir. 92/119/CE, concernente alcune malattie e misure specifiche relative alla malattia vescicolare dei suini, dalla dir. 2001/89/CE, per la peste suina classica, e dalla dir. 2003/85/CE, per l'afta epizootica, si rimanda ai relativi capitoli della Parte Terza.

Sicurezza alimentare

- per quanto riguarda le emergenze di sicurezza alimentare, nel corpus della legislazione nazionale di settore, vi sono disposizioni riguardanti, tra l'altro, l'immediatezza delle comunicazioni tra le Autorità e le attività di sequestro e di blocco delle produzioni alimentari (L.283/1962 e successive modifiche e integrazioni e regolamenti di attuazione);
- per quanto riguarda il sistema d'allerta rapido, gestito dalla Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, si rimanda al relativo capitolo;
- in linea generale, l'Istituto Superiore di Sanità e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali forniscono supporto scientifico e tecnico nelle situazioni di particolare contingenza

PROCEDURE DOCUMENTATE - Artt. 8 e 9 del Reg.882/2004

L'assistenza reciproca qualora i controlli ufficiali richiedano l'intervento di più di uno Stato membro.

Assistenza e cooperazione amministrativa nei settori dei mangimi e degli alimenti oggetto di scambi e importazioni

In applicazione al decreto legislativo 25 febbraio 2000, n. 80 attuazione della direttiva 97/78/CE e al decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 27 attuazione della direttiva 89/608/CEE, conformemente a quanto previsto dal regolamento (CE) n. 882 del 2004 e regolamento (CE) n. 178/2002, l'Ufficio III del Ministero della Salute rappresenta l'organo di collegamento con i servizi competenti degli altri Stati membri e della Commissione Europea nell'ambito della mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. In particolare per quanto riguarda le importazioni nei casi di mancato rispetto delle disposizioni comunitarie da parte di un Posto d'Ispezione Frontaliero di un altro Stato, l'Ufficio III segnala il caso alla competente Autorità Centrale dell'altro Stato Membro affinché adotti le misure necessarie oppure individua eventuali altri provvedimenti da mettere in atto. Relativamente agli scambi di animali, prodotti di origine animale e mangimi, le autorità competenti centrali di uno Stato membro trasmettono eventuali richieste di assistenza agli Uffici periferici del Ministero.

CAPITOLO I

SANITA' ANIMALE

PIANO PER LA EMERGENZA PER AFTA EPIZOOTICA E LE ALTRE EMERGENZE EPIDEMICHE (C.R.Z.)

La Regione pianifica le attività legate alla sfera organizzativa dei servizi in tema di programmazione delle emergenze veterinarie.

Sebbene tale attività dovrebbe essere riferita ad eventi imprevedibili ed inattesi, si è visto che nella pratica sanitaria tali evenienze sebbene improvvise possono essere meglio gestite se si dispone di un valido modello organizzativo.

Lo strumento che si intende dotare ogni azienda sanitaria è quello della pianificazione delle operazioni come indicato dal Dec. Lgs 274/2006.

OBIETTIVI DEL PIANO

Il piano di emergenza tende a perseguire i seguenti obiettivi:

- affrontare l'emergenza fin dal primo insorgere per contenerne gli effetti e riportare rapidamente la situazione in condizioni di normale esercizio;
- pianificare le azioni necessarie per proteggere sia gli animali sia le persone;
- Accrescere le capacità organizzative dei servizi veterinari territoriali;
- Dotare le strutture sanitarie regionali di attrezzature e risorse atte a contrastare le epizootie;
- proteggere nel modo migliore la salute degli animali e quindi dei cittadini;

CONTENUTI DEL PIANO

Per la pianificazione delle attività è necessario definire alcune fasi del programma:

- a) le azioni che si devono mettere in atto in caso di emergenza;
 - b) le procedure per la bonifica sanitaria del luogo(se necessario) che devono essere attuate dagli operatori e dalle altre persone coinvolte;
 - c) le disposizioni per chiedere l'intervento delle altre autorità e/o di altri mezzi;
 - d) l'identificazione di un adeguato numero di persone incaricate di sovrintendere e controllare l'attuazione delle procedure previste.;
- il numero di addetti all'attuazione ed al controllo del piano,
- il livello di informazione e formazione.

Il piano di emergenza è basato su chiare istruzioni scritte e include:

- a) i doveri del personale incaricato di svolgere specifiche mansioni;
- b) i doveri del personale cui sono affidate particolari responsabilità in caso di emergenza;
- c) i provvedimenti necessari per assicurare che tutto il personale sia informato sulle procedure da attuare;

ORGANIZZAZIONE

La Regione, in caso di insorgenza di focolai sul proprio territorio, nell'ambito delle risorse finanziarie disponibili, deve essere in grado di assicurare l'immediata operatività del Centro Regionale di lotta (CRZ) contro le malattie, che abbia le seguenti caratteristiche:

- a) sia dotato di quanto necessario a garantire la pronta attuazione delle misure previste dal decreto Legislativo 274/2006 in caso di insorgenza di un focolaio della malattia, alla rapida attuazione delle misure riguardanti l'indagine epidemiologica, la protezione ambientale, la trasformazione delle carcasse provenienti dagli allevamenti infetti, la sorveglianza ufficiale delle zone, la rintracciabilità degli animali e dei prodotti, gli abbattimenti preventivi e la macellazione d'urgenza, la pulizia, la disinfezione, le altre misure igieniche e la vaccinazione d'emergenza;

b) provveda a comunicare al Centro nazionale l'ubicazione dei Centri territoriali nonché, l'organizzazione, il personale, gli impianti e le attrezzature, i sistemi di gestione, le linee di comunicazione e i canali d'informazione di cui sono dotati, al fine dell'inserimento dei relativi dati nei piani di emergenza nazionali;

c) assicuri uno stretto coordinamento e cooperazione dei Centri territoriali (unità di crisi) di lotta con il Centro nazionale, garantendo, in particolare, la pronta ed efficace attuazione dei provvedimenti adottati o delle disposizioni da esso impartite.

Il Centro Regionale per le Zooprofilassi deve essere dotato di almeno la disponibilità di:

a) una linea telefonica riservata alle comunicazioni con il Centro nazionale di lotta contro la malattia; linee telefoniche accessibili, da cui gli allevatori ed altri residenti possono ottenere informazioni aggiornate e accurate sulle misure prese;

b) collaboratori dotati degli strumenti necessari a garantire la comunicazione e l'efficace gestione di tutti i dati pertinenti;

c) un sistema di raccolta di dati, preferibilmente informatizzato, accessibile al Centro nazionale di lotta, ai laboratori e agli altri organismi;

d) un registro da aggiornare quotidianamente in cui annotare, in ordine cronologico, tutti gli eventi associati ai focolai di afta epizootica e in modo da collegare e coordinare le diverse attività;

e) un elenco aggiornato, per ciascuna regione, delle persone e degli organismi locali da contattare e da coinvolgere in caso di insorgenza di un focolaio della malattia;

f) un elenco aggiornato delle aziende e dei veterinari privati, a cui possano applicarsi le disposizioni dell'articolo 15 e dell'articolo 18 del D. Lgs 276/2006, in caso di insorgenza di un focolaio della malattia;

g) un elenco aggiornato delle possibili aree per l'incenerimento o l'interramento degli animali abbattuti ai sensi del presente decreto, aree che devono essere gestite conformemente alla normativa comunitaria e nazionale sulla protezione dell'ambiente;

h) un elenco aggiornato, per ciascuna regione, delle autorità competenti in materia di ambiente e di altri organismi ambientali da contattare e da coinvolgere in caso di insorgenza di un focolaio della malattia;

i) mappe che localizzino aree adeguate per l'interramento delle carcasse che non presentino rischi per l'ambiente, segnatamente per le acque superficiali e sotterranee;

l) un elenco delle imprese di trattamento e smaltimento autorizzate a svolgere le operazioni di trattamento o smaltimento delle carcasse animali e dei rifiuti di origine animale;

m) un elenco delle misure per la sorveglianza e il controllo dello smaltimento dei disinfettanti nonché dei tessuti e dei fluidi corporei nell'ambiente circostante a seguito della decomposizione delle carcasse, e, segnatamente, nelle acque superficiali e sotterranee.

FASE OPERATIVA

Nella Regione Abruzzo è operativo il Comitato Regionale per le Zooprofilassi (CRZ) che attiva in caso di emergenze l'unità di crisi territoriale (presso Az. USL o sez. IZS) e questa coordina l'attività della gruppo di intervento rapido (task force) che opera dentro il focolaio.

Vengono utilizzati in caso di emergenze i manuali operativi aggiornati, nei quali siano descritte, in modo preciso, pratico e comprensibile tutte le procedure, le istruzioni e le misure di lotta da attuare per far fronte ad un focolaio di afta epizootica e delle altre malattie epidemiche previste. Il CRZ si riunisce su convocazione del dirigente del Servizio veterinario regionale di norma ogni anno e comunque ogni qualvolta si ravvisi la necessità.

ANAGRAFICHE DEGLI ANIMALI E CONTROLLI MINIMI DA SVOLGERE

L'implementazione dei dati sui sistemi informatizzati relativi alle anagrafiche degli animali ha subito nell'ultimo periodo una espansione notevole con l'impiego di una ingente mole di risorse.

I Servizi Veterinari hanno utilizzato finora direttamente l'applicativo Web (BDN) messo a disposizione dal Centro Servizi Nazionale che, peraltro, è utilizzabile anche dagli altri attori del sistema (detentori e macellatori di animali e loro delegati).

La Regione Abruzzo per assolvere alle proprie incombenze legate ai debiti informativi con la Istituzioni preposte e per poter disporre di una adeguata informazione sulla situazione sanitaria del proprio territorio, si è dotata di un sistema informativo che gestisce anche le anagrafiche degli animali in versione BDR (L.R. n° 5/2008).

Procedure per le verifiche e per i controlli minimi

Anagrafe bovina (Reg. 1082/2003 CE):

Le ASL eseguono ispezioni sul posto, che possono essere effettuate in concomitanza con altre ispezioni previste dalla legislazione comunitaria. Tali ispezioni sono eseguite annualmente su almeno il 3 % delle aziende situate nel territorio della regione in ragione della piena operatività della BDN (Reg.1034/2010). Tale percentuale minima di controlli è immediatamente aumentata se si riscontrano casi di mancata conformità alla normativa comunitaria in materia di identificazione.

La selezione, da parte delle Az. ASL, delle aziende da controllare (3 % delle aziende presenti sul territorio) è effettuata in base ad un'analisi dei rischi.

L'analisi dei rischi relativa ad ogni azienda deve tener conto, in particolare:

- a) del numero di animali dell'azienda, nonché delle informazioni dettagliate su tutti gli animali presenti e identificati nell'azienda;
 - b) delle implicazioni per la salute umana e animale, in particolare in presenza di precedenti focolai;
 - c) dell'ammontare dei premi annui per bovini chiesti e/o corrisposti all'azienda, rispetto all'ammontare versato nell'anno precedente;
 - d) di cambiamenti significativi rispetto alla situazione degli anni precedenti;
 - e) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti, in particolare:
 - e.1) l'adeguata tenuta di un registro aziendale, ai sensi del regolamento (CE) n. 2629/97 della Commissione;
 - e.2) l'adeguata tenuta dei passaporti degli animali presenti nell'azienda, ai sensi del regolamento (CE) n. 2629/97;
 - f) della corretta comunicazione dei dati all'autorità competente;
 - g) ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.
- Ogni ispezione è oggetto di una relazione standardizzata che specifica le risultanze dei controlli e le carenze emerse, il motivo del controllo e le persone presenti. Il detentore o il suo rappresentante debbono avere la possibilità di firmare la relazione e, se del caso, di formulare le loro osservazioni sul contenuto.

Anagrafe degli ovini (Reg. 21/2004/CE)

Numero di allevamenti da sottoporre a controlli.

Le Az. USL effettuano i controlli ogni anno per coprire almeno il 3% degli allevamenti e almeno il 5% dei capi nello Stato membro (Reg. 1505/2006 e Reg. 1033/2010).

Tuttavia nel caso in cui tali controlli mettano in evidenza un livello significativo di non rispetto del regolamento (CE) n. 21/2004, tali percentuali saranno aumentate nel successivo periodo d'ispezione annuale.

Le aziende sono individuate a cura dei servizi Veterinari di Sanità animale che sono incaricati dei controlli sugli allevamenti secondo i seguenti principi.

I servizi veterinari selezionano gli allevamenti da controllare sulla base dell'analisi dei rischi, che deve tener conto almeno di quanto segue:

- a) numero di capi di un'azienda;
- b) considerazioni relative alla salute degli animali, e in particolare l'esistenza di precedenti casi di malattia;
- c) l'ammontare del premio annuale per capo della specie ovina o caprina richiesto e/o versato all'allevamento;
- d) cambiamenti significativi rispetto alla situazione nei precedenti periodi d'ispezione annuale;
- e) i risultati dei controlli effettuati nei precedenti periodi d'ispezione annuale, in particolare lo stato dei registri tenuti presso ciascuna azienda e i documenti relativi ai movimenti;
- f) adeguata comunicazione di informazioni all'autorità competente;
- g) ogni altro criterio definito dalla programmazione nazionale o regionale.

Per le altre specie (suina, equidi ecc..) si fa riferimento alla normativa generale e del settore.

CHECK LIST PER IL CONTROLLO DEL SISTEMA DI IDENTIFICAZIONE DEGLI OVINI

Il controllo in azienda sulla corretta applicazione del sistema di identificazione e registrazione degli animali della specie ovina e caprina **DEVE** prevedere lo svolgimento della seguente procedura:

- 1) **Scelta dell'azienda in base ai criteri dell'analisi del rischio**
- 2) **Verifica della correttezza dei dati anagrafici dell'azienda e degli allevamenti in essa presenti.**
- 3) **Verifica della corretta identificazione degli animali negli allevamenti.**
- 4) **Verifica della corretta tenuta dei documenti di provenienza, del registro di stalla e dei dati in esso contenuti.**
- 5) **Verifica registrazione eventi in BDN**

VERIFICA DELLA CORRETTA TENUTA DEL REGISTRO DI STALLA E DEI DATI IN ESSO CONTENUTI

E' presente un registro vidimato e prenumerato in azienda ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se SI , è aggiornato a	
Nel registro risultano annotati precedenti controlli ?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se SI , annotare la data dell'ultimo controllo.....	
Il registro è conforme a quanto riportato in allegato C della circolare 28 luglio 2005?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Le informazioni anagrafiche aziendali corrispondono a quanto registrato in BDN?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il censimento annuale riportato sul registro corrisponde a quanto registrato in BDN	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il registro è correttamente compilato in ogni sua parte come previsto dalla normativa?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Per ogni movimento di entrata/uscita è allegato il documento di destinazione/provenienza?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Il documento di destinazione/provenienza utilizzato dal detentore per gli animali in uscita dall'allevamento è conforme a quanto previsto dalla normativa?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
Se NO , specificare:	
Vecchio modello integrato dalle informazioni previste dal Reg. CE 21/2004	<input type="checkbox"/>
Vecchio modello <u>non</u> integrato dalle informazioni previste dal Reg. CE 21/2004	<input type="checkbox"/>

Note

Verificare, comparando con quanto contenuto nella stampa dei dati registrati nella banca dati nazionale, la correttezza delle informazioni relative all'azienda ed all'allevamento. In caso di informazioni non esatte, provvedere ad eventuali correzioni utilizzando le apposite funzioni di aggiornamento della BDN. Verificare altresì la corrispondenza tra il censimento registrato in BDN e quello riportato sul registro.

Verificare che tutti gli animali presenti in allevamento siano registrati sul registro di stalla (individualmente o per partita) e che le informazioni trascritte siano corrette. Nel caso in cui in BDN risulti compilato il registro di stalla confrontare la congruenza dei dati.

VERIFICA DELLA CORRETTA IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI.

Esiste un protocollo interno per la verifica della corretta identificazione? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Descrizione dell'eventuale protocollo:	
• E' usata la marcatura semplificata per i capi destinati al macello entro 12 mesi? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
• Il 2° mezzo di identificazione è costituito da: <input type="checkbox"/> m. auricolare <input type="checkbox"/> tatuaggio <input type="checkbox"/> id. elettronico	
• Totale capi presenti in allevamento:	Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
• Numero capi (nati prima 09/07/2005) correttamente	identificati: Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
•	
• Numero capi (nati dopo 09/07/2005) correttamente	identificati: Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
•	
• Di cui identificati con la marcatura semplificata:	Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
• Numero di animali (età > 6 mesi) privi di identificazione:	Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
• Numero di animali con identificazione incompleta:	Ovini _ _ _ _ Caprini _ _ _ _
In caso di perdita di m. auricolari, gli animali vengono rimarcati correttamente? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Specificare la modalità di rimarcatura: Duplicato codice precedente <input type="checkbox"/> Nuovo codice <input type="checkbox"/>	
In caso di tatuaggio illeggibile gli animali vengono ritatuati o rimarcati? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
I tempi entro i quali gli animali devono essere identificati sono rispettati? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	

Note

Verificare che tutti gli animali presenti in allevamento siano correttamente identificati. In particolare:

- *gli animali nati prima del 09.07.2005 devono essere identificati secondo il DPR 317/97e sua circolare attuativa;*
- *gli animali nati posteriormente al 09.07.2005 devono essere identificati secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 21/04 e Circolare del Ministero della salute del 28 LUGLIO 2005 e succ. modifiche*

**VERIFICA DELLA NOTIFICA DEGLI EVENTI IN BDN
MODALITA' TRASMISSIONE DATI**

1. Il Detentore trasmette in BDN autonomamente SI NO
2. Trasmissione dati mediante delegato
Indicare nominativo del delegato : _____
3. Trasmissione dati tramite Servizio Veterinario A.S.L.

(dal 1 gennaio 2008)

N° di animali nati in azienda o importati non notificati in BDN

|_|_|_|_|_|_|_|

N° di animali introdotti da altri Paesi Membri non notificati in BDN

|_|_|_|_|_|_|_|

N° di animali introdotti da altri allevamenti italiani non notificati in BDN

|_|_|_|_|_|_|_|

N° di movimentazioni animali in uscita dall'allevamento non notificate in BDN

|_|_|_|_|_|_|_|

N° di morti in allevamento non notificate al Servizio Veterinario

|_|_|_|_|_|_|_|

N° di animali smarriti/oggetto di furto nell'allevamento, non notificati in BDN

|_|_|_|_|_|_|_|

Note

Tali notifiche sono obbligatorie a partire dal 1 gennaio 2008 ovvero nei casi di animali per i quali è stata anticipata l'adozione dell'identificazione elettronica. Nel corso dei controlli, operando un confronto di tutte le informazioni verificate in allevamento con quanto riportato nella stampa dei dati registrati nella banca dati nazionale, occorrerà appurare la correttezza delle notifiche ricevute sino a quel momento relative agli animali in entrata (provenienti dall'esterno o nati in azienda) e in uscita (verso altri allevamenti, verso il macello, morti in azienda, oggetti di furto e smarrimento).

RELAZIONE SINTETICA SUGLI ESITI DEL CONTROLLO

INFORMAZIONI GENERALI

Regione Azienda U.S.L.

di.....

Il / I sottoscritto / i

si è/sono recato/i presso l'Azienda

Codice aziendale

Identificativo fiscale |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Nome e Cognome del detentore
.....

Nome e Cognome del proprietario
.....

Telefono:

E-Mail:

ed ha espletato un' ispezione ai sensi del Regolamento (CE) 21/04 rilevando le seguenti informazioni.

QUADRO A / INFORMAZIONI GENERALI

Presenza di documenti a supporto del registro aziendale	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
N° capi presenti in allevamento	_ _ _ _ _ _ _
N° capi riportati sul registro	_ _ _ _ _ _ _
N° soggetti controllati	_ _ _ _ _ _ _
Criterio utilizzato per la selezione dell'allevamento
Numero di ispezioni espletate in allevamento ai fini del controllo

QUADRO B / INFRAZIONI

Sono state riscontrate infrazioni ?? SI NO

Se **SI**, Specificare la tipologia e il numero

Tipologia infrazioni	Numero
Identificazione dell'animale mancante	
Identificazione dell'animale non corretta o incompleta	
Registro di stalla mancante	
Registro di stalla non conforme	
Registro di stalla non compilato in ogni sua parte	

Numero di animali presenti in azienda non congruente con quanto riportato nel registro	
Mancata comunicazione entro 7gg dei movimenti degli animali in partenza o in arrivo	
Animale presente in allevamento, ma non nel registro di stalla (da 1/1/2008)	
Animale presente sul registro di stalla, ma non in allevamento (da 1/1/2008)	

PRESCRIZIONI

<hr/> <hr/>

QUADRO C / SANZIONI APPLICATE

<hr/> <hr/>

QUADRO D / OSSERVAZIONI DEL VETERINARIO

<hr/> <hr/>

QUADRO E / OSSERVAZIONI DEL DETENTORE DELL'ALLEVAMENTO

<hr/> <hr/>

Data controllo

□	□	□	□	□	□
---	---	---	---	---	---

Firma del Veterinario

.....

Firma del Detentore

I dati relativi ai verbali delle ispezioni effettuate vanno inseriti nella BDN al fine di renderli disponibili alle Autorità di controllo in materia di PAC (ammissibilità ai premi/condizionalità).

Legislazione di riferimento

Regolamento (CE) n. 21/2004 del Consiglio del 17 dicembre 2003 che istituisce un sistema di identificazione e di registrazione degli animali delle specie ovina e caprina e che modifica il regolamento (CE) n. 1782/2003 e le direttive 92/102/CEE e 64/432/CEE.

Decreto del Presidente della Repubblica 317/97 e sua circolare di attuazione n. 11/1996.

Circolare del Ministero della salute del 28 LUGLIO 2005 e succ. modifiche.

I controlli sull'attuazione del sistema d'identificazione e registrazione degli animali della specie ovina e caprina saranno effettuati annualmente almeno sul 3% del numero complessivo di aziende ovi-caprine presenti sul territorio di competenza, percentuale che sarà immediatamente aumentata nel caso di riscontro di irregolarità significative e, in ogni caso, se ritenuto opportuno dall'autorità competente. Tale percentuale del 3% di aziende dovrà coprire almeno il 5% del totale degli animali allevati nel territorio di competenza (ASL, REGIONE, NAZIONE). Nel caso in cui dovessero rinvenirsi irregolarità significative la percentuale del 3% deve essere raddoppiata.

La selezione, da parte dell'autorità competente, delle aziende da controllare è effettuata in base ad un'analisi del rischio. L'analisi del rischio relativa ad ogni azienda deve tener conto, in particolare:

- a) del numero di animali dell'azienda, nonché delle informazioni dettagliate su tutti gli animali presenti e identificati nell'azienda;
- b) delle implicazioni per la salute umana e animale, in particolare in presenza di precedenti focolai;
- c) dell'ammontare dei premi annui richiesti e/o corrisposti all'azienda, rispetto all'ammontare versato nell'anno precedente;
- d) di cambiamenti significativi rispetto alla situazione degli anni precedenti;
- e) dei risultati dei controlli realizzati negli anni precedenti in particolare per quanto riguarda l'adeguata tenuta del registro e dei documenti di provenienza/destinazione;
- f) dell'adeguata comunicazione delle informazioni all'autorità competente;
- g) di altri criteri ritenuti opportuni all'autorità competente.

Ogni ispezione è oggetto di una relazione standardizzata a livello nazionale che specifica le risultanze dei controlli e le carenze emerse, il motivo del controllo e le persone presenti. Il detentore o il suo rappresentante debbono avere la possibilità di firmare la relazione e, se del caso, di formulare le loro osservazioni sul contenuto.

Il controllo va eseguito su tutti gli animali dell'allevamento. I risultati dei controlli vanno registrati in BDN accedendo all'apposito MENU > CONTROLLI e inserendo accuratamente tutte le informazioni previste incluso il criterio di rischio prevalente sulla cui base è stata selezionata l'azienda. Tale modalità consentirà al Ministero della Salute di poter inviare annualmente all'U.E. una relazione standardizzata sugli esiti dei controlli in materia di sistema I&R ovicapri.

DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER IL CONTROLLO IN AZIENDA

1. Stampa dei dati relativi all'azienda dal sito della **banca dati nazionale**
 - Stampa dell'anagrafica dell'allevamento compresa il censimento annuale
 - Stampa del registro di stalla (se esso è presente in BDN)
2. Verifica dei documenti di provenienza relativi a tutti gli animali in entrata o in uscita in/da ciascun allevamento nei sei mesi precedenti o, in alternativa, a partire dall'ultimo controllo effettuato nell'azienda;
3. Verifica del numero di marchi auricolari attribuiti all'azienda nel corso dell'anno in relazione alla consistenza dell'allevamento:
 - Stampa dell'elenco dei codici di identificazione attribuiti all'allevamento.
4. Verifica delle richieste di duplicati di marchi auricolari:
 - Stampa dell'elenco dei marchi duplicati richiesti.

PIANO PER LA TUBERCOLOSI BOVINA E BUFALINA

Articolo 1 **(Obiettivi)**

Il piano regionale di sorveglianza della tubercolosi bovina e bufalina è attivato per garantire la tutela della sanità del patrimonio bovino e bufalino regionale e la sicurezza dei prodotti alimentari derivati mantenendo il patrimonio zootecnico regionale libero dall'infezione, ottimizzando e razionalizzando le risorse impiegate.

Il presente piano si pone come obiettivo l'eradicazione della Tubercolosi bovina ai fini della tutela della salute pubblica e della protezione degli allevamenti ufficialmente indenni.

Come obiettivi intermedi vengono fissati: per il 2011, 2012, 2013 e 2014 il controllo del 100% degli allevamenti, per l'ottenimento della qualifica di Province ufficialmente indenni secondo la periodicità indicata dal D.L.gs 196/99. Fatta eccezione per la provincia di Pescara che ha già raggiunto lo *status* di provincia "Ufficialmente indenne" e che pertanto svolge il controllo sugli animali secondo il piano di sorveglianza.

Nelle Province che accederanno alla qualifica di ufficialmente indenne sarà definito il Piano annuale di sorveglianza che tenga conto oltre della periodicità dei controlli anche della protezione degli allevamenti dalla reintroduzione dell'infezione sulla base della situazione epidemiologica Regionale.

Le condizioni affinché un allevamento possa essere dichiarato "Ufficialmente Indenne" a livello comunitario da tubercolosi bovina e bufalina e mantenere tale qualifica, sono le seguenti:

a) nessun animale presenta sintomi clinici di tubercolosi;

b) tutti gli animali di età superiore a sei settimane hanno reagito negativamente ad almeno due intradermotubercolinizzazioni ufficiali praticate secondo le disposizioni dell'allegato B del D.Lgs 196/99, la prima sei mesi dopo l'eradicazione di qualsiasi eventuale infezione dall'allevamento e la seconda sei mesi più tardi; qualora l'allevamento sia stato creato solamente con animali provenienti da allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi, la prima intradermotubercolinizzazione ha luogo perlomeno 60 giorni dopo la creazione dell'allevamento e la seconda non è richiesta;

c) dopo l'esecuzione della prima prova di cui alla precedente lettera b), non è stato introdotto nell'allevamento alcun bovino di età superiore a sei settimane, salvo qualora abbia reagito negativamente ad una intradermotubercolinizzazione praticata e valutata secondo le disposizioni dell'allegato B ed eseguita nei 30 giorni precedenti o nei 30 giorni successivi alla data d'introduzione dell'animale nell'allevamento; in quest'ultimo caso si procede ad isolare fisicamente l'animale, o gli animali, dagli altri animali dell'allevamento, in modo da evitare qualsiasi contatto diretto o indiretto con essi, fino a dimostrazione della negatività.

Un allevamento bovino mantiene la qualifica di allevamento ufficialmente indenne da tubercolosi se:

continuano ad essere soddisfatte le condizioni di cui alle lettere a) e c);

tutti gli animali che entrano nell'azienda provengono da allevamenti ufficialmente indenni da tubercolosi;

tutti gli animali dell'azienda, ad eccezione dei vitelli di meno di sei settimane d'età nati nell'azienda, sono sottoposti ad intradermotubercolinizzazioni di routine, praticate annualmente secondo le disposizioni dell'allegato B del D.Lgs 196/99 da almeno cinque anni.

Misure per le province dichiarate "Ufficialmente Indenni" come da decisione dell'Unione Europea;

- qualora la media - determinata al 31 dicembre di ogni anno - delle percentuali annue di allevamenti bovini di cui è confermato che sono infetti da tubercolosi risulti, in media inferiore all'1% di tutti gli allevamenti dell'area in questione, in occasione degli ultimi due controlli annuali, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni di routine può essere portato a due anni (50% ogni anno) e possono essere

- qualora la media - determinata al 31 dicembre di ogni anno - delle percentuali annue di allevamenti bovini di cui è confermato che sono infetti da tubercolosi non risulti superiore allo 0,2% di tutti gli allevamenti dell'area in questione, in occasione degli ultimi due controlli biennali, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni di routine può essere portato a tre anni e/o l'età degli animali sottoposti a queste prove può essere portata a 24 mesi;

- qualora la media - determinata al 31 dicembre di ogni anno - delle percentuali annue di allevamenti bovini di cui è confermato che sono infetti da tubercolosi non risulti superiore allo 0,1% di tutti gli allevamenti dell'area in questione, in occasione degli ultimi due controlli triennali, l'intervallo tra le tubercolinizzazioni di routine può essere portato a quattro anni oppure l'autorità competente (ministero Salute) può dispensare dalla tubercolinizzazione dei capi degli allevamenti, a condizione che siano soddisfatti i seguenti requisiti:

1) prima di essere introdotti in un allevamento tutti i bovini siano stati sottoposti ad una intradermotubercolinizzazione che abbia dato risultato negativo negli ultimi 30 giorni;

2) tutti i bovini macellati siano oggetto di una ricerca delle lesioni provocate dalla tubercolosi e queste ultime siano sottoposte ad un esame istopatologico e batteriologico per evidenziare il bacillo della tubercolosi

La Regione può essere dichiarata Ufficialmente Indenne da tubercolosi bovina e bufalina se ogni provincia è dichiarata ufficialmente indenne e se:

a) la percentuale degli allevamenti bovini di cui è confermato che sono stati infetti da tubercolosi non ha superato lo 0,1% annuo del totale degli allevamenti negli ultimi sei anni e almeno il 99,9% degli allevamenti è stato dichiarato ufficialmente indenni da tubercolosi, ogni anno, negli ultimi sei anni; il calcolo di quest'ultima percentuale deve essere effettuato il 31 dicembre di ogni anno;

b) esiste un sistema di identificazione che consente di identificare gli allevamenti di origine e di transito per ogni bovino.

c) tutti i bovini macellati sono sottoposti ad un'ispezione ufficiale post mortem;

d) sono rispettate le procedure per la sospensione e il ritiro della qualifica di provincia ufficialmente indenne da tubercolosi.

La provincia mantiene la qualifica di ufficialmente indenni da tubercolosi se continuano ad essere rispettate le condizioni di cui alla lettera a) - d).

Tuttavia, qualora sussista motivo di ritenere che, per quanto concerne la tubercolosi, vi siano cambiamenti significativi nella situazione di uno Stato membro o di una parte di Stato membro riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi, la Commissione può decidere di sospendere o di revocare tale qualifica finché non sono soddisfatti i requisiti previsti dalla decisione.

Articolo 2 **(programmazione)**

Le operazioni di profilassi e risanamento degli allevamenti bovini dalla tubercolosi sono obbligatorie su tutto il territorio della Regione Abruzzo, compresi gli allevamenti all'ingrasso (fatta eccezione per le province indenni). In questi ultimi devono essere introdotti soltanto capi provenienti da allevamenti ufficialmente indenni e scortati dalla relativa certificazione.

La Commissione Europea, attraverso le Decisioni 2006/875/CE e 2002/677/CE, ha previsto all'art. 19, paragrafo 1, lettera c, che gli Stati Membri presentino entro la fine di Luglio di ogni anno, le relazioni intermedie concernenti i primi 6 mesi (1° gennaio-30 giugno) contenenti almeno le informazioni indicate nelle tabelle II, III, IV della Decisione 2002/677/CE allegate al presente Piano; in ogni caso, le istruzioni impartite dalla C.E., opportunamente adattate all'anno in corso, si basano sulla Circolare Ministeriale n.1 del 12 marzo 2003 protocollo n. 608/BRTBLB/EAD. Per le motivazioni sopra richiamate i servizi veterinari di Sanità animale delle Az. USL della Regione Abruzzo e L'IZS -TE hanno cura di inserire i dati riferiti alle profilassi della TBC sul sistema informativo informatizzato (SIVRA-BDR) e trasmettono la relazione annuale ed intermedia entro le scadenze previste nello scadenziario del flusso informativo al Servizio veterinario della Regione Abruzzo.

In ogni caso il sopraccitato servizio veterinario regionale è autorizzato ad estrarre i dati per la relazione finale dal sistema informativo informatizzato regionale (SIVRA-BDR).

Dovranno essere compilate le tabelle , comprendenti le spese relative ad esami di laboratorio (SAR e/o FdC), numero di animali abbattuti ed indennizzati entro 90 giorni della circolare ministeriale.

Articolo 3 **(organismi coinvolti)**

Gli organismi coinvolti nel presente programma sono rappresentati dal Ministero della Salute, dal Servizio Veterinario della Regione , dai Servizi veterinari di Sanità animale delle AA.UU.SS.LL., dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell' Abruzzo e Molise.

Le operazioni relative agli accertamenti diagnostici sono effettuate dalle Aziende USL mediante personale dipendente. Nel caso in cui la pianta organica del Servizio Veterinario non risulti completamente coperta, e per la parte di attività che non può essere svolta con personale dipendente, sarà fatto ricorso a medici veterinari riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del D. leg.vo 196/99, incaricati ufficialmente mediante contratto fatto nel rispetto dell'ACN e degli indirizzi regionali. E' comunque di competenza dei medici veterinari dipendenti l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria conseguenti all'individuazione di capi infetti.

Articolo 4 **(Attività operative e flusso dei dati)**

Le prove diagnostiche per la Tubercolosi sono eseguite ove compatibile contemporaneamente a quelle per la Brucellosi, salvo situazioni particolari identificate dal Veterinario ufficiale.

Tutti i bovini presenti negli allevamenti sottoposti a controllo, prima del controllo medesimo, debbono essere identificati. Sono validi i contrassegni apposti in precedenza in conformità della normativa vigente.(Reg. CE n°1760/2000)

I contrassegni sono riportati sulle schede di stalla modello 2/33 che sarà firmato dal Veterinario.

I bovini appartenenti agli allevamenti sotto controllo, non possono essere spostati, se non per la macellazione, previa autorizzazione del Servizio Veterinario della ASL competente, finché non sia stato comunicato dal servizio veterinario che gli accertamenti hanno avuto esito favorevole per tutti gli animali. Pertanto al momento degli accertamenti il custode degli animali è responsabilizzato della custodia degli stessi mediante la sottoscrizione del mod. 2/33 o di altro documento riconosciuto idoneo

dal servizio veterinario regionale.

Spetta al proprietario o al detentore degli animali garantire la massima collaborazione al personale veterinario addetto ai controlli, ed in particolare ad assicurare la perfetta contenzione degli animali che debbono essere posti nelle condizioni di non nuocere agli operatori.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" utilizza i modelli 2/33 debitamente compilati di scorta ai campioni di sangue prelevati per l'attuazione del piano di eradicazione della Brucellosi bovina per alimentare la banca dati relativa al piano di eradicazione per Tubercolosi bovina. Tutti i dati delle operazioni svolte devono essere inseriti nel Sistema Informativo Informatizzato della Regione che sarà utilizzato dalla Regione per l'estrazione dei dati ufficiali necessari alla programmazione regionale nonché per l'invio agli Enti preposti.

L'inserimento dei dati viene effettuato dai servizi veterinari al momento del controllo in azienda attraverso le apparecchiature informatizzate e con il collegamento in rete. I dati sono completati in ufficio con l'inserimento dei risultati analitici ed ogni altra informazione richiesta dal sistema entro i cinque giorni successivi allo svolgimento delle prove.

La Regione pubblica i dati relativi alle profilassi di stato annualmente sul sito ufficiale internet.

Articolo 5 **(Notifica)**

L'Azienda USL comunica ai proprietari o ai detentori degli animali gli esiti degli accertamenti mediante invio del modello 2/33 riempito in ogni sua parte entro tre mesi.

Nel caso di animali infetti, l'esito viene notificato con il modello 2/33 entro 5 giorni. Tramite raccomandata e secondo i modi di legge.

Articolo 6 **(Capi infetti)**

I bovini dichiarati infetti, sono inviati alla macellazione entro il termine massimo di 30 giorni, accompagnati dal modello 2/33, sotto vincolo sanitario e previo avviso telefonico o telegrafico alla Azienda USL di destinazione. La macellazione degli animali infetti può avvenire in tutti i mattatoi pubblici e privati riconosciuti dalla Regione.

La macellazione dei capi infetti deve avvenire in giornate distinte o in orari differenziati e posticipati rispetto alla normale attività.

Il personale addetto alla macellazione deve usare tutte le cautele necessarie ed essere dotato dei mezzi indispensabili per la prevenzione delle malattie professionali.

All'atto della macellazione i veterinari ispettori preleveranno dai capi infetti campioni biologici per le indagini di laboratorio tese all'isolamento ed alla eventuale tipizzazione dell'agente eziologico.

Il macello, terminate le operazioni, dovrà essere accuratamente lavato e disinfettato.

Articolo 7 **(Prove dubbie)**

Negli allevamenti nei quali sono riscontrate reazioni dubbie o positive alla prova tubercolinica, tutti gli animali saranno sottoposti ad accurata visita clinica ed ad eventuali ricerche di laboratorio. Qualora l'esito di tali accertamenti e dell'indagine anamnestica siano favorevoli i soggetti dubbi potranno essere sottoposti alla prova comparativa o alla prova del gamma interferon.

Articolo 8 **(Allevamenti infetti)**

Negli allevamenti infetti da tubercolosi, così come nei casi dubbi ed in presenza di lesioni specifiche riscontrate al macello, i Servizi emettono il provvedimento di sequestro cautelativo, i controlli diagnostici sono estesi a tutti gli animali e viene avviata un'accurata indagine epidemiologica tesa ad accertare l'origine dell'infezione e la sua diffusione anche in relazione alla salute pubblica.

L'indagine epidemiologica è condotta dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL il quale può richiedere la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico "G. Caporale".

Qualora si sospetti o si accerti che l'infezione trovi origine o possa essersi diffusa in altra Azienda USL dovrà essere tempestivamente informato il Servizio Veterinario competente e l'Assessorato regionale alla Sanità.

Analogo comportamento dovrà essere tenuto nel caso che le infezioni siano state evidenziate nell'uomo.

In ottemperanza all'art. 5 del D.P.R. 8.2.54, n. 320, i Servizi Veterinari e di Igiene pubblica sono tenuti

a trasmettersi reciprocamente le informazioni, relative ai focolai o casi accertati.

Negli allevamenti infetti sono adottati con tempestività i provvedimenti di Polizia Veterinaria previsti dalla normativa vigente.

Al fine di non interferire con i piani di eradicazione negli allevamenti infetti tutti gli accertamenti relativi alla Tuberculosis bovina possono essere effettuati da libero professionisti previa autorizzazione del Servizio Veterinario competente. Le prove per la riacquisizione della qualifica sanitaria negli allevamenti risultati infetti devono essere svolte dai Medici Veterinari dipendenti dell' Az. U.S.L. Qualora venga riscontrato un solo capo positivo la qualifica di U.I. va sospesa fino all'abbattimento del capo e dall'esito degli accertamenti secondo le disposizioni vigenti.

Articolo 9 **(Disinfezioni)**

Fermo restando l'obbligo per l'allevatore di effettuare la disinfezione continua dei ricoveri, ivi comprese le attrezzature, gli utensili ed altro materiale sospetti di contaminazione, una volta abbattuti gli animali infetti tutto l'allevamento sarà sottoposto ad accurata disinfezione a cura dei Servizi Veterinari. Dell'avvenuta disinfezione sarà rilasciato un attestato da parte del Servizio Veterinario della USL.

Successivamente alla disinfezione saranno ripresi gli accertamenti diagnostici secondo le cadenze previste nei piani nazionali fintanto che l'allevamento non sia di nuovo dichiarato "ufficialmente indenne".

I provvedimenti del Sindaco saranno revocati a due prove negative effettuate a distanza di almeno 42 giorni la prima delle quali effettuata ad almeno 60 gg. dopo l'eliminazione dei capi infetti.

Articolo 10 **(Validità)**

Il presente piano si riferisce alle campagne di profilassi relative al triennio 2011/2014.

Per quanto non contemplato nel presente piano si applicano le norme generali.

Articolo 11 **(Esecuzione)**

I Sindaci dei Comuni, i Direttori Generali delle Aziende USL ed i Servizi Veterinari della Regione sono incaricati della esecuzione del presente piano.

Articolo 12 **(Sanzioni)**

Alle trasgressioni del presente piano si applicano le sanzioni previste dal D.P.R. 320 del 08.02.1954.

PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA BRUCELLOSI BOVINA E BUFALINA

Articolo 1 **(Obiettivi)**

Il piano regionale di sorveglianza della brucellosi bovina e bufalina è attivato per garantire la tutela della sanità del patrimonio bovino e bufalina regionale e la sicurezza dei prodotti alimentari derivati mantenendo il patrimonio zootecnico regionale libero dall'infezione, ottimizzando e razionalizzando le risorse impiegate. Il piano è attivato anche per la tutela della sanità pubblica e della sicurezza alimentare. Come obiettivo viene fissato per gli anni 2011,2012,2013 e 2014 il controllo del 100% degli allevamenti secondo la periodicità indicata dal D.L.gs 196/99.

Per le province dichiarate "Ufficialmente indenni" (Pescara) l'obiettivo è il mantenimento della qualifica; per le altre perseguire l'obiettivo della dichiarazione di provincia "Ufficialmente indenne"

Le operazioni di profilassi ed eradicazione della brucellosi bovina sono obbligatorie su tutto il territorio della Regione Abruzzo.

Le condizioni affinché un allevamento possa essere dichiarato " Ufficialmente Indenne" a livello comunitario da brucellosi bovina e mantenere tale qualifica, sono le seguenti:

1. a) l'allevamento non contiene bovini vaccinati contro la brucellosi, salvo qualora si tratti di femmine vaccinate almeno tre anni prima;

- b) tutti i bovini sono immuni da sintomi clinici di brucellosi da almeno sei mesi;
- c) tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi sono stati sottoposti, con esito negativo, ad una delle seguenti serie di prove, eseguite conformemente all'allegato C del D.Lgs 196/99:
 - i) due prove sierologiche di cui al punto 10 dell'allegato A, parte II, del succitato D.Lgs, praticate ad un intervallo superiore a tre mesi e inferiore a dodici mesi,
 - ii) tre prove su campioni di latte, effettuate a tre mesi di intervallo e seguite, non meno di sei settimane dopo, da una prova sierologica di cui al punto 10 dell'allegato A, parte II, del succitato D.Lgs.
- e) i bovini che entrano nell'allevamento provengono da allevamenti ufficialmente indenni da Brucellosi e, nel caso di bovini di età superiore a 12 mesi, aver subito con esito negativo una sieroaagglutinazione praticata conformemente alle disposizioni dell'allegato C del D.Lgs 196/99 o hanno reagito negativamente a qualsiasi altra prova autorizzata in base alla procedura di cui all'art. 17, durante i trenta giorni precedenti o i trenta giorni seguenti la data dell'introduzione nell'allevamento; in quest'ultimo caso, l'animale o gli animali devono essere isolati fisicamente dagli altri animali dell'allevamento in modo da evitare qualsiasi contatto diretto o indiretto con essi fino a dimostrazione della negatività.

Nella regione Abruzzo i capi, soggetti al controllo per Brucellosi, che si spostano in compravendita da vita devono essere saggianti sierologicamente nell'allevamento di origine nei 30 giorni precedenti lo spostamento.

2. Un allevamento bovino mantiene la qualifica di ufficialmente indenne da brucellosi se:

a) viene effettuata annualmente, con esito negativo, una delle seguenti serie di prove, conformemente alle disposizioni dell'allegato C – D.Lgs 196/99:

- i) Controllo sierologico annuale;
- ii) tre prove dell'anello sul latte, effettuate ad intervalli di almeno tre mesi,
- iii) tre saggi ELISA sul latte, effettuati ad intervalli di almeno tre mesi,
- iv) due prove dell'anello sul latte, effettuate ad un intervallo di almeno tre mesi e seguite, non meno di sei settimane dopo, da una delle prove sierologiche di cui al punto 10, parte II, allegato A;
- v) due saggi ELISA sul latte effettuati ad un intervallo di almeno tre mesi e seguiti, non meno di sei settimane dopo, da una delle prove sierologiche di cui al punto 10, parte II, allegato A;
- vi) due prove sierologiche, effettuate ad un intervallo non inferiore a tre mesi e non superiore a dodici mesi.

L'obiettivo è quello di rendere la Regione Ufficialmente Indenne da brucellosi bovina per cui se per ogni Provincia:

- a partire da allevamenti già Ufficialmente Indenni e si controlla il 100% degli allevamenti, con almeno il 99,8% degli allevamenti (U.I.), attraverso 1 prova sierologica effettuata ad un intervallo non inferiore a 3 mesi e non superiore a 12 mesi e la percentuale degli allevamenti infetti non ha superato l'1%, può fare la richiesta di dichiarazione di "provincia ufficialmente indenne" alla Regione per la trasmissione al Ministero della Salute di riconoscimento della qualifica di U.I. da brucellosi.

Articolo 2

(Programmazione)

Le operazioni di profilassi ed eradicazione della brucellosi bovina sono obbligatorie su tutto il territorio della Regione Abruzzo. Sono esclusi dall'obbligo suddetto gli allevamenti bovini e bufalini indirizzati esclusivamente alla produzione della carne senza riproduttori, nei quali tuttavia, non potranno essere introdotti capi se non provenienti da allevamenti Ufficialmente Indenni.

La Commissione Europea, attraverso le Decisioni 2006/875/CE e 2002/677/CE, ha previsto all'art. 19, paragrafo 1, lettera c, che gli Stati Membri presentino entro la fine di Luglio di ogni anno, le relazioni intermedie concernenti i primi 6 mesi (1° gennaio-30 giugno) contenenti almeno le informazioni indicate nelle tabelle II, III, IV della Decisione 2002/677/CE. In ogni caso, le istruzioni impartite dalla C.E., vengono opportunamente ridefinite e trasmesse dal Ministero della Salute.

Per consentire alla Regione di consegnare la relazione conclusiva delle attività di sorveglianza entro il termine indicato dalla programmazione nazionale (20 marzo dell'anno successivo), i competenti servizi di sanità animale delle Az. USL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" trasmettono attraverso la BDR, al competente servizio di sanità veterinaria e sicurezza alimentare della direzione sanità la relazione finale entro il 28 febbraio di ogni anno. In ogni caso il sopraccitato servizio veterinario regionale qualora non sia stato rispettato il termine di scadenza è autorizzato ad estrarre i dati per la relazione finale dal sistema informativo SIVRA-BDR

Articolo 3

(Organismi coinvolti)

Gli organismi coinvolti nel presente programma sono rappresentati dal Ministero della Salute, dal Servizio di sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione, dai Servizi veterinari di Sanità animale delle AA.UU.SS.LL., dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

Le operazioni relative agli accertamenti diagnostici sono effettuate dalle Aziende USL mediante personale dipendente. Nel caso in cui la pianta organica del Servizio Veterinario non risulti completamente coperta, e per la parte di attività che non può essere svolta con personale dipendente una volta assicurati tutti gli altri compiti istituzionali, sarà fatto ricorso a veterinari libero professionisti riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del D. leg.vo 196/99 (DG/11/142 del 20.09.2007), contratto fatto nel rispetto dell'ACN e degli indirizzi regionali.

E' comunque di competenza dei veterinari dipendenti l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria conseguenti all'individuazione di capi infetti.

Articolo 4

(Attività operative e flusso dei dati)

L'accertamento ufficiale della brucellosi avviene mediante la prova sierologica su campioni di sangue prelevati dai veterinari;

di norma, lo stesso campione è utilizzato anche per le analisi relative al risanamento della leucosi bovina enzootica ai sensi dell'art. 1 del *decreto ministeriale 25 settembre 1987, n. 432*, detti prelievi vanno effettuati utilizzando materiali monouso (provette sottovuoto, senza anticoagulanti).

Le prove diagnostiche per la Brucellosi bovina sono eseguite ove compatibile contemporaneamente alla Tuberculosis bovina, salvo situazioni particolari identificate dal Veterinario ufficiale.

Tutti i bovini presenti negli allevamenti sottoposti a controllo, prima del controllo medesimo, (registrazione mod. 2/33) debbono essere identificati mediante l'applicazione di marchi ufficiali, (Reg. CE n.° 1760/2000).

I campioni di sangue debbono pervenire ai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico "G. Caporale" non oltre 72 ore dal prelievo, accompagnati dal modello 2/33 debitamente compilato in tutte le sue parti.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" utilizza i modelli 2/33 debitamente completati, di scorta ai campioni di sangue per alimentare la banca dati relativa al piano di eradicazione per la brucellosi bovina.

L'istituto zooprofilattico sperimentale competente per territorio provvede all'esecuzione delle prove ufficiali sui campioni, secondo le metodiche descritte nell'allegato al presente regolamento. Detto istituto è tenuto a trasmettere gli esiti entro sette giorni dal ricevimento dei campioni. In caso di positività la risposta andrà fornita con la massima celerità. Con cadenza semestrale, i Servizi Veterinari di sanità animale e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, ognuno per le proprie competenze, inviano al Servizio Veterinario Regionale, su supporto informatico e cartaceo i riepiloghi di cui alla Circolare Ministeriale del 12.03.2003 n°1 e i dati connessi alla Decisione 2002/677/CE e successive modifiche. Con cadenza annuale, entro il 28 febbraio dell'anno successivo, i Servizi Veterinari di sanità animale e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, ognuno per le proprie competenze, inviano al Servizio Veterinario Regionale, su supporto informatico o cartaceo, i riepiloghi annuali di cui al punto precedente.

Tutti i dati delle operazioni svolte devono essere inseriti nel Sistema Informativo Informatizzato della Regione (BDR) che sarà utilizzato dalla Regione per l'estrazione dei dati ufficiali necessari alla programmazione regionale nonché per l'invio agli Enti preposti.

L' inserimento dei dati viene effettuato dai servizi veterinari al momento del controllo in azienda attraverso le apparecchiature informatizzate e con il collegamento in rete. I dati sono completati in ufficio Az USL con l'inserimento dei risultati analitici ed ogni altra informazione richiesta dal sistema entro i cinque giorni successivi allo svolgimento delle prove.

La Regione pubblica i dati relativi alle profilassi di stato annualmente sul sito ufficiale internet.

Articolo 5

(Notifica)

L'Azienda USL comunica ai proprietari o ai detentori degli animali gli esiti degli accertamenti mediante invio del modello 2/33 riempito in ogni sua parte entro tre mesi.

Nel caso di animali infetti, l'esito viene notificato con il modello 2/33 entro 5 giorni dalla comunicazione del laboratorio.

Articolo 6

(Capi infetti)

I bovini dichiarati infetti debbono essere avviati alla macellazione entro il termine massimo di 30 giorni dalla notifica (salvo provvedimenti più rigorosi), accompagnati dal modello 2/33, sotto vincolo sanitario e previo avviso telefonico o telegrafico alla Azienda USL di destinazione. La macellazione degli animali infetti può avvenire in tutti i mattatoi pubblici e privati riconosciuti della Regione.

La macellazione dei capi infetti deve avvenire in giornate distinte o in orari differenziati e posticipati rispetto alla normale attività.

Il personale addetto alla macellazione deve usare tutte le cautele necessarie ed essere dotato dei mezzi indispensabili per la prevenzione delle malattie professionali.

All'atto della macellazione i veterinari ispettori preleveranno dai capi infetti campioni biologici per le indagini di laboratorio tese all'isolamento ed alla eventuale tipizzazione dell'agente eziologico.

Il macello, terminate le operazioni, dovrà essere accuratamente lavato e disinfettato.

Articolo 7**(Allevamenti infetti)**

Negli allevamenti infetti da brucellosi, i controlli diagnostici sono estesi a tutti gli animali delle specie recettive, e viene avviata una accurata indagine epidemiologica tesa ad accertare l'origine dell'infezione e la sua diffusione anche in relazione alla salute pubblica.

L'indagine epidemiologica, (art. 11, comma 1, lettera a - D.M. 651/94) è condotta dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL il quale può richiedere la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico "G. Caporale".

Qualora si sospetti o si accerti che l'infezione trovi origine o possa essersi diffusa in altra Azienda USL dovrà essere tempestivamente informato il Servizio Veterinario competente e l'Assessorato regionale alla Sanità.

Analogo comportamento dovrà essere tenuto nel caso che le infezioni siano state evidenziate nell'uomo.

In ottemperanza all'art. 5 del D.P.R. 8.2.54, n. 320, i Servizi Veterinari e i Servizi di Igiene pubblica sono tenuti a trasmettersi reciprocamente le opportune informazioni.

Articolo 8**(Disinfezioni)**

Fermo restando l'obbligo per l'allevatore di effettuare la disinfezione continua dei ricoveri, ivi comprese le attrezzature, gli utensili ed altro materiale sospetti di contaminazione, una volta abbattuti gli animali infetti e comunque prima della ricostituzione, entro sette giorni tutto l'allevamento sarà sottoposto ad accurata disinfezione. Dell'avvenuta disinfezione sarà rilasciato un attestato da parte del Servizio Veterinario della USL.

I provvedimenti del Sindaco saranno revocati a due prove negative effettuate la 1° non prima di trenta giorni dopo la rimozione dei capi infetti e la 2° a distanza di 60 giorni oppure dopo l'abbattimento totale di tutti i capi presenti

Articolo 9**(Validità)**

Il presente piano si riferisce alle campagne di profilassi relative al triennio 2011-2014. Per quanto non contemplato nel presente piano si applicano le norme generali, ed in particolare quelle contenute nel D.M. 651 del 27.08.1994 e successive integrazioni e modificazioni. Nonché dal D.Lgs. 196 del 22/05/99.

Articolo 10**(Esecuzione)**

I Sindaci dei Comuni, i Direttori Generali delle Aziende USL ed i Servizi Veterinari della Regione sono incaricati della esecuzione del presente piano.

Articolo 11**(Sanzioni)**

Alle trasgressioni del presente piano si applicano le sanzioni previste dal D.P.R. 320 del 08.02.1954.

PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Articolo 1 **(Obiettivi)**

Il presente piano ha l'obiettivo dell'eradicazione della Leucosi Bovina Enzootica. Ai fini della protezione degli allevamenti ufficialmente indenni.

È attivato per garantire la tutela della sanità del patrimonio bovino e bufalina regionale e la sicurezza dei prodotti alimentari derivati mantenendo il patrimonio zootecnico regionale libero dall'infezione, ottimizzando e razionalizzando le risorse impiegate. Come obiettivi intermedi vengono fissati: per il 2011, 2012, 2013, 2014 il controllo del 100% degli allevamenti con la periodicità indicata dal D. leg.vo 196/99. Fermo restando che, per le province già ufficialmente indenni, i controlli sierologici potranno essere effettuati ogni biennio.

Nelle Province che accederanno alla qualifica di ufficialmente indenne potrà essere definito un Piano annuale di sorveglianza per la protezione degli allevamenti dalla reintroduzione dell'infezione sulla base della situazione epidemiologica Regionale.

Le condizioni affinché un allevamento possa essere dichiarato "Ufficialmente Indenne" a livello comunitario da leucosi bovina enzootica e mantenere tale qualifica, sono le seguenti:

- a. non è stato constatato, in base ad osservazioni cliniche o in seguito a esami di laboratorio, alcun caso di leucosi bovina enzootica, né si è avuta conferma di alcun caso nel corso degli ultimi due anni e
- b. tutti gli animali di età superiore ai 24 mesi hanno, nel corso degli ultimi 12 mesi, reagito negativamente a due prove eseguite conformemente all' allegato D –Cap. II, del D.Lgs 196/99, ad un intervallo di almeno quattro mesi oppure
- c. sono soddisfatti i requisiti di cui al precedente punto i) e l'azienda è situata in uno Stato membro o in una regione ufficialmente indenne da leucosi bovina enzootica.
- d. Un allevamento mantiene la qualifica di ufficialmente indenne da leucosi bovina enzootica se:
- e. continuano ad essere soddisfatte le condizioni di cui al punto i);
- f. tutti gli animali introdotti nell'allevamento provengono da un allevamento ufficialmente indenne da leucosi bovina enzootica;
- g. tutti gli animali di età superiore ai 24 mesi continuano a reagire negativamente ad una prova eseguita ogni tre anni conformemente all' allegato D, capitolo II del D.Lgs 196/99;
- h. gli animali da allevamento introdotti nell'allevamento e provenienti da un paese terzo sono stati importati in conformità al Regolamento CE 854/2004.

Articolo 2 **(Obbligo della eradicazione)**

Le operazioni di profilassi ed eradicazione degli allevamenti bovini dalla leucosi bovina enzootica sono obbligatorie su tutto il territorio della Regione Abruzzo, sono esclusi dall'obbligo suddetto gli allevamenti bovini e bufalini indirizzati esclusivamente alla produzione della carne, nei quali tuttavia, non potranno essere introdotti capi se non provenienti da allevamenti ufficialmente indenni e se in età diagnostica, sottoposti con esito favorevole alle relative prove nei 30 giorni precedenti. Le relative attività sono attuate secondo programmi predisposti dalle Aziende USL e approvati dalla Regione con le modalità appresso indicate.

Articolo 3 **(Programmazione)**

La Commissione Europea, attraverso le Decisioni 2006/875/CE e 2002/677/CE, ha previsto all'art. 19, paragrafo1, lettera c, che gli Stati Membri presentino entro la fine di Luglio di ogni anno, le relazioni intermedie concernenti i primi 6 mesi (1° gennaio-30 giugno) contenenti almeno le in formazioni indicate nelle tabelle II, III, IV della Decisione 2002/677/CE. In ogni caso, le istruzioni impartite dalla C.E., vengono opportunamente ridefinite e trasmesse dal Ministero della Salute.

Per consentire alla Regione di consegnare la relazione conclusiva delle attività di sorveglianza entro il termine indicato dalla programmazione nazionale (20 marzo dell'anno successivo), i competenti servizi di sanità animale delle Az. USL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" trasmettono in attesa del definitivo funzionamento della BDR, al competente servizio veterinario della direzione sanità la relazione finale entro il 28 febbraio di ogni anno. In ogni caso il sopraccitato servizio veterinario

regionale qualora non sia stato rispettato il termine di scadenza è autorizzato ad estrarre i dati per la relazione finale dal sistema informativo (BDR)

Articolo 4 **(Organismi coinvolti)**

Gli organismi coinvolti nel presente programma sono rappresentati dal Ministero della Salute, dal Servizio Veterinario della Regione, dai Servizi veterinari di Sanità animale delle AA.UU.SS.LL., dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

Le operazioni relative agli accertamenti diagnostici sono effettuate dalle Aziende USL mediante personale dipendente. Nel caso in cui la pianta organica del Servizio Veterinario non risulti completamente coperta, e per la parte di attività che non può essere svolta con personale dipendente una volta assicurati tutti gli altri compiti istituzionali, sarà fatto ricorso a veterinari libero professionisti riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del D. leg.vo 196/99 (DG/11/142 del 20.09.2007) incaricati, contratto fatto nel rispetto dell'ACN e degli indirizzi regionali. E' comunque di competenza dei veterinari dipendenti l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria conseguenti all'individuazione di capi infetti.

Articolo 5 **(Attività operative e flusso dei dati)**

Tutti i dati delle operazioni svolte devono essere inseriti nel Sistema Informativo Informatizzato della Regione che sarà utilizzato dalla Regione per l'estrazione dei dati ufficiali necessari alla programmazione regionale nonché per l'invio agli Enti preposti.

L' inserimento dei dati viene effettuato dai servizi veterinari al momento del controllo in azienda attraverso le apparecchiature informatizzate e con il collegamento in rete. I dati sono completati in ufficio Az USL con l'inserimento dei risultati analitici ed ogni altra informazione richiesta dal sistema entro i cinque giorni successivi allo svolgimento delle prove.

La Regione pubblica i dati relativi alle profilassi di stato annualmente sul sito ufficiale internet.

Articolo 6 **(Esecuzione delle prove)**

Gli accertamenti per la leucosi bovina enzootica debbono essere effettuati, di norma, contemporaneamente agli accertamenti per la brucellosi e pertanto l'esame diagnostico per la leucosi bovina enzootica è effettuato sul sangue prelevato nel corso delle operazioni di profilassi pianificata della brucellosi bovina.

Tutti i bovini presenti negli allevamenti sottoposti a controllo, prima del controllo medesimo, debbono essere identificati secondo le indicazioni fornite dalle normative vigenti. (Regolam. n° 1760/2000) I contrassegni sono riportati sulle schede di stalla modello 2/33 che sarà firmato dal Veterinario.

I bovini appartenenti agli allevamenti sotto controllo non possono essere spostati, se non per la macellazione, previa autorizzazione del Servizio Veterinario dell'Az. U.S.L. competente, finché non sia stato comunicato dal servizio veterinario che gli accertamenti hanno avuto esito favorevole per tutti gli animali. Pertanto al momento degli accertamenti il custode degli animali è responsabilizzato della custodia degli stessi.

L'accertamento ufficiale della Leucosi Bovina Enzootica avviene mediante la prova sierologica. Sono da considerare infetti da leucosi bovina enzootica i bovini degli allevamenti sotto controllo che abbiano presentato reazione sierologica positiva ad una sola prova.

I campioni di sangue debbono pervenire ai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico "G. Caporale" non oltre 72 ore dal prelievo ed esclusivamente accompagnati dal modello 2/33.

Le schede di stalla modello 2/33 relativi agli allevamenti negativi sono restituiti ai Servizi Veterinari delle USL, debitamente annotati negli appositi spazi e firmati dal capo del laboratorio, entro 7 giorni dal ricevimento.

In caso di prova sierologica ufficiale positiva il relativo referto viene comunicato alla USL immediatamente anche a mezzo telefax.

Articolo 7 **(Notifica)**

L' Azienda USL comunica ai proprietari o ai detentori degli animali gli esiti degli accertamenti mediante invio del modello 2/33 riempito in ogni sua parte entro tre mesi.
Nel caso di animali infetti, l'esito viene notificato con il modello 2/33 entro 5 giorni dalla comunicazione del laboratorio.

Articolo 8 **(Allevamenti infetti)**

I capi risultati infetti devono essere abbattuti entro trenta giorni dalla notifica. Tale termine può essere prorogato fino ad un massimo di dodici mesi, quando il tasso di infezione nell'azienda sia pari o superiore al 30%.

Negli allevamenti infetti da Leucosi bovina enzootica i controlli diagnostici sono estesi a tutti gli animali recettivi, oltre i sei mesi di età e viene avviata una accurata indagine epidemiologica tesa ad accertare l'origine dell'infezione e la sua diffusione.

L'indagine epidemiologica, è condotta dal Servizio Veterinario di sanità animale della ASL il quale può richiedere la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale".

Negli allevamenti infetti sono adottati con tempestività i provvedimenti di Polizia Veterinaria previsti dalla normativa vigente.

La revoca dei provvedimenti di Polizia Veterinaria viene effettuata dopo aver eseguito due prove sierologiche negative su tutti gli effettivi a distanza di almeno quattro mesi. dopo l'abbattimento dei capi infetti.

Articolo 9 **(Disinfezioni)**

Fermo restando l'obbligo per l'allevatore di effettuare la disinfezione continua dei ricoveri, ivi comprese le attrezzature, gli utensili ed altro materiale sospetti di contaminazione, una volta abbattuti gli animali infetti tutto l'allevamento sarà sottoposto ad accurata disinfezione da parte della ASL che alla fine, rilascerà un attestato dell'avvenuta disinfezione. Successivamente alla disinfezione saranno ripresi gli accertamenti diagnostici secondo le cadenze previste nei piani nazionali fintanto che l'allevamento non sia dichiarato "ufficialmente indenne".

Articolo 10 **(Introduzione di bovini negli allevamenti)**

Gli animali introdotti negli allevamenti ufficialmente indenni devono essere correttamente identificati e appartenenti ad allevamento "ufficialmente indenne da leucosi bovina enzootica" e, se di età superiore a 12 mesi e di provenienza regionale, sottoposti con esito favorevole ad una prova sierologica effettuata nei trenta giorni precedenti lo spostamento. I bovini da introdurre negli allevamenti "ufficialmente indenni" da leucosi bovina enzootica debbono essere scortati da certificazione sanitaria.

Ogni introduzione di bovini negli allevamenti deve essere notificata al servizio veterinario della ASL entro 8 giorni con la consegna dei certificati di scorta.

Sono fatte salve le norme che regolano la introduzione dei bovini negli allevamenti ai fini della profilassi della tubercolosi, brucellosi e delle altre malattie contagiose eventualmente previste.

Articolo 11 **(Validità)**

Il presente piano si riferisce alle campagne di profilassi relative al triennio 2011-2014. Per quanto non contemplato nel presente piano si applicano le norme generali ed in particolare quelle contenute nel D.M. 2 maggio 1996 n°358 e successive integrazioni e modificazioni e quelle relative al D.Lgs 196/99.

Articolo 12 **(Esecuzione)**

I Sindaci dei Comuni, i Direttori Generali delle Aziende USL e i Servizi Veterinari della Regione sono incaricati della esecuzione del presente piano.

Articolo 13 **(Sanzioni)**

Alle trasgressioni del presente piano si applicano le sanzioni previste dal Regolamento di polizia Veterinaria DPR 320 dell'8/2/1954.

PIANO PER LA ERADICAZIONE DELLA BRUCELLOSI OVI-CAPRINA

Articolo 1 (Obiettivi)

Il piano si prefigge l'obiettivo di eradicare la brucellosi ovi-caprina ai fini della tutela della salute pubblica e della protezione degli allevamenti ufficialmente indenni. È attivato per garantire la tutela della sanità del patrimonio ovi-caprino regionale e la sicurezza dei prodotti alimentari derivati mantenendo il patrimonio zootecnico regionale libero dall'infezione, ottimizzando e razionalizzando le risorse impiegate. Il piano è attivato anche per la tutela della sanità pubblica e della sicurezza alimentare. Come obiettivi intermedi vengono fissati: per il 2011 il controllo del 100% degli allevamenti, per il 2012 controllo del 100% degli allevamenti con l'intensificazione delle attività sugli eventuali focolai. Per il 2013 e 2014 nell'ottica dell'eradicazione si richiede il controllo del 100% degli allevamenti per consentire alla Regione di formulare la richiesta di accreditamento di "ufficialmente indenne".

Le condizioni affinché un allevamento possa essere dichiarato "Ufficialmente Indenne" a livello comunitario da brucellosi bovina e mantenere tale qualifica, sono le seguenti:

- a) tutti gli animali delle specie sensibili alla brucellosi sono esenti da manifestazioni cliniche o qualsiasi altro sintomo di brucellosi da almeno 12 mesi;
- b) non sono presenti animali della specie ovina o caprina vaccinati contro la brucellosi.
- c) sono state praticate due prove sierologiche a distanza di sei mesi una dall'altra conformemente all'allegato del regolamento, su tutti gli ovini e i caprini dell'allevamento di età superiore a sei mesi al momento della prova, con esito negativo;
- d) al termine delle prove di cui alla lettera c), sono presenti unicamente ovini e caprini nati nell'allevamento o che provengono da un allevamento ufficialmente indenne da brucellosi.

MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA

1. Negli allevamenti ovini, caprini ed ovi-caprini ufficialmente indenni da brucellosi in attesa di riconoscimento della qualifica di "ufficialmente indenne" da brucellosi ovi-caprina ed in cui, dopo la loro qualifica, l'introduzione di animali avviene conformemente ai requisiti del punto D), viene sottoposta a controllo ogni anno il 100 % della popolazione ovina e caprina di ogni allevamento, di età superiore a sei mesi.

2. La qualifica dell'allevamento può essere mantenuta se gli esiti delle prove sono negativi.

L'obiettivo è quello di rendere la Regione Ufficialmente Indenne da brucellosi ovi-caprina, per ottenere tale qualifica, (cap. IV art. 9,punto A e B – D.M. 453/92) tutti gli allevamenti di ogni provincia devono essere sottoposti ai controlli con la periodicità e le condizioni descritte sopra. Per mantenere tale qualifica gli stessi allevamenti che non sono situati in una parte del territorio riconosciuta come ufficialmente indenne da brucellosi ed in cui, dopo la loro qualifica, l'introduzione di animali avviene conformemente ai requisiti del punto D), viene sottoposta a controllo ogni anno il 100 % della popolazione ovina e caprina di ogni allevamento, di età superiore a sei mesi.

Articolo 2 (Programmazione)

Le operazioni di profilassi ed eradicazione della brucellosi ovi-caprina sono obbligatorie su tutto il territorio della Regione Abruzzo.

La Commissione Europea, attraverso le Decisioni 2006/875/CE e 2002/677/CE, ha previsto all'art. 19, paragrafo1, lettera c, che gli Stati Membri presentino entro la fine di Luglio di ogni anno, le relazioni intermedie concernenti i primi 6 mesi (1° gennaio-30 giugno) contenenti almeno le informazioni indicate nelle tabelle II, III, IV della Decisione 2002/677/CE allegate al presente Piano; in ogni caso, le istruzioni impartite dalla C.E., si basano sulla Circolare Ministeriale n.1 del 12 marzo 2003 protocollo n. 608/BRTBLB/EAD.

Per consentire alla Regione di consegnare la relazione conclusiva delle attività di sorveglianza entro i termini dell'anno successivo a quello a cui si fa riferimento, i competenti servizi di sanità animale delle Az. USL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" trasmettono al competente servizio

veterinario della direzione sanità la relazione finale entro il 28 febbraio di ogni anno. In ogni caso il sopraccitato servizio veterinario regionale qualora non sia stato rispettato il termine di scadenza è autorizzato ad estrarre i dati per la relazione finale dal sistema informativo informatizzato (SIVRA-BDR).

Dovranno essere compilate le tabelle da I a VII, comprendenti le spese relative ad esami di laboratorio (SAR e/o FdC), numero di animali abbattuti ed indennizzati entro 90 giorni.

Articolo 3 **(Organismi coinvolti)**

Gli organismi coinvolti nel presente programma sono rappresentati dal Ministero della Salute, dal Servizio Veterinario della Regione, dai Servizi veterinari di Sanità animale delle AA.UU.SS.LL., dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

Le operazioni relative agli accertamenti diagnostici sono effettuate dalle Aziende USL mediante personale dipendente. Nel caso in cui la pianta organica del Servizio Veterinario non risulti completamente coperta, e per la parte di attività che non può essere svolta con personale dipendente una volta assicurati tutti gli altri compiti istituzionali, sarà fatto ricorso a veterinari libero professionisti riconosciuti ai sensi dell'art. 13 del D. leg.vo 196/99 incaricati, contratto fatto nel rispetto dell'ACN e degli indirizzi regionali con il rispetto dei principi di trasparenza e pari opportunità.

E' comunque di competenza dei veterinari dipendenti l'adozione dei provvedimenti di polizia veterinaria conseguenti all'individuazione di capi infetti.

Articolo 4 **(Attività operative e flusso dei dati)**

L'accertamento ufficiale della brucellosi avviene mediante la prova sierologica su campioni di sangue prelevati dai veterinari; detti prelievi vanno effettuati utilizzando materiali monouso (provette sottovuoto, senza anticoagulanti).

Tutti gli ovini ed i caprini di età superiore a 6 mesi presenti negli allevamenti sottoposti a controllo, prima del controllo medesimo, debbono essere identificati. A tal proposito, secondo quanto previsto dal D.P.R. 317/96, tutti gli ovini e i caprini devono essere identificati in conformità con l'identificativo elettronico in applicazione delle disposizioni vigenti. Gli agnelli che vengono inviati direttamente ad un impianto di macellazione nazionale possono essere identificati provvisoriamente secondo Reg. CE 21/2004.

Il controllo sierologico deve essere esteso al 100% degli allevamenti.

Tale controllo si svolgerà mediante il prelievo di campioni di sangue a tutti i capi di età superiore ai sei mesi a distanza di sei mesi (art. 9 D.M. 453/92) fino al raggiungimento della qualifica di allevamento

“Ufficialmente indenne”. Qualora nel territorio di riferimento (Provincia) il 100% degli allevamenti risulterà ufficialmente indenni, si potrà passare al controllo sierologico della percentuale dei capi. (art.9, punto B, comma 3 D.M. 453/92) Gli animali appartenenti agli allevamenti sotto controllo non possono essere spostati, se non per la macellazione, previa autorizzazione del Servizio Veterinario della Azienda USL competente, finché non sia stato comunicato dal servizio veterinario che gli accertamenti hanno avuto esito favorevole per tutti i soggetti.

Pertanto al momento degli accertamenti il custode degli animali è responsabilizzato della custodia degli stessi mediante la sottoscrizione del mod. 2 bis/33 o di altro idoneo documento.

Spetta al proprietario o al detentore degli animali garantire la massima collaborazione al personale veterinario addetto ai controlli, ed in particolare ad assicurare la perfetta contenzione degli animali.

I campioni di sangue debbono pervenire ai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico "G. Caporale" non oltre 72 ore dal prelievo ed accompagnati dal modello 2 bis/33 debitamente compilato in tutte le sue parti. Le schede di stalla modello 2 bis/33 relativi agli allevamenti negativi sono restituiti ai Servizi Veterinari delle USL, debitamente annotati negli appositi spazi e firmati dal capo del laboratorio, entro 7 giorni dal ricevimento.

In caso di sierologia positiva il relativo referto viene comunicato alla USL immediatamente anche a mezzo telefax. In caso di sieroreattività di capi in un allevamento ufficialmente indenne, il Veterinario Ufficiale, sulla base dei sintomi clinici, dell'indagine epidemiologica e degli esami di laboratorio può sospendere la qualifica; disponendo l'abbattimento del capo entro 8 (otto) giorni e sottopone a nuovo accertamento sierologico l'intero effettivo dell'allevamento che, se risulta negativo, revoca la sospensione.

La USL comunica ai proprietari o ai detentori degli animali gli esiti degli accertamenti mediante invio del modello 2 bis/33 riempito in ogni sua parte entro tre mesi.

Nel caso di animali infetti, l'esito viene notificato con il modello 2 bis/33 entro 5 giorni dalla comunicazione del laboratorio.

Da parte dei detentori e dei veterinari liberi professionisti è obbligatoria la segnalazione degli aborti ai Servizi veterinari di Sanità animale delle ASL competenti per territorio.

Tutti i dati delle operazioni svolte devono essere inseriti nel Sistema Informativo Informatizzato della Regione (SIVRA-BDR) che sarà utilizzato dalla Regione per l'estrazione dei dati ufficiali necessari alla programmazione regionale nonché per l'invio agli Enti preposti.

L'inserimento dei dati viene effettuato dai servizi veterinari al momento del controllo in azienda attraverso le apparecchiature informatizzate e con il collegamento in rete. I dati sono completati in ufficio con l'inserimento dei risultati analitici ed ogni altra informazione richiesta dal sistema entro i cinque giorni successivi allo svolgimento delle prove.

La Regione pubblica i dati relativi alle profilassi di stato annualmente sul sito ufficiale internet.

Articolo 5

(Notifica del possesso di ovini e caprini)

Ai fini di programmare i controlli ufficiali, i proprietari degli ovini e dei caprini ne notificano il possesso alle ASL, indicando la composizione numerica dei greggi e l'esatta ubicazione dell'allevamento. Ai fini della notifica e della successiva esecuzione degli accertamenti il proprietario segnala l'esatta ubicazione dell'allevamento laddove dispone, indipendentemente dalla propria residenza, di strutture permanenti (stalle, ricoveri, recinti, ecc.) atte al ricovero degli animali nelle quali questi permangono nei mesi invernali.

La notifica deve avvenire entro il 30 Aprile di ogni anno, al fine di consentire l'esecuzione degli accertamenti sierologici durante il periodo invernale e primaverile, e comunque prima che gli animali debbano essere spostati per ragioni di pascolo.

Tutti coloro che non sottopongono gli animali, di cui sono responsabili anche temporaneamente, alle attività previste nel presente piano, sono esclusi da qualsiasi forma di contribuzione e di prestiti agevolati erogati da una pubblica amministrazione sia regionale, sia nazionale che comunitaria. Inoltre non possono commercializzare né il latte e i suoi derivati prodotti nell'azienda né gli animali dell'allevamento.

Articolo 6

(Allevamenti infetti)

Gli allevamenti sono considerati infetti quando vi sono casi clinici e le prove sierologiche risultano positive ai sensi del D.M. 453/92 e successive modifiche. Negli allevamenti infetti da brucellosi i controlli diagnostici sono estesi a tutti gli animali delle specie recettive, e viene avviata una accurata indagine epidemiologica tesa ad accertare l'origine dell'infezione e la sua diffusione anche in relazione alla salute pubblica.

L'indagine epidemiologica, è condotta dal Servizio Veterinario della Azienda USL il quale può richiedere la collaborazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale".

Qualora si sospetti o si accerti che l'infezione trovi origine o possa essersi diffusa in altra USL dovrà essere tempestivamente informato il Servizio Veterinario competente e il Servizio Veterinario Regionale. Analogo comportamento dovrà essere tenuto nel caso che le infezioni siano state evidenziate nell'uomo.

In ottemperanza all'art. 5 del D.P.R. 8.2.54, n. 320, i Servizi Veterinari e di Igiene pubblica sono tenuti a trasmettersi reciprocamente le opportune informazioni.

Negli allevamenti infetti sono adottati con tempestività i provvedimenti di Polizia Veterinaria previsti dalla normativa vigente.

Al fine di accelerare le operazioni di eradicazione degli allevamenti infetti qualora la situazione epidemiologica sia tale da far giudicare infetti animali siero-negativi, l'Autorità Sanitaria competente per territorio può disporre anche la loro eliminazione dietro parere conforme del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale".

Articolo 7

(Capi infetti)

Gli ovini e i caprini dichiarati infetti debbono essere avviati alla macellazione entro il termine perentorio di 30 giorni dalla notifica.(salvo provvedimenti più rigorosi) accompagnati dal modello 2/33 bis, sotto vincolo sanitario e previo avviso telefonico o telegrafico alla ASL di destinazione.

La macellazione degli animali infetti può avvenire in tutti i mattatoi pubblici e privati riconosciuti della Regione.

La macellazione dei capi infetti deve avvenire in giornate distinte o in orari differenziati e posticipati rispetto alla normale attività.

Il personale addetto alla macellazione deve usare tutte le cautele necessarie ed essere dotato dei mezzi indispensabili per la prevenzione delle malattie professionali.

All'atto della macellazione i veterinari ispettori preleveranno dai capi infetti campioni biologici per le indagini di laboratorio tese all'isolamento ed alla eventuale tipizzazione dell'agente eziologico. Il macello, terminate le operazioni, dovrà essere accuratamente lavato e disinfettato.

Articolo 8 **(Disinfezioni)**

Fermo restando l'obbligo per l'allevatore di effettuare la disinfezione continua dei ricoveri, ivi comprese le attrezzature, gli utensili ed altro materiale sospetti di contaminazione, una volta abbattuti gli animali infetti tutto l'allevamento sarà sottoposto ad accurata disinfezione ed a tale scopo le Aziende USL dovranno disporre di apposito personale dotato delle necessarie attrezzature e dei disinfettanti indicati dal Ministero della Sanità e/o dalla Regione. Dell'avvenuta disinfezione sarà rilasciato un attestato da parte del Servizio Veterinario della ASL.

Successivamente alla disinfezione saranno ripresi gli accertamenti diagnostici secondo le cadenze previste dal D. 453/92 art. 8 al fine di riottenere la qualifica di allevamento ufficialmente indenne.

Articolo 9 **(Introduzione di ovi-caprini negli allevamenti)**

Agli allevamenti ovi-caprini ufficialmente indenni, la ASL rilascia il modello Q.

Agli ovi-caprini correttamente identificati e appartenenti ad allevamento "ufficialmente indenne" da brucellosi, la USL rilascia il modello R.

Gli ovi-caprini da introdurre negli allevamenti "ufficialmente indenni" da brucellosi debbono provenire da un allevamento ufficialmente indenne, essere scortati da idoneo certificato sanitario e aver subito nei trenta giorni precedenti lo spostamento un controllo sierologico negativo che sul territorio della Regione Abruzzo viene effettuato nell'allevamento di partenza.

Ogni introduzione di ovi-caprini negli allevamenti deve essere notificata al servizio veterinario della USL entro 8 giorni con la consegna dei certificati di scorta.

Articolo 10 **(Transumanza e pascolo vagante)**

Per quanto riguarda l'esercizio della transumanza e del pascolo vagante, ferma restando l'applicazione del Regolamento di Polizia Veterinaria, gli spostamenti sono concessi solo agli allevamenti con qualifica sanitaria secondo le disposizioni del D.P.G.R. n° 188 del 20/04/2000 e successive modifiche.

Articolo 11 **(Validità)**

Il presente piano si riferisce alle campagne di profilassi relative al quadriennio 2011-2014.

Per quanto non contemplato nel presente piano si applica la normativa generale nazionale e comunitaria vigente.

Articolo 12 **(Esecuzione)**

I Sindaci dei Comuni, i Direttori Generali delle UU.SS.LL. ed i Servizi Veterinari della Regione sono incaricati della esecuzione del presente piano.

Articolo 13 **(Sanzioni)**

Alla trasgressione del presente piano si applicano le sanzioni previste dal D.P.R. 320 del 8.02.1954.

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DEI REPORTS PER (TBC, BRUCELLOSI BOVINA, LEB, E BRUCELLOPSI OVI-CAPRINA)
--

Per le specifiche relative alla compilazione dei reports si fa riferimento alle indicazioni contenute su SIVRA-BDR, scadenziario dei flussi e secondo le richieste dei competenti Enti nazionali. Per agevolare le operazioni di risanamento e controllo si riporta una schematica sequenza adattabile alle operazioni legate alle sopracitate patologie.

Iter procedurale

Detentori animali debbono:

- 1) identificare capi nati in azienda od ivi introdotti da Paesi Terzi. Validi contrassegni applicati per Libri genealogici o piano di profilassi;
- 2) chiedere rilascio della certificazione sanitaria di scorta di animali destinati a macellazione o a riproduzione o a stalle di sosta, o a mercati, o a centri di raccolta, o a pascoli;
- 3) segnalare entro 7 giorni ad ASL introduzione capi in azienda o morte animali od aborti;
- 4) collaborare con veterinario ASL nell'esecuzione di indagini epidemiologiche e prelievo di campioni per prove di laboratorio;
- 5) mantenere animali in stalla fino a comunicazione esito prova sierologica salvo invio a macellazione dei capi autorizzata da ASL;
- 6) rispettare prescrizioni ed ordinanze impartite da ASL.

Veterinari liberi professionisti sono tenuti a segnalare casi di aborto e ritenuta placentare (Modello pubblicato su SIVRA) a servizio veterinario ASL e ad Istituto Zooprofilattico Sperimentale

Il servizio veterinario di Sanità animale della ASL deve:

- 1) aggiornare banca dati della profilassi su SIVRA ed anagrafi;
- 2) vigilare su corretta esecuzione procedure di identificazione, registrazione, segnalazione dei movimenti degli animali anche nei mattatoi;
- 3) vietare introduzione animali in azienda se non scortati da certificazione veterinaria attestante provenienza animali da allevamento ufficialmente indenne da brucellosi ovina e caprina; se di età superiore a 6 mesi non controllati mediante prova sierologica negativa mediante SAR e FdC nei 30 giorni precedenti (Territorio Reg. Abruzzo) e in allevamenti di destinazione ingressi da fuori regione (Spese a carico detentore animali). Animali in attesa risposta delle prove diagnostiche tenuti separati;
- 4) verificare esistenza requisiti per assegnazione e mantenimento di qualifica sanitaria delle aziende;
- 5) eseguire controlli periodici su stalla sosta, mercati, centri di raccolta e pascoli al fine di verificare mantenimento requisiti di autorizzazione e loro inserimento in anagrafe di allevamenti e pascoli al fine di verificare corretta identificazione di animali presenti in queste strutture, loro documentazione di scorta, separazione di animali destinati ad ingrasso da quelli da riproduzione, corretta compilazione del registro di carico e scarico e stato di aggiornamento di questo su SIVRA, accertamenti diagnostici per stato sanitario animali;
- 6) eseguire almeno 1 volta l'anno il controllo su tutti gli allevamenti del territorio. Ogni anno comunque devono essere controllati tutti gli allevamenti che effettuano transumanza il cui risultato viene utilizzato per l'aggiornamento anagrafe aziende ovini presso ASL e Servizio veterinario regionale;
- 7) accertare stato sanitario degli allevamenti, mediante esecuzione prove sierologiche con test di sieroagglutinazione rapida (SAR) e fissazione del complemento (FdC), su animali di età superiore a 6 mesi presso strutture di ricovero o luoghi dove "animali stazionano per un tempo sufficientemente lungo" (Animali allevati allo stato brado);
- 8) prelevare campioni di sangue utilizzando materiale monouso per prove sierologiche su ovini e caprini di oltre 6 mesi, anche se allevati allo stato brado. Prelievi eseguiti anche da liberi professionisti autorizzati.

Durante esecuzione prove sierologiche contro brucellosi:

vietato allontanare animali prima comunicazione esito analisi, salvo autorizzazione del veterinario ASL alla macellazione;

vietato uso di vaccini o altri trattamenti che possono interferire con prove per accertamento brucellosi, salvo specifica autorizzazione Assessorato Regionale Sanità su parere conforme del Ministero Sanità in caso di "particolari situazioni epidemiologiche";

- 9) raccogliere aborti ed invogli fetali, al fine di individuare causa;
- 10) attuare campagne di sensibilizzazione e formazione di allevatori su questi temi coinvolgendo Organizzazioni di categoria;
- 11) eseguire indagine epidemiologica accurata in caso di riscontro di casi sospetti od infezione accertata. Se animale ha risposto positivamente alla SAR viene sottoposto, insieme a tutto l'allevamento, a FdC. Risultati possono dare:
- capi positivi alla SAR e negativi alla FdC. Animali isolati e sottoposti a nuova prova SAR entro 15-21 giorni dalla prima (Su documento di scorta dei campioni riportare precedente risultato a SAR e FdC). Se FdC risulta negativa capo considerato non infetto;
 - capo positivo alla SAR e reattivo a FdC o negativo a SAR e reattivo a FdC: veterinario compila scheda di indagine epidemiologica (Modello riportato su SIVRA) da inviare a Servizio sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione; capi positivi a FdC sottoposti ad ulteriore prova sierologica a SAR e FdC a distanza di 15-21 giorni da precedente prelievo. Se reattività a FdC si mantiene inferiore a 20 UI, animali sono considerati negativi per brucellosi, ma comunque abbattuti. Servizi veterinari ASL eseguono indagini ritenute idonee, incluso prelievo di organi da inviare ad Istituto Zooprofilattico Umbria Marche. In base ai risultati ottenuti da Istituto, la ASL può decidere per apertura di focolaio o revoca del sospetto (qualora dopo macellazione dei capi positivi, non riscontrata brucellosi negli organi degli animali abbattuti), informandone il servizio regionale (Modello per estinzione focolaio riportato su SIVRA);
 - capi positivi alla SAR ed alla FdC, ma non rilevati sintomi clinici riferibili a brucellosi o situazione epidemiologica non tale da rilevare fattori di rischio per presenza di infezione: allevamento dichiarato sospetto di infezione; qualifica sanitaria sospesa; azienda posta sotto vincolo sanitario; capi positivi isolati ed identificati; veterinario ASL trasmette scheda indagine epidemiologica alla Regione avente valore di segnalazione di sospetto focolaio; tutti i capi presenti in azienda sottoposti dopo 15-21 giorni a nuova prova sierologica SAR e FdC (Campioni di sangue prelevato ad animali positivi a FdC da inviare ad Istituto Zooprofilattico accompagnati da documento in cui riportare dicitura "riprova sierologica su allevamento sospetto"); capi risultati positivi identificati, abbattuti e dalle carcasse prelevati organi da inviare ad Istituto Zooprofilattico per ricercare brucella (Sulla base accertamenti di questo decisa apertura di focolaio o revoca del sospetto); allevamento dichiarato infetto se isolata brucella; chiusura del sospetto comunicata alla Regione ; sospensione qualifica ogni volta manifestato sospetto di malattia;
- 12) intervenire in allevamenti infetti, cioè qualora 1 o più capi reattivi alla FdC con titolo superiore a 20 UI, o isolata brucella da aborti, visceri, latte o in base a prove di laboratorio confermata presenza di brucella, o in caso di PCR per brucella positiva. In tal caso: qualifica sanitaria revocata; allevamento dichiarato infetto; eseguite indagini epidemiologiche per accertare "possibili vie di introduzione ed eventuali contatti con altri allevamenti" (Dati inviati a Regione aventi valore di segnalazione di apertura di focolaio); divieto di monta; identificazione ed isolamento animali infetti; vietata movimentazione animali da o verso allevamento; isolato latte prodotto da animali infetti da utilizzare solo all'interno di allevamento per alimentazione animali e dopo trattamento termico; raccolta latte di animali sani in contenitori separati ed identificati da inviare a caseifici per pastorizzazione prima della lavorazione (Ammessa lavorazione in azienda purché dotata di apposite attrezzature per risanamento termico autorizzate da ASL) e responsabile di caseificio dispone nel manuale di autocontrollo protocollo in cui garantito che trattamento termico attuato a temperature idonee; distruzione di feti, placente, agnelli nati morti, agnelli morti dopo nascita od altri animali morti (salvo quelli destinati ad esami di laboratorio); distruzione di fieno, paglia, stame od altro materiale venuto a contatto con animali o materiali infetti; disinfezione di attrezzature o mezzi di trasporto e distruzione di materiali venuti a contatto con animali infetti; raccolta e distruzione di letame e liquami provenienti da locali o ricoveri di animali infetti. ASL competente, su parere Assessorato Regionale Sanità, può decidere eliminazione di tutti i capi aziendali, compresi quelli sieronegativi per prevenire diffondersi epidemia (Di tale decisione Regione informa Ministero Salute);
- 13) eseguire macellazione capi infetti (Ovini e caprini positivi alla FdC con titolo superiore a 20 UI; nel caso di focolaio accertato, abbattuti anche capi reattivi a SAR e FdC inferiori a 20 UI) che debbono essere marcati entro 3 giorni da notifica riscontro positività da laboratorio da parte veterinario ASL, mediante asportazione parte mediana orecchio e condotti a macello autorizzato scortati da Mod. 4, scheda di stalla Mod. 2bis/33 (Se abbattimento fuori della zona territoriale ASL, Mod. 2bis/33 vistato da veterinario ASL che segnala invio animali ad ASL di destinazione), autorizzazione del Sindaco a loro spostamento.

Il Veterinario del macello prima di autorizzare abbattimento:

- verifica rispondenza dati identificazione capi da macellare con quanto riportato su Mod. 2bis/33;
- segnala entro 24 ore ad ASL di provenienza eventuale mancato arrivo animali infetti, specificando dati identificativi di animali infetti da abbattere ed azienda di provenienza;
- rilascia attestato di macellazione da trasmettere entro 7 giorni ad ASL da cui provengono animali;
- in presenza di irregolarità riscontrate, sospende macellazione e chiede istruzioni a servizio veterinario ASL di provenienza;
- sequestra visceri, mammelle, sangue di soggetti infetti e li distrugge (salvo quanto necessario ad esami di laboratorio);
- preleva da carcassa organi da inviare (Scheda riportata modelli SIVRA) ad Istituto Zooprofilattico per ricerca della brucella (Se macellati molti capi infetti, sentito la Regione, prelievo su un campione di carcasse);
- conservare per almeno 5 anni Mod. 4, scheda di stalla, autorizzazione allo spostamento, matrice del registro di macellazione dove riportati estremi contrassegno animale macellato, nonché marche auricolari di questi.

Abbattimento deve avvenire “secondo modalità tali da garantire sicurezza degli addetti alle operazioni”

14) impartire prescrizioni per risanamento di aziende infette anche al fine di evitare trasmissione di agenti patogeni a altri animali ed all'uomo. Dopo eliminazione capi infetti, nessun ovino e caprino può entrare od uscire da allevamento, salvo se destinato, con autorizzazione ASL, a macellazione. Ripopolamento avviene dopo che prove sierologiche alla SAR ed alla FdC eseguite dopo 6 settimane da eliminazione capi infetti su ovini e caprini di età superiore a 6 mesi hanno dato esito negativo e locali, attrezzature, contenitori, mezzi di trasporto, aree di carico e scarico usati per animali infetti sono stati disinfettati o distrutti sotto controllo ufficiale. Reimpiego di pascoli su cui hanno stazionato animali infetti solo dopo 60 giorni da allontanamento di questi. Ripresa dei controlli periodici in allevamento non prima di 6 settimane da allontanamento ultimo capo infetto e dopo disinfezione dei ricoveri

15) controllare ovini e caprini che effettuano transumanza od alpeggio o si spostano per motivi di pascolo (compreso pascolo vagante) almeno 1 volta all'anno, comunque al rientro nelle loro sedi invernali

16) cani al seguito di greggi transumanti debbono essere in regola con iscrizione anagrafe canina regionale e controllati sierologicamente. In caso di positività alla SAR o FdC non possono seguire greggi. In caso di presenza in azienda di animali sensibili a brucellosi, ASL adotta idonee misure “per contenimento ed eradicazione dell'infezione”.

Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise deve:

- 1) fornire consulenza ed assistenza al servizio veterinario ASL nel prelievo campioni e letture prove di laboratorio;
- 2) eseguire prove di laboratorio su campioni inviati, segnalando subito ad ASL eventuali riscontri di positività rilevati e comunque inviando risposte delle prove eseguite entro 7 giorni.

Il servizio di Sanità Veterinaria e sicurezza Alimentare della Regione deve:

- 1) raccogliere ed elaborare dati provenienti dai servizi veterinari ASL per metterli a disposizione del Ministero;
- 2) produrre rapporti su attività svolta e sui risultati ottenuti e relazioni su piano di sorveglianza da inviare a Ministero;
- 3) definire obiettivi di ASL e verificarne raggiungimento;
- 4) mantenere contatti con Ministero Salute e con Istituto Zooprofilattico Sperimentale

Allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da ASL, ove sede ufficiale allevamento (anche in caso di transumanza), se:

- 1) animali aziendali non presentino casi di brucellosi da almeno 12 mesi;
- 2) assenti ovi-caprini vaccinati contro brucellosi salvo capi vaccinati da almeno 4 anni con REV1;
- 3) tutti ovi-caprini con oltre 6 mesi reagito con esito negativo a 2 prove sierologiche eseguite a distanza di 6 mesi;
- 4) costituiti solo da capi nati in azienda o provenienti da allevamenti ufficialmente indenni.

ASL rilascia attestato di allevamento ufficialmente indenne valido 1 anno. Attestato rinnovato qualora esito controlli abbia dato esito negativo.

ASL rilascia specifico certificato (Mod. 4), valido 15 giorni, per singoli capi ovi-caprini indenni da brucellosi appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni.

Regione dichiarata ufficialmente indenne se 99% allevamenti ufficialmente indenni.

Allevatori possono utilizzare attestato per valorizzazione commerciale prodotti riportando dicitura "proveniente da allevamento ovi-caprino ufficialmente indenne da brucellosi".

Per animali abbattuti, allevatore invia richiesta indennità abbattimento ad ASL competente, allegando:

- a) copia scheda stalla da cui risultino capi infetti avviati a macellazione;
- b) entro 60 giorni da abbattimento ultimo capo infetto, certificato macellazione redatto da veterinario.

Indennità erogata entro 3 mesi da invio domanda.

Indennità non concessa qualora:

- animali introdotti in allevamento senza prescritto attestato veterinario;
- mancato rispetto delle norme di profilassi in merito alla brucellosi ovi-caprina;
- animale macellato oltre il termine prefissato.
- **entro 31 Luglio di ogni anno** relazione tecnica e finanziaria intermedia
- **entro 30 Aprile** relazione finale su attività svolta e risultati conseguiti, corredata da documentazione giustificativa di spese sostenute e da dichiarazione attestante che per interventi in questione non sono stati richiesti altri contributi comunitari

Sanzioni:

Chiunque contravvenga ordine di abbattimento capi infetti: multa di 200 € per capo non ucciso.

Chiunque non rispetti norme di polizia veterinaria in materia di profilassi contro malattie infettive: multa da 250 a 1.250 € (Ridotta ad 1/3 se pagamento entro 60 giorni da notifica)

Chiunque non denuncia malattia infettiva o non rispetta ordinanza autorità sanitaria: multa da 500 a 2.500 € (Ridotta ad 1/3 se pagamento entro 60 giorni da notifica).

Chiunque non sottopone animali ad operazioni di eradicazione della brucellosi: esclusi da ogni tipo di contributo pubblico o prestito agevolato + divieto commercializzazione di animali, latte e prodotti lattiero-caseari ottenuti in azienda + esecuzione operazioni di risanamento d'ufficio con spese a carico trasgressore

Se trovati in aziende animali privi di certificati o mancanti dei risultati delle prove sierologiche: sospensione qualifica sanitaria (potenzialmente sospetti). Sospensione revocata se tutti gli animali di azienda sottoposti a 2 controlli sierologici a distanza di 30 giorni con esito favorevole. In caso di superamento del periodo di 12 mesi tra i controlli annuali l'allevamento si riaccredita U.I. con un controllo favorevole

PIANO PER LE T.S.E.

PREMESSA

Le TSE sono patologie di tipo neurodegenerativo e si caratterizzano per un lungo periodo di incubazione e particolari caratteristiche neuropatologiche all'esame necroscopico, come ad esempio la distruzione vacuolare del tessuto normale, la perdita neuronale e la proliferazione delle cellule gliali, senza alcuna evidenza di infiammazione. Il primo ricercatore a proporre la teoria che l'agente delle TSE fosse una proteina fu Griffith nel 1967 seguito da Prusiner ed altri collaboratori, i quali arrivarono ad identificare l'agente, inizialmente denominato "proteinaceous infectious particle" (prione).

Nel 1995 in Inghilterra fu individuata una "variante" della malattia di Creutzfeldt-Jacob (vCJD) caratterizzata dalla comparsa di un nuovo quadro sintomatologico in individui molto più giovani, rispetto alla forma "classica" conosciuta in precedenza. Studi sperimentali ed epidemiologici effettuati su tale malattia hanno portato alla luce l'esistenza di un legame tra la BSE e la "nuova variante della malattia di Creutzfeldt-Jacob" che ha quindi portato questo gruppo di malattie all'attenzione dell'opinione pubblica a livello mondiale.

Tutte le TSE quindi sono caratterizzate da un lungo periodo di incubazione, da un decorso clinico lento ma fatale e da lesioni presenti nei tessuti del sistema nervoso centrale. Inoltre in tutti gli animali colpiti è stata riscontrata la presenza di prioni, una proteina modificata che si accumula all'interno delle cellule nervose fino a provocarne la morte e svolge dunque un ruolo chiave nello sviluppo delle lesioni degenerative.

A tutt'oggi, fra gli animali, sono state riconosciute: la Scrapie della pecora, della capra e del muflone, la BSE (encefalopatia spongiforme bovina) dei bovini, l'encefalopatia trasmissibile del visone (Tme), la malattia del dimagrimento cronico del cervo (Cwd), l'encefalopatia spongiforme del gatto e dei felidi (Fse). La Scrapie e l'Encefalopatia spongiforme bovina (Bse) sono le più note e diffuse. La prima

perché è diffusa fra le greggi europee, mentre la Bse deve la sua fama non solo all'epidemia scatenatasi dal Regno Unito a partire dalla metà degli anni '80, ma soprattutto per la dimostrazione che carne di animali malati può veicolare la malattia all'uomo e portare alla comparsa della nuova variante del morbo di Creutzfeld-Jakob.

In Abruzzo l'ultimo caso di positività al test rapido di BSE, risale all'8 febbraio 2002 in una bovina frisona regolarmente macellata; mentre l'ultimo caso di Scrapie risale al 19 ottobre 2006.

Dal 2001 ad oggi, nella nostra regione, il quadro generale si presenta come di seguito riportato.

B.S.E.

SITUAZIONE ANNO 2010

Sorveglianza attiva animali bovini macellati per il consumo umano

Regione Abruzzo	n.ro test rapidi	esito Neg.	esito Pos.
TOTALE	1479	1479	0

Sorveglianza attiva sugli animali morti

Regione Abruzzo	n° test rapidi	esito Neg.	esito Pos.
TOTALE	998	980	0

Sorveglianza passiva svolta negli allevamenti (n°controlli effettuati)

Regione Abruzzo	n°allevamenti controllati	sospetti	Positivi
TOTALE	5345		0

ORGANIZZAZIONE e COMPETENZE

Il programma prevede la partecipazione dei Servizi veterinari delle Aziende SS.LL., del Servizio Veterinario Regionale e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, ognuno per le proprie specifiche competenze.

Nelle operazioni di programmazione delle attività, nonché per i programmi di formazione ed informazione, potrà essere coinvolta la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo e l'IZS(TE). Per l'ottimizzazione delle attività sarà utilizzato l'apporto dei veterinari LLPP riconosciuti e le segnalazioni dei proprietari e/o detentori.

Sarà ricercata la collaborazione di tutte le strutture, ad ogni livello, atteso che la Regione Abruzzo indica come prioritario la realizzazione del piano ed il raggiungimento degli obiettivi in esso contenuti.

FASE OPERATIVA

I Servizi veterinari delle Aziende UUSLL, per ciascuna area di competenza, provvederanno a svolgere le attività di seguito elencate:

Servizio Veterinario di Sanità Animale

Effettua, annualmente, presso tutti gli allevamenti nei quali esista almeno un bovino riproduttore, le operazioni di seguito elencate previste, peraltro, dall'art.7 del Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000:

- Esame clinico ispettivo preliminare degli animali di tutte le aziende del proprio comprensorio e compilazione del modello previsto (mod. 2/33-profilassi di stato), avendo cura di annotare su tale modello l'esito della visita ispettiva di vigilanza, controfirmata dal proprietario e/o detentore degli animali;
- Esame clinico approfondito per tutti gli animali che presentino una sintomatologia sospetta, nel qual caso compila la scheda di cui all'allegato 1 del DM 07.01.2000;

- Verifica sul registro di stalla il carico e lo scarico degli animali deceduti dall'ultima visita effettuata con verifica delle cause di morte accertata;
- Raccoglie le informazioni circa i mangimi utilizzati dall'azienda, compilando la scheda di cui **all'allegato 2** del DM in parola trasmettendone copia al competente Servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.

I dati in forma aggregata vengono trasmessi al Servizio Veterinario Regionale per la successiva trasmissione al Ministero della Salute, secondo le modalità indicate dal Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli alimenti. I dati medesimi sono inseriti sul Sistema informatizzato della Regione (BDR).

Gli accertamenti possono essere concomitanti con le operazioni di profilassi o altre operazioni.

Ai liberi professionisti riconosciuti possono essere affidati i compiti sopra descritti, fermo restando che gli eventuali provvedimenti vengono assunti dal Veterinario Ufficiale dell'Azienda SL.

- Allo stesso servizio è attribuito il compito della raccolta dei dati epidemiologici e delle segnalazioni di sintomatologie sospette;
- In caso di morte di animali nelle aziende agricole, il proprietario può accertarsi della causa di morte mediante il Medico Veterinario riconosciuto (D. Lgs.196/99), che rilascia apposito referto da conservare a cura del proprietario/detentore per un periodo di 7 anni e nel caso si evidenzino una sintomatologia già sospetta, sarà cura del Veterinario riconosciuto dare tempestiva segnalazione alla A.S.L. competente per gli accertamenti del caso.
- Allo stesso servizio è attribuito inoltre il compito - in collaborazione con gli altri servizi veterinari - dell'educazione sanitaria degli allevatori.

Il servizio veterinario di Sanità animale, in caso di allevamento positivo adotta tutte le misure previste dal Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000, ovvero:

- informa il Sindaco sulla presenza del focolaio;
- predisporre i provvedimenti del caso (ordinanze di sequestro dell'allevamento, abbattimento dei capi ecc.);
- cura la pratica per l'indennizzo degli animali abbattuti, da trasmettere alla Regione;
- collabora con l'Unità di Crisi Regionale, eventualmente istituita in caso di positività;
- effettua ogni operazione sull'allevamento per la ricostituzione dello stesso (disinfezione, dissequestro dell'allevamento, ecc.);
- redige una relazione finale sul caso positivo, allegando la relativa indagine epidemiologica;
- inserisce sulla BDR tutte le informazioni e i dati necessari.

Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Ai Servizi Veterinari di igiene degli alimenti di O.A. è affidato il compito di effettuare i prelievi dei campioni per l'effettuazione dei Test rapidi da analizzare presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo con le modalità indicate dal Centro di Referenza Nazionale per le encefalopatie animali e neuropatologie comparate (C.E.A.) e dal Ministero della Salute.

- I campioni devono essere scortati dalla modulistica prevista e compilata in ogni sua parte;
- i veterinari ispettori presso gli impianti di produzione e lavorazione delle carni, provvederanno a controllare che siano correttamente eliminati e distrutti gli organi specifici a rischio secondo le disposizioni nazionali e comunitarie;
- sono affidati al Servizio in parola - in collaborazione con le altre aree - i compiti di educazione sanitaria, di formazione e di informazione degli operatori;
- qualora nell'ambito della normale macellazione si evidenzino sintomi o lesioni sospette, sarà cura del sanitario adottare i primi provvedimenti del caso;
- inserisce sulla BDR del sistema informatizzato della Regione, dati ed informazioni.

Il Servizio Veterinario di Igiene degli alimenti di O.A., in caso di positività:

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Individua lo stabilimento per l'abbattimento degli animali;
- Effettua la supervisione e la vigilanza sullo stabilimento durante le operazioni di abbattimento, curando la successiva fase di distruzione degli animali;
- Effettua i prelievi per le indagini di laboratorio previste;
- Conclude le operazioni di abbattimento, provvede alla disinfezione dell'impianto;

- Rintraccia e sequestra per la distruzione i relativi prodotti provenienti dall'allevamento positivo.

Servizio Veterinario di Igiene Degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Ai predetti Servizi sono affidate le mansioni di seguito elencate, ovvero:

- La verifica dell'anagrafe degli stabilimenti di produzione di alimenti per animali;
 - La verifica dell'anagrafe dei distributori di alimenti per animali;
 - Verifiche ispettive per l'accertamento dei requisiti degli impianti e degli intermediari.
 - Aggiornamento degli elenchi e mantenimento dei requisiti degli stabilimenti;
 - Prelievi dei campioni di mangime per gli accertamenti previsti. Nei mangimifici saranno effettuati prelievi di mangime da recapitare all'Istituto Zooprofilattico. Tali prelievi vanno concordati con il laboratorio;
 - Controllo degli stabilimenti autorizzati ai sensi del Regolamento CE 1774/02
 - Controllo degli allevamenti bovini che hanno utilizzato mangimi con proteine animali. In ordine alle schede informative di cui all'Allegato 2 (D.M. 07.01.2000), effettua gli accertamenti previsti in caso di rinvenimento nell'allevamento, di mangimi con formulazioni commerciali contenenti farine proteiche di O.A.;
 - Educazione ed informazione sanitaria agli operatori, sia agricoli che industriali, avendo cura di coordinarsi con gli altri servizi ;
 - Effettua i prelievi del materiale per i Test rapidi sugli animali morti
 - Accerta le cause di morte - per quanto possibile - con sopralluogo negli allevamenti bovini;
 - Cura le pratiche per la corretta distruzione degli animali morti.
 - inserisce sulla BDR del sistema informatizzato della Regione, dati ed informazioni.
 - In caso di allevamento positivo, il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, osserva le seguenti disposizioni:
- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
 - Predisporre le operazioni per il trasporto degli animali dall'allevamento al mattatoio, in collaborazione con il Servizio di Sanità animale;
 - Cura le pratiche per la corretta distruzione ed incenerimento delle spoglie;
 - Vigila sulle fasi della mungitura e provvede al sequestro e distruzione del latte, avendo cura di redigere apposito verbale con l'indicazione delle spese relative - ad estinzione del focolaio - da trasmettere alla Regione per l'indennizzo

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G.Caporale" di Teramo

- Riceve i campioni ed effettua le analisi di laboratorio secondo le metodiche e le modalità indicate nel Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000;
- effettua i Test rapidi sui campioni inviati dalle Aziende UUSSLL;
- svolge le analisi sui campioni dei mangimi, previste dalle indicazioni ministeriali e regionali;
- effettua la formazione ed informazione sia dei Medici Veterinari che degli allevatori;
- svolge ogni compito affidatogli dalla programmazione regionale;
- trasmette le informazioni e i dati al Servizio Veterinario della Regione ed agli altri Enti coinvolti (anche attraverso il Sistema Informatizzato BDR).

In caso di positività L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo assolve alle seguenti mansioni:

- Partecipa alle riunioni convocate dall'Unità di Crisi Regionale eventualmente istituita;
- Collabora, nell'indagine epidemiologica, con il Servizio Veterinario di Sanità animale;
- Invia i campioni degli animali al Centro Nazionale di Referenza per la BSE

Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Politiche della Salute della Regione (SVR)

Sarà cura del servizio estrarre i dati da BDR. Aggregare gli stessi e darne comunicazione agli organi competenti; si occuperà inoltre dell'aggiornamento degli elenchi e degli archivi, curerà l'eventuale diffusione dei dati a mezzo stampa o altre forme di comunicazione.

La Regione assegna i codici agli stabilimenti, secondo quanto stabilito dalla Deliberazione di Giunta Regionale corrispondente.

Per quanto non espressamente previsto dal presente programma, si farà riferimento alle specifiche disposizioni vigenti.

FLUSSO INFORMATIVO

I Servizi Veterinari delle Aziende SS.LL. e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, trasmetteranno al Servizio Veterinario Regionale - entro il 31 gennaio di ogni anno - i dati definitivi e le attività riassuntive dell'anno precedente, secondo il modello riepilogativo annuale come indicato dal presente Piano e dalla programmazione Nazionale.

La trasmissione dei dati deve essere effettuata mediante supporto informatico (B.D.R.-SIVRA) e cartaceo. Per la programmazione annuale delle attività e dei fondi riferite alle TSE, le Aziende S.L. e l'I.Z.S. presenteranno al Servizio Veterinario Regionale il programma annuale entro **31 gennaio di ogni anno**.

SCRAPIE

SITUAZIONE ANNO 2010

Sorveglianza attiva animali macellati per il consumo umano

Regione Abruzzo	n.ro test rapidi	esito Neg.	esito Pos.
TOTALE	473	473	0

Sorveglianza attiva sugli animali morti

Regione Abruzzo	n° test rapidi	esito Neg.	esito Pos.
TOTALE	1197	1194	2

FINALITA'

- Svolgere il programma di campionamento del materiale encefalico negli ovi-caprini di età superiore ai 18 mesi, con l'effettuazione dei Test rapidi sui capi regolarmente macellati per il consumo umano, da sottoporre ad accertamenti diagnostici presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" (Reg. CE 999/2001);
- Effettuare il prelievo dei campioni di materiale encefalico per l'effettuazione dei Test rapidi sugli ovini-caprini morti, come previsto dalla programmazione nazionale;
- Effettuare il campionamento previsto dalla nota ministeriale n.DGVA/VIII/2501/P-I.8.d/48 del 19.01.2006, per l'attività di genotipizzazione sui capi macellati, secondo la tabella inserita nel Piano medesimo.
- Formare e aggiornare Veterinari libero professionisti riconosciuti e Veterinari dipendenti delle AA.UU.SS.LL. sui vari aspetti della malattia, sulle corrette metodiche di prelievo e di invio dell'encefalo ai laboratori diagnostici;
- Informare gli allevatori sui principali sintomi della malattia e sulla necessità della sua eradicazione, indirizzandoli ad una sostanziale condivisione degli obiettivi della Regione.

ORGANIZZAZIONE E COMPETENZE

I Servizi Veterinari di Sanità Animale delle Aziende UUSSLL, sottoporranno a sorveglianza (passiva) clinica gli ovi-caprini sospetti. *****

Ai **Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche** delle Aziende UUSSLL - per la sorveglianza sugli animali non macellati per il consumo umano - sono affidate le mansioni di seguito specificate.

- ✚ Il campionamento, attraverso test rapido, è previsto per gli animali di età superiore a 18 mesi, con più di due incisivi permanenti già spuntati, morti oppure abbattuti; per questi ultimi - non abbattuti nel quadro di un'epidemia come l'afta epizootica né macellati per il consumo umano - l'età degli animali viene calcolata sulla base della dentizione, di segni evidenti di maturità o di altre informazioni affidabili;
- ✚ I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL, sono incaricati dell'adozione di tutti i provvedimenti previsti per i casi sospetti di scrapie e, naturalmente, in caso di positività saranno applicate le misure previste dalle vigenti disposizioni;
- ✚ Lo stesso Servizio, inoltre, sottoporrà ad accertamenti gli allevamenti che risulteranno in possesso di mangimi con proteine di origine animale destinati alle specie consentite, ed adotteranno le azioni di prevenzione previste dalle programmazioni nazionali e regionali in materia di alimenti per animali.

Animali morti : saranno sottoposti ad esame con test tutti quelli in età diagnostica.

I Servizi Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale delle Aziende SS.LL, provvederanno a svolgere il programma di sorveglianza sugli animali macellati per il consumo umano, secondo quanto riportato nella sottostante tabella.

Numero di campioni (test rapidi) da effettuare dai servizi veterinari di igiene degli alimenti di origine animale su ovi-caprini **regolarmente macellati** sopra i 18 mesi di età, in virtù della modifica apportata all'allegato III del Reg.(CE) 999/2001 e dal Reg.(CE) 727/2007.

Aziende UU.SS.LL.	OVINI	CAPRINI
	Campioni (test rapidi) da effettuare	Campioni (test rapidi) da effettuare
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	100	12
Lanciano-Vasto-Chieti	60	10
Pescara	30	5
Teramo	110	12
TOTALE	300	39

Il numero di campioni e' stato calcolato sulla base dei volumi di macellazione e territorio di provenienza della partita.

I campioni indicati in tabella devono essere eseguiti per l'80% su ovi-caprini di provenienza regionale e per il 20% circa su quelli di provenienza extra-regionale.

Attività di genotipizzazione degli ovini sottoposti a sorveglianza per TSE presso i macelli proteina pionica PrP.

In ottemperanza alle disposizioni ministeriali (nota n.DGVA. 3202/P del 21/02/2011) si ribadisce l'obbligo di effettuare la genotipizzazione su un campione di sangue di ovini regolarmente macellati o anche su soggetti non destinati all'abbattimento o macellazione.

I servizi veterinari di Igiene degli alimenti di Origine Animale delle ASL, provvedono ad effettuare il campionamento al mattatoio; detto campionamento, riguardante la Regione Abruzzo, è di n.19.

I campioni devono essere prelevati in provette di plastica contenenti EDTA ed inviati all'Istituto Superiore di Sanità a Roma entro il 15 luglio.

I campioni sono così ripartiti:

Razza	ASL TE	ASL PE	ASL LA-VA-CH	ASL AV-SUL-AQ	TOTALI
Merinizzata	2	1	2	2	7
Lacaune	1	0	0	0	1
Biellese	0	0	0	1	1
Appenninica	1	0	0	1	2
Comisana	0	0	1	0	1

Bergamasca	1	1	1	1	4
Incroci (Maticci)					3
TOTALI					19

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, sottoporrà i campioni a test rapidi (animali morti e macellati regolarmente), secondo quanto sopra specificato e comunque secondo le metodiche validamente riconosciute.

FLUSSO INFORMATIVO

Al termine del programma, sarà trasmessa all'Assessorato Regionale alla Sanità, da parte dell'Istituto Zooprofilattico in parola, una relazione conclusiva sull'attività svolta. I Servizi Veterinari delle Aziende UUSLL trasmettono alla Regione, secondo la periodicità prevista dallo scadenziario, il numero dei sopralluoghi svolti con l'esito degli stessi e i dati aggregati conclusivi con relazione finale, che devono essere inviati entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di attività. La trasmissione dei dati deve essere fatta sia con metodologia informatizzata (BDR) che su materiale cartaceo, con l'inserimento nel sistema dei dati sui controlli svolti da ogni operatore coinvolto.

PIANO DI SORVEGLIANZA PER L'ANEMIA INFETTIVA DEGLI EQUIDI

Protocollo operativo

1. In ottemperanza all'Ordinanza Ministeriale 6 gosto 2010, recante "Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi", è resa obbligatoria l'esecuzione di controlli sierologici annuali per l'anemia infettiva, su tutti gli equini, asini, muli e bardotti di età superiore ai sei mesi, ad esclusione dei capi allevati unicamente per essere destinati alla macellazione, ai fini del consumo alimentare purchè non conviventi con equidi non allevati per fini alimentari.
2. Non si intendono compresi nella categoria dei capi allevati unicamente per essere destinati alla macellazione i riproduttori (stalloni e fattici) ed i soggetti da carne interessati alla transumanza, alpeggio, o comunque movimentati verso aste, fiere, manifestazioni sportive e concentramenti in forma temporanea che, pertanto, devono ugualmente essere sottoposti a controllo sierologico.
3. Gli animali di cui ai precedente punti 1 e 2 provenienti da fuori regione per motivi di transumanza, alpeggio o comunque pascolo, possono essere introdotti nel territorio della regione Abruzzo unicamente se in possesso di documentazione attestante l'esito favorevole del controllo sierologico di cui al punto 1., effettuato in periodo utile al momento della movimentazione e comunque nell'anno in corso, secondo le modalità di cui al successivo punto 5. della presente Deliberazione.
4. I prelievi per la diagnosi dell'anemia infettiva sono effettuati dai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali o da veterinari liberi professionisti iscritti all' Albo regionale dei Veterinari Riconosciuti. L'elenco dei Medici Veterinari Riconosciuti è consultabile presso il sito internet della Regione Abruzzo (Portale della Direzione Sanità: <http://sanitab.regione.abruzzo.it>);
5. Gli esiti favorevoli dei controlli sierologici di cui al comma 1, hanno validita' di dodici mesi. Gli esiti, nonche' le date delle singole prove diagnostiche, sono riportati dal veterinario di cui al precedente comma 4 sul documento di identificazione, nella sezione "esami di laboratorio" debitamente firmata e timbrata entro 10 giorni dall'invio del referto da parte dell'IZS o dal Centro di referenza.

6. Qualora, durante i controlli sierologici di cui al comma 1, siano rinvenuti equidi non ancora identificati ai sensi del precedente punto 5., il proprietario o il detentore delegato dal proprietario ne richiede, entro 15 giorni la regolarizzazione ai sensi del Decreto del Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali del 29 dicembre 2009.
7. l'Unione Nazionale Incremento razze equine (UNIRE), le Associazioni Nazionali allevatori di specie e di razza (ANA) e le Associazioni Provinciali Allevatori (APA) secondo le rispettive competenze e secondo le direttive fornite dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, sono tenute a garantire almeno l'identificazione provvisoria degli animali non oltre 15 giorni dall'invio della richiesta da parte del proprietario o detentore degli animali.
8. I servizi veterinari delle AA.SS.LL. d'Abruzzo, nell'effettuare il prelievo dovranno:
 - a) Compilare il modello A allegato alla Deliberazione di GR ed inviare i campioni presso la sezione competente per territorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" di Teramo;
 - b) Assegnare, qualora non presente, al luogo di detenzione degli equidi il Codice Aziendale e di allevamento;
 - c) Inserire i dati dell'azienda e dell'allevamento nel database della Banca Dati Nazionale ;
 - d) Inserire i dati dei singoli equidi nonché la data e l'esito del test sul Sistema Informatizzato Veterinario della Regione Abruzzo (BDR);
 - e) Riportare l'esito e la data del test sul documento d'identificazione dell'equide così come previsto ai precedenti punti 5. e 6.;
9. I dati raccolti (anche dal Veterinario Riconosciuto) tramite il modello di cui all'allegato A, debitamente firmato dal detentore, ha valore come richiesta d'iscrizione all'anagrafe degli equidi, in ottemperanza al D.P.G.R. n. 587 del 23 novembre 1999;
10. I veterinari autorizzati di cui al punto 4., nell'effettuare il prelievo dovranno:
 - a) Compilare il modello A allegato alla Deliberazione GR ed inviare i campioni presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" di Teramo;
 - b) Inviare copia del modello al Servizio Veterinario di Sanità Animale della ASL competente sul territorio di detenzione dell'equide che assegnerà, qualora non presente, al luogo di detenzione degli equidi il Codice Aziendale e di allevamento e lo inserirà nel database della Banca dati nazionale (BDN);
 - c) Inserire i dati dei singoli equidi, così come riportati dall'allegato A della Deliberazione, sul Sistema Informatizzato Veterinario della Regione Abruzzo (BDR), nonché la data e l'esito del test;
 - d) Riportare l'esito e la data del test sul documento d'identificazione dell'equide così come previsto ai precedenti punti 5. e 6.;
11. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" di Teramo:
 - a) emetterà fattura al Veterinario Riconosciuto per i costi dei controlli sierologici da egli richiesti;

- b) invierà, mensilmente, alla Direzione Sanità - Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, l'esito dei prelievi effettuati su supporto informatico.
12. In caso di riscontro di positività sierologica, in attesa della conferma da parte del Centro di referenza:
- a) le autorità sanitarie competenti adottano le misure previste dall'art. 99 del regolamento di Polizia veterinaria, approvato con decreto del Presidente della Repubblica dell'8 febbraio 1954, n. 320; nei casi in cui l'anemia infettiva degli equini venga riscontrata in un ippodromo o in altro impianto in cui esista un concentramento di equini, le competenti autorità sanitarie devono disporre che gli animali infetti siano allontanati al più presto per essere sottoposti ad isolamento e sequestro, fino alla morte o alla macellazione, in sedi e ricoveri situati a conveniente distanza dagli animali recettivi (200 mt.) e sottoposti a vigilanza veterinaria. Tali misure vengono revocate solo nel caso in cui il Centro di referenza non confermi la positività;
- b) i Servizi veterinari delle A..S.L. provvedono nel comunicare al Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, entro 24 ore dal riscontro della conferma di positività, le informazioni previste dalla direttiva n. 82/894/CE come da ultimo modificata dalla decisione 2008/650/CE tramite registrazione delle stesse nel Sistema Informativo Malattie Animali Nazionale (SIMAN) per il successivo inoltro al Ministero della Salute. Questi provvederà ad informare, appena ricevuto l'esito, l'Unione Nazionale Incremento Razze Equine e la Federazione Italiana Sport Equestri circa le positività riscontrate in equidi registrati;
13. In caso di conferma della positività da parte del Centro di referenza:
- a) Gli equidi risultati positivi all'esame sierologico devono essere considerati infetti di anemia infettiva degli equini e sottoposti, come tali, alle misure sanitarie previste dall'art. 99 del vigente regolamento di polizia veterinaria;
- b) tutti gli equidi eventualmente conviventi e comunque venuti a contatto con quelli riconosciuti infetti di cui al precedente comma a) devono essere saggiati nuovamente, non appena avvenuto l'allontanamento degli equidi infetti (art 3 D.M. 4.12.1976);
- c) Il servizio veterinario dell'Az. ASL competente, dovrà effettuare un'indagine epidemiologica atta a stabilire il periodo durante il quale la malattia può essere stata presente nell'azienda prima del riscontro della positività, nonché individuare l'eventuale azienda di provenienza degli animali infetti; i risultati di detta indagine saranno trasmessi nel più breve tempo possibile al Servizio Veterinario Regionale che provvederà eventualmente ad inoltrarlo alla Asl competente sull'allevamento di provenienza degli animali infetti che, ricevuta tale comunicazione, effettuerà le opportune verifiche su tutti i capi superiori a sei mesi d'età presenti nell'azienda segnalata, anche se allevati unicamente per essere destinati alla macellazione;
- d) Gli animali di cui al precedente comma b), con esito negativo al controllo sierologico non possono essere allontanati fino a quando non abbiano reagito negativamente ad un nuovo controllo effettuato a distanza di 90 giorni dal precedente (art. 4 comma 3, D.P.R. 11.02.1994 n. 243);
- e) Le competenti autorità sanitarie devono disporre che gli animali sieropositivi siano sottoposti ad isolamento e sequestro, fino alla morte o alla macellazione, in sedi e ricoveri situati a conveniente distanza dagli animali recettivi (200 mt.) e sottoposti a vigilanza veterinaria, secondo le misure minime di cui all'allegato C della presente deliberazione;

- f) La movimentazione degli animali sieropositivi, esclusivamente per motivi legati al benessere o alla macellazione, può essere consentita solo dopo la comunicazione della ASL di partenza alla ASL di destinazione, che deve esprimere il proprio assenso formale e garantire le stesse misure minime di cui all'allegato C dell'ordinanza;
 - g) Fermo restando che tutti gli equidi possono essere movimentati solo se correttamente identificati e scortati dal modello 4, così come modificato dal decreto ministeriale 16 maggio 2007, per quanto riguarda gli equidi positivi di cui al comma precedente il suddetto modello 4 deve essere firmato dal veterinario ufficiale.
14. per quanto non espressamente previsto nel presente protocollo operativo, si farà riferimento al O.M. 6 agosto 2010, al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali 29 dicembre 2009 e loro eventuali successive modifiche e integrazioni.
15. Salvo che il fatto costituisca reato, chiunque, ivi compreso il veterinario ufficiale, non osservi le prescrizioni previste dalla presente deliberazione ordinanza, è soggetto alle sanzioni previste all'art. 16, comma 1, del decreto legislativo 22 maggio 1999, n. 196.

Allegati

(seguono allegati)

ALLEGATO A

Anemia Infettiva Equina - Scheda di prelievo di campioni di sangue da sottoporre a test sierologico

Asl _____ Distretto _____

Comune _____ Prov. _____

Telefono __ 1) _____ 2) _____ fax _____

Motivo del prelievo

1. sorveglianza sierologica

2. movimentazione dei capi

3. sorveglianza sindromica

4. controllo dopo allontanamento capo/i positivo/i

Anagrafica Azienda (Art. 2, comma 1, lettera b - D.M. 29/12/2009)

Denominazione _____ Codice

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Azienda IT _____

Proprietario (cognome e nome) _____ C.F. proprietario _____

Indirizzo _____ Comune _____

Provincia _____

Tipologia di allevamento \$

AL	CG	CR	IP	MA	SS
----	----	----	----	----	----

 Orientamento produttivo \$

E	F	G	H	C	D	L
---	---	---	---	---	---	---

Coordinate geografiche (sistema WGS84, gradi decimali: Lat Nord _____ Long est _____)

Elenco equidi sottoposti a prelievo

Prog.	Identificativo Soggetto*	Specie**	Razza	Sesso***	Anno nascita	Proprietario (cognome nome,/C.F Indirizzo / comune di residenza)
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /

Prog.	Identificativo Soggetto*	Specie**	Razza	Sesso***	Anno nascita	Proprietario (cognome nome,/C.F Indirizzo / comune di residenza)
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /
						_____ C.F. _____ /

Data del prelievo _____

Il veterinario prelevatore (stampatello) _____ Firma _____

Legenda

§ barrare **AL** allevamento **CG** centro materiale genetico **CR** centro raccolta **IP** ippodromo **MA** maneggio **SS** stalla di sosta

§ barrare **E** carne con fattrici **F** carne senza fattrici **G** equestre con fattrici **H** equestre senza fattrici
C ippico con fattrici **D** ippico senza fattrici **L** lavoro

* N° microchip oppure N° passaporto

** **C** = cavallo; **A** = asino; **M** = mulo/bardotto

*** **M**= maschio; **F** = femmina; **C**= castrone

ALLEGATO B

SCHEDA INVIO CAMPIONI POSITIVI DA CONFERMARE PER DIAGNOSI ANEMIA INFETTIVA EQUINA

- Istituto Zooprofilattico Sperimentale che ha eseguito le analisi : _____
- Data prelievo (gg/mm/aa) : ____/____/____
- Data accettazione (gg/mm/aa): ____/____/____ N° registrazione _____

<p><i>Ente prelevatore</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • ASL _____ <p>Indirizzo _____</p> <p>Tel _____ Fax _____</p> <p>Veterinario Prelevatore _____</p> <ul style="list-style-type: none"> • Libero professionista _____ <p>Indirizzo _____</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tel _____ Fax _____ 	<p><i>Azienda</i></p> <p>Tipo di azienda : <input type="checkbox"/> AL Allevamento;</p> <p><input type="checkbox"/> CG Centro Materiale Genetico; <input type="checkbox"/> CR Centro</p> <p>Raccolta; <input type="checkbox"/> IP Ippodromo; <input type="checkbox"/> MA Maneggio; <input type="checkbox"/> SS</p> <p>Stalla di sosta _____</p> <p>Codice Azienda IT □□□□□□□□</p> <p>C.F. proprietario □□□□□□□□□□□□□□□□</p> <p>Proprietario _____</p> <p>Indirizzo _____</p> <p>Comune _____ Prov _____</p>
---	---

- **Motivo prelievo:**
 - sorveglianza sierologica controllo dopo allontanamento capo/i positivo/i
 - movimentazione dei capi sorveglianza sindromica

- **Esami effettuati:**
 - Test ELISA¹ _____
 - Test di Coggins
 - AGID metodo OIE
 - POS. NEG.
 - POS. NEG.
 - POS. NEG.

- **Dati equidi infetti:**

Progr.	Microchip	Passaporto	Nome	Specie ²	Razza	Sesso ³	Data di nascita	Sintomi
Progr.	Microchip	Passaporto	Nome	Specie ²	Razza	Sesso ³	Data di nascita	Sintomi ⁴

Data ____/____/____

_____ firma del responsabile

¹ indicare il kit impiegato per le analisi
² C= Cavallo M= Mulo A= Asino
³ M= Maschio F= Femmina C= Castrone
⁴ P= presenti A= assenti

ALLEGATO C**Misure di biosicurezza da garantire per il mantenimento di equidi sieropositivi per AIE**

1) Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale deve compilare in duplice copia la scheda di cui all'allegato D: una copia destinata al proprietario e una da conservare da parte dell'Azienda unità sanitaria locale.

2) L'area destinata all'isolamento che può ospitare più soggetti sieropositivi, può essere un paddock esterno, purché sia garantita una distanza minima di 200 metri da ogni altro luogo ove siano tenuti, anche temporaneamente e altri equidi, Qualora non sia possibile mantenere l'animale in paddock esterno esso deve essere detenuto in un locale chiuso che, nel rispetto delle esigenze etologiche e di benessere dell'animale, deve avere almeno le seguenti caratteristiche:

- reti anti-insetto a porte e finestre;
- presenza di trappole luminose o in alternativa impiego di insetticidi;
- rimozione almeno quotidiana di feci e sostanze organiche;
- canalizzazione delle acque di scarico e dei liquami;
- pulizia, disinfezione e disinfestazione periodica dei ricoveri, secondo un programma concordato con l'Azienda unità sanitaria locale;
- pulizia e disinfezione degli strumenti e degli attrezzi utilizzati.

3) La movimentazione di cui all'[articolo 8](#) deve essere effettuata nelle ore serali e/o notturne (dopo le ore 19.00 nel periodo primaverile/estivo dal 1° aprile al 30 settembre, dopo le ore 17.00 negli altri mesi) in considerazione del ciclo vitale diurno degli insetti vettori, previa disinfestazione con idonei insetticidi dei mezzi di trasporto e degli animali stessi con sostanze ad azione repellente ed insetticida. ⁽⁶⁾

Il mezzo utilizzato per il trasporto deve essere nuovamente pulito e disinfestato dopo lo spostamento.

4) Il Servizio veterinario dell'Azienda sanitaria locale nell'ambito della quale l'equide è stabulato in isolamento deve provvedere a verificare almeno semestralmente il rispetto delle condizioni di cui ai punti precedenti. L'esito di tali controlli va comunicato mediante relazione scritta al Servizio veterinario regionale o provinciale nonché al Ministero della Salute, Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario.

ALLEGATO D**Equide sieropositivo per AIE in isolamento**

NOME	
Cod. IDENTIFICATIVO (num. Microchip o passaporto)	
SPECIE *	
SESSO **	
ANNO DI NASCITA	
PROPRIETARIO (Nome, Cognome, Codice fiscale)	
CODICE AZIENDALE	
DATA DI CONFERMA DEL CENTRO DI REFERENZA AIE	

* = indicare se trattasi di cavallo, asino, mulo, bardotto

**= indicare se maschio, femmina, castrone

Informazioni sul luogo / locale di isolamento**Localizzazione**

Comune: _____ Provincia: _____ Cod. aziendale IT □□□□□□□□

Indirizzo: _____

Coordinate geografiche (Sistema WGS84, gradi decimali):

Latitudine Nord : _____ Longitudine Est _____

ASL territorialmente competente

ASL : _____ Distretto: _____

Indirizzo : _____ Tel: _____ Fax : _____

EVENTUALI ANNOTAZIONI:

IL VETERINARIO UFFICIALE

DATA :

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA WEST NILE

Nelle aziende presenti nelle aree di intervento di cui al Piano (D.Dirett. 15 settembre 2009), registrate ai sensi della vigente normativa, tutti gli equidi ivi allevati o comunque tenuti devono essere identificati ai sensi del decreto del Ministero delle Politiche agricole e forestali 5 maggio 2006.

2. Gli esiti, nonché le date delle singole prove diagnostiche, sono riportati dal veterinario ufficiale sul documento di identificazione.

3. I campioni di sangue prelevati durante i controlli del Piano sono inviati agli Istituti zooprofilattici sperimentali competenti per territorio per il successivo inoltro al Centro di riferimento nazionale per le malattie esotiche, che provvede ad eseguire gli esami di laboratorio.

4. Il Centro di riferimento nazionale per le malattie esotiche comunica tempestivamente all'azienda sanitaria locale competente, alla regione nonché al Ministero della salute gli esiti positivi di tutti gli esami di laboratorio da esso effettuati nel corso dell'espletamento delle attività del Piano.

5. Nell'ambito dell'attuazione del Piano le regioni predispongono gli aspetti di collaborazione tra i servizi veterinari e i servizi di prevenzione e igiene pubblica per gli opportuni flussi informativi riguardanti le risultanze dell'attuazione del Piano.

Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale

Provvede a:

- programmare e coordinare le attività previste dal Piano e a verificare che le medesime siano svolte secondo quanto stabilito dalle disposizioni nazionali e regionali e dal seguente protocollo operativo;
- individuare ad ogni livello i referenti per le varie attività previste dal Piano, affidando loro la responsabilità della trasmissione dei campioni al CESME, nonché la responsabilità della correttezza dei dati contenuti nella modulistica trasmessa ai vari livelli di competenza;
- trasmettere trimestralmente al Ministero della salute una relazione tecnica dettagliata sulle attività svolte in riferimento a:
 - la sorveglianza sugli animali sentinella;
 - la sorveglianza sulle cause di mortalità degli uccelli selvatici;
 - la sorveglianza entomologica;
 - la sorveglianza sugli equidi.

Servizio Veterinario delle Aziende USL competenti per territorio.

Provvede a:

- nominare il referente del Piano, preferibilmente nell'ambito del personale veterinario di ruolo della propria Azienda USL, e a comunicarne il nominativo, il recapito telefonico, l'indirizzo di posta ordinaria e l'indirizzo di posta elettronica alla regione, all'Istituto zooprofilattico sperimentale competente ed al CESME;
- affidare al referente nominato il compito di programmare, coordinare e verificare tutte le azioni previste dal Piano per il territorio dell'Azienda USL;
- verificare che tutte le attività vengano svolte in conformità al Piano ed al presente protocollo operativo;
- verificare la correttezza dei dati contenuti nella modulistica di accompagnamento dei campioni e di tutta la modulistica trasmessa ai vari livelli istituzionali.

Gli operatori addetti ai prelievi devono:

- utilizzare e conservare tutto il materiale loro assegnato;
- effettuare i prelievi di sangue nelle aree di studio selezionate, rispettando le modalità e le frequenze stabilite dal presente protocollo e nel rispetto del benessere degli animali;
- registrare tutti i dati e le informazioni richieste secondo le modalità e la modulistica stabilite dal presente protocollo operativo;
- conservare i campioni prelevati sino all'atto della loro consegna alla sezione diagnostica dell'Istituto zooprofilattico sperimentale di competenza per territorio secondo le modalità ed alle temperature previste dal presente protocollo operativo;
- collaborare alle attività di sorveglianza entomologica sul territorio.

Istituto zooprofilattico sperimentale competente per il territorio

Provvede a:

- nominare un referente per il Piano ed a comunicarne il nominativo, il recapito telefonico, l'indirizzo di posta ordinaria e l'indirizzo di posta elettronica alla regione ed al CESME;
- effettuare in collaborazione con l'Azienda USL la scelta delle aree, all'interno delle celle, in cui posizionare i gruppi di polli sentinella, secondo i criteri definiti dall'Istituto nazionale per la Fauna selvatica e dal CESME;

- effettuare gli esami anatomo-patologici sugli uccelli selvatici rinvenuti morti e sui polli sentinella risultati sieropositivi;
- inviare i campioni d'organo sospetti al CESME per l'isolamento virale, comprensivi delle schede di accompagnamento previste dal Piano;
- registrare i campioni di sangue ed i tamponi pervenuti ed inviarli, comprensivi delle schede di accompagnamento previste dal Piano ed entro massimo 3 giorni, al CESME per gli esami di laboratorio;
- effettuare, con la collaborazione di un veterinario dell'Azienda USL competente per territorio, l'indagine epidemiologica sugli animali risultati positivi al test della sieroneutralizzazione virale ed inviarne copia alla regione, al Ministero della salute ed al CESME.

Modalità di sorveglianza

La sorveglianza delle aree a rischio consta di:

Sorveglianza su uccelli stanziali appartenenti a specie sinantropiche

Sorveglianza nelle specie avicole (allevamenti o posizionamento di gruppi di animali sentinella)

Sorveglianza negli equidi

Sorveglianza entomologica

Su tutto il territorio nazionale si applica anche la *sorveglianza clinica negli equidi*: tutti i casi di sintomatologia nervosa in questi animali devono essere notificati o sottoposti ad indagini approfondite per escludere o confermare la WND, indipendentemente dall'area geografica dove questi si manifestano.

Sintomi tipici della malattia nei cavalli sono: movimenti in circolo; debolezza arti posteriori; incapacità a mantenere la stazione quadrupedale; paralisi/paresi agli arti; fascicolazioni muscolari; deficit propriocettivi; cecità; ptosi labbro inferiore o paresi/paralisi dei muscoli labiali o facciali; digrignamento dei denti.

Nel caso, quindi, di sospetta sintomatologia neurologica il Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale provvede a darne immediata comunicazione alla Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario ed al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale. Lo stesso servizio Veterinario della ASL provvede ad informare l'IZS competente per territorio e il CESME, e ad eseguire prelievi di sangue su tutti i cavalli presenti in azienda con le modalità indicate dal D. Dirett. 15 settembre 2009. Qualora il sospetto riguardi animali deceduti o soppressi in seguito a sindrome neurologica, il Servizio Veterinario della ASL, in collaborazione IZS competente per territorio, effettua l'esame anatomo-patologico ed il prelievo del cervello e del midollo spinale, del cuore e del fegato che devono essere inviati immediatamente al CESME secondo le modalità indicate dal D. Dirett. 15 settembre 2009.

Allo stesso modo, anche la *sorveglianza sulla mortalità negli uccelli selvatici* si effettua su tutto il territorio nazionale: in seguito alla segnalazione di mortalità anomala o di aumento dell'incidenza della mortalità nell'avifauna selvatica, gli animali rinvenuti morti devono essere raccolti e inviati all'IZS competente per territorio che, una volta effettuato l'esame anatomo-patologico, invia i campioni di organo (cuore, cervello, rene e fegato) al CESME per la ricerca del virus.

Definizione delle aree di intervento sul territorio nazionale

Sul territorio nazionale sono state individuate le aree che, in base alle caratteristiche ecologiche, sono ritenute particolarmente idonee per la presenza della WND. In tali aree deve essere verificata la presenza/assenza dell'infezione.

Per la scelta delle aree dove effettuare le attività previste dal Piano, sono state considerate le caratteristiche ecologiche del territorio e in particolare si è tenuto conto di quelle zone che soddisfano criteri di valutazione standardizzati da progetti di conservazione della Comunità Europea. Si sono identificate le zone umide in base:

1) all'importanza specifica dell'area derivata dal fatto che accolga, anche se stagionalmente, più dell'1% dell'intera popolazione europea di una data specie o che sostenga più di 20.000 individui di uccelli acquatici, risultato che si ottiene dalla stima delle presenze nell'area considerata durante i censimenti invernali;

2) per le regioni dove non è stato possibile applicare le metodologie di cui al punto 1, si è operata una scelta delle zone idonee da monitorare considerando i criteri suggeriti dal progetto IBA (Important Birds Areas) basati sulla conservazione delle biodiversità e sulla protezione di specie ed habitat;

3) i dati ottenuti sono stati integrati e comparati con l'elenco delle zone umide italiane suddivise per «Unità di rilevamento» dell'avifauna acquatica, adottato durante i censimenti invernali, per identificare in maniera univoca i siti suggeriti.

Il Dirett. 15 settembre 2009 individua 3 aree geografiche distinte: A- aree con circolazione virale; B- aree di sorveglianza esterna; C- resto del territorio nazionale (aree a rischio)

L'area di studio identificata per la regione Abruzzo (C) è la foce del fiume Vomano (lat. 42°39'N e long.14° 02'E), con i seguenti comuni: Città Sant'Angelo (PE); Elice (PE); Atri (TE); Bellante (TE); Canzano (TE); Castellalto (TE); Castiglione Messer Raimondo (TE); Castilenti (TE); Cellino Attanasio (TE); Cermignano (TE); Giulianova (TE); Montefino (TE); Morro d'oro (TE); Mosciano Sant'Angelo (TE); Notaresco (TE); Pineto (TE); Roseto degli Abruzzi (TE); Silvi (TE); Tortoreto (TE).

Per ogni ulteriore disposizione si faccia riferimento al D. Dirett. 15 settembre 2009

PIANO DI SORVEGLIANZA PER LA M.V.S., AUJESZKY E PESTE SUINA CLASSICA

Viene descritta, nella sottostante tabella, l'attività svolta nel territorio regionale nell'anno 2010, dai Servizi Veterinari di Sanità Animale delle AA.SS.LL.

Sono registrati, in BDN n. 11922 aziende di cui: 285 allevamenti da ingrasso, 29 allevamenti a ciclo chiuso, 326 a ciclo aperto, 7 stalle di sosta e 10993 allevamenti per autoconsumo. Le aziende sottoposte al Piano di sorveglianza sono 693, di queste ne sono state controllate 647 quindi il 93,3%. Non sono state registrate positività.

ASL	N. AZIENDE escluso autococonsumo	N. AZIENDE AUTO CONSUMO	N. ALLE. Contr ollabili	N. ALLEVAMENTI CONTROLLATI	TIPOLOGIA ALLEVAMENTI CONTROLLATI				N. ALL. POSITIVI	TIP.ALL.SIEROPOS/SING.R EAC.				N. ALLE V. SINGLETON REACTOR
					Ingrasso	RC A	RC C	SS		Ingrasso	RCA	RCC	SS	
AV-SU-AQ	190	2581	129	123	66	40	17	0	0	0	0	0	0	0
LA-VA-CH	168	3611	113	111	63	43	1	4	0	0	0	0	0	0
PESCARA	190	547	145	136	35	99	0	2	0	0	0	0	0	0
TERAMO	381	4254	306	277	121	144	11	1	0	0	0	0	0	0
TOTALE REGIONE ABRUZZO	929	10993	693	647	285	326	29	7	0	0	0	0	0	0

PREMESSA

Notevole è stato l'incremento delle attività che i Servizi veterinari abruzzesi hanno dedicato, in questi ultimi 5 anni, per far sì che la Regione Abruzzo ritornasse ufficialmente indenne dalla Malattia vescicolare dei suini (MVS).

Infatti, in seguito all'epidemia verificatasi nel corso degli anni 2004/2005 e alla successiva emanazione della Decisione 2005/779/CE, l'Abruzzo era attualmente compresa tra le Regioni non indenni alla MVS.

Al fine di riacquisire lo status di territorio "Accreditato indenne da MVS" la Regione Abruzzo, tramite la Determinazione Dirigenziale n.° DG/11/18 del 14.02.2006, emanò il *Programma Regionale di Sorveglianza della Malattia Vescicolare dei Suini* al fine di intensificare i controlli, incentivare le verifiche, scoraggiare le pratiche commerciali scorrette e contrastare l'introduzione del virus, stabilendo

un nuovo quadro di controlli dei Servizi Veterinari e di condotta degli stessi allevatori. Tale linea di condotta proseguì nel 2007 (determina n.° 67 del 26 marzo 2007) e nel 2008 (determina n.° 54 del 31/03/2008). Con decisione 620 del 20 agosto 2009 il territorio della Regione Abruzzo è stato riconosciuto dalla U.E. come “ indenne” dalla MVS. Per tale motivazione è necessario adeguare al piano regionale di sorveglianza, già approvato con Determina DG/11/88 del 11 maggio 2009 che integra la Determina DG/11/54 del 31.03.2008 il “libro delle regole” che si intende sostituito per la parte specifica. Per quanto riguarda la malattia di Aujeszky, è reso obbligatorio su tutto il territorio regionale un programma di controllo, al fine di ottenere allevamenti indenni per tale malattia e consentire quindi la libera movimentazione di suini verso Stati Membri o loro regioni di pari qualifica, elencati nell’allegato I della Decisione 2008/185/CE. Nelle pagine che seguono si illustra la procedura affinché le aziende suinicole abruzzesi possano ottenere tale qualifica.

DEFINIZIONI

Azienda - qualsiasi stabilimento agricolo, costruzione o altro luogo anche all’aria aperta, in cui gli animali sono tenuti, allevati o commercializzati, comprese le stalle di sosta dei commercianti ed i mercati.

Animale da allevamento o da produzione – un animale della specie suina, diverso da quelli destinati direttamente ad uno stabilimento di macellazione o ad un centro di raccolta, stalle di sosta (permanenza in allevamento max 30 giorni) (animale da macello) e, in particolare destinato ad essere allevato,(permanenza in allevamento > 30 giorni) destinato alla produzione di latte o di carne, oppure al lavoro, a mostre e esposizioni, fatta eccezione per gli animali che partecipano a manifestazioni culturali e sportive.

Allevamento da riproduzione - allevamento in cui vengono detenuti verri e scrofe destinati alla riproduzione dei suinetti.

Allevamento da riproduzione a ciclo chiuso - allevamento da riproduzione in cui i suini prodotti, nella medesima azienda, sono destinati prevalentemente all’ingrasso e, al termine del ciclo produttivo, movimentati verso un macello.

Allevamento da riproduzione a ciclo aperto - allevamento da riproduzione in cui i suini prodotti sono venduti per l’ingrasso (siti 2 e 3) per l’ingrasso uso familiare (autoconsumo), per la riproduzione, per il macello, salvo quelli utilizzati per la rimonta, o l’allevamento nel quale la rimonta di riproduttori è prevalentemente esterna. Se le movimentazioni dei suini in tale comparto sono equiparate a quelle delle stalle di sosta, i controlli dovranno essere effettuati con le stesse modalità previste per le stalle di sosta: controllo mensile sierologico e virologico. Prima di movimentare gli animali bisogna aspettare l’esito almeno del referto sierologico.

Allevamento da ingrasso - allevamento di suini > a 5 capi (L.R. n. 1 del 09.01.2010 capo VI art. 25-B.U.R.A. str. n. 1 del 15.01.2010) in cui si pratica esclusivamente l’ingrasso dei suini provenienti da allevamenti.

Sito 3 – sono presenti suini in accrescimento, dalla fase dello svezzamento e/o magronaggio, fino alla fine del ciclo produttivo, destinati esclusivamente alla macellazione.

Sito 2 - (fase intermedia di allevamento svezzamento/magronaggio)sono presenti suini in accrescimento destinati agli allevamenti da ingrasso (familiare, ingrasso sito 3 oppure ad altra azienda da ingrasso intermedio o per il macello . Se le movimentazioni dei suini in tale comparto sono equiparate a quelle delle stalle di sosta, i controlli dovranno essere effettuati con le stesse modalità previste per le stalle di sosta: controllo mensile sierologico e virologico. Prima di movimentare gli animali bisogna aspettare l’esito del referto.

Stalla di sosta – l’azienda di un commerciante autorizzata ai sensi dell’art. 17 del D.P.R. 8 febbraio 1954 n. 320, come specificato all’art. 11 del D.Lgs. 22 maggio 1999 n. 196, nella quale vi sia un regolare avvicendamento degli animali comprati e venduti entro 30 giorni dall’acquisto. L’orientamento produttivo dovrà essere distinto tra:”da macello” che movimentata esclusivamente verso il macello; “da

vita” che movimentata anche verso altri allevamenti;

Allevamento da autoconsumo – allevamento da ingrasso che detiene fino ad un massimo di n. 5 suini (L.R. n. 1 del 09.01.2010 capo VI art. 25 B.U.R.A. str. n. 1 del 15.01.2010) in accrescimento non a scopo commerciale e che non movimentata animali verso altri allevamenti.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Le aziende suinicole sottoposte al Piano di sorveglianza sono quelle da riproduzione (dove è presente anche un solo riproduttore) a ciclo chiuso ed a ciclo aperto, le Aziende da ingrasso (300 aziende) e le stalle di sosta.

Le Aziende per autoconsumo non sono sottoposte a sorveglianza, tuttavia i suini devono provenire da Aziende accreditate (Mod. 4) e macellati per uso familiare (**non entrano nel circuito commerciale**).

CAMPIONAMENTI

I prelievi di sangue eseguiti in applicazione del Piano per M.V.S., saranno utilizzati per effettuare sia gli accertamenti previsti dal D.M. 01.04.1997, relativo al piano per Malattia di Aujeszky e sia per la Peste Suina Classica (compilando, per la parte corrispondente, l'allegato I).

I campioni che eventualmente dovessero risultare sieropositivi per PSC, devono essere inviati al Centro di Referenza di Perugia per l'esame di conferma. In caso di sieropositività confermata, verranno eseguite le direttive impartite dall'art. 5 del D.Lgs 20.02.2004 n. 55.

Le aziende sottoposte ai controlli previsti dal presente piano e le stalle di sosta, vengono sottoposte ai seguenti campionamenti:

Aziende da riproduzione a ciclo chiuso

Prelievi a cadenza annuale (con le stesse modalità previste per le aziende da riproduzione a ciclo aperto)

Aziende a ciclo aperto

Prelievi a cadenza semestrale (in ciascuna azienda devono essere prelevati campioni su un numero di suini da riproduzione sufficiente a rilevare una prevalenza d'infezione del 10% con un intervallo di confidenza del 95%.

Numero capi in azienda	Numero capi da controllare
Fino a 10	Tutti
11	10
12	11
13 - 14	12
15 - 16	13
17 - 18	14
19 - 20	15
21 - 23	16
24 - 26	17
27 - 29	18
30 - 34	19
35 - 39	20
40 - 46	21
Ecc. ecc.	Vedi Allegato V (O.M. 12.04.2008)

prelievi a cadenza mensili di sangue e feci se si movimentano animali con frequenza elevata, questi allevamenti (ingrasso sito 2 e riproduzione a ciclo aperto) vengono equiparati alle stalle di sosta.

Prima di movimentare gli animali bisogna aspettare l'esito almeno del referto sierologico (per il numero dei campionamenti vedi allegato IV).

Aziende da ingrasso (siti 2 e 3)

n° di aziende da campionare per ASL:

ASL	N° di aziende presenti	N° AZIENDE DA CONTROLLARE	%
Avezzano-Sulmona-L'Aquila	127	64	50.5
Lanciano-vasto-Chieti	107	54	50.5
Pescara	86	43	50.5
Teramo	275	139	50.5
Tot.	595	300	50.5

Le 300 aziende saranno individuate secondo il seguente criterio:

- controllo del 50% delle aziende che hanno una elevata frequenza di movimentazione soprattutto da fuori regione;
- controllo del 30% delle aziende di dimensioni industriali (con introduzioni di animali da U.E. in più cicli)
- controllo del 20% altri.

per ogni Azienda dovrà essere controllato sierologicamente un numero di suini sufficiente a rilevare una prevalenza d'infezione del 5%

(con un intervallo di confidenza del 95%) ogni 6 mesi secondo la tabella sottoriportata. I servizi veterinari di sanità animale possono, per i prelievi da effettuare, richiedere la collaborazione del Servizio Veterinario di Igiene degli Alimenti di O.A. operante nei macelli.

Numero capi in azienda	Numero capi da controllare
<= 26	Tutti
27 - 35	26
35 - 55	35
56 - 100	47
101 - 600	56
> 600	59

Aziende da ingrasso (siti 2)

prelievi mensili di sangue e feci se, si movimentano animali con frequenza elevata, questi allevamenti vengono equiparati alle stalle di sosta.

Prima di movimentare gli animali bisogna aspettare l'esito del referto.

(per il numero dei campionamenti vedi allegato IV)

Stalle di sosta

Prelievi mensili di sangue e feci (il controllo sierologico degli animali presenti nella stalla di sosta in un numero di soggetti pari a quello indicato nella tabella di cui all'allegato IV; il controllo virologico viene effettuato su feci ambientali, da prelevare in ciascun locale di stabulazione degli animali).

QUALIFICA SANITARIA DI AZIENDA UFFICIALMENTE INDENNE DA MVS

Un'azienda, per essere accreditata per MVS deve essere registrata in BDN-BDR ed essere riconosciuta indenne per MVS ai sensi di quanto definito dall'Allegato II della O.M. del 12.04.2008 scaduta il 31.12.2009 e prorogata con nota ministeriale n. DGSA 330-P del 11.01.2010.

Mantenimento della qualifica:

sono state effettuate le attività di controllo previste nel presente piano di sorveglianza con esito negativo;
i suini di nuova introduzione provengono da aziende accreditate;
è registrata in banca dati e la relativa qualifica sanitaria è mantenuta aggiornata sui sistemi informativi nazionale e regionale

Sospensione della qualifica:

La qualifica di azienda accreditata per malattia vescicolare del suino è sospesa qualora, in sede di verifiche svolte dalle Autorità competenti, siano rilevate irregolarità documentali, nella tenuta del registro aziendale o in BDN, nonché nel caso in cui siano presenti animali non correttamente identificati. Tale stato perdura fino alla completa regolarizzazione dello stesso.

Inoltre la qualifica di una azienda accreditata per malattia vescicolare del suino è sospesa qualora nell'esecuzione del piano sia rilevata una singola sieropositività anche al controllo di screening effettuato presso l'Istituto zooprofilattico sperimentale territorialmente competente e anche prima della conferma del CERVES;

Revoca della qualifica:

La qualifica di azienda accreditata per la malattia vescicolare del suino è revocata nel caso in cui sia rilevata la presenza di suini privi di certificati che ne attestino la provenienza o presenza di documentazione o identificazione contraffatte. In tal caso il servizio veterinario della ASL dispone il sequestro della azienda ed il blocco della movimentazione degli animali presenti nella stessa.

Se la sieropositività non è imputabile a «singleton reactor», la qualifica dell'azienda viene revocata e il servizio veterinario della ASL applica le misure necessarie a confermare o ad escludere la presenza della malattia

GLI ALLEVAMENTI PRIVI DI QUALIFICA SANITARIA NON POSSONO MOVIMENTARE SUINI ANCHE SE DESTINATI DIRETTAMENTE AL MACELLO.

Procedura per la riacquisizione dell'accREDITAMENTO aziendale

Per riacquisire l'accREDITAMENTO:

a) le aziende con sieropositività multipla procedono al prelievo di un numero di campioni di sangue pari a quanto indicato nella tabella di cui all'Allegato IV, effettuato su altrettanti riproduttori, trascorsi almeno ventotto giorni dalla macellazione dei sieropositivi.

Nel caso di abbattimenti parziali (aziende da riproduzione), tra gli animali da campionare devono anche essere inclusi capi che erano stati a contatto con i sieropositivi;

b) le aziende presenti in zone di protezione istituite ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1996, n. 362, procedono ad un prelievo di due campioni di sangue, di cui il secondo effettuato in un periodo compreso tra i ventotto e i quaranta giorni dal primo, su un numero di soggetti pari a quello indicato nella tabella di cui all'Allegato IV;

c) le aziende presenti in zone di sorveglianza istituite ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 17 maggio 1996, n. 362, si procede ad un prelievo di un unico campione di sangue in tutte le aziende, effettuato su un numero di soggetti pari a quello indicato nella tabella di cui all'Allegato IV.

NORME DI BIOSICUREZZA

CAMPO DI APPLICAZIONE:

Per una razionalizzazione dei tempi di intervento, si procederà alle verifiche secondo le analisi del rischio delle AASSLL e comunque:

- entro l'anno in corso per le stalle di sosta e per gli allevamenti che effettuano una movimentazione di animali da vita paragonabile alle stalle dei commercianti;
- entro 24 mesi per gli allevamenti da riproduzione di tipo industriale;
- entro 48 mesi per gli allevamenti rurali con pochi capi (fino a 50) e con ciclo produttivo semplice (acquisto e vendita (non prima di 30 giorni) in un solo ciclo annuale.

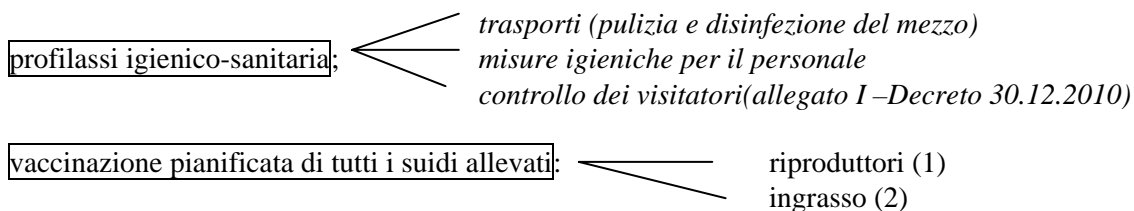
allevamenti da autoconsumo:

Vengono escluse dall'applicazione dei parametri di biosicurezza, indicati dall'allegato x dell'O.M. del 12.04.2009, le aziende da autoconsumo (fino a 3 capi) in quanto gli animali, non venendo movimentati e non entrando quindi in circuiti commerciali, presentano un basso rischio di propagazione, sia in entrata (in quanto non vengono introdotti animali) che in uscita (macellazione in loco) di malattie infettive e diffuse.

PROGRAMMA DI CONTROLLO DELLA MALATTIA DI AUJESZKY

CAMPO DI APPLICAZIONE

Su tutto il territorio regionale è reso obbligatorio un programma di controllo della malattia di Aujeszky basato:



gli allevamenti di suini possono ottenere la qualifica di "indenne da malattia di Aujeszky quando:

Viene attuato un programma di vaccinazione:

PROGRAMMA VACCINALE

Sono utilizzati i vaccini inattivati deleti autorizzati all'immissione in commercio. La spesa per il vaccino è a carico del proprietario o detentore (art. 9 – D.M. 30.12. 2010) le vaccinazioni possono essere effettuate anche da veterinari liberi professionisti, in tal caso devono darne comunicazione al Servizio veterinario della ASL. Qualora si verificano comprovate necessità territoriali che il veterinario libero professionista non può assolvere, il Servizio veterinario della ASL deve garantire l'adempimento della vaccinazione con proprio personale. (art. 3 – Decreto 30.12.2010) La vaccinazione viene effettuata su:

Allevamenti da riproduzione

Età degli animali	numero di interventi	Periodo
-------------------	----------------------	---------

Riproduttori adulti	3	Anno
Nuovi nati (60-90 gg.)*	2	Dist. 3 – 4 settimane
Verretti e scrofette	1	Richiamo entro il 6° mese

Allevamenti da ingrasso

Età degli animali (60-90 gg.)*	Numero di interventi	Periodo
	2	Distanza 3-4 settimane
Animali desinati alla macellazione oltre il 7° mese	1	Tra il 6°-7° mese

* Per la movimentazione degli animali in questa fascia di età si raccomanda di effettuare la 1° vaccinazione almeno alcuni giorni prima dello spostamento (7-14 gg) verso il cosiddetto sito 3 nel quale successivamente, dovrà essere effettuato il richiamo.

Non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti 12 mesi

Sono stati eseguiti 2 controlli sierologici a distanza di 28 giorni l'uno dall'altro per la ricerca di anticorpi contro la glicoproteina E, con esito negativo, su un campione statisticamente significativo di riproduttori o suini di età uguale o superiore ai cinque mesi (prevalenza attesa 5% con un intervallo di confidenza del 95% secondo quanto indicato nella tabella sottostante:

numero animali presenti	Numero campioni da prelevare
7 - 27	25
28 - 37	29
38 - 55	35
56 - 100	45
101 - 600	56
> 600	57

Gli animali sottoposti a controllo sierologico devono essere identificati singolarmente

I proprietario o detentore dell'allevamento suino può richiedere al Servizio veterinario di Sanità animale della ASL competente per territorio, l'ottenimento della qualifica di allevamento indenne da Malattia di Aujeszky, utilizzando il modello allegato al presente piano.

Il Servizio veterinario di Sanità animale della ASL competente per territorio rilascia la predetta qualifica quando l'allevamento soddisfa i requisiti sopra indicati e inserisce l'allevamento nel sistema S.I.V.R.A. (BDR) comunicando in tal modo al Servizio veterinario regionale l'elenco delle Aziende accreditate.

Un allevamento di suini da riproduzione e da ingrasso mantiene la qualifica di indenne da Malattia di Aujeszky quando:

Permangono le condizioni per cui non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia.

Ogni 4 mesi vengono effettuati prelievi su riproduttori per la ricerca di anticorpi contro la glicoproteina E, su un campione **statisticamente** significativo, seguendo le indicazioni della tabella sovrastante.

Introduce suini provenienti da allevamenti di pari qualifica sanitaria.

MONITORAGGIO SIEROLOGICO

Al fine di valutare l'andamento del programma, i suini sono sottoposti, ogni anno, a controllo

sierologico a cura del Servizio veterinario di Sanità animale della ASL secondo le indicazioni di seguito riportate:

CAMPO DI APPLICAZIONE:

Gli allevamenti da riproduzione e da ingrasso devono essere sottoposti a controllo sierologico secondo lo schema di seguito specificato:

Numero capi in azienda	Numero capi da controllare
7-27	sino a 25
28-37	sino a 29
38-55	35
56-100	45
101-600	56
> 600	57

I risultati del monitoraggio verranno inseriti nel sistema informativo SIVRA predisposto per la malattia vescicolare del suino dal Servizio di Sanità veterinaria e SA della Regione Abruzzo.

Ottenimento della qualifica per la Malattia di Aujeszky

Un allevamento di suini da riproduzione o riproduzione ed ingrasso può ottenere la qualifica di indenne da malattia di Aujeszky quando:

1-a) viene attuato un programma di vaccinazione conformemente al programma di controllo di cui al presente decreto;

1-b) non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti dodici mesi;

1-c) a distanza di non meno di 28 giorni l'uno dall'altro sono stati eseguiti due controlli sierologici per anticorpi verso la glicoproteina E con esito favorevole su un campione statisticamente significativo di riproduttori o suini di età uguale o superiore ai cinque mesi (prevalenza attesa 5% - IC 95%) secondo quanto indicato dalla seguente tabella:

N. riproduttori presenti	N. campioni da prelevare
7-27	sino a 25
28-37	sino a 29
38-55	35
56-100	45
101-600	56
> 600	57

1-d) gli animali sottoposti a controllo sierologico devono essere identificati singolarmente;

1-e) è stata verificata la corretta esecuzione del programma vaccinale come previsto dall'art. 1, comma 5 di cui al presente decreto.

2. Mantenimento della qualifica di allevamento indenne da malattia di Aujeszky per un allevamento di cui alle lettere h) (ciclo aperto) e i) (ciclo chiuso) dell'art. 2, comma 1

Il mantenimento della qualifica di allevamento indenne da malattia di Aujeszky è subordinato:

2-a) alla sussistenza delle condizioni di cui ai punti 1-a), 1-b) e 1-e) del presente allegato;

2-b) all'esito favorevole di controlli sierologici per anticorpi verso la glicoproteina E effettuati con cadenza quadrimestrale su 30 campioni;

2-c) all'introduzione di suini provenienti da allevamenti di pari qualifica sanitaria;

2-d) al divieto di introduzione di animali provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati.

3. Ottenimento e mantenimento della qualifica di allevamento indenne da malattia di Aujeszky per un allevamento da svezzamento

Un allevamento di suini da svezzamento può ottenere e mantenere la qualifica di indenne da malattia di Aujeszky quando:

3-a) viene attuato un programma di vaccinazione conformemente al piano di controllo di cui al presente decreto;

3-b) non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti dodici mesi;

3-c) sono introdotti suini provenienti da allevamenti da riproduzione indenni;

3-d) è stata verificata la corretta esecuzione del programma vaccinale come previsto dall'art. 1, comma 5 di cui al presente decreto;

3-e) è fatto vietato di introdurre animali provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati.

4. Ottenimento e mantenimento della qualifica di allevamento indenne da malattia di Aujeszky per un allevamento da ingrasso di cui alla lettera j) dell'art. 2, comma 1

Un allevamento di suini da ingrasso può ottenere e mantenere la qualifica di indenne da malattia di Aujeszky quando:

4-a) viene attuato un programma di vaccinazione conformemente al piano di controllo di cui al presente decreto;

4-b) non sono stati riscontrati sintomi o lesioni della malattia nei precedenti dodici mesi;

4-c) sono introdotti suini provenienti da allevamenti da riproduzione o da svezzamento indenni;

4-d) si è avuto un esito favorevole di controlli sierologici per anticorpi verso la glicoproteina E effettuati con cadenza quadrimestrale su 30 campioni di cui 15 magroni (verifica svezzamento e trasporto) e 15 suini fine ciclo (verifica ingrasso);

4-e) è stata verificata la corretta esecuzione del programma vaccinale come previsto dall'art. 1, comma 5 di cui al presente decreto;

4-f) è fatto vietato di introdurre animali provenienti da stalle di sosta, fiere e mercati.

Negli allevamenti che applicano un ciclo «tutto pieno tutto vuoto», in deroga al precedente punto 4-d), il controllo sierologico è effettuato una volta sola su 30 campioni prelevati dopo la terza vaccinazione.

In caso di sieropositività in diversi cicli produttivi di queste aziende, il Servizio veterinario della AUSL competente per territorio può non concedere la deroga e il controllo è svolto con cadenza quadrimestrale con le modalità di cui al precedente punto 4-d).

PROGRAMMA DI CONTROLLO DELLA PESTE SUINA CLASSICA (PSC)

Il programma di sorveglianza per la Peste suina classica prevede il controllo sierologico a campione di prelievi di sangue eseguiti in applicazione del Piano per M.V.S. compilando, per la parte corrispondente, l'allegato I inserito nel presente piano

I campioni che eventualmente dovessero risultare sieropositivi per PSC, devono essere inviati al Centro di Referenza di Perugia per l'esame di conferma. In caso di sieropositività confermata, verranno eseguite le direttive impartite dall'art. 5 del D.Lgs 20.02.2004 n. 55.

FLUSSO DEI DATI**MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI (MVS):**

le aziende e gli allevamenti di suini devono essere registrati in BDN-BDR secondo le disposizioni dell'O.M. 12 aprile 2008 "norme concernenti l'identificazione, la registrazione delle aziende, dei capi suini nonché le relative movimentazioni."

I SERVIZI VETERINARI DI SANITA' ANIMALE DELLE AA.SS.LL.

Eseguono il programma di sorveglianza sopraindicato, inserendo i controlli in BDR alla voce "profilassi suina". Come previsto dal PPRIC e come più volte verbalizzato nelle riunioni svolte presso l'Assessorato regionale alla sanità. I controlli espletati dovranno essere comunicati, tramite registrazione, nel sistema informativo della Regione Abruzzo (S.I.V.R.A. – BDR) disponibile al sito <http://sivra.regione.abruzzo.it>.

I prelievi, in ragione della tipologia di accertamento da eseguire, devono essere inviati all'I.Z.S. scortati dall'apposita modulistica, debitamente compilata; a tal proposito, si allega il modello (all. VI - O.M. 12 aprile 2008) facendo nuovamente presente che l'I.Z.S. competente non accetterà i campioni accompagnati da modelli non debitamente compilati o illeggibili (NB. La richiesta di esame per il monitoraggio della Malattia di Aujeszky deve essere specificata sul modello).

SCADENZARIO PER LA MALATTIA VESCICOLARE DEI SUINI E DELLA PESTE SUINA CLASSICA (MVS) (PSC)**Rilevazione dati:**

I.° trimestre (31 marzo), II.° trimestre (30 giugno), III.° trimestre (30 settembre), IV.° trimestre (31 dicembre)

Questo servizio non intenderà sollecitare, come spesso è avvenuto in passato in via ufficiale o per le vie brevi le AA.SS.LL. ma in caso di ritardi o irregolarità che potrebbero comportare penalizzazioni sul piano dei co-finanziamenti comunitari, si riserverà di inoltrare opportuna segnalazione in primis ai Direttori Generali delle ASL e poi alla Magistratura contabile.

Si invita a non inviare pertanto nessun documento, via fax o in modo difforme da quanto previsto, allo scopo di non ingenerare confusione e appesantire ulteriormente l'ingente numero di documenti previsti per una opportuna rendicontazione.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E MOLISE

L'IZS trasmetterà quotidianamente via e-mail al Servizio veterinario regionale i referti analitici riguardanti la MVS, PSC e la Malattia di Aujeszky, nonché le relazioni trimestrali con i dati previsti dal Piano.

MALATTIA DI AUJESZKY:**I SERVIZI VETERINARI DI SANITA' ANIMALE DELLE AA.SS.LL.**

Provvederanno ad aggiornare sul sistema informatizzato della regione (BDR) le aziende che hanno ottenuto la qualifica sanitaria o che ne mantengano le condizioni.

PESTE SUINA CLASSICA (PSC):

L'IZS di Teramo comunica al Servizio veterinario regionale il numero e l'esito dei controlli svolti ogni anno, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di controllo.

**PIANO DI ERADICAZIONE E SORVEGLIANZA MALATTIA VESCICOLARE SUINI
PIANO DI SORVEGLIANZA PESTE SUINA CLASSICA
SCHEMA DI ACCOMPAGNAMENTO CAMPIONI**

Regione:		Provincia	
Az. USL che ha prelevato i campioni			
Distretto		Fax	
Tel.		Fax	
Motivo del campionamento (Barrare una sola casella):			
Controllo pianificato in azienda accreditata		[B]	
Controllo al macello		[M]	
Controllo periodico in stalla di sosta		[E]	
Ri/Acquisizione dell'accreditamento:	1° prelievo	[C]; 2° prelievo [D]	
A seguito di sieropositività riscontrata in azienda		[G]	
A seguito di sieropositività riscontrata al macello		[H]	
Correlazione epidemiologica con focolaio		[I]	
Azienda in zona di protezione:	1° prelievo	[P]; 2° prelievo [Q]	
Azienda in zona di sorveglianza		[S]	
Allevamento di provenienza dei suini [1]			
Codice di identificazione azienda (D.P.R. n. 317/1996)			
Proprietario			
Provincia	Comune	Località	
	Ciclo aperto	Ingrasso	
Indirizzo produttivo: riproduzione:	Ciclo chiuso	Stalla di sosta	
Num. riproduttori presenti		Num. capi presenti	
Macello sede di prelievo dei campioni (Compilare solo in caso di prelievo al Macello)			
Denominazione			
Provincia	Comune	Località	
	Macello CEE	Macello a capacità limitata	
Data prelievo campioni	Tipo campione	sangue	N.
Altri esami da effettuare			Feci N. Epitelio N.
	Malattia di Aujeszky; Altro		

Identificazione dei suini campionati

Marche auricolari dei suini campionati	Tatuaggio	Categoria [3]	Marche auricolari dei suini campionati	Tatuaggio	Categoria [3]
1.			31.		
2.			32.		
3.			33.		
4.			34.		
5.			35.		
6.			36.		
7.			37.		
8.			38.		
9.			39.		
10.			40.		
11.			41.		
12.			42.		
13.			43.		
14.			44.		
15.			45.		
16.			46.		
17.			47.		
18.			48.		
19.			49.		
20.			50.		
21.			51.		
22.			52.		
23.			53.		
24.			54.		
25.			55.		
26.			56.		
27.			57.		
28.			58.		
29.			59.		
30.			60.		
Osservazioni					

Timbro e firma del veterinario prelevatore

[1] In caso di prelievo in azienda compilare tutto il quadro con i dati dell'allevamento in cui si prelevano i campioni.

In caso di prelievi al macello indicare l'allevamento di ultima provenienza degli animali sottoposti a campionamento.

[2] In caso di prelievo al macello copia della scheda con il relativo rapporto di prova dovrà essere sempre inviata

all'azienda USL competente per l'azienda di provenienza degli animali campionati.

[3] La categoria dell'animale va indicata obbligatoriamente in caso di prelievo al macello e qualora sia stata richiesta la

ricerca di anticorpi per la Malattia di Aujeszky. Usare le seguenti dizioni:
Primipara, Pluripara, Verro, Magrone
(120-180gg.); Grasso (> 180 gg.).

Piano di eradicazione e sorveglianza MVS
Scheda di accompagnamento campioni suini provenienza U.E.
Regione Provincia

Allegato I
MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO

Aziende UUSLL	N.ro Aziende presenti	N.ro Aziende campio- nate	Tipologia Aziende campionate			N.ro Aziende Sieropo- sitive	Tipo Az.Sierop/Sing.React		Stalle di sosta	N.ro Aziend e con Sing. React
			Ingrasso	Riprodu- zione	Stalle di sosta		Ingrasso	Riprodu- zione		
Avezzano- Sulmona- L'Aquila										
Lanciano- Vasto- Chieti										
Pescara										
Teramo										
Totale Regione										

ALLEGATO IV (Dec. 2008/185/CE) - Malattia di Aujeszky

1. Data:

2. Periodo:

3. Numero di aziende in cui la malattia di Aujeszky è stata individuata per mezzo di indagini cliniche, sierologiche o virologiche:

4. Informazioni relative alle vaccinazioni contro la malattia, alle indagini sierologiche e alla classificazione delle aziende (completare la tabella seguente):

ASL / PROVINCIA	NUMERO DI AZIENDE SUINICOLE	NUMERO DI AZIENDE SUINICOLE OGGETTO DI UN PROGRAMMA PER LA MALATTIA DI AUJESZKY (1)	NUMERO DI AZIENDE SUINICOLE NON CONTAMINATE DALLA MALATTIA DI AUJESZKY (CON VACCINAZIONE) (2)	NUMERO DI AZIENDE SUINICOLE INDENNI DALLA MALATTIA DI AUJESZKY (SENZA VACCINAZIONE) (3)
Avezzano-Sulmona- L'Aquila				
Lanciano-Vasto- Chieti				
Pescara				
Teramo				
TOTALE				

(1) Programma sotto il controllo dell'autorità competente.

(2) Aziende suinicole in cui le prove sierologiche per la malattia di Aujeszky sono state effettuate con esito negativo conformemente a un programma ufficiale e in cui è stata praticata la vaccinazione nei 12 mesi precedenti.

(3) Aziende suinicole conformi ai requisiti di cui all'art. , punto 3 della decisione 2008/185/CE

6. Ulteriori informazioni sul controllo sierologico nei centri di inseminazione artificiale, a fini di esportazione, nel quadro di altri programmi di sorveglianza, ecc:

Firma

PESTE SUINA CLASSICA
(D. Lgs. 20 febbraio 2004 n.55)

Aziende UUSSLL	Allevamenti presenti	Allevamenti controllati	Campioni esaminati	Campioni positivi
Avezz-Sulmona				
Chieti				
Lanciano-Vasto				
L'Aquila				
Pescara				
Teramo				
Totali				

**PIANO DI SELEZIONE GENETICA PER LA RESISTENZA ALLE ENCEFALOPATIE
SPONGIFORMI TRASMISSIBILI (EST) NEGLI OVINI**

OBIETTIVI

Il presente Piano, si propone principalmente di incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle EST (Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili) nella popolazione ovina regionale, attraverso i seguenti criteri:

- a) concorrere all'eradicazione delle EST degli ovini;
- b) concorrere alla creazione di greggi a "basso rischio" di EST;
- c) contribuire alla tutela della salute umana ed animale;
- d) valorizzare e qualificare le produzioni ovine.

ORGANIZZAZIONE e COMPETENZE

Nel 2006 è stato istituito il Comitato Regionale di Coordinamento (CRC) che ha il compito di proporre eventuali variazioni del Piano, anche sulla base della situazione epidemiologica, delle frequenze alleliche riscontrate, della progressione del Piano e delle eventuali disposizioni di carattere nazionale e comunitario.

Il Comitato, diretto e coordinato dal Servizio Veterinario Regionale, opera presso la Direzione Sanità della Regione Abruzzo ed è formata da n.11 componenti di cui

- un rappresentante di ciascuna ASL abruzzese (n.6);
- un rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise di Teramo;
- un rappresentante della Direzione Agricoltura della Regione Abruzzo;
- n.2 rappresentanti delle AA.PP.AA. (Associazioni Provinciali Allevatori);
- n.1 docente dell'Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria.

L'adesione al piano di selezione è obbligatoria per i proprietari o i detentori delle greggi di elevato merito genetico, mentre, pur rimanendo volontaria per le greggi commerciali, si ritiene di promuoverne l'adesione attraverso gli

organismi di controllo e di rappresentanza.

Sono incaricati della esecuzione del presente Piano, ognuno per la parte di competenza, I Direttori Generali della Aziende UUSSLL della Regione, i veterinari ufficiali delle UUSSLL, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Teramo, le Associazioni Provinciali Allevatori (APA), i veterinari ed i tecnici APA all'uopo autorizzati ed i veterinari riconosciuti.

FUNZIONI DEI SOGGETTI COINVOLTI

Regione Abruzzo - Direzione Sanità – Servizio Veterinario Regionale:

predispone il piano regionale di selezione genetica o piani alternativi di profilassi e controllo per la resistenza alle EST in funzione della realtà zootecnica locale;

gestisce gli aspetti amministrativi e finanziari del piano;

assolve ai debiti informativi di carattere finanziario, epidemiologico, amministrativo e quant'altro richiesto dal Ministero della Salute e dalla Commissione Europea;

gestisce, la banca dati regionale (BDR), relativa al piano, con il compito di raccolta, archiviazione e gestione dei dati come stabilito dal Ministero della Salute e ne trasmette trimestralmente i dati alla banca dati nazionale (BDN);

dirige il Comitato Regionale di Coordinamento (CRC); il Comitato è convocato con frequenza semestrale ed è presieduto dal Dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione o suo delegato; per particolari esigenze e con provvedimento del predetto Dirigente, il Comitato può essere integrato con la convocazione di ulteriori n.2 esperti. Ai componenti del Comitato non spetta alcun compenso, fatta eccezione per le missioni, quando dovute, che sono a carico degli enti di appartenenza.

Servizi Veterinari delle Aziende UU.SS.LL.:

aggiorna la banca dati regionale;

riceve le domande delle aziende richiedenti (allegato);

elabora l'elenco delle aziende richiedenti per l'esame di ammissione al Piano e le trasmette al Servizio Veterinario Regionale;

riceve dal laboratorio incaricato il tracciato record relativo ai campioni analizzati e li inserisce nella banca dati;

trasmette alla Regione per via informatica, mediante l'alimentazione dell'apposito software e della BDR, i dati relativi ai capi morti in azienda, ai sensi del Regolamento CE 1774/2002, nonché i modelli 4 ai sensi del D.P.R. n. 320/54;

fornisce i dati ufficiali relativi all'andamento del Piano al fine di assolvere i debiti informativi a livello regionale; a tale scopo trasmette al Comitato di Coordinamento i reports richiesti;

verificano la corretta identificazione individuale dei capi sottoposti a genotipizzazione ed applicano - qualora ne siano sprovvisti ed a carico dell'allevatore - i dispositivi di identificazione ai capi sottoposti a prelievo per l'esecuzione delle analisi genetiche;

eseguono i prelievi dei campioni ufficiali per la genotipizzazione nelle greggi aderenti al piano e li inviano all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio o al Laboratorio gruppi sanguigni SOC.COOP.RL. di Cremona – secondo le istruzioni contenute nel Piano - utilizzando l'apposita scheda di accompagnamento di cui all'allegato 4 del presente Piano, **qualora le AA.PP.AA. per motivi diversi non dovessero provvedere;**

verificano l'effettivo impiego per la rimonta dei montoni autorizzati in base allo schema di selezione;

controllano il rispetto dei tempi di eliminazione dei soggetti con genotipo indesiderato (Allegato 1 parte A, comma 2 lettera g);

verificano i requisiti sanitari delle greggi ed effettuano l'attività di sorveglianza e vigilanza nei confronti delle EST;

certificano, dopo il ricevimento dei rapporti di prova ufficiali dal laboratorio dell'IZS, la genetica dei singoli capi sottoposti ad analisi genetiche e delle singole qualifiche di resistenza genetica delle greggi stesse, di cui all'allegato 5 del presente piano;

controllano il rispetto dei requisiti per le movimentazioni in entrata ed uscita dalle aziende dei capi appartenenti alle greggi sottoposte al piano;

aggiornano i certificati individuali per eventuale sostituzione della marca auricolare, per entrate in allevamento a seguito di compravendita, per avvenuta macellazione o morte del capo certificato;

trasmettono alla banca dati regionale (BDR) i certificati relativi ai capi morti, nonché i modelli 4 relativi alle compravendite ed alle macellazioni dei capi certificati;

effettuano periodicamente la verifica del rispetto dei requisiti specifici relativi ai livelli di qualifica

acquisiti dalle aziende;

effettuano a pagamento, secondo tariffario regionale, eventuali prelievi richiesti dall'allevatore in numero eccedente a quanto stabilito dalla programmazione regionale;

effettuano, in tutti i greggi iscritti al Libro Genealogico, prelievi ufficiali con cadenza almeno annuale, in azienda o al macello, al fine di verificare la veridicità dei livelli di qualifica acquisiti e la rispondenza tra singolo certificato e marchio identificativo;

effettuano, nelle aziende aderenti al Piano non iscritte al L.G., campionamenti casuali, al fine di verificare la veridicità dei livelli di qualifica acquisiti

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio (IZS incaricato):

Esegue le analisi genetiche previste dal Piano (Aziende ovine non iscritte al L.G.) rilasciando i rapporti di prova ufficiali ed invia ogni 7 giorni i rapporti di prova alle Aziende UULLSS competenti sul gregge oggetto di indagine. Assolve settimanalmente al debito informativo nei confronti della banca dati regionale, trasmettendo il tracciato record relativo ai campioni esaminati.

Laboratorio Gruppi Sanguigni SOC. COOP. RL. Di Cremona:

Esegue le analisi previste dal Piano regionale sulle Aziende ovine iscritte al Libro Genealogico (Circolare Regionale n.24559/DG/11/SA.9 del 14.10.2005).

Associazioni Provinciali Allevatori:

Il **personale veterinario**, in accordo con il servizio veterinario della ASL, effettua il prelievo di sangue o del vello, senza ulteriori aggravii di spesa, nelle greggi iscritte al Libro Genealogico, ai soli fini della esecuzione delle analisi genetiche necessarie per l'attuazione del piano. A tal proposito, il suddetto personale, deve richiedere l'inserimento nell'Albo Regionale dei Veterinari riconosciuti. Trasmette, infine, copia del modello di accompagnamento dei campioni prelevati per il laboratorio, anche al servizio veterinario della USL territorialmente competente.

SCHEMA DI SELEZIONE

Per le specifiche tecniche, compresa la modulistica, si fa riferimento a quanto già indicato nella Deliberazione di Giunta Regionale n.608 del 12.07.2005 nelle Determinazioni Dirigenziali successive (Alleg.to-B Det. Dirig. DG/11/100 del 28.05.2007).

FLUSSI INFORMATIVI

I dati relativi al Piano di selezione genetica sono inseriti dal Servizio Veterinario dell'Azienda USL sulla Banca Dati Regionale (BDR) e dovranno contenere almeno le informazioni di cui all'Allegato 2 del D.M. 17.12.2004 (che parimenti si allega).

I dati prodotti dalle UUSSLL (comprensivi di quelli provenienti dalle APA), devono essere inseriti nella BDR per la costituzione della Banca Dati Regionale di cui al precedente punto 1).

Al fine di soddisfare i debiti informativi nei confronti del Ministero della Salute e della Banca Dati Nazionale (BDN), il Servizio Veterinario Regionale trasmetterà trimestralmente tutti i dati alla BDN, istituita presso il Centro di Referenza Nazionale per le Encefalopatie Animali e comparate (CEA) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Torino.

ALLEGATO 1

Parte A

SCHEMA DI SELEZIONE GENETICA NEI GREGGI ADERENTI AL PIANO

Condizioni obbligatorie generali per l'ammissione delle aziende al piano

Gli allevamenti devono essere ufficialmente indenni o indenni da brucellosi ed in regola con gli adempimenti sanitari previsti dalla legislazione nazionale;

tutti i capi facenti parte dei greggi aderenti al piano devono essere contrassegnati in maniera tale da garantire una precisa identificazione individuale;

tutti gli allevamenti partecipanti al Piano, di qualsiasi categoria, si impegnano ad introdurre esclusivamente montoni certificati e di genotipo rispondente ai requisiti degli schemi di selezione riportati nell'Allegato 1, parte B e a non detenere maschi in età riproduttiva non certificati;

tutte le aziende iscritte al Libro Genealogico, nonché quelle ad elevato merito genetico o commerciale, in ottemperanza all'art.3 del D.M. 17.12.2004, hanno l'obbligo di aderire al Piano regionale; pertanto, devono presentare domanda di ammissione al servizio veterinario di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche dell'Azienda USL territorialmente competente, compilando il modulo previsto all'Allegato 3;

le Aziende ULSS verificano la regolarità della domanda e la trasmettono alla Banca Dati Regionale attraverso l'inserimento nel SIVRA.

Disposizioni per le Aziende ammesse al Piano

Le aziende ammesse al Piano si impegnano ad adottare lo schema di selezione secondo i tempi e le modalità riportate nell'Allegato 1 parte B;

al momento dell'ammissione al Piano le aziende concordano, con il Servizio Veterinario dell'Azienda ULS competente, i tempi di ingresso per l'espletamento contestuale del censimento e della identificazione individuale di tutti i capi del gregge e del prelievo del sangue per i capi da genotipizzare;

tutti i capi sottoposti a prelievo per le analisi genetiche devono essere inoltre identificati individualmente mediante applicazione di tatuaggio;

devono essere sottoposti a prelievo di sangue per la genotipizzazione tutti i montoni in riproduzione e presenti in allevamento;

durante il primo anno devono essere sottoposti a prelievo di sangue o di campioni biologici per le analisi genetiche anche gli agnelli maschi nati nell'anno in corso o precedente, pur non ancora in età riproduttiva, in numero sufficiente a garantire la quota di rimonta calcolata nella misura del 20% annuale sul numero di montoni in riproduzione; per gli anni successivi dovrà essere effettuata l'analisi genetica di un numero di agnelli maschi tale da garantire una quota di rimonta del 20% recante almeno un allele di resistenza;

previa valutazione positiva della Commissione Regionale di Coordinamento, ed in caso di adeguata disponibilità di risorse potranno essere sottoposti a genotipizzazione anche capi di sesso femminile solo all'interno di aziende in selezione o di elevato merito genetico, qualora in grado di gestire la monta controllata;

tutte le prove di genotipizzazione di cui alle precedenti lettere d), e) ed f) sono a titolo gratuito per l'allevatore;

nell'ambito delle aziende ammesse al Piano, eventuali ulteriori prelievi di sangue o di campioni biologici richiesti dall'allevatore in numero eccedente a quanto stabilito nelle precedenti lettere d), e), f), saranno effettuati a spese del richiedente;

e' fatto divieto di movimentare gli animali sottoposti ad esami per la genotipizzazione fino al ricevimento degli esiti delle analisi genetiche. In caso contrario l'allevatore sarà tenuto al rimborso delle spese di applicazione dell'identificazione elettronica e degli esami genetici;

qualora, in seguito agli accertamenti effettuati sugli animali morti o sospetti, fosse confermata la presenza di EST in allevamento, si applicano le misure di controllo previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di eradicazione dei focolai di malattia;

entro 30 giorni successivi alla determinazione del genotipo, i maschi portatori dell'allele VRQ devono essere obbligatoriamente macellati ed indennizzati ai sensi della legge 2 giugno 1988, n. 218 al netto degli introiti derivati dalla macellazione;

le femmine del gregge che presentano il genotipo recante l'allele VRQ non possono uscire dall'allevamento, tranne che per essere macellate;

non possono essere mantenuti in azienda maschi interi, in età riproduttiva, non sottoposti ad analisi genetiche;

e' fatto divieto usare a fini riproduttivi all'interno dell'azienda i montoni, compresi i donatori di sperma per la fecondazione artificiale, che non siano quelli certificati nell'ambito del presente Piano di selezione genetica;

i maschi certificati potranno essere utilizzati per la riproduzione e movimentati da vita secondo i vincoli, le modalità ed i tempi indicati nell'allegato 1 parte B.

Principi generali del Piano di selezione genetica

Il Piano si basa sui principi di selezione attraverso la linea maschile. Tuttavia, laddove questo favorirà la progressione del Piano, potrà essere incentivata l'applicazione di schemi di selezione che comprendano l'impiego di riproduttori di sesso femminile. L'applicazione di tali schemi sarà subordinata alla valutazione delle Commissioni Regionali di coordinamento del Piano.

Obiettivi del Piano

Obiettivo del Piano è quello di incrementare la frequenza dei caratteri di resistenza genetica alle EST nella popolazione ovina al fine di:

- concorrere all'eradicazione delle EST degli ovini sul territorio regionale;
- concorrere alla creazione di greggi a "basso rischio" di EST;
- contribuire alla tutela della salute umana ed animale;
- valorizzare le produzioni ovine.

L'incremento dei caratteri di resistenza viene realizzato attraverso:

- eliminazione dell'allele VRQ tramite il divieto di utilizzo di riproduttori portatori di tale allele;
- incremento della frequenza dell'allele ARR negli allevamenti aderenti al Piano;
- costituzione di serbatoi di arieti omozigoti resistenti (ARR/ARR), utili anche per il ripopolamento degli allevamenti infetti;
- progressiva diminuzione della frequenza dell'allele ARQ negli allevamenti aderenti al Piano

Classificazione dei montoni in funzione del genotipo

Il Piano prevede l'autorizzazione all'impiego a fini riproduttivi di montoni classificati - a seconda del genotipo - nelle seguenti classi di preferenza:

Genotipo Riproduttori di 1a classe

ARR/ARR Suscettibilità minima o nulla

Riproduttori di 2a classe

ARR/ARH Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Si suppone tuttavia una suscettibilità scarsa.

ARR/AHQ Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Si suppone tuttavia una suscettibilità scarsa.

ARQ/ARR Suscettibilità scarsa.

Riproduttori di 3a classe

ARQ/ARQ Suscettibilità elevata

ARQ/AHQ Suscettibilità elevata

AHQ/AHQ Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Ai fini del presente Piano, si considera una suscettibilità elevata.

ARQ/ARH Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Ai fini del presente Piano, si considera una suscettibilità elevata.

ARH/ARH Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Ai fini del presente Piano, si considera una suscettibilità elevata.

AHQ/ARH Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Ai fini del presente Piano, si considera una suscettibilità elevata.

Divieto di impiego come riproduttori

VRQ/VRQ Suscettibilità elevata

VRQ/ARQ Suscettibilità elevata

VRQ/ARH Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Portatore dell'allele maggiormente suscettibile

VRQ/AHQ Genotipo raro per il quale mancano dati di suscettibilità. Portatore dell'allele maggiormente suscettibile

VRQ/ARR Suscettibilità scarsa ma portatore dell'allele maggiormente suscettibile.

Schemi di selezione sulla base delle frequenze all'eliche di razza

A) RAZZE CON FREQUENZA DELL'ALLELE ARR MAGGIORE del 40%

per queste razze tenuto conto della elevata frequenza dell'allele ARR si prevede di mettere in atto uno schema di selezione che consenta di giungere in breve tempo alla condizione di omozigosi ARR/ARR nelle

aziende senza però penalizzare eccessivamente i caratteri produttivi;
 i greggi partecipanti non possono utilizzare riproduttori maschi diversi dalle classi di arieti indicate nella tabella sottostante;
 per ogni gregge partecipante, fermo restando l'utilizzo delle sole classi di arieti indicate, la scala di utilizzo decrescente per preferenza è indicativa e non vincolante per l'allevatore;
 sono vietate vendita e introduzione di montoni di classe 3 tra greggi aderenti al piano ad esclusione dei montoni iscritti al LG, è comunque consentito l'utilizzo di montoni di classe 3 nelle singole aziende se provenienti da rimonta interna;
 per i greggi aderenti, trascorsi massimo 5 anni dall'inizio dell'attuazione del piano, viene consentito soltanto l'utilizzo di montoni di classe 1 e 2 e dal 10° anno solo di montoni di classe 1;

B) RAZZE CON FREQUENZA DELL'ALLELE ARR INFERIORE al 40%

Per queste razze tenuto conto della bassa frequenza dell'allele ARR si prevede di effettuare uno schema di selezione che consenta di giungere in tempi ragionevoli al superamento della soglia del 40% di frequenza dell'allele ARR/ nei greggi coinvolti;
 i greggi partecipanti non possono utilizzare riproduttori maschi diversi dalle classi di arieti indicate nella tabella sottostante;
 per ogni gregge partecipante, fermo restando l'utilizzo delle sole classi di arieti indicate, la scala di utilizzo decrescente per preferenza è indicativa e non vincolante per l'allevatore;
 sono vietate vendita e introduzione di montoni di classe 3 tra greggi aderenti al piano, ad esclusione tra greggi iscritti al Libro Genealogico, mentre è consentito l'utilizzo di montoni di classe 3 nelle singole aziende solo se provenienti da rimonta interna;
 per i greggi aderenti al piano, trascorsi massimo 7 anni, viene consentito l'utilizzo solo di arieti di classe 1 e 2 e dal 10° anno solo di montoni di classe 1

Razze con ARR <40%

classe montoni .

- 1 da allevamento iscritto al LG
- 1 da allevamento di elevato merito genetico
- 1 da allevamento commerciale o da rimonta interna
- 2 da allevamento iscritto al LG
- 2 da allevamento di elevato merito genetico
- 2 da allevamento commerciale o da rimonta interna
- 3 Tra allevamenti LG o o da rimonta interna

Razze con ARR >40%

classe montoni .

- 1 da allevamento iscritto al LG
- 2 da allevamento iscritto al LG
- 1 da allevamento di elevato merito genetico
- 2 da allevamento di elevato merito genetico
- 1 da allevamento commerciale o da rimonta interna
- 2 da allevamento commerciale o da rimonta interna
- 3 Tra allevamenti LG o o da rimonta interna

Modalità di attuazione dell'acquisto di riproduttori

Il Piano vuole garantire il miglioramento dei caratteri di resistenza alle EST tenendo al contempo in considerazione i programmi di valorizzazione dei caratteri morfo-funzionali di razza. Pertanto, nell'ambito degli allevamenti aderenti al Piano, l'acquisto di montoni di classe 1 e 2 provenienti da allevamenti commerciali aderenti e non aderenti al Piano, è consentita fintanto che la quota di greggi di elevato merito genetico di una determinata razza non abbia superato la soglia del 60% sul totale degli allevamenti presenti a livello regionale.

Tale regola è valida a condizione che i greggi di elevato merito genetico siano comunque in grado di garantire una piena copertura dei fabbisogni del Piano attraverso la disponibilità di riproduttori che uniscano un elevato valore genetico complessivo, ai caratteri di resistenza alle EST.

La limitazione all'acquisto dei riproduttori dai soli greggi ad elevato merito genetico è soggetta alla autorizzazione della Commissione nazionale di coordinamento su richiesta delle Commissioni regionali e sulla scorta di riscontri oggettivi prodotti da questa.

Livelli di qualifica degli allevamenti

Ogni gregge aderente al piano di selezione può accedere ad una delle seguenti qualifiche:

Livello I greggi composte unicamente da ovini con genotipo ARR/ARR

Livello II greggi interamente composte da soggetti recanti almeno un allele ARR e montoni ARR/ARR

Livello III greggi la cui progenie discende unicamente da montoni con genotipo ARR/ARR

Livello IV greggi la cui progenie discende unicamente da montoni recanti almeno un allele ARR

Livello V greggi aderenti al piano

Controlli nei greggi aderenti al piano

Prelievi casuali a campione, in azienda o al macello, con cadenza almeno annuale, sono effettuati, dai veterinari ufficiali delle AULSS, in tutte le greggi iscritti al Libro Genealogico al fine di verificare la veridicità ed il mantenimento dei livelli di qualifica acquisiti e la rispondenza tra singolo certificato e marchio identificativo;

prelievi casuali a campione, in azienda o al macello, sono effettuati, da parte dei veterinari ufficiali delle AULSS, nelle aziende aderenti al Piano ad elevato merito genetico al fine di verificare la veridicità ed il mantenimento dei livelli di qualifica acquisiti e la rispondenza tra singolo certificato e marchio identificativo;

nel caso in cui dai controlli di cui ai punti a) e b) emergano genotipi diversi da quanto atteso rispetto al livello di qualifica acquisito dall'azienda, la qualifica viene sospesa fino a nuova genotipizzazione sugli stessi campioni di sangue da effettuarsi dall'Istituto Superiore di Sanità; cui saranno inviati; la precedente classificazione potrà essere revocata e l'azienda assumere la nuova classificazione corrispondente;

nel caso di greggi di livello I, test rapidi a campione al macello sono effettuati su soggetti di età superiore ai 18 mesi per rilevare la eventuale presenza di EST;

le dimensioni e le modalità di campionamento di cui ai punti b), c) e d) saranno definite dal CEA sulla base dell'andamento dei dati disponibili al termine del primo anno di attuazione del Piano.

ALLEGATO 2

REQUISITI MINIMI RELATIVI AI DATI DA INVIARE DA PARTE DELLE REGIONI ALLA BANCA DATI NAZIONALE

1. Ogni singola banca dati regionale deve contenere almeno i seguenti dati relativi ai piani di selezione genetica effettuati:

1) Anagrafica Aziende partecipanti (eventualmente divise in due tabelle collegate)

- Proprietario o Ragione sociale;
- Codice aziendale;
- Indirizzo (Comune e Provincia);
- Codice ASL di competenza;
- Coordinate geografiche (Latitudine e Longitudine);
- Categoria (greggi iscritte a LG, di elevato merito genetico o commerciali);
- Livello di qualifica;
- Specie allevate (con indicazione anche della eventuale presenza di caprini);
- Razze allevate;
- Numero di riproduttori maschi presenti per razza;
- Numero di riproduttori femmine presenti per razza;
- Numero di riproduttori maschi iscritti a LG per razza;
- Numero di riproduttori femmine iscritte a LG per razza.

2) Tabella individuale (singole analisi)

- Codice ASL di prelievo;
- Data di prelievo;
- Codice aziendale di allevamento;
- Codice aziendale (eventuale) di provenienza;
- Codice identificativo dell'animale;
- Codice del bolo o del microchip se impiegati;
- Motivo del prelievo (agnelli o montoni, femmine per gruppi di monta,

animali del campione casuale di verifica, genotipizzazioni per la gestione di focolaio di Scrapie);

- Data di nascita del capo;
- Sesso;
- Razza;
- Iscrizione a LG;
- Alleli;
- Protocollo di accettazione e identificativo individuale del campione;
- Data di accettazione;
- Data del rapporto di prova e Responsabile della diagnosi;
- Destinazione del capo (con indicazione del Codice aziendale di destinazione se venduto o del Codice del macello se macellato).

2. I dati di cui al comma 1 sono inviati trimestralmente alla DBNSG utilizzando i tracciati record da questa predisposti che vengono diffusi con apposita Nota del Ministero della Salute entro 15 giorni dalla pubblicazione del presente decreto.

(Segue allegato)

ALLEGATO 3**DOMANDA DI ADESIONE AL PIANO NAZIONALE DI SELEZIONE GENETICA
PER LA PROFILASSI DELLA SCRAPIE****Al Responsabile del Servizio di Medicina Veterinaria della AUSL**

Il sottoscritto Cognome Nome

In qualità di Proprietario + Responsabile + Detentore +

Ragione sociale allevamento

Codice aziendale |_|_|_|_|_|_|_|_|

Partita IVA impresa

Codice fiscale

Comune

Via / località

Telefono

Tipologia dell'azienda latte + carne +

in selezione + commerciale +

Capi presenti:

totale ovini totale caprini

di cui

razza razza

riproduttori ovini maschi N. capi riproduttori caprini maschi

.....

.....

riproduttori ovini femmine riproduttori caprini femmine

.....

dettaglio capi ovini iscritti LG totale capi iscritti.....

razza N. capi razza n.capi

riproduttori ovini maschi riproduttori ovini femmine

.....

CHIEDE

Di aderire al piano "Piano Nazionale di Selezione Genetica per la Profilassi della scrapie"

DICHIARA

1) di accettare gli obblighi derivati dalla adesione a detto piano, impegnandosi a seguire strettamente le prescrizioni che verranno impartite dal Servizio Veterinario dell'AUSL;

2) di avvalersi della collaborazione tecnica del Dott., Medico Veterinario, tel.

....., iscritto all'Albo della provincia di n.;

Li' Firma del richiedente

ALLEGATO 4**Scheda accompagnamento campioni**

ASL N° _____ DI _____

CODICE _____ AZIENDA _____

PROPRIETARIO/DETENTORE _____

COMUNE _____ LOCALITÀ _____

DATA PRELIEVO : _____

MOTIVO DEL PRELIEVO: _____

1 Agnelli maschi o Montoni

2 Femmine per gruppi di monta

3 Campioni nell'ambito di focolaio di scrapie

4 Animali del campione casuale diverifica

?5 Compravendita _____ ?

ACCETTAZIONE N° _____ DEL _____

N° Etichetta barcode Codice identificativo capo Codice bolo/microchip (se impiegati)

Data di nascita (MM/AA)

Sesso Razza Iscrizione LG

Alto valore genetico

Gregge commerciale

?Sarda ? _____

IL VETERINARIO UFFICIALE O UFFICIALMENTE INCARICATO _____

ALLEGATO 5**Certificato individuale di genotipo**

ASL N° _____ DI _____

CODICE AZIENDA _____

PROPRIETARIO/DETENTORE _____

CODICE FISCALE _____

COMUNE _____ LOCALITÀ _____

IDENTIFICATIVO DELL'ANIMALE

CODICE IDENTIFICATIVO CAPO _____

CODICE MICROCHIP/BOLO _____

Razza _____ Sesso _____ Data di nascita _____ Data prelievo _____

ESITO DELLA TIPIZZAZIONE GENETICA DELLA PROTEINA PRIONICA EFFETTUATO DA

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELLA SARDEGNA

ISTITUTO ZOOTECNICO CASEARIO SPERIMENTALE PER LA SARDEGNA

RAPPORTO DI PROVA N° _____ DEL ____/____/____

ALLELE 1 ALLELE 2

Codoni Codoni

136 154 171 136 154 171

A=Alanina; R=Arginina; Q=Glutamina; V=Valina; H=Istidina

Data rilascio _____ Timbro e firma del veterinario responsabile

VARIAZIONE PROPRIETA'/STATO DELL'ANIMALE

Data _____ N Codice Azienda /Macello Acquisto Macell. Morte

Firma e timbro Veterinario

PIANO DI CONTROLLO PER LA BLUE-TONGUE

La regione Abruzzo nel quadro delle attività di vigilanza e controllo per la Blue-Tongue effettua attraverso i servizi veterinari delle Az. USL le misure connesse con il programma di sorveglianza sierologia già approvato a cui si rimanda per la parte tecnica, entomologica a cui si rimanda per le specifiche tecniche e il piano di profilassi mediante vaccinazione se necessaria.

Le azioni vengono trasmesse e dettagliate dalle misure sanitarie predisposte dalla programmazione nazionale. Per la movimentazione degli animali sensibili all'interno delle aree omogenee individuate dal Reg.1266/2007, sono effettuate con le seguenti modalità;

Movimentazione dei capi sensibili e riscontro positività

Le movimentazioni degli animali da vita non immunizzati provenienti da zone sottoposte a restrizione per Blue tongue sono subordinate alla verifica di assenza di circolazione virale negli ultimi 30 gg nella zona di provenienza dei capi.

Di contro, le circolazioni virali rilevate attraverso il sistema di sorveglianza ed accertate in prima istanza dall'IZS competente per territorio (ELISA) determinano, perentoriamente, l'istituzione di una zona infetta del raggio di 4 km, intorno all'azienda sede del «caso». In detta area, oltre ad estendere l'attività di controllo, in attesa dell'esito diagnostico del CESME, è istituito il blocco delle movimentazioni dei capi sensibili, mantenuto per 30 gg in caso di conferma. In caso del riscontro di ulteriore positività, il raggio della zona di controllo e di blocco deve essere esteso a 20 km. In attesa del responso del CESME; nonché in caso di conferma, durante il periodo di blocco, gli animali da macello provenienti da dette aree devono essere inviati prioritariamente presso gli impianti designati situati nella Regione dove insiste l'azienda sede della positività. Per quanto sopra, si invitano gli IIZZSS a segnalare tempestivamente alla ASL, Regione e Ministero della Salute (u.santucci@sanita.it ; f.pacelli@sanita.it) la positività in ELISA, al fine di dare immediatamente seguito a quanto sopra descritto. Relativamente al CESME; oltre alla dovuta comunicazione, gli Istituti sono tenuti ad inviare i campioni per la conferma nel minor tempo possibile.

Disponibilità vaccinale

Tenuto conto delle ben note contingenze che hanno determinato le difficoltà di reperimento dei presidi vaccinali occorrenti in Italia, per il corrente anno sarà distribuito soltanto il vaccino bivalente 1/8, mentre, analogamente a quanto discusso nel corso della citata riunione del 21 febbraio u.s., per il 2012 è in fase di valutazione la possibilità di ricorrere ad una vaccinazione su base volontaria a carico dell'allevatore qualora la situazione epidemiologica lo richiedesse

Accordi interregionali

Per quanto concerne le movimentazioni effettuate nell'ambito degli accordi interregionali, ivi compresi gli spostamenti in occasione di pascoli, transumanze, fiere e mercati, l'accertata assenza di circolazione virale costituisce un prerequisito inderogabile alla formulazione di dette intese. Le Regioni riceventi possono imporre il divieto di transito attraverso le stalle di sosta, fatte salve le necessità legate al benessere degli animali

Macelli designati

Si coglie l'occasione per raccomandare il pieno rispetto di quanto disposto dal vigente Reg. CE 1266/2007 con particolare riferimento alle pre-notifiche di invio dei capi, al rispetto dei tempi di macellazione ed alla verifica puntuale dei requisiti tecnici e strutturali degli impianti da designare e di quelli per i quali l'autorizzazione annuale va rinnovata.

Attività di sorveglianza

In relazione a tutto quanto sopra, l'esecuzione puntuale delle attività previste dal P.d.S. in vigore, rimane elemento imprescindibile e fondamentale atto a consentire le movimentazioni dei capi sensibili sul territorio nazionale. Pertanto, anche in considerazione delle numerose sier conversionsi registrate negli ultimi tempi e rilevate

dall'efficiente rete dei Sistemi informativi nazionali (SIBT e SIMAN), in taluni casi anche nei confronti di sierotipi non già circolanti in determinate zone, si invitano gli enti in indirizzo a verificare la correttezza dei dati inseriti in SIMAN, nonché a dare sollecitamente seguito a quanto dovuto ai fini della conferma o eliminazione dei sospetti rilevati e notificati nel sistema informatico, in cui compaiono ad oggi molteplici sospetti ancora in attesa di conferma od eliminazione.

E' auspicabile, altresì, che ogni qual volta si proceda all'eliminazione di un sospetto per "errore materiale", vengano precedentemente effettuati tutti i controlli volti ad assicurare che si tratti effettivamente di mero errore. Analogamente, nei casi di scambi di codici identificativi di animali o di erroneo campionamento di un capo vaccinato, deve essere tempestivamente ripetuto il prelievo, estendendo i controlli a tutto l'effettivo dell'azienda.

PIANO REGIONALE PER LE SALMONELLA NELLE GALLINE OVAIOLE

PREMESSA

Il programma di controllo nazionale è stato presentato alla C.E. per l'approvazione in accordo a quanto stabilito dall' art. 5 del Regolamento CE 2160/2003. Questo programma si propone di ridurre nel territorio nazionale la prevalenza dei sierotipi di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nelle galline ovaiole, in accordo a quanto stabilito dal Regolamento CE 1168/2006, poiché la prevalenza di S. Enteritidis e Typhimurium stimata sulla base dei criteri previsti dalla Decisione 2004/665/CE, è risultata pari all' 8%, questo ramma ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da S. Enteritidis e Typhimurium del 10% ogni anno, per 3 anni di applicazione. Il programma si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dal Regolamento CE 1168/2006, che prevede campionamenti da effettuarsi in autocontrollo e controlli ufficiali da eseguirsi presso l'azienda. Le misure di controllo consistono:

Nell'abbattimento o nella macellazione dei gruppi risultati positivi per S. Enteritidis e/o Typhimurium;

Nella vaccinazione degli animali utilizzati per ripopolare un capannone che ospitava nel precedente ciclo un gruppo risultato positivo per S. Enteritidis e/o Typhimurium.

REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI

In osservanza dell'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 in Italia è obbligatoria l'anagrafe nazionale degli allevamenti avicoli.

Ai Servizi Veterinari di Sanità Animale è affidato il compito di mantenere aggiornata l'anagrafe degli allevamenti avicoli. I predetti servizi, attraverso la BDR (Banca Dati Regionale), devono informare la Regione in caso di qualunque variazione (inizio attività, chiusura, cambio ragione sociale) si verifichi negli allevamenti di riproduttori e negli incubatoi, ricadenti nel proprio territorio di competenza.

BASE NORMATIVA

Norme Comunitarie

Regolamento (CE) n.2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003 sul controllo della salmonella e di altri zoonotici specifici presenti negli alimenti;

Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio 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 9/117/CE del Consiglio;

Decisione 90/424/CEE del Consiglio del 26 giugno 1990, relativa a talune spese nel settore veterinario;

Decisione 90/638/CEE del Consiglio del 27 novembre 1990 che fissa i criteri comunitari applicabili alle

azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali;

Decisione 2004/450/CE della Commissione, del 24 aprile 2004, che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati a programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali;

Decisione 2004/665/CE della Commissione, del 22 settembre 2004, relativa a uno studio di riferimento sulla diffusione della Salmonella fra gli esemplari di ovaiole di Gallus gallus;

Regolamento (CE) n.1168/2006 del 31 luglio 2006, 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 nelle ovaiole di Gallus gallus e modifica il Regolamento CE n.1003/2005;

Regolamento (CE) n.1177/2006 del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame;

Decisione 2007/848/CE della Commissione dell'11 dicembre 2007, recante approvazione di alcuni programmi nazionali per il controllo della salmonella negli allevamenti di galline ovaiole della specie Gallus gallus.

Norme Nazionali

Decreto Legislativo n. 191 del 4 aprile 2006 che attua la direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici;

DM 4 novembre 1999 Centri di referenza nazionali nel settore veterinario.

Norme regionali.

Norme di biosicurezza negli allevamenti avicoli.

Norme relative agli alimenti per animali.

Regolamento CE n.183/2005 del 12 gennaio 2005, che definisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Piano Nazionale 2008 di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione degli animali (PNAA 2008) e successivi aggiornamenti.

OBIETTIVI

Le infezioni da salmonella rappresentano in Italia, come negli altri Paesi industrializzati una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo e, gli alimenti di origine avicola - uova e ovoprodotti in particolare - vengono ascritti tra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (Libro Bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, indicando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza e il controllo. Il Regolamento (CE) 2160/2003 stabilisce che deve essere fissato un obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di salmonella nelle galline ovaiole e conseguentemente identifica la necessità di disporre di dati comparabili di prevalenza, nei Paesi membri.

A questo scopo è stato effettuato uno specifico studio per stimare la prevalenza di Salmonella spp. nelle galline ovaiole: gli obiettivi, i criteri di campionamento, i metodi diagnostici, come pure la raccolta, validazione e divulgazione dei dati e la tempistica di questo studio, sono specificati nella Decisione 2004/665/CE. In Italia la prevalenza di S. Enteritidis e Typhimurium stimata sulla base dei criteri definiti dalla Decisione 2004/665/CE è risultata pari all'8.1%.

L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nelle galline ovaiole adulte della specie Gallus gallus in accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 1168/2006 deve essere una riduzione percentuale minima annuale di gruppi positivi di almeno il 10% se la prevalenza stimata nel precedente anno risultava, inferiore al 10%.

L'obiettivo di questo programma è quindi di ridurre la prevalenza dall' 8% al 7.2% nel primo anno, dal 7.2 % al 6.5% nel secondo anno e dal 6.5% a meno del 6% nel terzo anno.

ORGANIZZAZIONE E COMPETENZE

Le misure di controllo previste sono:

Il campionamento;

l'abbattimento dei capi positivi;

la macellazione dei capi positivi;

la vaccinazione.

La vaccinazione dei gruppi di galline ovaiole per il controllo delle salmonelle non è obbligatorio in ottemperanza al Regolamento (CE) 1177/2006, ma consentito, con l'eccezione dell'uso di vaccini vivi non distinguibili dai ceppi di campo. La vaccinazione è obbligatoria quale misura di controllo prevista nel presente piano per gli animali utilizzati per ripopolare un capannone che ospitava - durante il ciclo precedente - un gruppo positivo per *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*; in ogni caso l'uso di vaccini vivi è vietato nelle galline ovaiole in fase di deposizione.

L'uso di antibiotici per il controllo delle salmonelle nelle galline ovaiole è vietato, ma può essere consentito in deroga, previa autorizzazione da parte dell'Autorità Competente (Regione) e sotto la supervisione del Centro di Riferimento (Reg. 1177/2006).

Il Ministero della Salute è l'Autorità centrale responsabile del controllo e del coordinamento del piano di controllo sanitario. Il Servizio veterinario regionale è responsabile dell'applicazione del programma nel proprio territorio.

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Salmonellosi è istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.M. 4 ottobre 1999).

Il Servizio veterinario di Sanità animale della ASL si occuperà del campionamento e provvederà ad inviare i campioni all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise di Teramo per le analisi di competenza.

Secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 2160/2003 i laboratori privati che eseguono le analisi nell'ambito dei piani di autocontrollo devono essere accreditati.

Controlli ufficiali

Negli allevamenti delle specie animali sensibili (galline ovaiole adulte della specie *Gallus gallus*) i Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche delle AA.UU.SS.LL., con cadenza semestrale, devono verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive modifiche ed integrazioni. Durante la visita devono essere eseguiti i seguenti controlli:

Controlli documentali (registri)

Movimenti di

animali (dichiarazione relativa alla provenienza degli animali ai sensi dell'art. 31 del DPR 320/54);
personale;
automezzi;
materiali e apparecchiature.

e inoltre:

Valutazione dell'andamento della mortalità degli animali, in base alle risultanze del registro aziendale;
Impiego dei farmaci e/o alimenti medicati;
Trattamenti non programmati

Controlli gestionali

Controllo della disponibilità e corretta applicazione delle procedure di pulizia e disinfezione su:
veicoli in entrata e uscita da e per l'Azienda;
pavimenti e superfici disinfettabili;
apparecchiature (carrelli, nastri trasportatori, ecc.).

e inoltre

Controllo della presenza di adeguata strumentazione per la pulizia e la disinfezione;
Controllo del corretto utilizzo di zone "buffer" per il personale che entra in azienda.

Controlli sanitari

Sorveglianza di uno o più dei seguenti punti:
andamento della mortalità;
calo della deposizione.

L'esito della ispezione deve essere ufficializzata in appositi documenti e inserito sul sistema informatizzato (BDR) della Regione

CONTROLLO DELLA MALATTIA

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di galline ovaiole adulte della specie *Gallus/ gallus* così come previsto dall'articolo 1 del Regolamento (CE) 2160/2003.

Sono esclusi gli allevamenti con meno di 250 capi.

Monitoraggio nei gruppi di galline ovaiole

2.1 Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di galline ovaiole devono essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari di IAPZ della ASL nell'ambito dell'attività ufficiale.

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato almeno **ogni 15 settimane**, a partire da quando le galline ovaiole hanno un'età di 24 ± 2 settimane. **Il primo campionamento dovrà in ogni caso essere effettuato sui pulcini di un giorno all'arrivo.**

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

- in un gruppo per anno per azienda. in aziende con almeno 1000 capi. Questo campionamento deve avvenire non prima di 9 settimane dalla data prevista di macellazione del gruppo;
- in animali di età di 24 ± 2 settimane per i gruppi ospitati in capannoni in cui erano alloggiati animali risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* durante il ciclo precedente;
- in ogni caso di sospetta infezione da *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* a seguito di indagine epidemiologica in corso di focolaio di tossinfezione alimentare in ottemperanza dell'art.8 della Direttiva. 2003/99/CE.
- in tutti gli altri gruppi della stessa azienda nel caso di isolamento di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* in un gruppo dell'azienda;
- in tutti i casi in cui l'Autorità Competente lo consideri opportuno e, comunque per accertamento di positività in autocontrollo.

Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo.

2.2 Protocollo di campionamento

Al fine di ottimizzare la sensibilità del campionamento, devono essere prelevati sia materiale fecale che ambientale come di seguito descritto nei punti a) e b).

Nei gruppi in gabbia devono essere prelevati due pool di feci fresche di almeno 150 grammi l'uno, eventualmente dopo aver fatto azionare il sistema di rimozione della pollina per qualche minuto;

nei gruppi allevati a terra devono essere prelevate le feci utilizzando due paia di sovrascarpe.

In caso di campione ufficiale il servizio veterinario della ASL dovrà inoltre procedere a raccogliere in un contenitore da 250 ml almeno 100 grammi di polvere da luoghi del capannone particolarmente polverosi. Se la polvere non è presente in quantità sufficiente, dovrà essere prelevato un ulteriore campione da 150 grammi di feci fresche o un ulteriore paio di sovrascarpe.

Nel caso di campionamento di cui ai punti 2.1(b), (c) e (d), il Servizio veterinario della ASL dovrà provvedere ad effettuare ulteriori indagini, se ritenuto appropriato, a garanzia che il gruppo campionato non sia stato sottoposto a trattamento con antimicrobici tale da poter inficiare il risultato dell'analisi. Se non è stata identificata la presenza di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium*, ma viene accertato l'uso di antimicrobici o inibitori di crescita batterica, il gruppo deve essere considerato positivo ai fini della valutazione del raggiungimento dell'obiettivo comunitario.

Esame dei campioni

3.1 Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni devono essere inviati per posta celere o tramite corriere ai laboratori di analisi (di cui all'articolo 11 del Regolamento (CE) 2 160/2003) lo stesso giorno del campionamento.

Presso il laboratorio i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, che deve essere in ogni caso effettuata entro 48 ore dal ricevimento.

3.1.1 Campioni di sovrascarpe

le due paia di sovrascarpe devono essere rimosse con cura dai rispettivi contenitori per non perdere del materiale fecale e poste entrambe in un unico contenitore in cui verranno addizionati 225 ml di acqua peptonata tamponata (API) a temperatura ambiente;

il campione deve essere agitato in modo tale che l' APT venga a contatto con tutta la massa fecale e successivamente analizzato seguendo il metodo descritto al punto 3.2.

3.1.2 Altro materiale fecale e campioni di polvere

le feci prelevate devono essere raggruppate in un unico pool e omogenate accuratamente; un sub campione da 25 grammi deve essere prelevato per l'analisi;

al sub-campione da 25 grammi devono essere addizionati 225 ml di APT precedentemente a temperatura ambiente;

l'analisi del campione deve avvenire come descritto al punto 3.2.

3.2 Metodo d'indagine

Utilizzare il metodo raccomandato dal Laboratorio Comunitario di Referenza per le salmonelle di Bilthoven, Olanda; il metodo è l'Annex D della ISO 6579(2007) e prevede l'utilizzo di un terreno semisolido (MSRV) come unico terreno di arricchimento selettivo. Il terreno semi solido deve essere incubato a $41,5 \pm 1$ °C per 2 x (24 ± 3) ore.

3.3 Sierotipizzazione, fagotipizzazione e analisi del profilo di antibiotico-resistenza.

Per ogni campione positivo almeno una colonia sospetta dovrà essere sottoposta a identificazione biochimica e tipizzazione sierologica completa. La tipizzazione sierologica verrà seguita seguendo lo schema di Kauffmann-White presso i laboratori che partecipano regolarmente al circuito interlaboratorio organizzato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Tutti i ceppi verranno successivamente inviati al Laboratorio Nazionale di Riferimento, che provvederà ad allestire

la collezione ed a sottoporre a tipizzazione fagica i ceppi di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium* secondo la metodica elaborata dall'HPA di Londra (UK).

I risultati della tipizzazione fagica verranno inviati ai laboratori che hanno eseguito l'isolamento e la tipizzazione sierologica.

I ceppi conservati presso il laboratorio Nazionale di Riferimento saranno a disposizione del Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'Antibioticoresistenza, per l'analisi del profilo di antibioticoresistenza.

3.4 Metodi alternativi

Relativamente ai campioni eseguiti in autocontrollo, possono essere utilizzati metodi di analisi diversi da quello descritto al punto 3 come da articolo 11 del Regolamento (CE) 882/2004, se validati in accordo con EN/ISO 16140/2003.

NOTIFICA DELLA MALATTIA

L'isolamento di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale. Inoltre dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto in caso di isolamento di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*.

I dati relativi agli isolamenti di altri sierotipi devono essere trasmessi da parte delle AASSLL ogni tre mesi al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi.

MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO

Qualora venga isolata in un gruppo di galline ovaiole una salmonella non appartenente ai sierotipi *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, il Servizio Veterinario di competenza deve condurre un'indagine epidemiologica e trasmettere i dati su base trimestrale al Servizio Veterinario Regionale di competenza e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* devono essere applicate le seguenti misure:

se riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, a seguito di accertamenti eseguiti **in autocontrollo**, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale, deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario della ASL. Dopo la notifica, il Servizio Veterinario deve applicare i controlli necessari per confermare l'isolamento;

se è confermata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario, abbattuti e distrutti secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 1774/2002 o in alternativa possono essere destinati alla macellazione. In ogni caso le uova prodotte devono essere distrutte o trattate termicamente in accordo a quanto previsto dal D. Lgs. 65/93, fino all'eliminazione del gruppo. Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario della ASL che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando se intende eliminare gli animali oppure inviarli alla macellazione. In seguito al riscontro di positività il Servizio Veterinario della ASL, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire un'accurata indagine epidemiologica;

se la positività è riscontrata in galline ovaiole in fase di deposizione, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, fino a conferma ufficiale della presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, le uova devono essere distrutte o trattate termicamente in accordo a quanto previsto dal D. Lgs 65/93. Inoltre opportune misure sanitarie devono essere intraprese in azienda al fine di evitare o comunque limitare il diffondersi dell'infezione o contaminazione;

Dopo la macellazione o distruzione di un gruppo positivo per *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, il capannone che ospitava il gruppo positivo deve essere ripopolato solo con animali vaccinati e comunque solo dopo avere applicato quanto previsto dal capitolo disinfezione degli ambienti.

MACELLAZIONE DEI GRUPPI INFETTI

Gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere inviati al macello in vincolo sanitario. Il veterinario ufficiale dispone che la macellazione degli animali infetti avvenga a fine giornata di macellazione in modo da consentire la corretta separazione tra partite, inoltre devono essere adottate misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Le carcasse verranno esitate al consumo solo dopo esito negativo della ricerca di salmonella e residui.

DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI

I capannoni presso i quali erano stabulati gli animali positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, effettuate sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da un controllo microbiologico ambientale da effettuarsi almeno una settimana prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

QUALIFICHE SANITARIE UFFICIALI DELLE AZIENDE

Un allevamento è accreditato se è stato sottoposto ad un controllo ufficiale con le modalità previste dal presente programma e se tale controllo ha dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità di seguito descritte.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonella in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati che nell'allevamento sono presenti i requisiti strutturali minimi.

L'accreditamento è sospeso nel caso in cui si manifesti una positività per *Salmonella* spp. La revoca sarà mantenuta fino alla conferma ufficiale della tipizzazione.

Se il campione analizzato confermerà la presenza di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* l'accreditamento sarà revocato e il gruppo positivo verrà abbattuto e distrutto oppure inviato alla macellazione in vincolo sanitario.

L'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale negativo effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

Il ripopolamento dello stesso capannone potrà essere autorizzato dai servizi Veterinari dopo le avvenute operazioni di pulizia e disinfezione e in ogni caso solo dopo il risultato negativo degli esami microbiologici ambientali.

RISULTATI E REPORTISTICA

Al fine di verificare l'andamento del piano ed il raggiungimento dell'obiettivo comunitario i dati relativi alle indagini effettuate dall'Autorità Competente devono essere resi disponibili dai Servizi Veterinari regionali su richiesta secondo forma e modalità previste dal Ministero della Salute. Per facilitare la raccolta delle informazioni il Ministero della Salute ha elaborato una scheda raccolta dati che dovrà essere compilata a cura del veterinario ASL al momento del campionamento ufficiale e conservata unitamente all'esito dell'indagine di laboratorio (anche in caso di esito negativo).

In ogni caso l'isolamento di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale ed inoltre dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto in caso di isolamento di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*.

I dati relativi agli isolamenti di altri sierotipi devono essere trasmessi da parte delle ASL ogni tre mesi al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi.

A garanzia che l'Autorità Competente venga messa nelle condizioni di effettuare i campionamenti ufficiali secondo la tempistica di cui al punto 2.1 sarà cura del proprietario dello stabilimento o del veterinario aziendale di trasmettere ai Servizi Veterinari delle ASL, la data di accasamento di nuovi gruppi e il calendario dei controlli previsti.

Tutti i documenti menzionati in questo piano devono comunque essere conservati per almeno tre anni.

Allo scopo di verificare il raggiungimento dell'obiettivo comunitario, un gruppo di galline ovaiole deve essere considerato positivo quando viene identificata la presenza di *S. Typhimurium* e/o *Enteritidis* (diverse da ceppi vaccinali) in uno o più campioni prelevati dallo stesso gruppo. I gruppi positivi identificati come tali in diverse occasioni devono essere riportati come positivi una sola volta.

INDENNITA' DI ABBATTIMENTO

Ai sensi dell'art. 2 comma 4 della L. 218/88 per gli animali abbattuti e distrutti è concessa al proprietario un'indennità pari al 100% del valore del mercato, calcolata sulla base del valore medio degli animali della stessa specie e categoria secondo i criteri stabiliti dal Ministero della Salute di concerto con il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Qualora l'autorità sanitaria competente disponga la distruzione di attrezzature fisse e/o mobili (se non sono adeguatamente disinfettabili), di mangimi o prodotti agricoli contaminati, al proprietario è concessa un'indennità pari all'80% del valore attribuito in sede di stesura del verbale di distruzione. Ai sensi dell'art. 2 comma 5, qualora venga consentito l'utilizzo delle carni degli animali di cui è stato disposto l'abbattimento, dall'indennità prevista secondo le indicazioni riportate nel paragrafo precedente, viene detratto l'importo ricavato dall'utilizzo delle carni.

L'ammontare dell'indennità di abbattimento è determinata in base all'età degli animali alla data della notifica ufficiale dell'abbattimento da parte dell'autorità sanitaria competente.

Il costo della vaccinazione cui sono sottoposti gli animali che andranno a ripopolare il capannone nel quale precedentemente era stato identificato un gruppo positivi verrà rimborsato.

PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLE SALMONELLE - GRUPPI DI RIPRODUZIONE DI POLLAME DELLA SPECIE *GALLUS GALLUS*

PREMESSA

Questo programma di controllo nazionale è stato presentato alla Commissione per l'approvazione in accordo a quanto stabilito dall'articolo 5 del Regolamento (CE) n 2160/2003. Esso si propone di ridurre nel territorio nazionale la prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium, Virchow, Infantis e Hadar nei gruppi di riproduttori della specie *Gallus gallus*. In accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) n 2160/2003, dal Regolamento (CE) n 200/2010 e sulla base della situazione epidemiologica nazionale emersa in seguito all'applicazione del programma di controllo nazionale 2007-2009, ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da *S. Enteritidis*, Typhimurium (ivi compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i:-) nei gruppi di riproduttori all'1% o meno entro il 31 dicembre 2011

Nel corso dell'anno 2010, in Regione Abruzzo, i gruppi controllati di riproduttori in deposizione risultano essere 26 con un numero totale di 203150 animali. Per quanto riguarda invece i riproduttori da 1 giorno i controlli svolti sui branchi risultano essere 2 con un numero totale di 76170 animali.

Detti controlli non hanno evidenziato nessuna positività. I dati sono riportati nella tabella sottostante:

tipo di gruppo animali	n. tot. Di gruppi di animali	n. totale di animali	n. totale di branchi nel programma	n. totale di animali nel programma	n. di branchi controllati	Numero di branchi positivi		
						S.E.	S.T.	Altri sierotipi
Riproduttori in deposizione	36	273350	26	203150	26	0	0	0
Riproduttori da 1 giorno	12	146500	2	76170	2	0	0	0

Con nota n. DGVA.VIII/3671/P-I.8.d/288 del 30.01.2007, il Ministero della Salute ha esteso tale programmazione, attraverso il Piano nazionale di sorveglianza e controllo per il triennio.

Con le modalità previste dal suddetto piano sono state elaborate le fasi operative della programmazione regionale per il periodo di riferimento.

OBIETTIVI E FINALITA'

Per quanto riguarda l'allevamento avicolo, nell'allestimento dei piani di controllo va tenuto conto della struttura, tipicamente piramidale, di questa produzione zootecnica, in cui da un numero limitato di riproduttori vengono prodotte quantità elevatissime di animali, che costituiscono una parte rilevante della produzione avicola mondiale sia di carne che di uova.

È chiaro come in una tale situazione, le infezioni da salmonella rappresentano una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo e gli alimenti di origine avicola, uova e ovoprodotti in particolare, vengono ascritti fra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (libro bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, identificando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza ed il controllo.

In accordo a quanto stabilito dal Regolamento CE 200/2010, il programma, ha l'obiettivo di ridurre entro il 31 dicembre 2011 la prevalenza di infezione da *S. Enteritidis*, *Typhimurium*, *Virchow*, *Infantis* e *Hadar* fino ad un massimo dell'1% dei gruppi di riproduttori positivi. Continua, inoltre la sorveglianza nei confronti di *S. Hadar*, *S. Virchow* e *S. Infantis*, attualmente identificati dalla Commissione Europea come i sierotipi prevalenti nell'uomo in Europa.

MISURE DEL PIANO

Le misure di controllo previste sono rappresentate dal:

Campionamento

L'abbattimento dei capi positivi

La macellazione dei capi positivi

La vaccinazione dei riproduttori è permessa come misura di controllo delle salmonella zoonotiche, è tuttavia vietato l'impiego di vaccini vivi non distinguibili dai ceppi di campo.

È vietato l'impiego di antibiotici come misura di controllo di *Salmonella* spp. Nei riproduttori.

ORGANIZZAZIONE

Nel programma sono coinvolti le Aziende avicole con riproduttori adulti della specie *Gallus Gallus* superiori a 250 volatili, i Servizi veterinari delle Az.U.S.L, il Servizio Veterinario della Regione, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

Il Servizio Veterinario Regionale coordinerà i lavori dei Servizi veterinari delle AAUSSL e dell'IZS dell'Abruzzo e del Molise, che sono responsabili dell'attuazione del programma.

CONTROLLO DELLA MALATTIA

Autocontrolli

Le Aziende devono, previa valutazione del Servizio veterinario territorialmente competente, attuare piani aziendali di controllo nei confronti di *Salmonella*, mediante l'attuazione di tali piani. Le Aziende dovranno assicurare modalità operative atte a garantire: la rispondenza igienico-sanitaria, strutturale e gestionale degli allevamenti. L'esecuzione di controlli microbiologici sui gruppi di animali allevati, la tempestiva segnalazione al servizio veterinario competente dei problemi eventualmente riscontrati e l'adozione diretta, nei casi previsti, delle misure sanitarie necessarie.

Quindi, sulla base di quanto indicato, le Aziende devono effettuare campioni durante il ciclo produttivo ogni 2 settimane presso il luogo designato dalla AUSL, in accordo con l'allevatore, scegliendo fra le seguenti opzioni:

presso l'incubatoio

presso l'Azienda

La AUSL applica una delle suddette opzioni all'insieme del programma di prove e definisce una procedura volta a garantire che l'individuazione di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Hadar*, o *S. Virchow* nell'ambito dei campioni effettuati dall'allevatore in autocontrollo venga notificata senza indugio all'autorità competente dall'allevatore, dal prelevatore o dal laboratorio incaricato di eseguire le analisi. Inoltre dovranno essere sottoposti a campionamento i pulcini di un giorno all'arrivo e le pollastre a quattro settimane di età.

Controlli Ufficiali

Negli allevamenti appartenenti alle specie sensibili i Servizi veterinari delle AAUSSL devono verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'O.M. del 26 agosto 2005 e successive modifiche ed integrazioni. (Allegato A O.M. del 10.10.2005).

CONTROLLI DOCUMENTALI (registri) INERENTI:

Movimentazione di animali(dichiarazione relativa all'origine degli animali in accordo all'art. 31 del DPR 320/54);

Personale;

Automezzi;

materiali ed attrezzature;

valutazione dell'andamento della mortalità dai registri aziendali;

interventi terapeutici extraroutinari (farmaci e/o mangimi medicati)

CONTROLLI GESTIONALI INERENTI:

il controllo della corretta applicazione delle misure di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di idonei disinfettanti, alle dosi previste su:

automezzi in entrata e uscita

pavimenti e superfici disinfettabili

attrezzature

verifica dell'acquisto di idonei prodotti disinfettanti;

verifica della presenza di idonei strumenti per la pulizia e disinfezione;

controllo della corretta utilizzazione delle zone filtro per gli accessi in allevamento del personale.

3. CONTROLLI SANITARI

Rilevazione di uno o più tra i seguenti indicatori

andamento della mortalità

calo della ovodeposizione

il risultato dell'ispezione dovrà essere formalizzata su apposita scheda di vigilanza contenente almeno le notizie sopra elencate e i dati anagrafici dell'azienda stessa.

Qualora il campionamento effettuato dall'allevatore nell'ambito dell'autocontrollo, viene svolto presso l'incubato, il campionamento ufficiale deve prevedere:

un campionamento di routine effettuato ogni 16 settimane che in tale occasione sostituisce il corrispondente campionamento effettuato su iniziativa dell'allevatore.

Un campionamento di routine svolto presso l'Azienda due volte nel corso del ciclo di produzione, ovvero la prima volta entro 4 settimane dal passaggio alla fase di produzione delle uova o al trasferimento dell'unità di produzione di uova e la seconda volta verso la fine della fase deposizione, non prima di otto settimane prima della fine del ciclo produttivo.

Un campionamento di conferma viene effettuato presso l'Azienda in seguito al rilevamento delle salmonella pertinenti nel quadro del campionamento effettuato presso l'incubatoio.

Protocollo di campionamento presso l'incubatoio

per ciascun gruppo di riproduttori, il campionamento consisterà di almeno un campione multiplo dei rivestimenti interni dei cassette di schiusa, prelevato a caso da 5 diversi cassette di schiusa oppure da siti all'interno dell'incubatoio, fino a raggiungere una superficie complessiva di 1 metro quadro. Qualora le uova da cova di un gruppo di riproduzione occupino più di una macchina di schiusa, bisogna prelevare un campione composito da ciascuna macchina di schiusa.

Qualora non vengono utilizzati rivestimenti per cassette di schiusa, bisogna prelevare 10 grammi di gusci di uova rotti da 25 distinti cassette di schiusa, frantumarli, mescolarli e prelevare 25 grammi di questo sottocampione.

Tale procedura va seguita sia per i campioni effettuati dall'allevatore in autocontrollo, sia per quelli ufficiali

Qualora i campionamenti vengano svolti dall'allevatore presso l'azienda, i campionamenti di routine vengono effettuati in tre occasioni nel corso del ciclo produttivo, ovvero:

Entro 4 settimane dal passaggio alla fase di produzione delle uova o dal trasferimento all'unità di produzione di uova.

Verso la fine di produzione delle uova, non prima di otto settimane prima della fine del ciclo di produzione.

Durante la fase di produzione, in qualsiasi momento sufficientemente distante dai prelievi di cui ai punti di cui sopra.

Protocollo di campionamento presso l'allevamento

a) Campionamenti di routine effettuati dall'allevatore in autocontrollo.

I campioni consistono primariamente di campioni fecali e comprendono una delle seguenti matrici:

pollina mista composta da campioni distinti di pollina fresca, ciascuno dei quali di peso non inferiore a 1 grammo e prelevati a caso in siti diversi all'interno del capannone e qualora i volatili abbiano libero accesso a più di un capannone, da ogni gruppo di capannoni dell'allevamento in cui sono tenuti i volatili. Ai fini dell'analisi, la pollina può essere raggruppata fino ad un minimo di due campioni composti. Il numero di siti dai quali devono essere effettuati prelievi distinti di pollina per costruire un campione composito, deve essere

calcolato in accordo a quanto riportato in tabella 1:

n° di campioni da raccogliere in base alla dimensione del gruppo

numero di volatili tenuti in un capannone	N° di campioni di pollina da prelevare nel capannone o gruppi di capannoni all'interno dell'allevamento
250-349	200
350-449	220
450-799	250
800-999	260
1000 o più	300

Oppure:

5 paia di tamponi da stivali (la superficie del tampone dello stivale deve essere umidificata utilizzando una soluzione appropriata 0,8% cloruro di sodio + 0,1% di peptone di acqua deionizzata sterile). I tamponi da stivale possono essere raggruppati per l'analisi fino ad un minimo di due pool.

Nei gruppi da riproduzione in batteria i campioni possono essere composti da pollina mescolata naturalmente e proveniente dal nastro di raccolta a caduta, dai raschiatori o dalle fosse a seconda del tipo di stabilimento.

Devono essere prelevati 2 campioni di almeno 150 grammi che andranno analizzati singolarmente.

nastri a caduta posizionati sotto ogni fila di gabbie che sono messi regolarmente in funzione e scaricati;

sistema a caduta in fosse, nei quali i deflettori posti sotto le gabbie sono raschiati per provocare la caduta in una fossa profonda;

sistema a caduta in fosse in batteria a piattaforme con sbilanciamento delle gabbie e caduta della pollina direttamente nella fossa.

Naturalmente una batteria contiene diverse file di gabbie, assicurarsi che nel campione complessivo sia presente pollina mista prelevata da ogni fila.

Due campioni misti devono essere prelevati da ogni gruppo secondo le modalità di seguito descritte:

Negli stabilimenti con nastri o raschiotti, questi devono essere messi in funzione il giorno della raccolta dei campioni, prima e dopo il campionamento.

Negli stabilimenti con deflettori sotto le gabbie e raschiotti, deve essere raccolta pollina mista che si trova sul raschietto dopo che è stato messo in funzione.

Negli stabilimenti con gabbie a piattaforma senza sistema a nastro o a raschietto, è necessario raccogliere la pollina mista dalla fossa profonda.

Negli stabilimenti con sistemi di nastro a caduta deve essere raccolta pollina mista dalle estremità di scarico dei nastri,

Pulcini di un giorno all'arrivo: il controllo dei gruppi deve interessare maschi e femmine scelti a caso dai diversi contenitori. I prelievi vanno eseguiti prima dello scarico e direttamente dalle scatole su un numero minimo di 30 soggetti (di cui 10 maschi e 20 femmine) e sui rivestimenti interni (minimo n. 10) di contenitori scelti casualmente. Sugli animali verranno eseguiti esami microbiologici e ricercati residui di sostanze farmacologiche.

b) Campionamenti ufficiali

I campionamenti di routine devono essere effettuati con le stesse modalità descritte sopra.

I campionamenti di conferma dopo il riscontro di *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infanùs*, *S. Radar* o *S. Virchow* in incubatoio devono essere realizzati secondo le seguenti modalità. Oltre ai campioni di cui al punto 2_3.2_1, possono essere prelevati anche elci volatili scelti a caso da ciascun capannone dell'allevamento, di nonna fino a cinque volatili per capannone, a meno che le autorità non ritengano necessario prelevarne un numero più elevato. L'esame prevede la ricerca nel campione di sostanze antimicrobiche o di effetto inibitore della crescita batterica (Il test deve essere) considerato non superato se per uno dei qualsiasi volatili campionati la prova dà esito positivo.

Qualora non venga accettata la presenza di *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, *S. Infantis*, *S. Hadar* o *S. Virchow*, ma vengano riscontrati antibiotici o effetto inibitore della crescita batterica, la raccolta di campioni dal gruppo deve essere ripetuta, per individuare salmonelle pertinenti o effetto inibitore della crescita batterica, fin tanto che non sia più riscontrato alcun effetto di questo tipo o fino a che il gruppo venga distrutto. In questo ultimo caso il gruppo deve essere incluso tra quelli infetti ai fini dell'obiettivo comunitario_

Casi sospetti

Nei casi eccezionali in cui le autorità competenti abbiano motivo di sospettare risultati falsi negativi in occasione del primo campionamento ufficiale eseguito in incubatoio, si può procedere ad un secondo campionamento ufficiale di conferma, tramite la raccolta di pollina o di volatili (per la ricerca di salmonella negli organi).

Nei casi eccezionali in cui le autorità competenti abbiano motivo di sospettare risultati falsi positivi dei campionamenti effettuati presso l'incubatoio dall'allevatore in regime di autocontrollo si può procedere ad un campionamento ufficiale.

NORME DI BIOSICUREZZA

I servizi veterinari della Aziende UUSSLL, territorialmente competenti, provvedono ad effettuare le opportune verifiche dei requisiti inerenti la biosicurezza negli allevamenti avicoli, con cadenza almeno semestrale. Per ufficializzare il controllo svolto, compilano unverbale secondo le indicazioni che seguono:

Check list

Ragione sociale dell'allevamento e tipologia animali allevati

Requisiti strutturali degli allevamenti

I locali di allevamento (capannoni) debbono avere:

Pavimento in cemento o in materiale lavabile e disinfettabile

Pareti e soffitti lavabili e disinfettabili

Attrezzature facilmente pulibili e disinfettabili

Efficaci reti antipassero su tutte le aperture esclusi i capannoni dotati di parchetti esterni.

I capannoni devono essere dotati di chiusure adeguate

Tutti gli allevamenti debbono inoltre essere dotati di :

Idonee barriere munite di serratura per evitare l'ingresso non controllato di automezzi (cancelli o sbarre mobili)

I locali di allevamento devono essere situati entro un recinto perfettamente chiuso e protetto da una rete metallica non inferiore a mt. 1,50 di altezza situata a 10 metri dai locali. Tale distanza può essere inferiore se nelle vicinanze dei locali stessi non esistano altri allevamenti avicoli.

Agli ingressi dei capannoni devono essere presenti piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali dotate di un solido fondo ben mantenuto, lavabili e disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone.

Per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori dovrà essere previsto il caricamento del mangime dall'esterno della recinzione

Una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone dovrà essere mantenuta pulita.

Per le aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc) devono essere previste misure di protezione.

All'entrata di ogni azienda deve essere allestita una zona filtro dotata di spogliatoi, lavandino e detersivi. Deve essere prevista una dotazione di calzature e di tute specifiche e di cartelli di divieto di accesso agli estranei.

Le attrezzature di allevamento e di carico (muletti, pale, nastri e macchine di carico ecc) si considerano in dotazione di ogni singolo allevamento.

Deve essere garantita l'assenza di qualsiasi materiale nelle zone attigue i capannoni.

Deve essere previsto uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti.

e di conduzione

E' fatto obbligo al detentore dell'allevamento di :

Vietare l'ingresso di persone estranee. In deroga al presente punto negli allevamenti di svezzamento il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitandone il contatto diretto con i volatili e comunque obbligandoli all'uso di calzari, camici o tute e cappelli dedicati.

Dotare il personale estraneo di vestiario pulito per ogni intervento in allevamento

Consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo ad automezzi strettamente legati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione all'ingresso dell'azienda

Tenere apposita registrazione di tutti i movimenti da e per l'azienda del personale (indicandone le mansioni) degli animali, delle attrezzature e degli automezzi

Predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi

Vietare al personale di detenere volatili propri

Consentire esclusivamente l'utilizzo di materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile per l'imballaggio e il trasporto delle uova da uova e da consumo.

Pulizie e disinfezioni

Alla fine di ogni ciclo di allevamento e prima dell'inizio di un nuovo ciclo i locali e le attrezzature debbono essere puliti e disinfettati. I silos debbono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ciclo di animali.

È richiesto un vuoto sanitario di due settimane dopo il lavaggio e la disinfezione, prima del successivo accasamento di volatili.

Animali morti, gusci e uova non schiuse

Per lo stoccaggio degli animali morti, gusci e uova non schiuse, devono essere installate idonee celle di congelazione collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno dell'area di allevamento a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno

La capienza delle celle deve essere determinata in funzione della superficie di allevamento, dovrà essere garantito il ritiro degli animali morti a fine ciclo produttivo

Gli animali morti devono essere trasportati ad un impianto autorizzato ai sensi della vigente normativa (reg. 1774/2002)

Data _____ Firma _____

NOTIFICA DELLA MALATTIA

L'isolamento di S. Enteritidis o S. Typhimurium, S. Infantis, S. Hadar, S. Virchow, sia in allevamento che in incubatoio, dovrà essere notificato tempestivamente al Servizio Veterinario Regionale.

Inoltre dovranno essere inviati al Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi e alla Regione gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte ed una relazione sintetica delle misure sanitarie messe in atto in ogni episodio di isolamento di salmonella.

MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO

Qualora venga isolata in un gruppo di riproduttori una salmonella non appartenente ai sierotipi S. Enteritidis, S. Typhimurium, S. Infantis, S. Hadar, S. Virchow, il Servizio veterinario di sanità animale della AUSL deve condurre un'indagine epidemiologica e informare il Servizio veterinario regionale.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di S. Enteritidis, S. typhimurium, S. Infantis, S. Hadar o S. Virchow devono essere applicate le seguenti misure:

*Se vengono riscontrate le Salmonella di cui sopra in gruppi **di pollastre o in galline in deposizione**, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale deve dare immediata comunicazione al servizio veterinario della AUSL. Dopo la notifica la AUSL deve applicare i controlli necessari per confermare l'isolamento.*

*Se è confermata la presenza delle Salmonella di cui sopra **in pulcini di un giorno** oppure in **galline in deposizione**, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario, abbattuti e distrutti in accordo a quanto previsto dal Reg. 1774/2002 o in alternativa possono essere macellati. Se il gruppo di animali è di provenienza estera la comunicazione va fatta al Ministero della Salute e al Servizio veterinario regionale segnalando se intende eliminare gli animali o destinarli alla macellazione.*

*Se la positività è riscontrata in **galline ovaiole in fase di deposizione**, fino alla conferma ufficiale, devono essere identificati gli incubatoi di destinazione delle uova prodotte, così come gli stabilimenti in cui vengono inviati i pulcini nati dalle stesse. Inoltre il Servizio veterinario deve informare i Servizi veterinari responsabili dei controlli negli incubatoi di destinazione delle uova e negli stabilimenti di destinazione dei pulcini nati dalle stesse*

Se la presenza delle salmonella di cui sopra è riscontrata in gruppi di riproduttori nei controlli routinari eseguiti al macello, il Servizio veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. svolge un'accurata indagine epidemiologica e provvede ad informare il servizio veterinario competente al controllo dell'incubatoio di destinazione delle uova e sugli allevamenti di destinazione dei pulcini nati dalle uova prodotte, per

l'espletamento dei controlli necessari.

MACELLAZIONE DEI GRUPPI INFETTI

Gli animali risultati positivi devono essere inviati al macello in vincolo sanitario.

Il veterinario ufficiale del mattatoio dispone che la macellazione dei volatili infetti avvenga a fine giornata di macellazione e adotta le misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Le carcasse verranno esitate al consumo solo dopo esito negativo della ricerca di salmonella e residui.

DISINFEZIONI AMBIENTALI

I capannoni presso i quali erano ricoverati gli animali dovranno essere sottoposti ad un accurata disinfezione e disinfestazione, effettuata sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da 1 controllo microbiologico ambientale da effettuarsi 1 settimana prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

ATTRIBUZIONE DELLE QUALIFICHE SANITARIE UFFICIALI ALLE AZIENDE

Si definisce allevamento accreditato nei confronti di *S. Enteritidis* e *S. typhimurium* quando, a seguito di un controllo ufficiale sugli animali, con le modalità previste dal presente Piano e gli esami abbiano dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità previste dal Piano.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonellosi in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati la conformità dell'impianto, come previsto dai requisiti strutturali di cui al presente Piano.

l'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

Il successivo riaccasamento dell'unità produttiva interessata, potrà essere autorizzato dal Servizio veterinario dopo che saranno trascorsi 30 giorni dall'effettuazione delle operazioni di pulizia e di disinfezione e comunque dopo che le analisi microbiologiche avranno dato esito negativo.

FLUSSI INFORMATIVI

Gli isolamenti di *S. enteritidis* e *S. typhimurium*, sia in allevamento che in incubatoi, dovranno essere segnalati direttamente al Servizio Veterinario Regionale.

Al Centro di Referenza Nazionale e alla Regione dovranno essere inviati, i risultati delle indagini epidemiologiche svolte ed una sintetica relazione dei provvedimenti sanitari adottati per ogni caso di isolamento di Salmonelle.

I servizi veterinari della Aziende UUSSLL provvedono a completare l'anagrafe degli allevamenti ed ogni altra raccolta di dati, sul sistema informatizzato regionale SIVRA, in aggiunta alle comunicazioni previste dalle disposizioni nazionali.

INDENNITA' DI ABBATTIMENTO

Per gli animali abbattuti e distrutti si seguono le indicazioni dettate dalla Legge 218/88 (art. 2) e D.M. 26 febbraio 2007 (art. 2)

Per i casi dubbi o in caso di sospetto dei Servizi veterinari delle AUSL di falsi negativi, si procederà secondo le linee guida nazionali.

Per quanto concerne la preparazione dei campioni e gli esami analitici, si fa riferimento alle disposizioni previste dal Piano Nazionale così come per le misure non previste nel presente Piano regionale.

PIANO DI CONTROLLO DI SALMONELLA ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI POLLI DA CARNE DELLA SPECIE *GALLUS GALLUS* DELLA REGIONE ABRUZZO

PREMESSA

Questo Programma si propone di ridurre nel territorio nazionale la prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne (broiler).

In accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 questo programma ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da *S. Enteritidis* e Typhimurium nei gruppi di polli da carne all'1% nei tre anni di applicazione dal 2009 al 2011.

Il programma si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007, che prevede campionamenti da effettuarsi su iniziativa dell'allevatore (autocontrollo) e controlli ufficiali, da eseguirsi presso l'allevamento.

Le infezioni da salmonella rappresentano in Italia, come negli altri Paesi industrializzati, una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo, e gli alimenti di origine avicola vengono ascritti fra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (Libro Bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, indicando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza e il controllo.

L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* in accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 deve essere una riduzione percentuale massima di gruppi positivi all'1% entro il 31 dicembre del 2011.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Norme comunitarie

Regolamento (CE) n° 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri zoonotici specifici presenti negli alimenti

- **Direttiva 2003/99/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, 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
- **Decisione 2006/965/CE** del Consiglio del 19 novembre 2006, che modifica la decisione 90/424/CEE relativa a talune spese nel settore veterinario
- **Decisione 90/638/CEE** del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali
- **Decisione 2004/450/CE** della Commissione, del 24 aprile 2004, che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati a programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali
- **Decisione 2005/636/CE** del 1 settembre 2005 relativa ad un contributo finanziario della Comunità per un'indagine di riferimento sulla diffusione della *Salmonella* spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus* da realizzare negli Stati membri.
- **Regolamento (CE) 646/2007** del 12 giugno 2007 che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne e che abroga il Regolamento (CE) 1091/2005.
- **Regolamento (CE) n° 1177/2006**, del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame.
- **Decisione 2008/815/CE** recante approvazione di alcuni programmi nazionali di lotta contro la salmonella nei polli da carne della specie *Gallus gallus*.
- **Regolamento CE n° 183/2005**, del 12 gennaio 2005, che definisce i requisiti per l'igiene dei mangimi

MISURE DEL PROGRAMMA

Il piano interessa tutto il territorio regionale

Le misure di controllo previste sono:

il campionamento

l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza

Il Ministero della Salute è l'Autorità centrale responsabile del controllo e del coordinamento del piano di controllo sanitario. A livello periferico il Servizio Veterinario Regionale, attraverso il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z., sono responsabili dell'applicazione del programma.

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Salmonellosi è istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.M. 4 ottobre 1999).

Le indagini di laboratorio condotte nell'ambito dei controlli ufficiali sono eseguite dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" di Teramo. Secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 2160/2003 i laboratori privati che eseguono le analisi nell'ambito dei piani di autocontrollo devono essere accreditati.

In accordo all'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 in Italia è obbligatoria l'anagrafe nazionale degli allevamenti avicoli.

Alle Regioni è affidato il compito di mantenere aggiornata l'anagrafe degli allevamenti avicoli.

Le AA.SS.LL. devono informare le Regioni di qualsiasi variazione (apertura e chiusura, variazione della ragione sociale) relativa agli allevamenti di riproduttori e agli incubatoi nell'area di competenza, attraverso l'aggiornamento delle anagrafiche in BDR.

NORME DI BIOSICUREZZA

Negli allevamenti delle specie animali oggetto del Piano con capacità > 250 capi, il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z., con frequenza annuale, deve verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e le successive modifiche ed integrazioni di seguito riportate.

Requisiti strutturali degli allevamenti

1. I locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:

- **pavimento in cemento o in materiale lavabile** per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;
- **pareti e soffitti lavabili;**
- **attrezzature lavabili e disinfettabili;**
- **efficaci reti antipassero** su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni

Ogni capannone deve essere identificato univocamente e mantenere tale identificazione per l'intera durata del Piano.

I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.

2. Tutti gli allevamenti devono possedere:

- a) **barriere posizionate all'ingresso** idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- b) **piazzole di carico e scarico** dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- c) **una superficie larga almeno un metro** lungo tutto il perimetro esterno del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;
- d) **aree di stoccaggio dei materiali d'uso** (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;
- e) **una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti** all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- f) **attrezzature d'allevamento e di carico** (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;
- g) **uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti**; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.

Norme di conduzione

È fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:

- a) **dotare il personale di vestiario pulito** per ogni intervento da effettuare in allevamento,
- b) **consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento** e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;
- c) **registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale** (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
- d) **predisporre un programma di derattizzazione** e lotta agli insetti nocivi;
- e) **vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.**

Il detentore deve verificare tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.

Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico. Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio Veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.

Negli allevamenti avicoli, situati al di fuori di zone soggette a provvedimenti restrittivi per malattie infettive e diffuse dei volatili, dopo la verifica della scrupolosa applicazione dei requisiti strumentali e gestionali di biosicurezza prescritti e l'attuazione di efficaci controlli sanitari, i Servizi Veterinari possono autorizzare il carico degli animali, per il successivo inoltro al macello, in più soluzioni.

Pulizie e disinfezioni

1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I silos devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.

2. L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico.

Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:

14 giorni: per i polli da carne;

3. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, è obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg. dell'intero allevamento o dell'unità epidemiologica.

Animali morti

1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate a distanza dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento, oppure in periodo di vuoto sanitario (assenza di animali nel capannone). La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.

Per i piccoli allevamenti (fino a 500 capi) possono utilizzare le deroghe previste per l'infossamento.

2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti;

3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:

mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente;

allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq.; detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.

Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.

Gestione delle lettiere

1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.

2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.

Verifiche

Il Servizio veterinario di igiene degli allevamenti e p.z., nell'ambito dell'attività di controllo e vigilanza, è incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali sopradescritte .

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il proprietario dell' allevamento dovrà redigere il proprio piano di autocontrollo aziendale, che dovrà contenere indicazioni almeno in merito a:

dati anagrafici dell'azienda,

veterinario responsabile del piano di autocontrollo;

struttura e descrizione dell'allevamento;

applicazione delle misure di biosicurezza;

piano di campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp.;

indicazione del laboratorio accreditato che esegue le analisi e indicazione dei metodi utilizzati;

gestione delle positività.

Il piano di autocontrollo deve essere presentato al Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z. che provvederà alla sua approvazione previa eventuale richiesta di modifiche o integrazioni; copia del piano di autocontrollo dovrà essere conservata dall'Autorità competente.

La mancanza di un piano di autocontrollo approvato comporterà l'impossibilità di richiedere l'accreditamento.

Inoltre nel piano di autocontrollo dovrà essere chiaramente riportato che sarà cura del proprietario dello stabilimento trasmettere all'Autorità territorialmente competente tutti gli esiti dei campionamenti effettuati, a tal fine gli esiti dovranno essere trasmessi insieme alla scheda accompagnatoria predisposta ai fini del presente Piano (vedi anche capitolo risultati e reportistica).

CONTROLLO DELLA MALATTIA

Oggetto del campionamento

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* così come previsto dall'articolo 1 del Regolamento (CE) 2160/2003. Devono essere inclusi tutti gli allevamenti con più di 250 capi:

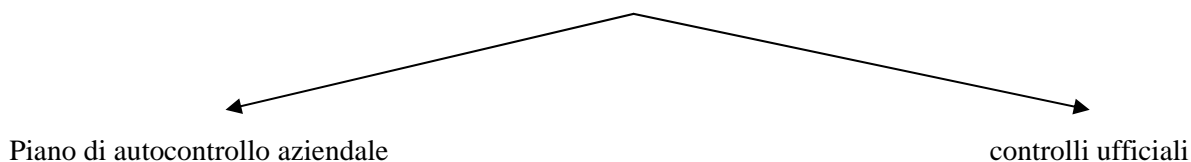
Anno 2011

ASL LA-VA-CH	ASL AV-SU-AQ	ASL PE	ASL TE
n. 22	n. 8	n. 2	n. 52

2) Monitoraggio nei gruppi di polli da carne

2.1 Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di polli da carne devono essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito:



2.1.1 Campionamento in autocontrollo

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato in tutti i gruppi entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Tuttavia in deroga il campionamento in autocontrollo può essere effettuato almeno in un gruppo per ciclo negli allevamenti con più gruppi contemporaneamente presenti e comunque dopo approvazione da parte dell'Autorità competente nel caso in cui:

- (a) venga applicato il tutto pieno/tutto vuoto di allevamento
- (b) le modalità di gestione siano comuni a tutti i gruppi

(c) vengono distribuiti medesimo mangime e acqua agli animali

(d) nel corso di un anno e per almeno 6 cicli, il campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp. è stato effettuato su tutti i gruppi e almeno per un ciclo tutti i gruppi sono stati campionati dall'Autorità competente e tutti i campioni sono risultati negativi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium*.

Al fine di ottemperare a quanto descritto nel punto "d" il proprietario dell'azienda dovrà richiedere all'Autorità competente che vengano effettuati i campionamenti previsti; tali campionamenti dovranno comunque avvenire entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Per ottenere tale deroga il proprietario dell'azienda deve fornire all'Autorità competente documentazione comprovante quanto richiesto nei punti da "a" a "d". L'Autorità competente entro 1 mese da quando ha ricevuto tale documentazione deve provvedere ad approvare o meno la richiesta. In caso di mancata approvazione l'Autorità competente dovrà fornire un documento dove le ragioni di tale decisione vengano chiaramente riportate.

2.1.2 Campionamento ufficiale

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

- (a) in un gruppo per anno per azienda in tutte le aziende con più di 5000 capi;
- (b) in tutti i casi in cui l'Autorità competente lo consideri opportuno
- (c) in caso di conferma a seguito di positività per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in autocontrollo
- (d) nel caso in cui il proprietario dell'azienda ne abbia fatto richiesta in accordo a quanto previsto dal punto "d" del paragrafo 2.1.1;
- (e) per acquisizione accreditamento in aziende con meno di 5000 capi, su richiesta del proprietario dell'azienda;
- (f) per riacquisizione accreditamento precedentemente revocato

Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo.

2.2. Protocollo di campionamento

Dovranno essere prelevati almeno due paia di sovrascarpe per ciascun capannone. Nel caso di allevamenti *free range* i campioni devono essere prelevati solo nell'area all'interno del capannone.

Tutti i campioni di sovrascarpe devono essere riuniti in un unico pool.

Utilizzare sovrascarpe di materiale sufficientemente assorbente e inumidirle prima di indossarle (con soluzione fisiologica o acqua peptonata o eventualmente acqua sterile); è proibito utilizzare per inumidire le sovrascarpe acqua contenente antimicrobici o disinfettanti.

Il campionamento deve essere effettuato in modo tale che sia rappresentativo di tutta la superficie calpestabile del capannone.

Fare attenzione a rimuovere le sovrascarpe in modo tale da non disperdere il materiale adeso; le sovrascarpe possono essere messe in un sacchetto che deve essere identificato esternamente in modo tale che vi sia corrispondenza tra capannone campionato e materiale prelevato e quanto riportato nella scheda accompagnatoria campioni.

L'Autorità competente dovrà provvedere a istruire il personale deputato all'effettuazione dei campioni in autocontrollo a garanzia della corretta applicazione del protocollo di campionamento.

L'Autorità competente dovrà fornire un documento dell'avvenuta formazione che dovrà essere conservato sia presso l'Autorità competente sia presso l'azienda.

Nel caso in cui l'Autorità competente effettui un campionamento su sospetto o comunque nel caso in cui lo ritenga appropriato provvederà ad effettuare ulteriori campioni al fine di escludere l'uso di sostanze antimicrobiche nei gruppi/capannoni di interesse. In questo caso la ricerca inibenti dovrà essere effettuata in un minimo di 5 animali per capannone.

Nel caso in cui non venga identificata la presenza di *Salmonella* Enteritidis e/o *Salmonella* Typhimurium ma venga identificata la presenza di sostanze inibenti il gruppo di polli da carne dovrà essere considerato infetto ai fini dell'obiettivo del presente piano.

3. ESAME DEI CAMPIONI

3.1. Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni devono essere inviati per posta celere o tramite corriere ai laboratori di analisi (di cui all'articolo 11 e 12 del Regolamento (CE) 2160/2003) entro 24 ore dal campionamento. Presso il laboratorio i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, che deve essere in ogni caso effettuata entro 48 ore dal ricevimento.

3.1.1. Campioni di sovrascarpe

(a) le due paia di sovrascarpe devono essere rimosse con cura dai rispettivi contenitori per non perdere del materiale fecale e poste entrambe in un unico contenitore in cui verranno addizionati 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente;

(b) il campione deve essere agitato in modo tale che l'APT venga a contatto con tutta la massa fecale e successivamente analizzato seguendo il metodo descritto al punto 3.2.

3.2 Metodo d'indagine

Utilizzare il metodo raccomandato dal Laboratorio Comunitario di Referenza per le salmonelle di Bilthoven, Olanda; il metodo è l'Annex D della ISO 6579 (2007), e prevede l'utilizzo di un terreno semisolido (MSRV) come unico terreno di arricchimento selettivo.

3.3 Sierotipizzazione, fagotipizzazione e analisi del profilo di antibioticoresistenza

Per ogni campione positivo almeno una colonia sospetta dovrà essere sottoposta a identificazione biochimica e tipizzazione sierologica completa. La tipizzazione sierologica verrà seguita seguendo lo schema di Kauffmann-White presso i laboratori che partecipano regolarmente al circuito interlaboratorio organizzato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Tutti i ceppi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium dovranno essere inviati al Laboratorio Nazionale di Riferimento, che provvederà ad allestire la collezione ed a sottoporre a tipizzazione fagica i ceppi trasmessi secondo la metodica elaborata dall'HPA di Londra (UK).

I risultati della tipizzazione fagica verranno inviati ai laboratori che hanno eseguito l'isolamento e la tipizzazione sierologica.

3.4 Metodi alternativi

Relativamente ai campioni eseguiti in autocontrollo, possono essere utilizzati metodi di analisi diversi da quello descritto al punto 3 come da articolo 11 del Regolamento (CE) 882/2004, se validati in accordo con EN/ISO 16140/2003.

3.5. Conservazione degli isolati

Almeno un ceppo isolato per gruppo per anno dovrà essere conservato dai Laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che hanno effettuato l'isolamento. Il metodo di conservazione utilizzato dovrà garantire l'integrità degli isolati per almeno due anni.

I ceppi saranno a disposizione del Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'Antibioticoresistenza per l'analisi del profilo di antibioticoresistenza.

NOTIFICA DELLA MALATTIA

L'isolamento di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in campioni ufficiali dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale.

Inoltre, in caso di isolamento di *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto.

MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI POSITIVITA'

Qualora, a seguito di un campionamento ufficiale, venga isolata in un gruppo di polli da carne una salmonella non appartenente ai sierotipi *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, il Servizio Veterinario di competenza deve condurre un'indagine epidemiologica.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* devono essere applicate le seguenti misure:

1) se riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale, deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario. Dopo la notifica il Servizio Veterinario deve applicare senza indugi i controlli necessari per confermare l'isolamento.

Al fine di dare la possibilità all'azienda di rispettare la data prevista di macellazione sarà cura del proprietario dello stabilimento eseguire i campioni in autocontrollo in tempo utile affinché in caso di positività l'Autorità competente possa svolgere il campionamento di conferma.

Sarà altresì cura del proprietario dello stabilimento notificare le positività senza indugi al fine di consentire all'Autorità competente di programmare il campionamento di conferma in tempi brevi ;

2) se è confermata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario e macellati mettendo in atto misure finalizzate ad evitare il rischio di diffusione di salmonelle. Tutta la carne ottenuta dal gruppo positivo deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni. Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando l'intenzione di inviarli alla macellazione.

In seguito alla conferma di positività il Servizio Veterinario, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire immediatamente un'accurata indagine epidemiologica.

Opportune misure sanitarie devono essere applicate senza indugi in allevamento al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione ed, eventualmente, ulteriori misure dovranno essere applicate sulla base dei risultati dell'indagine epidemiologica.

A seguito dei risultati dell'indagine epidemiologica i Servizi Veterinari potranno decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

MACELLAZIONE DEI GRUPPI INFETTI

Gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere inviati al macello in vincolo sanitario. Il veterinario ufficiale dispone che la macellazione degli animali infetti avvenga a fine giornata di macellazione in modo da consentire la corretta separazione tra partite, inoltre devono essere adottate misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Le manipolazioni/trasformazioni cui viene sottoposta la carne cruda dovrà avvenire in modo tale da evitare il rischio di diffusione di salmonella. Inoltre tutta la carne ottenuta da gruppi positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni.

DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI

I capannoni presso i quali erano stabulati gli animali positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, effettuate sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da un controllo microbiologico ambientale da effettuarsi prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

L'indagine epidemiologica dovrà essere effettuata seguendo le linee guida elaborate dal Ministero con la collaborazione del Centro Nazionale di Referenza per le Salmonellosi.

Durante l'indagine potranno essere prelevati campioni di mangime con l'obiettivo di chiarirne il ruolo nell'ingresso/diffusione delle salmonelle.

Inoltre il Ministero provvederà ad organizzare dei corsi di formazione, su richiesta dei Servizi Veterinari, e qualora lo ritenga appropriato, al fine di garantire che l'indagine epidemiologica e le misure sanitarie adottate a seguito dell'indagine stessa siano considerate efficaci e uniformi sul territorio nazionale.

QUALIFICHE SANITARIE DELLE AZIENDE

Un allevamento è accreditato se è stato sottoposto ad un controllo ufficiale con le modalità previste dal presente programma e se tale controllo ha dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità descritte.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonella in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati che nell'allevamento sono presenti i requisiti strutturali minimi.

L'accreditamento sarà revocato, e il gruppo positivo verrà inviato alla macellazione in vincolo sanitario, nel caso in cui a seguito di campionamento ufficiale si identifichi una positività per *Salmonella* *Enteritidis* e/o *Typhimurium*.

L'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale negativo effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

Lo Status di accreditato deve essere riportato in BDR

RISULTATI E REPORTISTICA DA TRASMETTERE AL MINISTERO

I risultati del piano ed ogni altra informazione rilevante andranno ad implementare le informazioni nell'ambito dell'attività prevista dalla Direttiva 2003/99/CE.

A tal fine è necessario che la documentazione allegata al Piano venga scrupolosamente compilata.

Il Servizio veterinario regionale, attraverso la BDR riverserà i dati, fatti pervenire dai Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e P.Z. dalla compilazione dei modelli allegati nel presente Piano, nel sistema all'indirizzo www.zoonosi.izs.it.

PIANO DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI TACCHINI DA RIPRODUZIONE E DA INGRASSO

DESCRIZIONE DEL PROGRAMMA

Il programma nazionale è stato presentato alla Commissione per l'approvazione in accordo a quanto stabilito dall'articolo 5 del Regolamento (CE) 2160/2003. Esso si propone di ridurre la prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di tacchini da ingrasso e da riproduzione nel territorio nazionale. In accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 584/2008, ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da *S. Enteritidis* e Typhimurium nei gruppi tacchini da ingrasso e da riproduzione all'1 % nel corso dei tre anni di applicazione dal 2010 al 2012. Il programma si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dal Regolamento (CE) 584/2008, che prevede campionamenti da effettuarsi su iniziativa dell'allevatore (autocontrollo) e controlli ufficiali da eseguirsi presso l'allevamento. È prevista l'applicazione di misure di controllo nel caso di isolamento di *S. Enteritidis* e/o Typhimurium e l'effettuazione di una indagine epidemiologica nel caso di isolamento di altri sierotipi.

Obiettivi prefissati

Le infezioni da salmonella rappresentano in Italia, come negli altri Paesi industrializzati, una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo e gli alimenti di origine avicola vengono ascritti fra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (Libro Bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, indicando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza e il controllo.

Il Regolamento (CE) 2160/2003 stabilisce che deve essere fissato un obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di salmonella nei tacchini da ingrasso e da riproduzione e conseguentemente identifica la necessità di disporre di dati comparabili di prevalenza nei Paesi Membri. A questo scopo è stato effettuato uno specifico studio per stimare la prevalenza di *Salmonella* spp. nei gruppi di tacchini: gli obiettivi, i criteri di campionamento, i metodi diagnostici, come pure la raccolta, validazione e divulgazione dei dati, e la tempistica di questo studio, sono specificati nella Decisione 2006/662/CE. In Italia la prevalenza di *S. Enteritidis* e Typhimurium stimata sulla base dei criteri definiti dalla Decisione 2006/662/CE è risultata pari a 6.1 % (IC 95%: 3.5-10.2) nei gruppi di tacchini da ingrasso e pari a 8.3% (IC 95%: 2.5 - 24.4) nei gruppi di tacchini da riproduzione.

L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei tacchini, in accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 584/2008 deve essere il seguente:

- una riduzione della percentuale massima di gruppi di tacchini da ingrasso che risultano positivi a *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium all'1% o meno entro il 31 dicembre 2012;
- una riduzione della percentuale massima di gruppi di tacchini da riproduzione che risultano positivi a *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium all'1 % o meno entro il 31 dicembre 2012.

MISURE DEL PROGRAMMA

Il piano avrà durata triennale: 2010-2012

Le misure di controllo previste sono:

- il campionamento
- l'abbattimento dei capi positivi
- la macellazione dei capi positivi
- la distruzione o trattamento termico delle uova ancora presenti negli incubatoi prodotte da gruppi positivi per *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium
- la vaccinazione esclusivamente per i tacchini da riproduzione
- l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza

La vaccinazione dei gruppi di tacchini per il controllo delle salmonelle non è obbligatoria in ottemperanza al Regolamento (CE) 1177/2006, ma consentito, con l'eccezione dell'uso di vaccini vivi non distinguibili dai ceppi di campo. La vaccinazione è obbligatoria quale misura di controllo prevista nel presente piano per i tacchini riproduttori utilizzati per ripopolare un capannone che ospitava durante il ciclo precedente un gruppo positivo per *S. Enteritidis* o Typhimurium, con primo intervento entro le prime 48 ore di vita dell'animale.

L'uso di antibiotici per il controllo delle salmonelle nei tacchini è vietato ma può essere consentito in deroga e a seguito dell'autorizzazione da parte dell'Autorità Competente e sotto la supervisione del Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi, in circostanze eccezionali, come riportato nel Regolamento (CE) 1177/2006.

AUTORITA' COMPETENTE E LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il Ministero della Salute è l'Autorità centrale responsabile del controllo e del coordinamento del piano di controllo sanitario. A livello periferico le Regioni, attraverso i Servizi Veterinari, sono responsabili dell'applicazione del programma.

Il Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi è istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.M. 4 ottobre 1999).

Secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 2160/2003 le indagini di laboratorio, condotte nell'ambito dei controlli ufficiali, sono eseguite dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, accreditati in accordo alla ISO 17025. I laboratori privati che eseguono le analisi, nell'ambito dei piani di autocontrollo, devono essere accreditati.

I test di conferma devono essere effettuati dal Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi.

4. BASE NORMATIVA

Norme comunitarie

Decisione 90/638/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali;

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;

Direttiva 2003/99/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, 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;

Decisione 2004/450/CE della Commissione, del 29 aprile 2004, che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati a programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali;

Regolamento (CE) n. 1003/2005 della Commissione, del 30 giugno 2005, che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 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;

Decisione 2006/965/CE del Consiglio del 19 novembre 2006, che modifica la decisione 90/424/CEE relativa a talune spese nel settore veterinario;

Decisione 2006/662/CE della Commissione, del 29 settembre 2006, relativa a uno studio di riferimento sulla diffusione della Salmonella nei tacchini che deve essere effettuata negli Stati Membri;

Regolamento (CE) n. 1177/2006, del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame;

Regolamento (CE) n. 5841/2008, del 20 giugno 2008, 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 *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei tacchini;

Decisione 2008/425/CE della Commissione del 25 aprile 2008, che stabilisce requisiti uniformi per la presentazione da parte degli Stati Membri dei programmi nazionali di eradicazione, di lotta e di sorveglianza relativi ad alcune malattie animali e zoonosi in vista di un finanziamento comunitario;

Norme nazionali

DM 4 Ottobre 1999: Centri di referenza nazionali nel settore veterinario;

DPR n. 587 del 3 marzo 1993: regolamento recante attuazione della Direttiva 90/539/CE relativa alle norme di polizia veterinaria per gli scambi intercomunitari e le importazioni in provenienza dai Paesi terzi di pollame e uova da cova;

Circolare n.1 del Ministero della Salute del 12 gennaio 1995: Piano nazionale di controllo ai fini del riconoscimento degli stabilimenti per gli scambi intracomunitari di pollame e uova da cova. Criteri applicativi;

Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e successive modifiche ed integrazioni sulle misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse nei volatili da cortile;

Decreto Legislativo n. 191 del 4 aprile 2006 che attua la direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

Norme relative agli alimenti per animali

Regolamento (CE) n. 183 del 12 gennaio 2005, che definisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Piano Nazionale 2009-2011 di sorveglianza e di vigilanza sanitaria sull'alimentazione animale (PNAA).

REGISTRAZIONE DEGLI ALLEVAMENTI

In accordo all'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 25 agosto 2005 è obbligatoria la registrazione degli allevamenti avicoli al di sopra dei 250 capi nella Banca Dati Nazionale (BDN) e regionale (BDR).

Le Regioni, tramite i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL., sono responsabili della registrazione degli allevamenti avicoli in BDN e BDR e di qualsiasi modifica sopravvenuta (apertura e chiusura, variazione della ragione sociale) relativa agli allevamenti stessi e agli incubatoi nell'area di competenza. Al proprietario o detentore degli animali spetta il compito di comunicare alla BDN e BDR i dati riguardanti la consistenza dell'allevamento.

NORME DI BIOSICUREZZA

Negli allevamenti delle specie animali sensibili, i Servizi Veterinari, con frequenza annuale, devono verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 25 agosto 2005 e le successive modifiche ed integrazioni.

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il proprietario dello stabilimento, sia quest'ultimo destinato all'allevamento di tacchini da ingrasso, o riproduzione, dovrà redigere il proprio piano di autocontrollo aziendale, che dovrà contenere indicazioni almeno in merito a:

- dati anagrafici dell'azienda, veterinario responsabile del piano di autocontrollo;
- struttura e descrizione dell'allevamento;
- applicazione delle misure di biosicurezza;
- informazioni sul mangime comprendenti garanzie microbiologiche richieste al produttore ed analisi microbiologiche effettuate in autocontrollo;
- piano di campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp. con indicazioni sulla frequenza del campionamento e tipologia di campioni effettuati;
- indicazione del laboratorio accreditato che esegue le analisi e dei metodi utilizzati;
- gestione delle positività.

Il piano di autocontrollo deve essere presentato al Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z., che provvederà alla sua approvazione, previa eventuale richiesta di modifiche o integrazioni; l'approvazione del piano di autocontrollo da parte dell'Autorità competente dovrà essere documentata e copia del piano di autocontrollo e del documento comprovante l'approvazione dello stesso dovrà essere conservata oltre che dal proprietario dell'azienda anche dall'Autorità competente.

CONTROLLO DELLA MALATTIA

Tacchini da riproduzione

oggetto del campionamento

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di tacchini da riproduzione così come previsto dall'articolo 1 del Regolamento (CE) 2160/2003. Devono essere inclusi tutti gli allevamenti con più di 250 capi.

1.2. Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di tacchini da riproduzione devono essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti nell'ambito dell'attività ufficiale, secondo le seguenti istruzioni:

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato almeno:

(a) nei gruppi di tacchini adulti almeno una volta ogni tre settimane durante il periodo di deposizione, l'ultimo campionamento dovrà essere effettuato entro tre settimane dalla data di macellazione prevista

Inoltre il campionamento in auto controllo dovrà essere effettuato:

b) nei pulcini di 1 giorno

c) negli animali a 4 settimane di età

d) negli animali due settimane prima dell'entrata in deposizione

In ogni caso è prevista l'attuazione di un piano di autocontrollo approvato negli incubatoi di destinazione delle uova che dovranno essere sottoposti a controlli ufficiali con una frequenza minima pari a due volte all'anno.

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

(a) in tutti i gruppi di animali di età compresa tra la 30° e 45° settimana, una volta all'anno nel 10% delle aziende c-on almeno 250 tacchini da riproduzione; sono comprese in ogni caso tutte le aziende in cui sia stata isolata *S. Enteritidis* o *Typhimurium* nei precedenti 12 mesi e tutte queUe aziende con tacchini da riproduzione *elite*, *great grand parents* e *grand parents*.

(b) in caso di isolamento di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* a seguito di un campionamento in autocontrollo,

(c) in caso di isolamento di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* a seguito di un campionamento in autocontrollo (ad esclusione del campionamento effettuato a fine ciclo) o a seguito di campionamento ufficiale di routine, può essere eseguito in circostanze eccezionali un campionamento ufficiale di conferma, nel caso in cui l'Autorità Competente abbia ragioni per dubitare del risultato dell'analisi (sospetto di risultati falsamente positivi o falsamente negativi); in questo caso devono essere prelevate 5 paia di soprascarpe, e 2 campioni di polvere per ciascun gruppo risultato positivo; l'Autorità c-ompetente deve inoltre verificare che non siano stati impiegati degli antimicrobici che possono condizionare il risultato delle analisi effettuate.- La ricerca di salmonella in questo caso dovrà essere effettuata presso il Centro Nazionale di Rjferimento.

Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo

(d) in tutti i casi in cui l'Autorità Competente lo consideri opportuno.

li campionamento di mangime dovrà essere effettuato in accordo al PNAA 2009-2011 e ogni volta il Servizio Veterinario lo consideri opportuno.

TACCHINI DA INGRASSO

2.1 Oggetto del campionamento

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di tacchini da ingrasso così come previsto dal l' articolo l del Regolamento (CE) 2160/2003. Devono essere inclusi tutti gli allevamenti con più di 250 capi.

Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di tacchini da ingrasso devono essere sottoposti.a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti nell'ambito dell'attività ufficiale, secondo le seguenti istruzioni.

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato in tutti j gruppi di tacchini da ingrasso entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

(a) in tutti i gruppi, una volta all'anno, nel 10% delle aziende con almeno 500 tacchini da ingrasso;

(b) in tutti i gruppi della stessa azienda nel caso di isolamento di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* in un gruppo

dell'azienda a seguito di un campionamento in autocontrollo, a meno che la carne derivata dai tacchini non sia destinata a trattamento termico industriale o a un altro trattamento finalizzato ad eliminare le salmonelle;

(c) in tutti i gruppi della stessa azienda nel caso di isotamento di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* in un gruppo dell'azienda durante il ciclo precedente a seguito di un campionamento in autocontrollo;

(d) in tutti i casi in cui l'Autorità Competente lo consideri opportuno

In ogni caso il campionamento ufficiale dovrà avvenire entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo.

Il campionamento di mangime dovrà essere effettuato in accordo al PNAA 2009-2011 e ogni volta il Servizio Veterinario lo consideri opportuno.

9 PROTOCOLLO DI CAMPIONAMENTO

3 TACCHINI DA RIPRODUZIONE

Campionamenti di routine effettuati dall'allevatore in autocontrollo

I campioni consistono di materiale fecale e di polvere e mirano ad individuare l' 1 % di prevalenza nel gruppo, con un limite di confidenza del 95%.

i campioni devono comprendere:

un paio di sovrascarpe rappresentativo dell'intera superficie calpestabile del capannone

un campione di polvere, rappresentativo dell'intero capannone, di 250 mi, corrispondente a circa 50 grammi

Nel caso in cui la polvere non fosse presente dovrà essere prelevato un ulteriore campione di sovrascarpe.

Gruppi di pulcini di un giorno: il controllo dei gruppi di pulcini di un giorno dovrà interessare maschi e femmine, scelti a caso dai diversi contenitori; i prelievi dovranno essere eseguiti prima dello scarico su un numero minimo di 15 soggetti (di cui 5 maschi e 10 femmine) e sui rivestimenti interni di almeno 10 contenitori scelti casualmente. Sugli animali verranno eseguiti esami per la ricerca di salmonella e di residui di sostanze farmacologiche.

3.2 Campionamenti ufficiali

I campionamenti di routine devono essere effettuati secondo le modalità descritte al punto 3.1.

Nel caso di campionamento ufficiale di conferma dovranno essere prelevati. 5 paia di sovrascarpe e 2 campioni di polvere per ciascun gruppo; l'Autorità competente deve inoltre verificare che non siano stati impiegati degli antimicrobici che possono condizionare il risultato delle analisi di campionamento.

Nel caso in cui non venga identificata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium*, ma venga identificata la presenza di sostanze inibenti, il gruppo di tacchini dovrà essere considerato positivo ai fini dell'obiettivo del presente piano.

4 TACCHINI DA INGRASSO

4.1 Campionamenti di routine effettuati dall'allevatore in autocontrollo

I campioni consistono primariamente di campioni di materiale fecale: dovranno essere prelevate almeno-due paia di sovrascarpe per gruppo; per gli *allevamenti free range* i campioni devono essere effettuati solo nell'area all'interno del capannone. Tutte le sovrascarpe devono essere riunite in un unico pool per l'analisi.

Nei gruppi con meno di 100 animali, quando non è possibile effettuare direttamente il campionamento tramite sovrascarpe, i campioni di feci potranno essere prelevati indossando le sovrascarpe sulle mani protette dai guanti e strofinandole poi sulle superfici sporche di feci fresche. È importante che il campionamento sia rappresentativo di tutta la superficie calpestabile del capannone.

4.2 Campionamenti ufficiali

I campionamenti di routine devono essere effettuati secondo le modalità descritte al punto 4.1.

In caso di campionamento ufficiale a seguito di sospetto o comunque quando l'Autorità Competente lo ritenga opportuno si provvederà ad effettuare ulteriori campioni al fine di escludere l'uso di sostanze inibenti.

Nel caso in cui non venga identificata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium*, ma venga identificata la presenza di sostanze inibenti, il gruppo di tacchini dovrà essere considerato infetto ai fini dell'obiettivo del presente piano.

10 ESAME DEI CAMPIONI

5.1 Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni devono essere inviati per posta celere o tramite corriere ai laboratori di analisi (di cui all'articolo 11 del Regolamento (CE) 2160/2003) lo stesso giorno del campionamento. Presso il laboratorio i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, che deve essere in ogni caso effettuata entro 48 ore dal ricevimento.

5.1.1 Campioni di soprascarpe

(a) il paio o le due paia di soprascarpe devono essere rimosse con cura dai rispettivi contenitori per non perdere del materiale fecale e poste in un unico contenitore in cui verranno addizionati 225 ml di Acqua Peptonata Tamponata (APT) a temperatura ambiente:

(b) il campione deve essere agitato in modo tale che l'APT venga a contatto con tutta la massa fecale e successivamente analizzato seguendo il metodo descritto al punto 5.2.

(c) nel caso di campionamento di conferma le 5 paia di soprascarpe vanno riunite in modo tale da ottenere due campioni che verranno processati come ai punti "a" e "b".

5.1.2. Campioni di polvere

Ciascun campione di polvere va analizzato separatamente seguendo le successive indicazioni:

(a) aggiungere ad ogni campione di polvere la stessa quantità di APT a temperatura ambiente e agitare delicatamente.

(b) lasciar riposare per 10-15 minuti

(c) agitare delicatamente e successivamente prelevare 50 g del campione mescolato all'APT e aggiungere altri 200 g di APT a temperatura ambiente

(d) procedere con l'analisi seguendo il metodo descritto al punto 5.2

5.2 Metodo d'indagine

Utilizzare il metodo raccomandato dal Laboratorio Comunitario di Referenza per le Salmonelle di Bilthoven, Olanda; il metodo è descritto nell'allegato I della ISO 6579:2002 (2007): 'Detection of *Salmonella* spp. in animal faeces and in samples of the primary production stage', e prevede l'utilizzo di un terreno semisolido (MSRV) come unico terreno di arricchimento selettivo.

5.3 Sierotipizzazione, fagotipizzazione e analisi del profilo di antibiotico resistenza

Per ogni campione positivo almeno una colonia sospetta dovrà essere sottoposta a identificazione biochimica e tipizzazione sierologica completa. La tipizzazione sierologica verrà eseguita seguendo lo schema di Kauffmann-White presso i laboratori che partecipano regolarmente al circuito interlaboratorio organizzato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Tutti i ceppi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium dovranno essere inviati al Centro Nazionale di referenza per le Salmonellosi, che provvederà ad allestire la collezione ed a sottoporre a tipizzazione fagica i ceppi trasmessi secondo la metodica elaborata dall'HP A di Londra (UK).

5.4 Metodi alternativi

Relativamente ai campioni eseguiti in autocontrollo, possono essere utilizzati metodi di analisi diversi da quello descritto al punto 3 come da articolo II del Regolamento (CE) 882/2004, se validati in accordo a ENISO 16140/2003.

5.5 Conservazione degli isolati

Almeno un isolato per capannone per anno dovrà essere conservato dai Laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che hanno effettuato l'isolamento. Il metodo di conservazione utilizzato dovrà garantire l'integrità degli isolati per almeno due anni.

I ceppi saranno a disposizione del Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'Antibioticoresistenza per l'analisi del profilo di antibioticoresistenza.

11 NOTIFICA DELLA MALATTIA

L'isolamento di *S. Enteritidis* e/o *Typhimurium* in campioni eseguiti in autocontrollo e/o in campioni ufficiali per quanto riguarda i tacchini da ingrasso, e in campioni ufficiali per quanto riguarda i riproduttori dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale.

Inoltre, in caso di isolamento di *S. Enteritidis* e/o *Typhimurium*, dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale, al Ministero della Salute e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte, e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto.

12 MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI RISCONTRO POSITIVO

Qualora venga isolata in un gruppo di tacchini da riproduzione o da ingrasso a seguito di un campionamento ufficiale una salmonella non appartenente ai sierotipi *S. Enteritidis* e *Typhimurium*, il Servizio Veterinario di competenza deve condurre un'indagine epidemiologica.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* devono essere applicate le seguenti misure:

TACCHINI DA INGRASSO

Se viene riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium*, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale, deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario.

Se viene riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* in autocontrollo o a seguito di controllo ufficiale, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario e macellati mettendo in atto misure finalizzate ad evitare il rischio di diffusione di salmoneHe.

Tutta la carne ottenuta dal gruppo positivo deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni a meno di esito negativo della ricerca di *Salmonella* spp. nel muscolo di 15 animali per gruppo, tale esame può essere eseguito anche sugli animali prima dell'invio al macello.

Il costo di tale esame è a carico del proprietario degli animali.

Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando che intende inviarli alla macellazione.

In seguito al riscontro di positività a *S. Enteritidis* o *Typhimurium*, il Servizio Veterinario, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire un'accurata indagine epidemiologica.

Opportune misure sanitarie devono essere applicate senza indugi in allevamento al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione ed eventualmente ulteriori misure dovranno essere applicate sulla base dei risultati dell'indagine epidemiologica.

A seguito dei risultati dell'indagine epidemiologica i Servizi Veterinari potranno decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

TACCHINI DA RIPRODUZIONE

Se viene riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario. Dopo la notifica il Servizio Veterinario deve applicare i controlli necessari per confermare l'isolamento (con le stesse modalità previste per il campionamento ufficiale di routine). Ciò non è previsto nel caso in cui il campionamento venga effettuato entro tre settimane dall'invio al macello.

A) Se è riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* a seguito di accertamenti ufficiali, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario, abbattuti e distrutti in accordo a quanto previsto dal Regolamento 1774/2000 e successive modifiche ed integrazioni, o in alternativa possono essere destinati alla macellazione mettendo in atto misure finalizzate ad evitare il rischio di diffusione di

salmonelle.

Tutta la carne ottenuta dal gruppo positivo deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni a meno di esito negativo della ricerca di *Salmonella* spp. nel muscolo di 15 animali per capannone.

Il costo di tale esame è a carico del proprietario degli animali.

Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando se intende eliminare gli animali oppure inviarli alla macellazione.

In seguito al riscontro di positività il Servizio Veterinario, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire un'accurata indagine epidemiologica.

Opportune misure sanitarie devono essere applicate senza indugi in allevamento al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione ed eventualmente ulteriori misure dovranno essere applicate sulla base dei risultati dell'indagine epidemiologica.

A seguito dei risultati dell'indagine epidemiologica i Servizi Veterinari potranno decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

B) Se la positività a *S. Enteritidis* o *Typhimurium* è riscontrata in animali in fase di deposizione, fino alla conferma ufficiale della presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium*, devono essere identificati gli incubatoi di destinazione delle uova prodotte ed il sospetto deve essere notificato ai Servizi Veterinari responsabili dei controlli negli incubatoi, al fine di poter applicare misure sanitarie adeguate per impedire o limitare la diffusione dell'infezione o la contaminazione.

C) Le uova ancora presenti presso gli incubatoi dei gruppi nei quali è stata identificata, a seguito di controllo, la presenza di *S. Enteritidis* o *Typhimurium* vanno distrutte o trattate termicamente.

3. Se la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* è riscontrata presso l'incubatoio, la positività dovrà essere notificata ai Servizi Veterinari responsabili degli allevamenti di destinazione dei pulcini e di provenienza delle uova. Nei gruppi di riproduttori di provenienza delle uova dovrà essere effettuato senza indugi un campionamento ufficiale. Se le uova sono di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi alle uova segnalando le misure restrittive applicate.

4. Dopo la macellazione e l'eliminazione di un gruppo positivo per *S. Enteritidis* o *Typhimurium* il capannone che ospitava il gruppo positivo deve essere ripopolato solo con animali vaccinati e comunque solo dopo aver applicato quanto previsto dal capitolo disinfezione degli ambienti.

INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

Il Servizio veterinario dell'azienda sanitaria locale competente per territorio avvia l'indagine epidemiologica nell'allevamento fin dal primo isolamento di Salmonelle.

a) determinare le possibili origini e vie di diffusione della malattia, attraverso l'esame delle movimentazioni in entrata ed uscita degli animali, alimenti, attrezzature;

L'indagine epidemiologica è volta a:

b) indagare se sono state infettate altri allevamenti correlati a que)]o positivo;

c) verificare l'idoneità delle misure di biosicurezza presenti;

d) raccogliere informazioni relative:

1. ad eventuali vaccinazioni (con indicazione del tipo di vaccino utilizzato);
2. eventuali trattamenti terapeutici effettuati negli ultimi. quindici giorni (con indicazione dei farmaci utilizzati)

DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI

I capannoni presso i quali erano stabulati gli animali positivi per *S. Enteritidis* e/o *Typhimurium* devono essere

sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, effettuate sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da un controllo microbiologico ambientale da effettuarsi almeno 10 giorni prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

13 QUALIFICHE SANITARIE UFFICIALI DELLE AZIENDE

Un allevamento è accreditato se è stato sottoposto ad un controllo ufficiale con le modalità previste dal presente programma e se tale controllo ha dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità descritte.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonella in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati che nell'allevamento sono presenti i requisiti strutturali minimi.

L'accreditamento sarà revocato, e verranno applicate le misure restrittive previste, nei seguenti casi: tacchini da riproduzione: identificazione di positività per *Salmonella* Enteritidis e/o Typhimurium a seguito di campionamento ufficiale o a seguito di campionamento in autocontrollo a fine ciclo;

tacchini da ingrasso: identificazione di positività per *Salmonella* Enteritidis e/o Typhimurium a seguito di campionamento ufficiale o di campionamento in autocontrollo:

L'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale negativo effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

14 RISULTATI E REPORTISTICA

Nel sistema informativo dei programmi di controllo delle salmonellosi zoonotiche, con frequenza almeno trimestrale devono essere registrati i dati relativi ai singoli controlli: la registrazione dei controlli ufficiali sarà effettuata dal Servizio Veterinario regionale previa trasmissione delle schede di prelievo da parte dei Servizi veterinari delle AASSLL; la registrazione dei campionamenti in autocontrollo è effettuata dall'allevatore o da persona da lui specificatamente incaricata.

In caso di riscontro di positività saranno registrate anche i dati relativi alla gestione del focolaio.

La rendicontazione quindi comprenderà:

- a) il numero totale di gruppi di tacchini da ingrasso e da riproduzione campionati dall'autorità competente e in autocontrollo;
- b) il numero totale di gruppi di tacchini da ingrasso e da riproduzione positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium*;
- c) tutti i sierotipi di *Salmonella* isolati (anche se diversi da *Enteritidis* e *Typhimurium*) e il numero di gruppi positivi per ciascun sierotipo;
- d) una nota esplicativa sui risultati, in particolare per quanto riguarda i casi eccezionali.

15 INDENNITA' DI ABBATTIMENTO

Nel caso di soggetti da riproduzione abbattuti e distrutti da parte del servizio veterinario ufficiale è concessa al proprietario un'indennità calcolata sulla base della Legge 218/88.

Qualora venga consentito l'utilizzo delle carni degli animali di cui è stato disposto l'abbattimento, dall'indennità prevista secondo le indicazioni riportate nel paragrafo precedente, viene detratto l'importo ricavato dall'utilizzo delle carni.

Qualora l'autorità sanitaria competente disponga la distruzione di attrezzature fisse e/o mobili, (se non sono adeguatamente disinfettabili), di mangimi o prodotti agricoli contaminati, al proprietario è concessa l'indennità secondo le norme del settore.

Il costo del vaccino utilizzato per gli animali che andranno a ripopolare il capannone nel quale precedentemente era stato identificato un gruppo positivo verrà rimborsato al nostro Paese dalla Commissione Europea e quindi dovrà essere rendicontato.

PIANO MONITORAGGIO PER L'INFLUENZA AVIARIA

SITUAZIONE DELLA REGIONE ABRUZZO

In Abruzzo, per quanto riguarda i casi sospetti di infezione da virus influenzale aviario H5N1 in volatili selvatici, il cigno ha rappresentato la sola specie coinvolta nell'anno 2006, con n.3 campioni sospetti testati e con esame virologico c/o l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie con esito negativo.

Dopo gli episodi del 2006, in Abruzzo non è stato più riscontrato alcun caso.

La Regione Abruzzo ha censito nell'anno 2010, nell'ambito delle specie indicate dal Piano nazionale e con numero di capi > 250 complessivamente 82 allevamenti.

Per la Regione Abruzzo i dati del Piano di monitoraggio dell'Influenza aviaria anno 2010 sono riportati nella tabella seguente:

Specie / Indirizzo Produttivo	Numero totale allevamenti presenti nel territorio regionale	Numero Totale Allevamenti presenti nel territorio regionale aderenti al Piano	Numero Totale Allevamenti sottoposti a campionamento	Numero Totale Allevamenti Testati risultati <u>NEGATIVI</u>
Tacchini da carne	7	4	5	5
Polli riproduttori	35	14	33	33
Tacchini riproduttori	3	2	2	2
Ovaiole	40	18	30	30
Ovaiole all'aperto	2	1	1	1
Ratiti	7	1	1	1
Faraone	1	1	1	1
Selvaggina (Fagiani, Pernici, Starne)	8	5	6	6
Quaglie	3	1	2	2
Anatre da carne	0	0	0	0
Oche da carne	0	0	0	0
Anatre riproduttori	4	0	0	0
Oche riproduttori	1	1	0	0
Rurali	0	20	4	4
Altro (Svezinatori, Commercianti)	0	14	19	19
Totale	111	82	104	104

OBIETTIVI GENERALI DEL PROGRAMMA

Individuare l'eventuale presenza di virus dell'influenza aviaria negli allevamenti intensivi.

Identificare le aree particolarmente a rischio di introduzione del virus in base all'analisi territoriale e alla presenza di allevamenti industriali di specie a rischio

L'attivazione di un sistema di allerta rapido per la diagnosi precoce di introduzione di virus dalle popolazioni selvatiche ai volatili domestici

Valutare il rischio di introduzione del virus influenzale in aree densamente popolate di avicoli.

Il piano di monitoraggio dovrà essere completato entro il 31 dicembre di ogni anno e interessare tutte le specie di volatili d'allevamento:

pollo
tacchino
faraona
selvaggina (quaglia, starna, fagiano ecc.)
ratiti
oche ed anatre
allevamenti di svezzamento

delle succitate specie dovranno essere testati sia i riproduttori che gli animali da carne oltre alle ovaiole per uova da consumo.

Dovranno essere altresì sottoposti a campionamento gli allevamenti di selvaggina, comprese le aziende faunistico-venatorie e agri-faunistiche, con particolare attenzione per quelle strutture che effettuano scambi comunitari o importano da Paesi terzi.

In base alla valutazione del rischio verranno individuati anche allevamenti rurali, con particolare attenzione a quelli che detengono oche e anatre situate in aree umide e in vicinanza di allevamenti industriali che saranno sottoposti a controlli sierologici in concomitanza con le fasi migratorie.

Sono esclusi dal piano di monitoraggio i broilers e le quaglie da carne (vita produttiva breve).

Per la scelta degli allevamenti da sottoporre a monitoraggio dovranno essere considerati i seguenti fattori di rischio:

- animali allevati all'aperto;
- allevamenti multietà;
- allevamenti multispecie;
- animali a lunga vita produttiva;
- l'utilizzazione di acque di superficie;
- collocazione degli allevamenti in particolari aree a rischio.

SORVEGLIANZA PASSIVA

La sorveglianza passiva deve mantenere alti livelli di attenzione. Sulla base dell'esperienza maturata è indispensabile escludere la presenza di H5N1 in ogni individuo trovato morto appartenente ai gruppi tassonomici sottoindicati:

Podicipedidae (Svassi)
Rapaci (diurni e notturni)
Aldeidi (Aironi)
Anatidae (Anatre, oche, cigni)
Rallidae (Folga, gallinella d'acqua, pollo sultano ecc.)
Recurvirostridae (Avocetta e cavaliere d'italia)
Charadriidae (Pivieri e pavoncelle)
Scolopacidae (limicoli)
Laridae (gabbiani)
Sterninae (rondine di mare)

Per soggetti appartenenti ad altri gruppi tassonomici è necessario escludere la presenza di H5N1 laddove siano registrati cluster di mortalità inusuale (superiore ai 10 individui) nell'arco di tempo di una settimana. Perché il dato sia significativo, è necessario identificare correttamente la specie campionata.

FLUSSI INFORMATIVI

I campioni di sangue, le feci e altro materiale (tamponi) dovranno essere inviati, per la ricerca di anticorpi nei confronti dei sottotipi H5 e H7 del virus dell'influenza aviaria, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise " G. Caporale", utilizzando il modello riportante i dati minimi previsti **all'allegato I**.

I risultati degli esami sierologici e virologici saranno trasmessi all'AUSL competente per territorio e al Servizio veterinario regionale. Quest'ultimo provvederà ad inviare al Ministero della Salute, tramite il Centro di Referenza Nazionale (c/o CREV - IZS Venezia) la rendicontazione annuale. Per elaborare tale rendicontazione la Regione potrà avvalersi della collaborazione dell' IZS di Teramo che trasmetterà i dati – con le relative osservazioni - entro il 15 gennaio prima ed entro il 31 luglio dopo.

Le AUSL trasmetteranno trimestralmente i dati inerenti il piano, entro il 10 del mese successivo al trimestre di riferimento, ovvero 10 aprile, 10 luglio, 10 ottobre; i dati conclusivi verranno trasmessi entro il 15 gennaio

dell'anno seguente.

L'IZS di Teramo trasmetterà per E-MAIL all'indirizzo franca.franchi@regione.abruzzo.it e/o giammarco.ianni@regione.abruzzo.it i referti di ogni prelievo effettuato dalle AAUSSLL entro le scadenze su indicate.

Esami di laboratorio

Le prove sierologiche saranno effettuate dall' IZS dell'Abruzzo e Molise di Teramo utilizzando le metodiche ed i criteri interpretativi riportati al capitolo 4, allegato III del DPR 656/96 e secondo la nota ministeriale n. DGVA.VIII/4187 del 1 febbraio 2007.

CAMPIONAMENTO

In Regione Abruzzo verrà attuato un campionamento a più stadi considerando gli allevamenti appartenenti alle tipologie sopra citate, come unità di primo stadio, e i singoli volatili in questi allevati come unità di secondo stadio.

Dovrà essere data la priorità agli allevamenti all'aperto e se del caso, in base alla valutazione del rischio, anche in allevamenti rurali. Sulla base del numero di allevamenti presenti sul territorio regionale, saranno estratti per ogni tipologia produttiva interessata (a eccezione del tacchino, anatre, oche e quaglie), con criteri di casualità un numero di allevamenti che garantisca l'individuazione di almeno un gruppo positivo se la prevalenza di sieropositività è $\geq 5\%$, con un livello di confidenza del 95% (vedi Tabella 1) I controlli effettuati negli allevamenti presenti sul territorio della Regione rispetteranno i criteri e le condizioni previste dal Piano nazionale trasmesso con e-mail del 10 febbraio 2011 da emergenza.vet-aviari@sanita.it.

:

Tabella 1

n. di aziende per categoria di pollame	n. di aziende da sottoporre a campionamento
Fino a 34	Tutte
35 – 50	35
51 – 80	42
81 – 250	53
> 250	60

Per ciò che riguarda gli allevamenti di tacchini (carne e riproduzione) di oche, di anatre e di riproduttori quaglie, saranno estratti, con criteri di casualità, un numero di allevamenti che garantisca l'individuazione di almeno un gruppo positivo se la prevalenza di sieropositività è $\geq 5\%$, con un livello di confidenza del 99% (vedi Tabella 2). I controlli effettuati negli allevamenti presenti sul territorio della Regione rispetteranno i criteri e le condizioni previste dal Piano nazionale trasmesso con nota ministeriale n. DGSA/5567 – P del 27.03.2009.

Tabella 2

n. di aziende	n. di aziende da sottoporre a campionamento
Fino a 46	Tutte
47 – 60	47
61 – 100	59
101 – 350	80
>350	90

In ogni allevamento saranno sottoposti a prelievo di sangue almeno n. 5-10 volatili (probabilità del 95% di individuare almeno un soggetto positivo se la prevalenza della sieropositività è $\geq 30\%$), selezionati casualmente fra gli animali presenti nelle diverse unità produttive. **Gli allevamenti di oche, anatre e riproduttori quaglie dovranno essere sottoposti a un controllo sierologico.** Devono essere sottoposti a prelievo almeno n. 40-50 volatili per allevamento, saranno campionati preferibilmente i volatili allevati in spazi aperti.

Se l'azienda sottoposta a monitoraggio è costituita da più di un capannone, è necessario effettuare almeno 5 campioni per ogni capannone.

A condizione che vengano garantiti i controlli previsti dal presente piano, gli allevamenti di tacchini da carne e di oche e anatre potranno essere monitorati anche presso i macelli sottoponendo a prelievo di sangue in fase di macellazione:

Tacchini da carne: almeno 10 volatili.

Oche e anatre: almeno 40-50 volatili

AZIENDE AVICOLE DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

TACCHINI DA CARNE

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	3	2	20		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	2	1	10		
TE	1	1	10		
TOT	6	4	40	80	HI per H5/H7

POLLI RIPRODUTTORI

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	6	6	60		
PE	6	6	60		
AV –SU-AQ	3	3	30		
TE	4	4	40		
TOT	19	19	190	380	HI per H5/H7

TACCHINI RIPRODUTTORI

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	0	0	0		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	0	0	0		
TE	2	2	20		
TOT	2	2	20	40	HI per H5/H7

GALLINE OVAIOLE

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	9	9	90		
PE	4	4	40		
AV –SU-AQ	29	18	180		
TE	4	4	40		
TOT	46	35	350	700	HI per H5/H7

GALLINE OVAIOLE ALL'APERTO

ASL	n. tot di	n. di	n. di	n. tot. Di test	Metodo di
-----	-----------	-------	-------	-----------------	-----------

	allevamenti	allevamenti da sottoporre a prelievo	campioni tot da effettuare	da effettuare per ciascun metodo	analisi di laboratorio
LA –VA-CH	1	1	10		
PE	1	1	10		
AV –SU-AQ	0	0	0		
TE	1	1	10		
TOT	3	3	30	60	HI per H5/H7

RATITI

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	3	3	30		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	2	2	20		
TE	0	0	0		
TOT	5	5	50	100	HI per H5/H7

FARAONE

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	0	0	0		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	1	1	10		
TE	0	0	0		
TOT	1	1	10	20	HI per H5/H7

SELVAGGINA (fagiani, pernici, starne)

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	5	5	50		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	1	1	10		
TE	2	2	20		
TOT	8	8	80	160	HI per H5/H7

QUAGLIE

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di test da effettuare per ciascun metodo	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	3	2	20		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	0	0	0		
TE	0	0	0		
TOT	3	3	30	60	HI per H5/H7

ANATRE ED OCHE

ASL	n. tot di allevamenti	n. di allevamenti da sottoporre a prelievo	n. di campioni tot da effettuare	n. tot. Di prove da effettuare	Metodo di analisi di laboratorio
LA –VA-CH	0	0	0		
PE	0	0	0		
AV –SU-AQ	1	1	50		
TE	0	0	0		
TOT	1	1	50	100	HI per H5/H7

Esami di laboratorio

Le prove sierologiche saranno effettuate dall' IZS dell'Abruzzo e Molise di Teramo utilizzando le metodiche ed i criteri interpretativi riportati al capitolo 4, allegato III del DPR 656/96 e secondo la nota ministeriale n. DGVA.VIII/4187 del 1 febbraio 2007.

LA PROCEDURA DI RACCOLTA DEI CAMPIONI DA UCCELLI SOSPETTI DI INFLUENZA AVIARIA (raccolta campioni da animali vivi):

Esami virologici	Tamponi tracheali (introdurre l'astina dal laringe spingendosi per circa 1 cm in trachea cercando di toccare le pareti dell'organo) se si prevede di refrigerare i campioni, al PBS dovrà essere aggiunto un 10-20% di glicerolo che proteggerà l'eventuale virus dagli shock termici
	Tamponi cloacali (evitare lo sbattimento d'ali, i tamponi devono essere immersi in 1-2ml di soluz. Salina tamponata PBS con antibiotici)
	Feci fresche (possono essere raccolte direttamente dal fondo della gabbia di ogni singola cella ove viene riposto l'animale-10-20 gr. Conservare in frigo 2-4 °C)
Esami sierologici	Campioni di sangue (vanno lasciati sperare a T° ambiente per circa 1 ora e poi conservati in frigo)

AZIONI DA ATTUARE IN CASO DI POSITIVITÀ SIEROLOGICA

Presso il Servizio veterinario dell'Assessorato Regionale alla Sanità verrà istituita l'Unità di crisi, presieduta dal Dirigente del servizio veterinario regionale e così composta:

Direttori dei servizi veterinari delle ASL del territorio dove si è manifestata la sieropositività;

Rappresentante dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise.

Rappresentanza dell'Assessorato Regionale Agricoltura;

Rappresentante della Università degli Studi di Teramo - Facoltà di Medicina Veterinaria.

Ulteriori figure professionali tecnico-scientifiche ritenute necessarie dal Dirigente del Servizio veterinario regionale.

In ogni caso si applicano le disposizioni della O.M. 11 febbraio 2006 e le altre norme sanitarie previste.

Il laboratorio che ha effettuato le analisi dovrà inviare i campioni al Centro di Referenza Nazionale per la conferma di positività.

L'AUSL interessata territorialmente alla sieropositività, dovrà sottoporre l'allevamento coinvolto dalla positività medesima ad un'ispezione ufficiale e disporre il sequestro sanitario sullo stesso.

Contestualmente dovrà eseguire una visita clinica degli animali presenti, per rilevare eventuali sintomi riferibili a influenza aviaria, e il prelievo, previo accordo con il Servizio Veterinario Regionale e l'IZS, di almeno 30 tamponi cloacali per la ricerca del virus influenzale. Inoltre, al fine di chiarire il significato di positività sierologiche a carattere sporadico e a basso titolo, il veterinario ufficiale dovrà effettuare un secondo esame sierologico, a distanza di tre settimane dal precedente, prelevando campioni di sangue da almeno 60 volatili (probabilità del 95% di individuare almeno un soggetto positivo se la prevalenza della sieropositività è $\geq 5\%$).

Dovrà inoltre essere effettuata una dettagliata relazione di tutte le attività espletate a seguito di sieropositività. Tale relazione dovrà essere inviata al Centro Nazionale di Referenza al fine di consentire la predisposizione del report da inoltrare alla Comunità Europea.

Misure applicate in relazione alla notifica della malattia

Le misure applicate in caso di focolaio di virus influenzali sono quelle previste dalla direttiva **2005/94/CE** relativa a misure comunitarie di lotta contro l'influenza aviaria e che abroga la direttiva 92/40/CE e dalla decisione 2006/437/CE che approva un manuale diagnostico per l'influenza aviaria secondo quanto previsto dalla direttiva 2005/94/CE. In caso di isolamento di virus influenzale tipo A del sottotipo H5 di cui sia sospetta o confermata l'appartenenza al tipo di neuroaminidasi N1 verranno adottate le misure stabilite dalla decisione 2006/135/CE recante alcune misure di protezione relative all'influenza aviaria ad alta patogenicità nel pollame della Comunità e la decisione 2006/563/CE recante alcune misure di protezione relative all'influenza aviaria ad alta patogenicità del sottotipo H5N1 negli uccelli selvatici nella Comunità e che abroga la decisione 2006/115/CE..

NORME DI BIOSICUREZZA

Al fine di prevenire l'eventuale contatto dei selvatici potenzialmente portatori di virus influenzale, vengono applicati agli allevamenti industriali > di 250 capi i criteri di biosicurezza di cui alla Decisione della Commissione 2005/745/CE del 21 ottobre 2005 e O.M. del 22 ottobre 2005

Sarà intensificata la vigilanza per gli allevamenti rurali ricompresi nel raggio di 100 mt. dalle zone umide, come individuate dalla società ornitologica abruzzese (SOA) che si allega. Il personale impegnato nell'attività di controllo, informazione e comunicazione deve valutare il rispetto delle norme di biosicurezza attuate, trasmettendo una relazione annuale alla Regione, entro il 31 gennaio dell'anno seguente.

AREE UMIDE DELLA REGIONE ABRUZZO

(Dati forniti, per gentile collaborazione, dalla S.O.A (Società Ornitologica Abruzzese))

1) Lungomare Martinsicuro-Alba Adriatica; 2) Lungomare torrente Vibrata-Porto di Giulianova; 3) Foce Tordino – Foce Vomano; 4) Foce Vomano - Fosso Soggetta; 5) Fosso Soggetta – Foce Piomba; 6) Invaso di Villa Vomano; 7) Foce Piomba-Foce Pescara- Foce Saline; 8) Porto canale e zona aeroporto PE; 9) Lago di Penne; 10) Sorgenti del Pescara; 11) Invaso di Piano d'Orta 12) Diga di Alanno; 13) Litorale foce Pescara-foce Alento; 14) Litorale foce Alento-foce Foro; 15) Porto di Ortona; 16) Litorale foce Sangro–porto di Vasto; 17) Litorale porto di Vasto – San Salvo; 18) Lago di Casoli; 19) Lago di Bomba; 20) Lago di Serranella; 21) Lago di Campotosto; 22) Fiume Tirino e Capo d'acqua; 23) Fiume Vetoio; 24) Coppito e zona aeroporto AQ; 25) Laghetti Ocre e San Demetrio; 26) Lago di Scanno e Villalago; 27) Lago di Barrea; 28) Piana del Fucino (collettori, zuccherificio, colletto); 29) Piano delle

5 miglia e Quarti; 30) Lago S.Domenico e Pio; 31) Lago di Barrea; 32) Lago Montagna Spaccata; 33) Piana di Opi; 34) Pantano Montenero Valcocchiara; 34) Palude della Fittola.

PROGRAMMA REGIONALE DI PREVENZIONE E CONTROLLO DEL RANDAGISMO E DELLA LEISHMANIOSI

PREMESSA

La L.R. 21 settembre 1999, n. 86, emanata al fine di realizzare sul territorio regionale un corretto rapporto uomo-animale ed al fine di tutelare la salute pubblica e l'ambiente, ha disciplinato le condizioni di vita degli animali d'affezione, la protezione degli stessi, nonché l'educazione al loro rispetto. La legge ha disciplinato inoltre anche il trasporto, la detenzione, la sterilizzazione e la prevenzione delle malattie proprie degli animali e di quelle trasmissibili all'uomo, l'abbandono degli animali, la tutela dell'Associazione attraverso la istituzione dell'Albo regionale delle Associazioni Protezionistiche, la vigilanza attraverso anche l'intervento di guardie zoofile volontarie che, in ambito provinciale, affiancano gli ufficiali od agenti di pubblica sicurezza per la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni della legge regionale ed, infine, le sanzioni per le violazioni alle norme non già sanzionate dall'art. 5 della legge n. 281/91.

La successiva L.R. 23 gennaio 2004, n. 8 e le sue successive modifiche ed integrazioni, hanno disciplinato poi gli interventi di sterilizzazione sugli animali di proprietà in attività libero professionale di intramoenia e, per quanto attiene la salute pubblica, hanno fissato la distanza minima di tutte le tipologie di ricovero pubbliche e private dai centri abitati.

Le misure atte a contrastare il fenomeno del randagismo sono state anche attuate attraverso il Piano di Prevenzione del Randagismo, riportato sul piano triennale PPRIC 2008-2010, adottato con Determinazione 31 marzo 2008, n. DG/11/54.

Negli ultimi decenni gli animali definiti da «affezione» hanno assunto un posto sempre più di rilievo nella nostra società ed è cresciuto il numero di persone che vive con animali domestici.

Il mutare delle condizioni di convivenza fra uomo e animale, soprattutto nei contesti urbani, ha contribuito a far crescere anche la sensibilità nei confronti di questi ultimi e a far maturare l'esigenza, per il legislatore, di introdurre, nell'ordinamento giuridico statale, il riconoscimento della dignità degli animali, la necessità di proteggerli e tutelare il loro benessere. Tuttavia nella società moderna si verifica anche che cani e gatti siano considerati un bene di consumo e, come tale, vengano acquistati senza considerarne le necessità fisiologiche specifiche. Pertanto, ad una crescente attenzione verso gli animali si contrappone una pratica ancora diffusa di abbandoni.

Il randagismo, qualora non contrastato efficacemente, può rappresentare ancora un problema rilevante sul piano sanitario e sociale a causa degli effetti negativi che da esso derivano: il peggioramento del livello di igiene urbana, l'aumento del rischio di diffusione delle zoonosi e di episodi di aggressione alle persone, i danni al patrimonio zootecnico e quelli più difficilmente quantificabili, ma altrettanto rilevanti, all'ecosistema.

Occorre inoltre considerare l'impatto negativo che questo fenomeno può determinare sull'immagine del territorio, sia per il degrado ambientale, sia in quanto indicatore di una scarsa sensibilità nei confronti degli animali che spesso è correlata ad un senso civico insufficiente.

Se i cani vaganti rappresentano un pericolo sulle strade e un potenziale veicolo di diffusione di malattie, quelli catturati hanno bisogno di essere ricoverati in strutture adeguate e curati nel modo migliore possibile.

È necessario pertanto promuovere una cultura della responsabilità, sostenere l'anagrafe canina, incentivare le adozioni, ridurre i tempi di permanenza degli animali nei ricoveri, condannare e contrastare i comportamenti dannosi, compresi quelli che determinano insalubrità, talvolta, anche nei canili.

Attualmente la regione Abruzzo ha realizzato l'anagrafe canina è inserita in un sistema regionale informatizzato più vasto il "Sistema Informativo Veterinario Regione Abruzzo (S.I.V.R.A.), che si occupa, oltre dell'anagrafe canina, di tutte le altre anagrafiche zootecniche (bovina, ovi-caprina suina ecc.) ed anche della gestione delle imprese alimentari e mangimistiche, delle profilassi, ecc.

PROVINCE	Cani vivi presenti in anagrafe	N° Cani randagi	Canili Sanitari	Canili Rifugio	Entrate canili sanitari anno 2010	Uscite canili sanitari anno 2010

TERAMO	41732	2061	1	4	852	852
PESCARA	39211	3005	1	2	468	373
CHIETI	47112	3197	2	6	587	493
L'AQUILA	40958	6957	2	4	1163	492
TOTALE	169.013	15.220	6	16	3.070	2.210

Dati al 31/12/2010

DEFINIZIONI

“Canili sanitari” sono strutture pubbliche di ricovero di prima accoglienza realizzate e gestite dalle ASL che svolgono le funzioni di custodia dei cani vaganti catturati, ritrovati e/o maltrattati, nonché di isolamento e osservazione dei cani e dei gatti morsicatori. Nei canili sanitari l’assistenza veterinaria è assicurata dal Servizio veterinario di sanità animale della ASL e, ove presente dall’Unità Operativa (O.P.) addetta alla prevenzione e controllo del randagismo.

“Rifugi”: sono strutture pubbliche destinate al ricovero permanente dei cani e dei gatti, realizzate e gestite dai Comuni singoli o associati e dalle Comunità Montane. La gestione può essere affidata, mediante convenzione, ad Enti o Associazioni iscritte all’Albo regionale. Nei rifugi, l’assistenza veterinaria è assicurata dal legale rappresentante della struttura, per il tramite di un Medico Veterinario iscritto all’Albo, al quale è affidata la responsabilità sanitaria della struttura stessa.

“Asili”: sono strutture private destinate al ricovero permanente o temporaneo di cani e gatti. Negli asili l’assistenza veterinaria deve essere assicurata dal proprietario attraverso un Medico Veterinario libero professionista riconosciuto iscritto all’Albo professionale che assume l’incarico di responsabile sanitario.

“Allevamento commerciale”: struttura dove vengono detenuti cani e gatti in numero pari o superiore a 5 fattrici o 30 cuccioli per anno.

“Allevamento amatoriale”: struttura che non esercita a titolo esclusivo o principale l’attività di allevamento e commercio di cani, ma dove vengono detenuti cani e gatti in numero inferiore a 5 fattrici o 30 cuccioli per anno o 30 cani adulti.

“Anagrafe canina”: registro regionale informatizzato della popolazione canina regionale, redatto in base al codice di identificazione (microchip).

“Animale da affezione”: animale domestico e non, che stabilmente od occasionalmente convive con l’uomo, mantenuto per compagnia e che può svolgere attività utili all’uomo.

“Animale randagio”: animale appartenente alle specie considerate di affezione che non ha un proprietario a qualunque titolo.

“Associazione protezionistica”: associazione di cittadini costituita, con atto pubblico, senza scopo di lucro, iscritta all’apposito Albo regionale, avente per obiettivo la promozione della cultura del rispetto degli animali e la collaborazione con gli altri Enti individuati dalle Leggi regionali, ai fini del raggiungimento del controllo del randagismo e protezione degli animali di affezione

“Autorità sanitaria locale”: il Sindaco

“Colonia felina”: gruppo di gatti in libertà senza proprietario che frequentano abitualmente lo stesso luogo

“Gattaro”: persona che si occupa, in qualche modo, delle colonie feline;

“Identificazione”: processo di marcatura dell’animale attraverso l’ applicazione di un transponder inserito nel sistema informativo informatizzato regionale SIVRA-BDR

“Proprietario”: qualunque persona fisica o giuridica responsabile e detentore stabile di un animale d’affezione.

“Strutture commerciali”: Allevamenti commerciali, negozi di vendita, centri di addestramento e pensioni per gli animali di affezione domestici, attività di toelettatura (art.8, L.R. n°8/2004)

“Strutture di ricovero” : canili sanitari, rifugi, asili.

“Strutture veterinarie private”: studi veterinari, ambulatori veterinari, cliniche veterinarie, ospedali veterinari.

FINALITA' DEL PIANO

Tra le finalità del programma si può individuare il corretto utilizzo delle risorse finanziarie con la riduzione delle somme impiegate nel ristoro dei danni da cani randagi erogati ogni anno alle aziende agricole danneggiate. Parimenti si dovrà perseguire la riduzione delle giornate di permanenza nei canili rifugi dei cani custoditi in particolare dei cani ricoverati a vita.

OBIETTIVI PRINCIPALI DEL PROGRAMMA

Il programma propone, per tutta la durata del periodo, di sviluppare tematiche relative all’acquisto, all’adozione consapevole degli animali da compagnia ed alla corretta gestione degli stessi.

Offrire informazioni sulle esigenze etologiche, sulle cure, sul comportamento, sull’educazione e su come relazionarsi correttamente con il proprio animale.

Migliorare la convivenza uomo-animale che sempre più, inevitabilmente, ci porta a condividere spazi, creando non pochi “incidenti di percorso”. Ottimizzare sul territorio regionale un corretto rapporto uomo – animali da affezione, promuovere l’educazione al rispetto degli stessi e tutelare la salute pubblica e l’ambiente attraverso:

1. La estensione dell’Anagrafe canina mediante l’identificazione di tutti i cani presenti sul territorio della Regione Abruzzo, per ridurre il randagismo e per attuare il controllo della leishmaniosi e delle altre malattie.
2. Il miglioramento della consultazione dell’Anagrafe canina, rendendo le informazioni fruibili dagli utenti.
3. Il rafforzamento del controllo delle nascite, mediante l’incremento della campagna di sterilizzazione delle cagne rinvenute sul territorio, nonché quelle di proprietà.
4. Il potenziamento delle campagne d’informazione e comunicazione, nonché del ruolo di coordinamento e indirizzo della Regione per le problematiche connesse al randagismo.

Modalità Operative

ANAGRAFE CANINA

L’ anagrafe canina è estesa ed applicata, per tutto il periodo di riferimento, su tutto il territorio regionale, presso ogni Azienda Sanitaria Locale territoriale in modo assolutamente gratuito per le categorie protette (cani dei ciechi), per i cani destinati alle emergenze sociali (cani delle forze dell’ ordine, della protezione civile e della sicurezza pubblica) e per le categorie sociali particolarmente svantaggiate (cani di soggetti economicamente deboli o dei senza fissa dimora).

Per tutte le altre categorie è prevista l’applicazione delle tariffe già previste, e cioè: € 10,32 più IVA più Enpav (DGR 1101/2000), per ogni identificazione con registrazione sul sistema regionale. Resta fermo che i cambi di proprietà o cambi di residenza saranno effettuati gratuitamente dalle ASL.

Il proprietario, o il detentore a qualsiasi titolo dell’animale, residente in Abruzzo, è tenuto a notificare al Servizio Veterinario dell’Azienda S.L. competente territorialmente per l’iscrizione all’anagrafe, il possesso di cani di età superiore ai 4 mesi. Deve inoltre, notificare il parto di cagne, a qualsiasi scopo detenute, entro 120 giorni dal parto stesso, con l’indicazione del numero dei nati, del sesso degli stessi, del numero di morti e della destinazione dei cuccioli.

Tale obbligo può essere assolto presso gli ambulatori dei Medici Veterinari riconosciuti dalla Regione.

All’atto di iscrizione all’anagrafe verrà compilata apposita scheda, utilizzando la modulistica adottata dal sistema informatizzato dell’anagrafe canina della regione Abruzzo nella quale dovranno essere specificati taglia, colore del

mantello eventuali segni particolari e fotografia. Tale modulistica (cartella clinica informatizzata) verrà utilizzata anche per la registrazione degli interventi di profilassi e di polizia veterinaria eseguiti sull'animale.

Per il miglioramento delle consultazioni dei dati contenuti nell'anagrafe sarà consentito ai comuni e agli Enti interessati di disporre dei dati.

CONTROLLO DELLE NASCITE

Per il raggiungimento dell'obiettivo prefissato, i servizi veterinari delle ASL provvedono alla sterilizzazione dei cani e dei gatti randagi liberi o custoditi nelle strutture di ricovero (Canili sanitari e rifugi) gratuitamente.

INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE

Saranno rafforzate le campagne d'informazione e comunicazione e potenziato il ruolo di coordinamento e indirizzo della Regione, sulle problematiche connesse al randagismo, con la creazione d'un apposito nucleo operativo e con il potenziamento dello sportello d'informazione agli utenti sul randagismo già parzialmente attivo con il numero verde.

ORGANIZZAZIONE

Per il raggiungimento degli obiettivi sopracitati saranno svolti a cura degli organismi coinvolti le seguenti azioni:

Regione Abruzzo

Servizio di Sanità Veterinario e Sicurezza Alimentare

L'attività del servizio regionale prevede

1. Programmazione e controllo;
2. Aggregazione ed analisi dei dati acquisite dai servizi territoriali delle A.S.L. inserite sul sistema SIVRA per la rendicontazione al Ministero della Salute ed alla U.E.
3. Organizzazione di corsi di formazione per Medici Veterinari impegnati nelle attività di controllo e prevenzione sul sistema informatizzato dell'anagrafe canina(SIVRA).
4. Aggiornamento e gestione dell'albo regionale delle strutture di ricovero e delle Associazioni protezionistiche.
5. Assegnazione, ai vari organismi, delle risorse economiche di volta in volta disponibili.

Aziende Sanitarie Locali

Servizio Veterinario di Sanità Animale

- provvede alla tenuta dell'anagrafe canina e felina, curandone l'aggiornamento sul sistema informatizzato regionale.

Su denuncia dei proprietari procederà a tutte le variazioni inerenti l'anagrafe stessa, ivi compresa la cancellazione dei cani morti.

Il Servizio dovrà anche procedere a contattare i proprietari stessi per i cani ancora iscritti in anagrafe oltre l'aspettativa di vita dell'animale, tenuto conto, a tal proposito, anche della razza del cane.

- collabora con Regione, Comuni, Enti ed Associazioni protezionistiche e venatorie, promuovendo e partecipando ad iniziative d'informazione e d'educazione rivolte ai proprietari d'animali d'affezione e all'opinione pubblica in genere, da svolgere anche nelle scuole, per la protezione degli animali, il controllo delle nascite ed il non abbandono.

- rintraccia ed avverte il proprietario del cane, avvisandolo dell'avvenuto ritrovamento e/o dell'avvenuta cattura, del luogo ove si trova e delle modalità di riscatto.

- effettua, previa identificazione, le operazioni di anagrafe, i controlli sanitari, ivi inclusa la sierodiagnosi della leishmaniosi, la sterilizzazione anche dei cani e gatti, le vaccinazioni ed ogni altro intervento necessario per la cura e la salute degli animali custoditi nei canili sanitari.

I cani, su espressa richiesta ed adozione dell'Autorità Sanitaria locale, possono essere rimessi in libertà nei luoghi abituali di stazionamento.

- Effettua servizio di reperibilità permanente di pronto soccorso, preposto ad interventi di tipo clinico, chirurgico o di soppressione eutanasica sui cani e gatti randagi feriti o malati.
- dispone dei fondi assegnati.
- Effettua la vigilanza veterinaria sui ricoveri o strutture gestiti da Enti, Associazioni protezionistiche e da privati.
- dispone ogni altro intervento che si renda necessario, ivi compreso il ricovero e la custodia dei cani non reclamati e dei quali non sia possibile la cessione a terzi.
- effettua il controllo demografico della popolazione canina e felina vagante senza proprietario, attraverso metodi chirurgici o farmacologici scientificamente e tecnologicamente più avanzati, che tengano conto della salute degli animali.
- attiva, in caso di morsicatura o aggressione, un percorso mirato all'accertamento delle condizioni psicofisiche dell'animale e della corretta gestione da parte del proprietario, stabilendo le relative misure di prevenzione e un eventuale intervento terapeutico comportamentale.

Indicatori della performance

- n. cani vivi iscritti in anagrafe;
 - n. cani presenti nei canili (distinti tra sanitari, rifugio, asili,);
 - n. cani presenti negli allevamenti;
- Adozione di cani da parte dei privati
- n. cani adottati in canile;
 - n. cani acquistati in negozio;
 - n. cani preso in allevamento;
- Vigilanza sulle strutture (canile sanitario o rifugio)
- capacità massima della struttura;
 - n° di addetti nella gestione della struttura (personale del Comune/volontari di associazioni/personale privato/..);
 - presenza di un'associazione di volontariato nella struttura;
 - n. di animali entrati in canile per ogni anno di attività`;
 - n. dei cani riaffidati al proprietario nell'ultimo anno;
 - n. dei cani dati in adozione per ogni anno di attività` eta` media degli animali dati in adozione;
 - numero di cani deceduti per ogni anno di attività` eta` media di cani presenti in ciascuna struttura
 - patologie piu` comuni
 - vaccinazioni e profilassi effettuate
 - percentuale di sterilizzazioni effettuati per ogni anno di attività`;
 - apertura al pubblico;
 - percorsi di recupero caratteriale per cani problematici
 - n. di interventi su cani feriti
- Informazione al rispetto degli animali
- tipologia e frequenza degli interventi educativi promossi nelle scuole dagli enti competenti (Comuni, Province, Comunità Montane, Regione) e dalle Associazioni di volontariato
 - tipologia e frequenza degli interventi di sensibilizzazione della popolazione
 - n° di unità del personale formato / volontari operanti nelle strutture di ricovero

Servizio di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche

- Effettua attività di vigilanza e controllo sul benessere animale all'interno delle strutture di ricovero e delle strutture commerciali.
- Rilascia pareri di competenza per le autorizzazioni/Registrazioni sanitarie. riguardanti strutture di ricovero e le strutture commerciali.
- Rilascia le autorizzazioni agli esercenti degli autotrasporti.
- Si occupa dello smaltimento degli animali morti
- Farmacovigilanza

- predispone, in caso di maltrattamenti, che gli animali siano posti in osservazione per l'accertamento delle condizioni fisiche, anche ai fini della tutela igienico-sanitaria.
- Effettua la vigilanza sui gattili e colonie feline;
- Effettua la Formazione degli operatori delle strutture di ricovero e dei proprietari dei cani problematici (patentino);

Indicatori della performance

- n. cani presenti in strutture commerciali /controlli ;
- Verifiche sulle strutture adibite a ricovero cani e gatti con verbale inserito su SIVRA
- n. canili rifugio proprietà di enti locali
 - n. asili di proprietà di privati
 - n. canili privati gestiti in collaborazione con associazioni
 - n. strutture amatoriali
 - n. allevamenti commerciali
 - dati censimento colonie feline
 - n. gatti iscritti in anagrafe (per i gatti liberi tramite il censimento delle colonie, e per i gatti di proprietà anche se non obbligatorio)

Gestione colonie feline

- n° operatori anche in collaborazione con ass.ni/privati per la cattura di gatti liberi;
- n° di aree delimitate o segnalate indicanti la presenza di una colonia felina;

Informazione al rispetto degli animali (Corsi)

- tipologia e frequenza degli interventi educativi promossi nelle scuole dagli enti competenti (Comuni, Province, Comunità Montane, Regione) e dalle associazioni di volontariato;
- n° di unità del personale formato / volontari operanti nelle strutture di ricovero.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G Caporale"

- Esegue le analisi per la ricerca della Leishmania sui cani ricoverati nei canili sanitari e inviati dalle AA.SS.LL.
- Cura la Formazione degli operatori sanitari;
- Provvede all'inserimento dei dati su SIVRA riferiti ai controlli analitici ed ogni altro dato indicato della programmazione regionale

Corpo Forestale dello Stato

- Attività di controllo e prevenzione verificando sul campo l'effettiva iscrizione all'anagrafe del patrimonio canino sul territorio.
- Collaborazione con il Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche della ASL, nei sopralluoghi di verifica relativi alle morti degli animali da reddito provocate da cani randagi.

Associazioni Protezionistiche

- Attività di collaborazione con ASL e comuni, nel controllo sul campo del patrimonio canino;
- Attività di collaborazione con Enti pubblici nelle campagne d'informazione;
- Eventuale gestione delle strutture di ricovero per cani e gatti in collaborazione con gli enti interessati.

Guardie Zoofile Volontarie

Le Guardie Zoofile Volontarie sono state previste, nella Regione Abruzzo, dalla L.R. n. 86/99 che, all'art. 23, ha disciplinato l'esercizio delle funzioni di tutela e vigilanza zoofila con particolare riferimento alle modalità di ottenimento della qualifica di guardia zoofila.

Le Guardie Zoofile sono anche guardie giurate riconosciute dal Prefetto ai sensi del R.D. 18.6.1931, n. 773 ed hanno il compito di vigilare sulla osservanza delle disposizioni di legge sulla materia zoofila, all'uopo coadiuvando

ed affiancando gli organi di polizia amministrativa e giudiziaria.

Svolgono, sul territorio, le attività di prevenzione, attraverso il monitoraggio e la verifica delle segnalazioni provenienti dai cittadini. L'azione istituzionale orientata agli animali d'affezione collabora con i servizi veterinari si allarga a tutti i campi ove sia prevista la tutela degli animali, dai trasporti al commercio, dalla caccia, ecc.,

Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo

La facoltà di Medicina Veterinaria collabora con la Regione per le attività di soccorso e medicazione degli animali randagi feriti o malati.

Lo svolgimento delle operazioni di soccorso sanitario e di interventi chirurgici o alta specialistica viene effettuato attraverso specifici protocolli e convenzioni con la Regione- Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare e/o con le altre strutture delle ASL.

La Facoltà di Medicina Veterinaria potrà raggiungere anche accordi con il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo o con i Servizi Veterinari delle singole ASL per l'interscambio di competenze o delle strutture laboratoristiche a disposizione di ognuno per la migliore efficacia delle risorse presenti sul territorio regionale.

Per lo svolgimento di tali attività l'Università utilizza le apposite risorse disponibili ed erogate dalla Regione o dagli Enti preposti.

Comuni

I comuni e le Comunità montane nel cui territorio è avvenuta la segnalazione sono tenuti ad organizzare idonee forme di rifugio o asilo in forma singola o associata, direttamente o in convenzione.

I rifugi sono strutture pubbliche destinate al ricovero permanente dei cani e dei gatti, realizzate e gestite da Comuni singoli o associati e dalle Comunità montane. La gestione può essere affidata, mediante convenzione, ad Enti o Associazioni iscritte all'Albo regionale.

Verifica il possesso di animali sull'anagrafe canina.

I comuni sono tenuti ad assicurare la microchippatura dei cani e la contestuale iscrizione dell'anagrafe canina a nome del Comune di ritrovamento e la sterilizzazione avvalendosi delle ASL (OM 16/7/2009). Gli stessi inoltre effettuano ogni altra attività di competenza come previsto dalle norme vigenti.

Effettuano congiuntamente con le ASL i corsi di cui al DM 26/11/2009;

Ruolo dei Medici Veterinari LL.PP. Riconosciuti

Presso gli studi, ambulatori, ecc.. dei Medici Veterinari riconosciuti possono essere assolti gli obblighi di identificazione, registrazione e ogni altro adempimento connesso con la gestione dello stato sanitario degli animali d'affezione.

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui ai precedenti punti, i Medici Veterinari LL.PP. riconosciuti, abilitati quindi ad accedere al Sistema informatizzato dell'anagrafe canina (SIVRA) inseriscono i cani identificati, mediante microchips.

Gli stessi devono essere acquistati esclusivamente presso produttori e distributori regolarmente registrati presso il Ministero della Salute (art. 5, comma 3 -O.M. 6 agosto 2008) i quali devono garantire la rintracciabilità dei lotti dei microchips venduti.

Il Medico Veterinario LL.PP. riconosciuto, una volta acquistati i microchips, deve comunicare al Servizio di Sanità veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione l'elenco dei trasponders al fine della loro impiego e conseguente inserimento sul SIVRA.

Al fine di incrementare l'adozione consapevole da parte dei cittadini di animali d'affezione i Medici Veterinari LL.PP. riconosciuti sono incaricati di comunicare ai clienti i doveri connessi con l'obbligo di iscrizione degli animali all'anagrafe. Tale adempimento può essere assolto con la distribuzione di depliant o locandine informative.

Procedura operativa dei cani catturati

Dopo la cattura o il ritrovamento da parte della ASL, i cani vengono ricoverati esclusivamente presso i canili sanitari dove, dopo essere stati registrati sul registro di carico e scarico predisposto sul sistema informativo SIVRA, vengono:

- 1) sottoposti ad identificazione;
- 2) sottoposti a visita clinica veterinaria;
- 3) loro inseriti i microchips se non già anagrafati;
- 4) eventualmente vaccinati ;
- 5) trattati contro la idatidosi;
- 6) effettuati loro i prelievi di sangue per la sierodiagnosi della Leishmaniosi;
- 7) sottoposti a sterilizzazione (sia femmine che maschi);
- 8) si effettuano le operazioni di registrazione su SIVRA con la compilazione della cartella clinica elettronica .
- 9) ogni ulteriore attività prevista dalle disposizioni;

Nei canili sanitari deve essere previsto un orario almeno bisettimanale di apertura al pubblico. Durante detto orario, deve essere presente personale veterinario.

Nei rifugi possono essere introdotti esclusivamente cani clinicamente sani provenienti dai canili sanitari quindi già opportunamente identificati, vaccinati e sterilizzati.

Di ogni movimentazione deve essere fatta menzione sul registro di carico e scarico a cura del responsabile della struttura su SIVRA.

Nei rifugi è obbligatoria l'assistenza sanitaria da parte di un medico veterinario iscritto all'Albo professionale, che assume l'incarico di Responsabile Sanitario

Nei rifugi l'orario di apertura al pubblico deve essere quotidiano secondo le disposizioni in vigore.

Negli asili possono essere ricoverati cani solo se regolarmente iscritti all'anagrafe e correttamente identificati.

All'atto del ricovero i cani devono essere sottoposti al trattamento contro la idatidosi e al prelievo del sangue per la sierodiagnosi della leishmaniosi.

Di ogni movimentazione deve essere fatta menzione sul registro di carico e scarico a cura del responsabile della struttura.

Negli asili è obbligatoria l'assistenza sanitaria da parte di un medico veterinario iscritto all'Albo professionale che, assume l'incarico di Responsabile Sanitario.

Nei rifugi e negli asili l'orario di apertura al pubblico deve essere quotidiano.

Attività di Informazione e comunicazione

La Regione Abruzzo, al fine di offrire ai cittadini un servizio rapido ed efficace per conoscere ogni aspetto connesso con la gestione degli animali d'affezione, ivi compresa l'acquisizione di dati e notizie sugli aspetti etologici e normativi in materia e sul corretto comportamento da tenere nei confronti degli animali, ha istituito un servizio di accesso telefonico (numero verde gratuito per gli utenti) gestito direttamente dalla Regione attraverso il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare che, a tal fine, potrà avvalersi delle Associazioni Protezionistiche, con appositi operatori qualificati per i compiti da svolgere, previa selezione ad evidenza pubblica. Gli stessi operatori sono inoltre autorizzati ad agire sul sistema Informativo Informatizzato della Regione secondo le direttive del Dirigente del Servizio competente della Regione Abruzzo. La Regione rende fruibile il sistema mediante la messa a disposizione di una postazione computerizzata con possibilità di stampa.

Gli operatori devono in ogni caso rispettare il decoro, le misure di riservatezza e gli obblighi del pubblico impiego (Cortesia competenza ecc) per il periodo di permanenza presso gli uffici regionali.

Per quanto concerne gli orari, le registrazioni e ogni altra esigenza sarà cura del servizio ospitante definire e dirigere le attività in parola.

Nelle somme che saranno destinate alla gestione del Numero Verde, presuntivamente quantificate in ventimila euro annue, sono comprese la quota dell'operatore, la stampa ripetitiva di materiale informativo e le spese telefoniche (allaccio, Canone ecc).

RISORSE ECONOMICHE

L'acquisizione e l'inserimento dei microchips sono a carico dei proprietari dei cani.

Sono invece a carico delle ASL competente territorialmente, i microchips per:

- cani adottati dai canili rifugio o dai canili sanitari;
- cani guida per ciechi;
- cani di associazioni destinati a scopi emergenziali (da valanga, da salvataggio, protezione civile, forze dell'ordine ecc.);
- cani e gatti di proprietà dei comuni;
- cani di proprietà di cittadini appartenenti a categorie economicamente svantaggiate (in possesso di un

reddito inferiore alla soglia determinata dalla pensione INPS ecc.).

Nella domanda dovranno essere autodichiarate, ai sensi di legge, le condizioni effettive di appartenenza a una delle categorie sopra individuate.

Nel caso in cui la ASL ravvisi l'efficacia di interventi in aree marginali su animali stanziati in ambiti rurali e degradati, può procedere alla identificazione e registrazione gratuita dei cani e dei gatti detenuti da privati.

Per la ripartizione annuale alle ASL dei fondi statali si prenderanno in considerazione i seguenti criteri:

L'art. 4, comma 1° della legge 4 agosto 1991, n. 281, come modificato dall'art. 1, comma 829, della legge 27.12.2006, n. 296 e dai commi 370 e 371 dell'art. 2 della legge n. 244/2007, ha fissato i criteri di ripartizione del fondo per l'attuazione della legge 281/91,

Con successivo Decreto 6 maggio 2008, il Ministro della Salute, ha stabilito, con l'art. 2, l'obbligo per le regioni di elaborare un piano operativo di prevenzione del randagismo e, in tale programmazione, l'obbligo di dare proprietà ai piani di controllo delle nascite destinando un quota non inferiore al 60% delle risorse alle sterilizzazioni, ove necessario, ovvero ad altre iniziative intese a prevenire il fenomeno randagismo.

Le quote annuali assegnate alla Regione Abruzzo dal Ministero della Salute relative ai fondi ex legge n. 281/1991 e s.m.i vengono assegnate nella misura del 60 % alle ASL regionali per gli scopi indicati dalla legge e dal presente piano e nella misura del 40% per soddisfare le ulteriori misure previste dalla legge regionale n. 86/99, dal Piano regionale sul randagismo o per le ulteriori misure giudicate necessarie dal Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo.

Le somme da assegnare alle ASL regionali saranno ulteriormente ripartite ai rispettivi servizi veterinari nella misura del 70% al Servizio Veterinario di Sanità Animale e il restante 30% al Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle produzioni zootecniche.

Le somme alle Aziende ASL saranno comunque erogate per il 50% sulla base della popolazione umana residente sul territorio aziendale e per il 50% sulla base dei seguenti criteri di attività, desunti dai dati del sistema informatizzato SIVRA al 31 dicembre dell'anno precedente.

1: criterio: numero cani sterilizzati anno/numero di cani introdotti in un anno nei canili pubblici, ad eccezione di quelli restituiti al proprietario desunti dal sistema informativo informatizzato regionale (SIVRA-BDR);

2: criterio: realizzazione delle attività sopra indicate (indicatori di performance) e previste nei LEA per ogni servizio di competenza;

3: criterio: numero di animali di proprietà catturati rispetto al numero totale di cani catturati ;

Ulteriori somme, rispetto a quelle stanziare dal Ministero della Salute ex legge n. 281/91, possono essere destinate dalla regione Abruzzo per gli scopi previsti dalla Legge Regionale sul randagismo.

Le somme eventualmente e specificatamente stanziare dalla Regione per le attività connesse all'implementazione del rapporto con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, per gli interventi di soccorso, alta specializzazione o di chirurgia complessa, saranno disciplinate, attraverso il protocollo operativo con il Preside della Facoltà, dal Dirigente del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, che ne curerà anche la liquidazione e pagamento con le modalità e nei tempi previsti dal protocollo stesso.

La Facoltà di Medicina Veterinaria renderà le somme assegnate annualmente per le attività di soccorso e di alta specializzazione o di chirurgia complessa, secondo le richieste dei servizi veterinari ASL e con le modalità indicate nel protocollo operativo.

La verifica delle attività effettuate dalla Facoltà di Med. Vet viene fatta su SIVRA.

Parte delle risorse annuali sul randagismo saranno anche dedicate al funzionamento dello sportello informativo (Numero Verde regionale) per i problemi connessi al randagismo e gli animali d'affezione, istituito dalla Giunta Regionale.

Attraverso apposita gara biennale di evidenza pubblica (cottimo fiduciario), da svolgere a cura del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo con invito alle Associazioni Protezionistiche iscritte nell'albo Regionale della Associazioni istituito ai sensi dell'art. 21 della L.R. n. 86/99 alla data della lettera di invito alla gara, saranno reperiti gli operatori che svolgeranno l'attività secondo le indicazioni fornite dal competente servizio di sanità veterinaria e sicurezza alimentare della Regione

PIANO DI CONTROLLO DELLA TRICHINELLOSI E DI MONITORAGGIO DELLA FAUNA SELVATICA PER IL PERIODO 2010 - 2014

Premessa

La trichinellosi è una malattia parassitaria trasmissibile dagli animali all'uomo per via alimentare; è causata dalla forma larvale di un parassita, non visibile ad occhio nudo, che si localizza nei muscoli causando dolori muscolari ed altri disturbi, e che solo in casi rari, può essere mortale.

L'uomo contrae la malattia mangiando carni di maiale, ma anche di altre specie, come cinghiale e cavallo, contenenti le larve; il parassita può essere inoltre veicolato da volpi e roditori e altre specie.

L'Assessorato Regionale alle Politiche della Salute, ha programmato iniziative di tipo conoscitivo volte alla valutazione della diffusione territoriale del parassita, quali indagini sulla fauna selvatica nonché intensificazione della vigilanza e controlli sui maiali allevati in ambiente rurale.

Il controllo dei cinghiali cacciati, al pari di quanto avviene in altre regioni italiane, garantirà la sicurezza alimentare degli stessi cacciatori, si dovrà disporre che ciascun cinghiale, opportunamente identificato, venga sottoposto ad esame trichinoscopico.

Programma per la dichiarazione di allevamento "Trichinella free" (Indenne da Trichinellosi):

Soggetti interessati e requisiti:

Chiunque intende commercializzare carne di suini, cinghiali, cavalli, volpi. Esclusa carne di selvaggina fornita direttamente al consumatore finale o a dettaglianti locali che riforniscono consumatore finale.

Per la definizione del provvedimento di allevamento Trichinella free è necessario che sia operativo il piano di emergenza, in cui riportare le misure adottate qualora da esami dei campioni, emerge la presenza di trichine nelle carni sulla base dei seguenti principi:

- a) tracciabilità delle carcasse infestate o sue parti contenenti tessuto muscolare da parte operatore responsabile di stabilimento;
- b) dichiarazione di non idoneità al consumo umano delle carni provenienti da carcasse positive, o per cui impossibile "escludere con certezza infestazione con larve di Trichinella";
- c) misure destinate a trattamento delle carcasse o sue parti infette. Tali carni possono essere dichiarate non destinabili a trattamento di risanamento per consumo umano e pertanto distrutte, oppure oggetto di trattamento di risanamento mediante congelazione attuata sotto controllo veterinario;
- d) ricerca fonte di contaminazione. A tal fine il campione positivo deve essere subito inviato all' Istituto Superiore di Sanità per identificare la specie di Trichinella interessata;
- e) esecuzione di accurata indagine epidemiologica per individuare eventuale diffusione presso la fauna selvatica delle forme di infestazione. Indagine svolta dalle Az. S.S.L.L. di competenza, in collaborazione con l' Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, a cui la ASL di competenza sul mattatoio deve fornire tutte le informazioni utili;
- f) Le misure da adottare in caso di positività a livello di commercianti al dettaglio o consumatori nonché quelle da mettere in campo qualora non sia possibile identificare la carcassa contaminata al mattatoio;
- g) misure cautelative da adottare qualora "si dovesse sospettare presenza in azienda di animali potenzialmente infestanti";

Criteria di riconoscimento di allevamenti ufficialmente indenni da Trichinella (Trichinella free):

- a) aziende di riproduttori (verri e scrofe), in cui tutti i soggetti sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;
- b) aziende a ciclo chiuso, in cui tutti i soggetti riproduttori (verri e scrofe) sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;
- c) aziende da ingrasso che acquistano soggetti da precedenti tipologie aziendali;
- d) stalle di sosta.

Per accedere alla qualifica di "Allevamento trichinella free" è necessario che il titolare /detentore possieda o ponga in essere le seguenti misure:

- a) adotta tutte le precauzioni relative a costruzione e manutenzione di edifici per impedire accesso ad animali indesiderati (Roditori, uccelli carnivori);
- b) applica programma di lotta contro parassiti in modo da prevenire infezioni di suini conservando la relativa documentazione;
- c) garantisce che tutti i mangimi provenienti da stabilimenti rispettino le norme in materia e conservati in silos chiusi, specie se a rischio Trichinella e sottoposti a trattamento termico;
- d) garantisce che le carcasse di animali morti siano rimosse ed eliminate entro 24 ore dal decesso (Carcasse di lattonzoli immesse in contenitori chiusi ed immagazzinati in azienda in attesa di smaltimento);
- e) informa, in caso di presenza discarica in prossimità dell'azienda, la ASL che decide se mantenere classificazione azienda come esente da Trichinella;
- f) garantisce che i lattonzoli acquistati e i suini nati, siano allevati in condizioni di stabulazione controllata nell'ambito dei sistemi integrati di produzione e quindi controllati periodicamente;
- g) garantisce la tracciabilità dei suini tramite la loro identificazione ed aggiornamento annuale dati nell'Anagrafe suina;
- h) garantisce che i suini introdotti in azienda provengano da aziende ufficialmente esenti da Trichinella, e accompagnati da certificato rilasciato da Autorità sanitaria, o tenuti isolati fino a quando i risultati del test sierologico eseguito dopo 4 settimane in azienda non risulti negativo. Se vengono introdotti suini non provenienti da aziende di pari stato sanitario, si ha la perdita della qualifica e la ASL registra tale evento nell'Anagrafe suina;
- i) garantisce che nessun suino destinato a macellazione abbia accesso a strutture esterne durante il periodo di produzione e secondo le prescrizioni previste dalle altre misure sanitarie.
- j) informa subito la ASL sulle modificate o non rispettate condizioni di cui sopra.

FASE OPERATIVA

Servizio Veterinario di Sanità Animale:

Il servizio di Sanità Animale della ASL può riconoscere l'azienda come ufficialmente indenne (Escluse aziende con allevamenti di cinghiali) se rispetta le seguenti condizioni:

- a) nel corso dei 12 mesi precedenti il riconoscimento ha eseguito almeno 2 ispezioni di controllo negative in azienda;
- b) tutti i suini dell'azienda destinati a macellazione, nei 24 mesi precedenti il riconoscimento, sono stati sottoposti ad esame trichinoscopico con metodo ufficiale ed hanno dato esito negativo;
- c) si informa sul programma di sorveglianza della fauna selvatica nelle zone dove coesistono fauna selvatica ed azienda da dichiarare esente da Trichinella;

d) non è stata rilevata presenza di Trichinella nei suini domestici dell'azienda negli ultimi 10 anni.

Resta fermo che l'operatore del settore agroalimentare ha l'obbligo di informare Autorità competenti se sono mutate le condizioni delle aziende riconosciute ufficialmente esenti da Trichinella o non sono più rispettate e/o si verificano rilevati cambiamenti in azienda, che determinano conseguenze su qualifica sanitaria di esente da Trichinella;

Il servizio di sanità animale sottopone le aziende dichiarate esenti da Trichinella a periodica ispezione sulla base della valutazione del rischio (Frequenza definita in base a rilevazioni precedenti, zona geografica, fauna selvatica interessata, tecniche di allevamento, controlli veterinari, conformità degli allevatori) per la verifica del mantenimento dei requisiti a partire dai riproduttori.

I Servizi Veterinari ufficiali cureranno il ritiro della qualifica di ufficialmente esente da Trichinella (Trichinella free) se si registrino casi positivi agli esami in azienda, con conseguente aggiornamento dell'anagrafe nazionale suini.

In tale evenienza il Servizio Veterinario della Regione attiva il Comitato Regionale delle Zooprofilassi, che dirigerà e coordinerà le attività di controllo ed i Servizi Veterinari della ASL dovranno attuare il seguente Piano di emergenza:

a) esaminare tutti i suini avviati a macellazione ed effettuare test sierologici su altri animali sensibili a Trichinella presenti in azienda;

b) identificare l'allevamento di provenienza animale positivo se questo non coincide con azienda di invio al macello;

c) analizzare tutti gli animali riproduttori arrivati in azienda e tutti quelli che hanno lasciato l'azienda negli ultimi 6 mesi da rilevazione positiva di Trichinella (Prelevati campioni di carne od eseguiti test sierologici per accertare presenza di Trichinella);

d) studiare la diffusione di Trichinella nei suini macellati nel periodo precedente la positività;

e) avviare indagini epidemiologica per individuare le cause della contaminazione in collaborazione con Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise;

f) incrementare la frequenza delle analisi;

g) adottare misure adeguate qualora sia impossibile identificare le carcasse contaminate nel mattatoio, quali: aumento dimensione del campione di carne prelevata; dichiarazione carcasse non adatte al consumo umano; adozione di misure adeguate per l'eliminazione delle carcasse e relative parti sospette o risultate positive al test.

h) informare il Servizio Veterinario Regionale delle misure prese e dei risultati ottenuti per il successivo inoltro al Ministero della Salute, affinché sia informata la Commissione CE entro i termini previsti con una relazione a cura della ASL su attività svolta e sui risultati dei campionamenti effettuati. La Regione provvederà all'inoltro dei dati al Ministero.

Per la riacquisizione della qualifica, l'Azienda, a cui è stato revocato il riconoscimento ufficiale di esente da Trichinella, deve risolvere tutti i problemi evidenziati e rispettare le condizioni previste dal presente piano;

Un caposaldo del piano di controllo ed emergenza è individuato nella formazione del personale tecnico e sanitario coinvolto nelle operazioni di controllo ASL e si deve garantire che:

1) sia adeguatamente formato attraverso la partecipazione a corsi di formazione teorico-pratica di 8 ore concernente epidemiologia dei parassiti del genere Trichinella, legislazione europea su Trichinella, metodi diagnostici, riconoscimento larve di Trichinella, modalità prelievo di campione per analisi; tracciabilità del campione e delle carcasse.

2) Il personale tecnico e sanitario deve essere sottoposto periodicamente ad aggiornamento in collaborazione tra ASL, Università ed Istituto Zooprofilattico Sperimentale e Regione. La Regione – Servizio Veterinario - può organizzare e/o autorizzare corsi di formazione;

3) Lo stesso personale deve partecipare ai programmi regionali organizzati/autorizzati dal Servizio Veterinario regionale per il controllo di qualità impiegato per individuare la presenza di Trichinella e ad attività di valutazione, registrazione e analisi utilizzate in laboratorio (Audit).

Servizio veterinario di Igiene degli alimenti di O.A.:

Per soddisfare le esigenze di raccolta dei dati il servizio veterinario di Igiene degli alimenti di O.A. raccoglie i dati inerenti le macellazioni e le macellazioni per uso domestico privato ed esiti esami di ricerca della Trichinella inserendoli sul sistema informativo informatizzato della Regione (BDR- SIVRA);

Effettua il piano di monitoraggio sui suini domestici, cinghiali, equidi, altre specie di animali sensibili a Trichinella provenienti da aziende o categorie di aziende riconosciute come esenti da Trichinella o da Regioni in cui il rischio di contaminazione dei suini risulta trascurabile, per accertare l'effettiva esenzione degli animali da Trichinella secondo la frequenza all'uso stabilita.

Verifica il prelievo dei campioni dalle carcasse di suini oggetto di macellazione per uso domestico privato. La Regione Abruzzo ha fissato il campionamento di tutti i capi destinati a macellazione per uso privato negli anni precedenti. Le AA.SS.LL., in base alla programmazione regionale, eseguono i campionamenti al macello, tenendo conto della qualifica dell'allevamento di provenienza del suino. Sono fatte salve situazioni favorevoli per gli allevamenti ufficialmente indenni (Trichinella free).

Nell'ambito degli esami post mortem eseguiti su carcasse di suini domestici provenienti da azienda riconosciuta o meno ufficialmente indenne, su equidi e cinghiali di allevamento, è necessario prelevare campioni da ciascuna carcassa e ad inviarli al laboratorio autorizzato annesso a macello o all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o ad un laboratorio riconosciuto nonché designato, per accertare presenza o meno di Trichinella.

Assicura la procedura di identificazione della carcassa e sue parti, la loro reciproca correlazione e rintracciabilità. Procedura documentata nell'ambito di piano di autocontrollo;

Dichiara non idonee a consumo umano tutte le parti di animale, in cui si è riscontrato un campione positivo di Trichinella. Se il macello non è in grado di garantire correlazione tra campione positivo e singola carcassa o gruppo di carcasse di provenienza, tutte le carni macellate nella seduta sono dichiarate non adatte a consumo umano e distrutte;

Impedisce l'uscita dal macello di carcasse e loro parti, salvo le condizioni previste dalla canalizzazione dei flussi, prima che l'esame per ricerca di Trichinella non si riveli negativo, mentre è ammesso sezionare la carcassa suina da ingrasso, purché sia adottata una procedura di identificazione delle sue parti, in modo da consentirne l'immediata rintracciabilità.

L'applicazione del bollo deve avvenire sotto il controllo veterinario ASL, il quale verifica che le carcasse o parti di esse lascino il locale in regola con l'esame per la Trichinella;

Ogni impianto deve tenere un registro di macellazione, in cui viene annotato l'esito di ricerca della Trichinella. Il sistema di registrazione deve consentire correlazione tra azienda di provenienza animale, sua qualifica, identificazione animali vivi, identificazione delle carcasse, identificazione del campione prelevato, esito esame;

Identificare "carcassa relativa al campione positivo e risalire all'azienda di conferimento di animale positivo". Tutti gli animali dell'azienda devono essere sottoposti ad esami con metodi ufficiali;

In caso di positività al macello si deve comunicare entro 48 ore esito positivo esame:

ad azienda di provenienza animale, che deve informare entro 48 ore servizio veterinario di sanità animale della ASL competente e riportare su documento commerciale, per tutte le successive partite di suini, presenza di Trichinella nell'allevamento;

ad ASL per aggiornamento qualifica sanitaria in Anagrafe suina nazionale;
alla Regione per l'attivazione del CRZ e le misure conseguenti.

E' ammesso l'invio ad unico laboratorio di sezionamento, ubicato sul territorio nazionale, delle carcasse in attesa di esito esami. In caso di positività alla Trichinella, le carni devono essere subito rintracciate da laboratorio e

dichiarate non idonee a consumo umano. E' ammessa bollatura prima di esame, se il laboratorio di sezionamento adotta le procedure di rintracciabilità e sul documento di accompagnamento commerciale sia riportata la dicitura "carni in attesa del risultato dell'esame per individuazione Trichinella". La ASL garantisce i controlli sui laboratori che possono sezionare carni in attesa del risultato esame Trichinella. Gli esiti devono essere comunicati alla Regione per i successivi adempimenti.

Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Il servizio di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche effettua gli accertamenti sugli animali morti delle specie sottoposte al piano. Valutano i programmi di controllo sui prelievi venatori e dei piani faunistici collaborando con gli Enti ed organismi coinvolti nell'attuazione delle misure di prevenzione.

Attua il programma di sorveglianza della fauna selvatica nelle zone dove coesistono fauna selvatica ed azienda da dichiarare esente da Trichinella, comprendente individuazione parassiti mediante animale indicatore (prelevata carne da fauna selvatica da inviare a laboratorio autorizzato) e numero di animali indicatori rinvenuti morti od abbattuti nel corso di normale attività venatoria;

Aggiornano il sistema regionale informatizzato per i dati di loro competenza, con la valutazione dei circuiti distributivi della mangimistica degli allevamenti dichiarati indenni da Trichinella con sopralluoghi periodici stabiliti in base a fattori di rischio. Partecipano nelle riunioni del CRZ e agli altri organismi eventualmente attivati (in caso di positività). Effettuano le misure previste per il piano di monitoraggio sui selvatici unitamente ai Medici Veterinari dei mattatoi.

LABORATORI DI ANALISI

A partire dal 1/1/2010 i Laboratori di analisi devono essere riconosciuti ed operare in conformità alle misure dettate dai regolamenti Comunitari in base a metodi riportati in Allegato al Reg. CE 2075/05 (in particolare metodo di gestione automatica per campione aggregato fino a 35 gr.). A tal fine è istituito presso il Servizio Veterinario della Direzione Politiche della Salute della Regione Abruzzo la sezione dell'elenco dei laboratori designati.

In analogia a quanto previsto per i laboratori di analisi già riconosciuti per i controlli diretti alla verifica dell'autocontrollo, le sopraccitate strutture possono essere designate e/o accreditate secondo le procedure previste dalle disposizioni (Delibera di G.R. 335/2006, ecc); le domande già in itinere vengono definite secondo le indicazioni che saranno fornite dalla Direzione Politiche della Salute – Servizio Veterinario.

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE "G. CAPORALE" DI TERAMO **UNIVERSITÀ DEGLI STUDI - FACOLTÀ DI MEDICINA VETERINARIA DI TERAMO**

L'IZS di Teramo svolge gli esami sugli animali morti e sui campioni consegnati dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

La Facoltà di Medicina Veterinaria può effettuare i controlli richiesti dai servizi veterinari e previsti dal piano di controllo.

Collaborano inoltre con la Regione per le misure di prevenzione e svolgono i programmi di aggiornamento come disciplinati dal Servizio Veterinario Regionale.

Biosicurezza.

Per definire l'azienda ufficialmente indenne da Trichinella devono essere rispettate le condizioni previste dalle misure vigenti in materia di biosicurezza e specificate dal presente piano.

Sarà cura del Servizio Veterinario regionale disciplinare eventuali ulteriori requisiti sulla base delle evidenze territoriali o di indicazioni di legge.

Flusso informativo

La raccolta dei dati utili alla predisposizione, a cura della Regione, entro il 30 aprile di ogni anno, del rapporto annuale su Trichinella (Modello riportato su G.U. 124/07) sarà effettuata dai Servizi Veterinari delle ASL, ognuno secondo le proprie competenze ed inseriti nel sistema BDR - SIVRA. Per assicurare i dovuti tempi, gli stessi

saranno estratti dal sistema o richiesti alle ASL secondo le indicazioni della Regione (PPRIC ecc..) entro il 31 marzo di ogni anno. Per la gestione del sistema (BDR-SIVRA) sarà attivato a cura del Servizio Veterinario regionale un Comitato Tecnico regionale composto da tecnici ed informatici della Regione (sanità, agricoltura ecc), delle ASL e rappresentanti di Enti ed Organismi coinvolti; la gestione e direzione del Comitato sarà assicurata dal Servizio Veterinario regionale. La relazione da inviare al Ministero della Salute deve attestare la situazione della Trichinellosi nella Regione, con la messa in evidenza di:

- 1) numero dei casi (importati od autoctoni) di Trichinella rilevati nell'uomo;
- 2) risultati delle prove per accertare presenza di Trichinella nei suini non allevati in condizioni di stabulazione controllata (specificare età e sesso degli animali, tipo sistema di gestione, metodo diagnostico utilizzato, grado di contaminazione);
- 3) risultati delle prove condotte su scrofe riproduttrici e cinghiali per accertare presenza di Trichine o su carcasse di cinghiali selvatici, cavalli, altra selvaggina;
- 4) risultati sierologici convalidati da laboratorio autorizzato;
- 5) risultati inerenti aziende o categorie di aziende esenti da Trichine (Numero aziende ispezionate e sintesi risultati delle ispezioni comprese informazioni su conformità degli allevatori);
- 6) programma di monitoraggio attuato su suini domestici e su fauna selvatica in base ad analisi del rischio.
- 7) Ogni altro elemento ritenuto necessario dalla programmazione nazionale o regionale.

PROGRAMMA DI CONTROLLO DI CARNIVORI SELVATICI DA ESAMINARE PER RILEVARE LA PRESENZA DI TRICHINELLA SP. NELLE POPOLAZIONI DI SERBATOI SELVATICI.

Serbatoi naturali

In Italia e nella maggior parte dei paesi dell'Unione Europea, i serbatoi naturali dei nematodi del genere *Trichinella* in ambiente silvestre sono rappresentati dai carnivori selvatici quali la volpe rossa (*Vulpes vulpes*), il lupo (*Canis lupus*), i mustelidi (tasso, *Meles meles*; faina, *Martes foina*) e dal cinghiale (*Sus scrofa*). Queste specie animali, pertanto, rappresenteranno le potenziali popolazioni bersaglio del campionamento. Tuttavia, diversa è la suscettibilità di questi mammiferi alle due specie di *Trichinella* prevalenti in Europa. Infatti i carnivori sono il serbatoio principale di *Trichinella britovi* (presente in Italia), mentre i cinghiali sono il serbatoio principale di *Trichinella spiralis* (attualmente non presente in Italia). Tuttavia il nostro paese è costantemente a rischio di introduzione di questa specie di *Trichinella* attraverso l'importazione di cinghiali provenienti da zone infette dell'Europa orientale (se ancora in essere). Inoltre, sebbene il cinghiale sia meno suscettibile dei carnivori all'infezione da *T. britovi*, questo patogeno zoonotico può infettare comunque i cinghiali e rappresentare un'importante fonte di infezione per l'uomo. Pertanto, ai fini del monitoraggio della possibile introduzione di *Trichinella spiralis* e della prevalenza di *T. britovi*, nelle attività di campionamento dovrà essere considerato anche il cinghiale.

Aspetti di conservazione della fauna selvatica legati ai campionamenti per ricerca di *Trichinella* sp.

Tra le specie considerate come potenziali popolazioni bersaglio del campionamento vengono pertanto prese in considerazione solo la volpe ed il cinghiale. Pur essendo la volpe una specie cacciabile, l'attività venatoria può comportare solo un prelievo che non ne comprometta significativamente la densità e le dinamiche di popolazione (legge n. 157/92, art. 1, comma 2). In casi specifici, singolarmente individuati, è possibile effettuare un prelievo di specie selvatiche con l'obiettivo di diminuirne la densità di popolazione per attenuare il loro impatto sulle attività produttive o sulla salute pubblica (legge n. 157/92, art. 19, comma 2), ma questo prelievo deve essere attentamente programmato sulla base di dati ecologici quantitativi, giustificato scientificamente, e comunque non deve essere tale da compromettere la sopravvivenza delle relative popolazioni.

Inoltre, le modalità di un eventuale prelievo venatorio o a scopo di controllo devono essere tali da non disturbare le altre specie animali presenti nel medesimo territorio.

Pertanto, il campionamento dovrà essere pianificato in maniera tale da rispettare le criticità descritte, relative alla conservazione della fauna selvatica.

prelevare campioni da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia prima della loro immissione sul mercato. La Regione Abruzzo adotta il piano di controllo per carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate a consumo domestico privato, nonché per quelle commercializzate che debbono transitare presso un centro lavorazione

selvaggina autorizzato, il quale assicura la identificazione delle carcasse e sue parti. Il Veterinario ASL verifica l'efficacia del sistema adottato, nonché invia i campioni al laboratorio per esami con metodo digestivo e loro correlazione con le carcasse;

Dimensione del campione proposto

Il campionamento annuale deve permettere di rilevare una prevalenza di infezione del 2.5% con il 95% di probabilità.

Tale campionamento, ripetuto per 5 anni consecutivi con esito costantemente negativo, sarà in grado di dimostrare che la prevalenza media nei 5 anni è rimasta inferiore allo 0,5% con il 95% di probabilità.

Le dimensioni del campione proposto, tenendo conto delle considerazioni e delle modalità di campionamento di seguito riportate, è sintetizzato in Tabella 1.

Il campionamento complessivo proposto dovrà tenere conto della necessità di non incidere in maniera significativamente negativa sulla densità e sulla dinamica di popolazione delle volpi. Pertanto, accanto al campionamento teorico, viene riportato anche un numero massimo di esemplari da sottoporre a prelievo attivo (abbattimento), pari annualmente al 5% della popolazione totale stimata.

Modalità di campionamento

Territorio di riferimento

In relazione alle caratteristiche della biologia dei carnivori per ciò che concerne l'uso dello spazio e la dispersione giovanile, l'area di riferimento sarà rappresentata dall'intero territorio regionale. Quindi, il campionamento descritto in Tabella 1 dovrà essere raccolto nel territorio di una intera regione.

Dal punto di vista pratico, poiché generalmente le amministrazioni delegate alla gestione faunistico - venatoria sono le province, il campione regionale dovrà essere stratificato su base provinciale.

Carnivori selvatici

Il campionamento potrà interessare le seguenti specie:

Volpe
Lupo
Orso
Puzzola
Faina
Martora
Donnola
Tasso

L'unica specie tra quelle elencate che presenta un buono stato di conservazione è la volpe. Quindi, per tutte le specie con l'esclusione della sola volpe, si tratterà di un campionamento passivo, mediante raccolta ed esame degli esemplari rinvenuti morti. A tal fine dovrà essere svolta a cura delle ASL opera di sensibilizzazione delle guardie forestali, della polizia provinciale e dei cacciatori perchè provvedano a raccogliere e consegnare tutti gli esemplari rinvenuti morti.

Per quanto riguarda la volpe, in quanto specie cacciabile, il campione potrà includere anche esemplari abbattuti nel corso della normale attività venatoria o nel corso di specifiche attività di controllo autorizzate dalle amministrazioni responsabili.

Qualora il numero totale di esemplari di carnivori selvatici raccolti nell'ambito delle attività sopra descritte non raggiungesse il numero previsto dal piano di campionamento (Tabella 1), potranno essere definite specifiche attività di abbattimento delle volpi per integrare il campione raccolto. Questa attività di abbattimento dovrà essere svolta durante il periodo ottobre-gennaio ed in maniera tale da non arrecare disturbo alle altre specie animali presenti sul territorio.

Poiché il periodo di attività venatoria è limitato nel tempo (al fine di sovrapporsi per quanto possibile alla selezione naturale), il prelievo da effettuare in ciascun anno sarà programmato in relazione al numero di campioni mancanti rispetto a quanto programmato nel corso dell'anno precedente.

Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche

Il servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle ASL della Regione Abruzzo concorderà con le province e con le aziende faunistiche le modalità di controllo della fauna selvatica.

Per quei territori nei quali non esiste una affidabile quantificazione della ampiezza della popolazione di volpi, tale popolazione dovrà essere considerata pari ai valori minimi rilevati in Europa, cioè 1 volpe/40 km², come rilevato nelle Highlands scozzesi (Referenza).

Cinghiale

Per rilevare la presenza di *Trichinella britovi* o l'introduzione di *Trichinella spiralis* in Italia, tutti i cinghiali abbattuti nel corso dell'attività venatoria dovranno essere sottoposti all'esame per *Trichinella*, indipendentemente se destinati al consumo familiare o al commercio.

Altre specie oltre i mammiferi

Poiché gli uccelli carnivori e onnivori possono essere infetti da *Trichinella pseudospiralis*, specie zoonotica che infetta anche i mammiferi suidi compresi, i corvidi raccolti ai fini del monitoraggio della West Nile Fever possono essere sottoposti a ricerca di *Trichinella*.

Le autorità preposte all'organizzazione del prelievo delle volpi sia attraverso l'attività venatoria sia attraverso eventuali abbattimenti programmati, devono sensibilizzare i cacciatori a non abbandonare le carcasse delle volpi dopo aver effettuato il prelievo dei muscoli o di altre parti della carcassa. Infatti l'abbandono delle carcasse o di loro parti degli animali suscettibili a *Trichinella* ed oggetto di attività venatoria, cinghiali inclusi, rappresenta una delle principali cause di aumento della prevalenza di questi parassiti nella fauna selvatica.

La Regione Abruzzo, qualora ricorrano particolari condizioni epidemiologiche potrà avvalersi di Istituzioni ed Enti operanti sul territorio per la distruzione delle carcasse delle Volpi morte, al fine di abbassare il carico del parassita sul territorio.

Prelievo di campioni per esame parassitologico per *Trichinella* sp. nei carnivori

I rinvenimenti delle altre specie selvatiche (morte) seguiranno lo stesso percorso, e saranno conferiti direttamente all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, avvisando comunque la ASL interessata, oppure tramite la stessa ASL.

Da ogni cinghiale oggetto di campionamento saranno prelevati matrici secondo il seguente schema:

Sangue:

Può essere prelevato al momento dell'abbattimento da parte del cacciatore; nel centro lavorazione il prelievo è rappresentato da coaguli presenti all'interno della carcassa (non mescolati con liquido costituito da sangue non coagulato) o dalla cavità cardiaca

Utilizzare contenitore in plastica con chiusura ermetica

Diaframma e/o Pilastrò del diaframma, nella zona di transizione tra la parte muscolare e la parte tendinea

Utilizzare doppio sacchetto in plastica con chiusura ermetica

Saranno prelevati inoltre tutti quegli organi che all'esame ispettivo post mortem presentino alterazioni o lesioni che rendano necessari approfondimenti diagnostici.

In ogni caso i prelievi di materiali possono essere ridefiniti dal Servizio Veterinario regionale sulla base delle esigenze di verifica del piano in esame.

I campioni prelevati dovranno essere mantenuti a T +4° C di refrigerazione fino al conferimento all' IZS di Teramo.

Sulla base della distribuzione della popolazione selvatica (stime a cura delle Province) e sulla base dei prelievi venatori storici, si stratifica il campione dei controlli sui cinghiali, sulle volpi e sugli animali morti sul territorio regionale, con la tabella che segue.

La classe di appartenenza per il numero di volpi presenti sul territorio regionale si è determinato in commissione regionale "Fauna selvatica" che il numero di animali per Km² è di media 4 esemplari.

Distribuzione territoriale dei campionamenti (Tabella 1)

ASL (Prov)	Cinghiali cacciati	Volpi catturate	Altre specie (morti)
TE	1.500	35	Np (trovati morti)
PE	830	45	Np “
AQ	2.000	20	Np “
CH	1.600	20	Np “
Totale	5.930	120	

Per quanto concerne il campionamento dei cinghiali secondo le previsioni di massima del piano venatorio, gli stessi devono essere tutti controllati con la predisposizione a cura delle ASL dietro concertazione con province e ATC con la predisposizione dei centri di raccolta per l'Ispezione e il controllo da parte dei servizi veterinari di Igiene degli Alimenti di O.A.

Flusso dei dati

I reports dell'attività svolta verranno trasmessi dalla BDR ed estratti mensilmente dalle ASL e dalla Direzione Regionale Politiche della Salute - Servizio Veterinario, che provvederà al successivo invio al Ministero della Salute.

Il Servizio Veterinario può predisporre e trasmettere apposita modulistica (consegna dei campioni all'IZS - TE, ecc.)

TRANSUMANZA

Come ogni anno, con l'avvio della stagione primaverile, le greggi e le mandrie si spostano per l'alpeggio, la transumanza e il pascolo vagante e come di consueto, questo Servizio è solito rinnovare le raccomandazioni a tutti gli operatori del settore ad una scrupolosa applicazione delle norme sanitarie.

Si vuole richiamare l'attenzione delle SS.LL. sulla corretta applicazione delle disposizioni che regolano gli spostamenti. Per quanto concerne le procedure occorre fare riferimento al D.P.R. n. 320/54, al Decreto del Presidente della Giunta Regionale d'Abruzzo n.188/2000, al Decreto del Ministero della Sanità del 13 novembre 2000 e alle Disposizioni ministeriali generali sulla transumanza.

Per quanto riguarda l'identificazione elettronica degli ovi-caprini, per la regolamentazione dell'anagrafe degli animali delle specie ovina e caprina, si faccia riferimento alle norme che regolano il Settore (Reg. CE 21/2004 e s.m.) ed alle linee guida regionali già inviate.

Le procedure per la movimentazione, per quanto attiene alla Febbre Catarrale degli ovini (Blue-Tongue), sono quelle indicate dalle disposizioni del Ministro della Salute (note DGSA n. 10317 e n. 5790 rispettivamente del 1.06.2009 e 30.03.2011 e dal Regolamento (CE) 1266/2007 della Commissione del 26.10.2007.

Le movimentazioni ai fini della transumanza degli animali non vaccinati nelle zone soggette ad obbligo di vaccinazione possono avvenire garantendo le seguenti condizioni:

regolare svolgimento del Piano nazionale di sorveglianza sierologica ed entomologica

assenza di circolazione virale negli ultimi 30 giorni nella zona di provenienza degli animali

l'autorità competente del luogo di spedizione notifichi il previsto movimento di animali all'autorità competente del luogo di destinazione almeno 48 ore prima del carico degli animali stessi.

trattamento con insetticidi/repellenti autorizzati e disinfezione dei mezzi di trasporto.

Le procedure per la tracciabilità delle movimentazioni ai fini della transumanza prevedono che il Servizio Veterinario Regionale di competenza sui territori di partenza deve inviare, entro il 20 maggio di

ogni anno, alla Direzione Generale, al CESME ed al Servizio Veterinario Regionale competente sui territori di destino, l'elenco degli allevamenti che si prevede si spostino verso i pascoli estivi, suddiviso per comune e provincia di destinazione (Allegato1).

Il Servizio Veterinario della Regione Abruzzo, al fine di favorire le operazioni di vigilanza e controllo sui territori di destino, dispone che i Servizi Veterinari delle A.S.L. di destinazione della Regione Abruzzo ricevino dalla ASL di partenza, contestualmente alla comunicazione della data di partenza e di arrivo degli animali (modello 7), gli elenchi ordinati per allevamento e per matricola degli animali transumanti appartenenti agli allevamenti autorizzati allo spostamento.

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare della Regione Abruzzo, al fine di favorire le operazioni di vigilanza e controllo sul proprio territorio, provvederà a:

- 1). trasmettere immediatamente copia dell'elenco di cui all'allegato 1, alle Aziende USL competenti sui pascoli di destino, al Corpo Forestale dello Stato ed alle Prefetture competenti per territorio;
- 2). trasmettere ai Servizi Veterinari Regionali competenti sui territori di partenza, entro il 20 maggio di ogni anno tutte le informazioni richieste.

I Servizi Veterinari delle A.S.L. competenti sui territori di destino, in stretta collaborazione con le Prefetture ed il Corpo Forestale dello Stato competenti per territorio, attivino uno stretto controllo del traffico dei mezzi di trasporto degli animali e dei pascoli;

Per le procedure e le modalità di monticazione e transumanza, occorre fare riferimento al già richiamato Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 188/2000 ed al Regolamento di polizia veterinaria D.P.R. 320/54 in particolare la documentazione di base è composta da:

Mod. 4 – (dichiarazione di provenienza degli animali e attestazione sanitaria del bestiame da spostare, con allegato mod. 2/33 e 2/33 bis per accertamenti sanitari)

Mod. 6 – (domanda di trasferimento del bestiame per l'alpeggio e la transumanza)

Mod. 7 – (certificato di origine e sanità per l'alpeggio e la transumanza)

Mod. 8A – (libretto per pascolo vagante fuori comune)

Per le varie specie inoltre, possono essere necessari ulteriori documenti (identificativi, anagrafici ecc.)

Per quel che riguarda la movimentazione degli equidi, gli animali dovranno essere scortati dal documento di identificazione così come descritto nel D.M. 5 maggio 2006, nella Circolare del ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali n. 1 del 14 maggio 2007 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dal Reg. 2008/504/CE. Inoltre in tale documento dovrà essere riportata l'attestazione dell'avvenuto controllo sierologico per l'anemia infettiva degli equidi con esito favorevole secondo l'O.M. del 6 agosto 2010.

Per gli animali sottoposti a controllo nell'ambito delle profilassi di Stato, appartenenti ad allevamenti provenienti da territori ufficialmente indenni, gli stessi si considerano idonei se hanno svolto i controlli previsti per tali territori, con l'indicazione del controllo svolto sui documenti di scorta per la movimentazione (Mod. 4).

Ad ulteriori chiarimenti si specifica che, permanendo la favorevole situazione epidemiologica attuale legate alle malattie più significative (blue-tongue, MVS, Anemia infettiva equina, Brucellosi, TBC ecc.) gli animali saranno rispediti nei territori di partenza alle stesse condizioni previste per il loro arrivo (senza ulteriori controlli sierologici). Le Aziende A.S.L., attraverso i Servizi veterinari della Regione Abruzzo, sono incaricati di rafforzare la vigilanza sanitaria sui territori oggetto di transumanza per evitare che si verifichino spostamenti abusivi o non in linea con le misure di prevenzione adottate dalle Autorità sanitarie con il rischio di diffusione delle malattie infettive.

Si ricorda infine che la movimentazione degli animali deve avvenire nel rispetto di tutte le disposizioni vigenti.

CAPITOLO II

IGIENE DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

APPLICAZIONE DEI REGOLAMENTI DEL “PACCHETTO IGIENE” (REG. CE 852/2004; REG. 853/2004 ; REG. 854/ 2004, REG. 882/2004)

Semplificazione delle procedure per la registrazione e il riconoscimento delle attività del settore alimentare e delle altre tipologie (LR 59/2010)

Premessa

Con l'applicazione dei regolamenti CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004 del cosiddetto “pacchetto igiene” sono diventate operative le procedure di riconoscimento e registrazione. Il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, in particolare l'articolo 6, stabilisce l'obbligo per ogni operatore del settore alimentare di notificare all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuna impresa alimentare posta sotto il suo controllo

La Direttiva Europea 2006/123/CE (Direttiva Bolkestein), recepita dal D. Lgs. 59/2010 ed applicata in regione Abruzzo con la LR 59/2010 del 22 dicembre 2010, ha profondamente innovato la disciplina per l'esercizio delle attività economiche, delle attività di commercio, quelle di somministrazione ed le autorizzazioni di polizia di competenza dei comuni, perseguendo l'obiettivo primario di rimozione dei vincoli ed obblighi che frenano lo sviluppo delle attività economiche. Il decreto, a tal fine, ha previsto la semplificazione amministrativa delle procedure relative all'avvio delle attività economiche e produttive, efficace in tutte le regioni in forza della clausola di cedevolezza, stabilita dall'art. 84 della stessa Direttiva.

Tali disposizioni sono state successivamente attraversate ed integrate dalla Legge 122/2010, che ha riformulato l'art. 19 della legge 241/90, con l'introduzione nel nostro ordinamento dell'istituto della SCIA (segnalazione certificata di inizio attività) che ha sostituito la DIA (dichiarazione di inizio attività), ponendosi in linea di assoluta continuità.

Con un taglio pratico e operativo saranno esaminate le procedure autorizzative ed i requisiti per l'accesso alle attività di somministrazione di alimenti e bevande introdotte dalle predette normative, provvedendo a fornire precisazioni per eventuali dubbi interpretativi.

Alla luce di tali disposizioni è necessario un approfondimento sui “motivi imperativi di interesse generale la competenza esclusiva dello Stato” introdotti dalla direttiva servizi, passando poi ad una rilettura della legge 25 agosto 1991, n. 287, rivisitata dalle recenti procedure, con particolare attenzione alle tematiche relative al nuovo sistema autorizzatorio per l'apertura ed il trasferimento degli esercizi pubblici, con l'efficacia immediata della Scia, i nuovi requisiti per l'accesso, le attività non contingentate, tipologie degli esercizi, somministrazione “non assistita” in esercizio commerciale e mediante distributori automatici, il nuovo sistema sanzionatorio, criteri di vigilanza per i locali di somministrazione.

Sono innovate inoltre le procedure per la somministrazione e vendita di alcolici previste dall'art. 34 legge 96/2010 (legge comunitaria 2009) e dagli artt. 53 e 54 legge 120/2010 (disposizioni in materia di sicurezza nella circolazione stradale), in ordine agli obblighi imposti ai titolari e gestori di pubblici esercizi ed esercizi commerciali per assicurare la sicurezza stradale.

In ordine alla sicurezza alimentare e la nuova disciplina della notifica e registrazione delle attività e normativa CE in materia di igiene degli alimenti è completata con l'esame del sistema sanzionatorio e delle problematiche relative alle competenze in materia di controllo e vigilanza con gli Audit.

Anche la somministrazione nei Circoli Privati, introdotta dal D. P. R. 4 aprile 2001, n. 235, nonché l'attività di vendita regolamentata dall'articolo 16 del D. Lgs. 114/98 “somministrazione in luogo pubblico” (sagre) è stata ampiamente rimodellata.

Procedendo, infine, all'esame dei criteri di vigilanza sugli OSA, nonché alla possibilità di installare apparecchi per la distribuzione automatica e la vendita mediante internet.

Il Regolamento (CE) n. 853/2004 che stabilisce “norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale” (in particolare l'articolo 4) dispone che gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti requisiti ai sensi dell'allegato III del medesimo regolamento possano

operare solo dopo che l'autorità competente li abbia riconosciuti a norma del paragrafo 3 dello stesso articolo;

Il Regolamento (CE) n. 854/2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, così come modificato dall'articolo 60 del Regolamento (CE) n. 882/2004; in particolare l'articolo 3 che rimette alle autorità competenti degli Stati membri la responsabilità del riconoscimento e della conseguente attribuzione del relativo numero agli stabilimenti che debbono essere riconosciuti per iniziare a operare;

Il Regolamento (CE) n. 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" (in particolare l'articolo 31) demanda alle autorità competenti degli Stati membri la fissazione delle procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che chiedono la registrazione o il riconoscimento dei loro stabilimenti a norma dei suddetti regolamenti (CE) n. 852/2004, 853/2004, 183/2005 nonché del Reg. CE 767/2009 e Reg CE 1069/2009 .

Alla luce dei recenti Accordi 17/12/2009 n. 253 e 29/04/2010 n. 59 nella Conferenza Permanente Stato-Regioni, concernenti le linee guida applicative dei Regolamenti n. 853/2004/CE e 852/2004/CE, nonché le nuove misure previste nei Regolamenti 854/2004/CE, 183/2005/CE, 1069/2009/CE, 767/2009/CE ecc.. è necessario aggiornare le pertinenti procedure, i flussi informativi, le modalità di presentazione e i contenuti della notifica, le modalità di presentazione delle istanze di riconoscimento e di rilascio dell'atto di riconoscimento ecc

Il D.Lgs 193/2006 ha disciplinato il settore della produzione, commercializzazione ed impiego dei farmaci; il D.P.R. 290/2001 ed il Reg. 901/2009 inoltre disciplinano il settore dei fitofarmaci nonché le altre misure di competenza del servizio regionale

Con il presente provvedimento si disciplinano le procedure, per consentire alle competenti autorità di provvedere alla registrazione, riconoscimento e autorizzazioni delle attività relative ai vari operatori secondo quanto previsto dai sopra citati provvedimenti.

Definizioni ai fini del presente provvedimento:

Operatore: si intende la persona fisica che, per nome e per conto di una impresa nel settore degli alimenti e relativi sottoprodotti, additivi, mangimi ed allevamento ecc. si rechi presso l'Ente legittimato per effettuare le notifiche e eventuali ulteriori richieste.

N.I.A.: Notifica di Inizio Attività sanitaria effettuata presso un Ente legittimato.

Autorità competente: Servizio Medico o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione preposto della ASL territorialmente competente alla tenuta degli elenchi.

S.U.A.P.: Sportello Unico per le Attività Produttive

REGISTRAZIONE DELLE IMPRESE

L'elemento di novità introdotto dalle nuove linee guida della Conferenza Stato Regioni è costituito dalla modifica della procedura di dichiarazione/registrazione (eliminazione della D.I.A. differita) di tutte le imprese alimentari che svolgano attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita di prodotti alimentari, mangimi, nonché i produttori primari. A questo proposito per produzione primaria vanno intese: *"tutte le fasi della produzione dell'allevamento o della coltivazione di prodotti primari compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici"*.

Ogni Operatore comunica a mezzo NIA all'autorità competente, ciascuna impresa posta sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, trasporto e deposito di alimenti nonché additivi, mangimi sottoprodotti ecc..

Le A.S.L. territorialmente competenti, per parte loro, devono elaborare e tenere aggiornato "un elenco degli operatori del settore dei mangimi, degli alimenti e delle altre tipologie che sono stati registrati". Viene individuata una numerazione univoca, mentre per i mangimi restano comunque valide le procedure già previste dal Reg. 183/2005 e le altre misure specifiche. Questo perché per alcune tipologie di produttori di mangimi sono ancora vigenti normative che prevedono procedimenti autorizzativi da parte del Ministero (produttori di mangimi medicati). La registrazione è eseguita mediante inserimento dell'impresa in SIVRA-BDR.

A seguito della presentazione della notifica, non è, di per sé, prevista l'emissione di un provvedimento da parte della autorità competente, ma solo una presa d'atto delle informazioni ricevute e contestuale rilascio all'utenza dell'avvenuta registrazione attraverso il Suap.

Procedure:

1.a Gli Operatori notificano all'ASL (per il tramite dello Sportello Unico per le Attività Produttive- di seguito denominato SUAP - laddove presente e attivo- o altro ente legittimato) ogni impianto (e relativa attività) posto sotto il proprio controllo secondo le modalità di seguito riportate. La dichiarazione presentata dovrà includere, obbligatoriamente, tutte le informazioni richieste conformemente al modello 1 tipo A se si tratta di una impresa alimentare o produzione primaria (REG. CE 852/2004) o al modello 1 tipo B se si tratta di un'impresa nel settore dei mangimi.

1.b Qualora il SUAP non fosse presente o risultasse inattivo, l'Operatore provvede a notificare alla ASL competente per territorio la N.I.A.s. (comprensiva delle informazioni e documentazione già indicata al punto 1.a per il tramite del Comune di riferimento (preferibilmente abilitato a trasmettere alla ASL la notifica tramite BDR-SIVRA oppure attraverso ente o organismo formalmente legittimato (CCIA ecc.);

1.c qualora il Comune non individui nessun referente e pervengano richieste alla ASL, la stessa per agevolare l'Operatore può raccogliere la notifica, trasmettendone copia al SUAP o al Comune (DPR 160/2010).

2. La ASL è individuata quale ente preposto alla registrazione e, pertanto, è il soggetto deputato a ricevere, per il tramite dei S.U.A.P., se presenti e attivi, le notifiche dalle imprese o a procedere alla registrazione delle stesse, tramite l'applicativo BDR-SIVRA.
3. Gli Operatori, che a seguito della presentazione della N.I.A., dichiarano di rispettare i requisiti generali e specifici richiesti dalla normativa applicabile, oltre ai requisiti richiesti dalla normativa nazionale generale, vengono registrati dalla A.S.L. La verifica di detti requisiti può avvenire nell'ambito delle attività di vigilanza e ispezione degli organi di controllo.
4. La notifica all'autorità competente ai fini della registrazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 vale anche ai fini del Regolamento (CE) n. 183/2005 (ferma restando la specifica procedura).
5. La registrazione è effettuata a seguito della presentazione di una Notifica di Inizio Attività sanitaria conforme all'allegato 1.

Appare inoltre evidente che le notifiche riguardanti le variazioni di titolarità, di produzione o la chiusura debbano seguire lo stesso iter procedurale, essendo ormai presente solo una notifica a valenza immediata. La registrazione si basa sul sistema informatizzato Regionale SIVRA - BDR, consultabile, aggiornato ed aggiornabile in tempo reale.

SIVRA-BDR identifica in maniera univoca, in base alla tipologia di impresa, il/i destinatario/i della notifica: Servizi Veterinari (di Igiene degli Alimenti di Origine Animale / Igiene degli Allevamenti e Produzioni Zootecniche), Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

I Servizi Medici e Veterinari delle ASL ognuno secondo le specifiche competenze provvedono, sulla base dei programmi aziendali, ad assicurare le attività congiunte tra i servizi (categorizzazione delle imprese, analisi del rischio ecc..)

Il competente servizio del Dipartimento di Prevenzione dell' A.S.L., può, al fine di acquisire elementi utili alle esigenze di programmazione, vigilanza e controllo, richiedere eventuali informazioni e/o documenti integrativi sempre attraverso il SUAP e per i casi previsti nei 30 giorni dalla presentazione. Sarà cura delle competenti strutture organizzative delle ASL, anche in integrazione con gli uffici interessati, procedere ad avviare le necessarie attività informative nei confronti dei Comuni, delle categorie interessate e loro associazioni territoriali, oltre che concertare le modalità favorevoli la registrazione degli stabilimenti.

La codifica del numero di registrazione di tutte le Strutture registrate (ad esclusione degli allevamenti) è composta da codici alfanumerici.

N. Istat Comune **Prov.** **N. progr.**

PROCEDURE DI PARTICOLARI TIPOLOGIE

Per quanto riguarda gli allevamenti di animali produttori di alimenti già operanti, l'esistente sistema di registrazione effettuato dai Servizi Veterinari di Sanità Animale (codice aziendale), nel quale viene anche indicato l'indirizzo produttivo, ottempera a tutti gli effetti gli obblighi imposti dal Reg. CE 852/2004 (anche perché è possibile facilmente accedere ai dati da qualsiasi Servizio tramite BDR-SIVRA);

I nuovi insediamenti seguono le medesime procedure previste per gli operatori del settore alimentare;

Sono soggetti a registrazione anche i mezzi e/o contenitori adibiti al trasporto di alimenti e di animali vivi per quanto di competenza;

Per le sagre ed eventi assimilabili (somministrazione temporanea di alimenti e bevande), è obbligatoria la prima notifica - NIA ai fini della registrazione da presentarsi almeno 5 (cinque) giorni lavorativi antecedenti la data dello svolgimento. I competenti servizi della ASL provvedono in sede di vigilanza ad effettuare i controlli previsti.

Produttori di miele: per questa tipologia di O.S.A., fermo restando gli obblighi da adempiere in materia di sanità animale, nella tabella di seguito riportata vengono riassunte le categorie di allevatori di api e, tra quelli che producono miele (e le cui operazioni avvengono nel contesto dell'azienda), le eventuali necessità di registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 ed i requisiti igienico-sanitari in relazione al limite di alveari presenti in allevamento.

Si precisa che, per quanto riguarda la N.I.A.s, deve essere sottoscritta dalla categoria **c)** della sottostante tabella (produttori di piccoli quantitativi di miele), la relazione del ciclo di lavorazione questa deve includere una descrizione sommaria del locale, delle attrezzature e delle lavorazioni da intraprendere. Il miele prodotto da questa categoria di allevatori può essere venduto solo in ambito locale.

Categorie di allevatori di api	Limite alveari	di Obbligo di registrazione (N.I.A)	di Altri requisiti igienico-sanitari
a) che non producono miele (vendita di sciami, ricerca scientifica)		SI	--
b) Produttori di miele per autoconsumo	10	SI	--
c) Produttori di piccoli quantitativi di miele	Fino a 30 (tolleranza + 10%)	SI (anche ai sensi del Reg. CE 852/04)	Locali: vano polifunzionale con lavabo; Applicazione corrette prassi igieniche
d) Produttori di miele	> 30	SI (anche ai sensi del Reg. CE 852/04)	Locali: come da Reg.CE 852/2004 Applicazione principi HACCP e relativo manuale di autocontrollo

Le tabaccherie, commercializzando pastigliaggi vari, devono essere considerate a tutti gli effetti O.S.A.. L'obbligo di registrazione tramite N.I.A. sanitaria è comunque imposto, anche se la classificazione del rischio permette l'applicazione di procedure semplificate di gestione igienico-sanitaria (conoscenza generale delle norme di igiene – attestazione corso di formazione e aggiornamento in materia di Igiene degli Alimenti - mantenimento delle registrazioni inerenti l'acquisto dei prodotti alimentari ai fini della tracciabilità)

Imprese di servizi che gestiscono distributori automatici: presentano la N.I.A.s. al S.U.A.P., o dove non presente e attivo, al Comune o direttamente alla ASL competenti in riferimento alla sede operativa, annesso elenco delle postazioni. Se le postazioni sono installate in Comuni e/o Provincie diversi, dovranno presentare un prospetto cumulativo delle postazioni ivi afferenti, e ai fini della registrazione saranno assimilati all'attività ambulante.

Le farmacie e parafarmacie che non vendono prodotti veterinari e/o mangimi, essendo già in possesso di specifica autorizzazione settoriale, sono esentate da ulteriore notifica. Sarà compito però dei competenti Servizi di Igiene degli alimenti e della Nutrizione, inserire ed aggiornare in SIVRA-BDR le informazioni inerenti le strutture presenti in base alle concessioni sanitarie rilasciate, ai fini di ottemperare comunque agli obblighi imposti soprattutto in materia di tracciabilità alimentare e vigilanza/controllo alimentare.

Le tariffe si applicano quelle della tabella relativa alle registrazioni e riconoscimenti della deliberazione di Giunta Regionale in vigore.

Seguono la stessa procedura le modifiche relative alle volture delle strutture registrate e ai cambi di ragione sociale con l'introduzione dei dati in BDR-SIVRA direttamente dal SUAP.

Qualora ciò non sia possibile è il competente servizio della ASL ad apportare le necessarie modifiche sul sistema informativo informatizzato regionale SIVRA.

Per le modifiche strutturali ed impiantistiche o di tipologia di attività rilevanti che comportano una modifica del ciclo di lavorazione della struttura è necessario provvedere ad effettuare una comunicazione all'Ente competente (SUAP, Comune o Ente legittimato) che opererà secondo la procedura prevista per la nuova NIA. Il competente servizio della ASL ricevuta la comunicazione di cambiamenti strutturali, impiantistici o di tipologia di attività sopra descritti provvede a rideterminare la classificazione della struttura in base al rischio e ad assicurare tutte le misure sanitarie previste.

RICONOSCIMENTI DELLE IMPRESE

Procedure:

1a- Il legale rappresentante dello stabilimento presenta l'istanza di riconoscimento al SUAP, dove istituito e attivo. Il SUAP provvederà, per il tramite del sistema informativo BDR-SIVRA (con l'inserimento dei dati e relativi documenti richiesti dal modulo 2A, alla trasmissione dell'istanza alla ASL territorialmente competente ed al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo.

1b- Laddove il SUAP non risulti presente o sia inattivo, può presentare l'istanza alla A.S.L. territorialmente competente (per i successivi adempimenti) per il tramite di Enti legittimati. Quest'ultima verifica la correttezza formale dell'istanza e provvede ad inserire i dati e documentazione sul sistema informativo SIVRA-BDR può entro 30 gg dalla richiesta richiedere documenti integrativi.

In tutti i casi la domanda deve essere redatta conformemente al modulo citato e corredata dalla documentazione di seguito indicata.

2 La ASL, a seguito della ricezione della domanda avvenuta con le modalità sopra riportate, effettua il sopralluogo presso l'impianto entro 30 giorni dalla richiesta. Una volta rilasciato il parere favorevole (conformemente all'allegato1), ne dà comunicazione al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale tramite BDR-SIVRA.

3 Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo, acquisito il parere favorevole della ASL, effettua la necessaria registrazione con le diverse procedure previste (i.e. Reg. CE

852/04, Reg. CE 853/2004), acquisendo l'*approval number*. Provvede quindi ad aggiornare BDR-SIVRA e trasmette, per conoscenza, copia dell'atto che attesta la conclusione dell'iter procedimentale al Comune dove insiste lo stabilimento (SUAP) entro ulteriori 30 gg dalla comunicazione della ASL.

Competenze del SUAP

Verifica la correttezza formale dell'istanza;

Inserisce tutti i dati richiesti (anagrafiche persone, ditte e imprese alimentari) sul sistema SIVRA-BDR;

Completa l'inserimento dei documenti allegati attivando così l'iter inter-procedimentale alla fine del quale riceverà dal Servizio Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare la comunicazione dell'avvenuto riconoscimento (*approval number*) per i successivi adempimenti di competenza (entro 60 gg.)

Competenze dei Servizi Veterinari e/o del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL

Ricevono la comunicazione dell'avvio dell'iter procedimentale tramite il sistema informativo SIVRA-BDR se l'operatore si è recato presso il SUAP per l'avvio dei procedimenti;

Se l'operatore si serve di organismo legittimato per attivare il procedimento di riconoscimento, la ASL verifica la correttezza formale dell'istanza e provvede all'inserimento dei dati su SIVRA e documenti richiesti.

Effettua l'ispezione in loco per verificare la conformità dello stabilimento ai requisiti previsti dalla specifica normativa di riferimento, esprimendo parere favorevole o prescrivendo, se necessario, gli eventuali interventi di adeguamento;

Trasmette al SUAP e al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale, tramite SIVRA-BDR il proprio parere favorevole, derivante dal predetto sopralluogo (il parere favorevole va espresso secondo le modalità indicate nel modulo allegato, entro 30 gg.);

Competenze del Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale, acquisita la domanda relativa all'istanza di riconoscimento tramite SIVRA-BDR (proveniente dal SUAP o dalla ASL), ne verifica la regolarità;

Riceve e verifica il parere favorevole del competente Servizio sanitario della ASL;

inserisce il riconoscimento dell'impianto negli elenchi nazionali, informandone contestualmente il Ministero della Salute;

Comunica l'assegnazione del riconoscimento ed il relativo *approval number*, ove previsto al SUAP o altro organismo legittimato (entro 30 gg);

Resta valida la possibilità di verifiche, sopralluoghi ed Audit da parte della Regione secondo i programmi comunitari, nazionali e regionali.

Riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004

Il riconoscimento di questi stabilimenti (produzione, commercializzazione e vendita di additivi e enzimi alimentari) avviene secondo le stesse procedure sopra elencate.

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE, VOLTURA, DI UNO STABILIMENTO RICONOSCIUTO SENZA MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE

Procedure

1- Il legale rappresentante dello stabilimento presenta la domanda di cambio della ragione sociale / voltura al SUAP che provvede per il seguito di competenza e comunica alla ASL e alla Regione attraverso SIVRA-BDR – modello 2B.

La domanda deve essere redatta secondo l'allegato e corredata dalla seguente documentazione:

Autodichiarazione di conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento);

attestazione dell'avvenuto pagamento dei diritti sanitari sia della ASL che della Regione (attestazioni distinte).

L'Ente individuato nell'avvio dell'istruttoria riguardante il cambio di ragione sociale/voltura provvede a rendere note la modifiche comunicate per il tramite di BDR-SIVRA, che risulteranno in attesa di validazione da parte delle autorità preposte (la stessa ASL e Regione).

2- il Servizio del Dipartimento di Prevenzione competente, preso atto dell'istanza e contestuale documentazione, esprime il parere favorevole validando per la parte propria la domanda, tramite BDR-SIVRA (entro 5 gg.).

3- Il Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, verificato il parere favorevole della ASL, valida definitivamente il cambio di ragione sociale/ voltura. Provvede quindi ad effettuare gli adempimenti di competenza (aggiornamento elenchi ministeriali...) e trasmette al SUAP del Comune su cui insiste lo stabilimento, apposito documento attestante l'avvenuta variazione (entro 5 gg. Dal parere favorevole ASL).

Competenze del SUAP

Verifica la correttezza formale dell'istanza;

Inserisce i dati conformemente al modello compilato dall'operatore e relativi allegati sul sistema informativo SIVRA-BDR;

In questo modo l'istanza risulta trasmessa alla ASL ed al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale e ai competenti Servizi Sanitari della ASL attivando così l'iter inter-procedimentale alla fine del quale il Servizio Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare provvederà a validare la comunicazione dell'avvenuta variazione del riconoscimento per i successivi adempimenti di competenza (Ministero, ecc);

Trasmette al Comune (SUAP) su cui insiste lo stabilimento l'attestato di avvenuta variazione.

Competenze dei Servizi Veterinari e/o del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL

Verificano la correttezza formale dell'istanza, potendo richiedere eventualmente delle integrazioni a quanto già trasmesso dal SUAP.

Qualora il procedimento sia stato attivato presso Ente legittimato (non abilitato ad operare su SIVRA-BDR), la ASL stessa, inserisce i dati conformemente al modello compilato dall'operatore e relativi allegati sul sistema informativo SIVRA-BDR;

Esprime il proprio parere favorevole (in ordine alla conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento) validando, per quanto di propria competenza, l'istanza tramite SIVRA-BDR.

Competenze del Servizio Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Il Servizio Regionale, visionata la richiesta di variazione e verificato il parere favorevole della ASL, prende atto della sua effettiva regolarità e valida la variazione al precedente riconoscimento; ne dà comunicazione al Ministero della Salute attraverso l'aggiornamento degli elenchi nazionali; invia al SUAP (automaticamente tramite BDR-SIVRA) o al Comune su cui insiste lo stabilimento (in caso di inizio dell'istruttoria avviata da Ente legittimato) la comunicazione dell'avvenuta variazione del riconoscimento per i successivi adempimenti di competenza (entro 5 gg.).

COMUNICAZIONE DI MODIFICHE STRUTTURALI E/O IMPIANTISTICHE E/O PRODUTTIVE DI STABILIMENTO RICONOSCIUTO.

Tutte le modifiche strutturali, impiantistiche e della tipologia produttiva, apportate nel tempo agli stabilimenti e rilevanti sotto l'aspetto igienico-sanitario, devono essere segnalate alle Autorità Competente per territorio, poiché, accertato il mantenimento dei requisiti previsti dalle norme, sono soggette a formale riconoscimento.

Procedure:

1- Il legale rappresentante dello stabilimento presenta la domanda riguardante le modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive al SUAP o ad altro Organismo legittimato – modello 2C

La domanda deve essere redatta secondo l'allegato e corredata dalla seguente documentazione:

Planimetria aggiornata dello stabilimento, in scala 1:100, dalla quale risulti evidente l'attuale destinazione d'uso di locali;

Relazione tecnico-descrittiva aggiornata, degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi ed alle emissioni in atmosfera; tale relazione deve essere validata e firmata.

attestazione dell'avvenuto pagamento dei diritti sanitari sia della ASL che della Regione (attestazioni distinte).

L'ente individuato nell'avvio dell'istruttoria riguardante il cambio di ragione sociale/voltura provvede a rendere note le modifiche comunicate per il tramite di BDR-SIVRA, che risulteranno in attesa di validazione da parte delle autorità preposte (la stessa ASL e Regione).

2- il Servizio del Dipartimento di Prevenzione della ASL competente, preso atto dell'istanza e contestuale documentazione, esprime il parere favorevole validando per la parte propria la domanda, a seguito di sopralluogo (in caso di riconoscimento) ed emissione del parere favorevole, tramite BDR-SIVRA (entro 30 gg.).

3- Il Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, verificato il parere favorevole della ASL, valida definitivamente le modifiche strutturali / voltura. Provvede quindi ad effettuare gli adempimenti di competenza (aggiornamento elenchi ministeriali...) e trasmette al Comune su cui insiste lo stabilimento, qualora il procedimento non sia stato attivato dal SUAP, apposito documento attestante l'avvenuta variazione (Entro 30 gg.).

Competenze del SUAP

Verifica la correttezza formale dell'istanza;

Inserisce i dati della variazione conformemente al modello compilato dall'operatore e gli allegati sul sistema informativo SIVRA-BDR;

Inoltre l'istanza al Servizio regionale di Sanità veterinaria e sicurezza alimentare regione e ai competenti Servizi Sanitari della ASL (SIVRA) attivando così l'iter inter-procedimentale alla fine del quale riceverà dal servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare la comunicazione dell'avvenuta variazione del riconoscimento per i successivi adempimenti di competenza;

Competenze dei Servizi Veterinari e/o del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione della ASL

Verificano la correttezza formale dell'istanza, potendo richiedere eventualmente delle integrazioni a quanto già trasmesso dal SUAP.

Qualora il procedimento sia stato attivato presso altro organismo legittimato, la ASL inserisce i dati della variazione conformemente al modello compilato dall'operatore e relativi allegati sul sistema informativo SIVRA-BDR;

Effettua il sopralluogo di competenza;

esprime il proprio parere favorevole (in ordine alla conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento) trasmettendolo al Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare per il tramite di SIVRA-BDR.

Competenze del Servizio Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Il Servizio Regionale, acquisita la richiesta e il parere favorevole della ASL, prende atto della sua effettiva regolarità e valida la variazione al precedente riconoscimento;

ne dà comunicazione al Ministero della Salute attraverso l'aggiornamento degli elenchi nazionali;

invia al SUAP o Comune la comunicazione dell'avvenuta variazione del riconoscimento per i successivi adempimenti di competenza (in via preferenziale tramite BDR-SIVRA) ;

Gli allegati aggiornano il modello di domanda per il riconoscimento degli stabilimenti ai sensi del Reg. CE 852/2004 (inerente la produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari ed enzimi di cui al Reg. CE 1332/2004) ed ai sensi del Regolamento 853/2004/CE. Resta valida la possibilità di verifiche e sopralluoghi da parte della Regione. Come di prassi ciascuna impresa alimentare verrà riconosciuta una sola volta con l'attribuzione di un solo numero.

COMUNICAZIONI DA EFFETTUARE A SEGUITO DI SOSPENSIONE TEMPORANEA O CESSAZIONE DEFINITIVA DELL'ATTIVITA'

Devono essere tempestivamente segnalate al Servizio competente dell'Azienda ASL per territorio e tipologia di riconoscimento, tutte le situazioni relative ad eventuale sospensione temporanea o cessazione definitiva dell'attività produttiva di uno stabilimento riconosciuto e /o registrato dall'operatore attraverso il SUAP .

Le diverse normative di estrazione comunitaria attribuiscono al Medico Veterinario o Medico Chirurgo Ufficiale, in relazione ai problemi afferenti gli stabilimenti sottoposti a controllo, la facoltà di disporre sia un rallentamento che la sospensione temporanea dell'attività produttiva.

I provvedimenti restrittivi saranno dunque predisposti da parte del Servizio territoriale (ASL) e/o dal Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale - ovvero da chi ha effettuato il controllo ufficiale - e ne danno comunicazione al SUAP e contestuale comunicazione al Sindaco del Comune sede dello stabilimento.

Sospensione temporanea dell'attività produttiva:

Il Servizio Veterinario o IAN territoriale prescrive al responsabile della Ditta, gli interventi che devono essere realizzati al fine rimuovere le cause che hanno determinato il provvedimento di sospensione temporanea dell'attività produttiva;

Alla scadenza di 12 mesi dalla data della sospensione temporanea dell'attività (o comunque alla scadenza dei termini di legge), il Servizio Veterinario o IAN territoriale effettua un sopralluogo al fine di verificare se le carenze all'origine del provvedimento siano state rimosse; in caso di esito positivo, propone al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale la revoca del provvedimento di sospensione (nel caso il provvedimento sia stato adottato dalla Regione).

Quest'ultimo redige l'atto di revoca, lo notifica alla Ditta per mezzo del Servizio ASL competente per territorio e tipologia di riconoscimento e ne informa contestualmente il SUAP o il Comune sede dello stabilimento.

Revoca del riconoscimento:

Nel caso vengano evidenziati a carico di uno stabilimento riconosciuto, problemi tali da non consentire la prosecuzione dell'attività (mancata rimozione delle carenze riscontrate, reiterate sospensioni, gravi irregolarità di natura procedurale, igienico-sanitaria ecc.), viene disposta la revoca del riconoscimento;

1- Il provvedimento di revoca viene assunto dal Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale o su proposta motivata della ASL competente per territorio - ove sia stata quest'ultima ad accertarne le ragioni - oppure autonomamente, se ne ha direttamente accertato le cause. In quest'ultimo caso, ne informa comunque il Servizio Veterinario o di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione territoriale;

2- il provvedimento di revoca verrà adottato, da parte del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale, anche nel caso in cui il responsabile dello stabilimento comunichi, per motivi propri, la cessazione dell'attività;

3- Il provvedimento di revoca del riconoscimento sarà inviato al SUAP o il Comune dove lo stabilimento ha sede;

4- il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale ne darà infine comunicazione al Ministero della Salute, per la cancellazione dello stabilimento dalla lista di quelli riconosciuti.

5-Il Servizio Veterinario o di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda ASL competente per territorio, provvede a mettere sotto proprio controllo tutto il materiale recante il Bollo Sanitario, affinché non possa essere oggetto di utilizzo fraudolento.

modulistica

(*) per tutta la modulistica inerente le imprese alimentari e mangimistiche, oltre a quella riportata in questo documento (esplicativa e non esaustiva) si farà riferimento ai moduli presenti sul sistema informatizzato SIVRA – BDR

Segue modulistica

Spazio riservato all'ente che accetta la
NIAs (timbro)

MODULO 1A

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di _____

Per il tramite del SUAP/Comune di _____

Il sottoscritto: _____

nato a _____ () il (/ /)

residente in _____ ()

via/piazza _____ n. _____

codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | |

nella sua qualità di Titolare Legale rappresentante Presidente pro tempore altro _____

della Ditta/Ente _____
(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA | | | | | | | | | | | |

con sede legale nel comune _____ prov. ()

indirizzo: _____ n. _____

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE (art.6 Reg. CE 852/2004) i dati della propria impresa alimentare

Denominazione dell'esercizio _____

con sede nel comune _____ prov. ()

indirizzo: _____ n. _____

tel. _____

Fax _____ tel.mobile _____ e-mail _____
(Dati non obbligatori)

Coordinate geografiche WGS84 decimali (latitudine _____ longitudine _____)
(Dato non obbligatorio)

Inizio Variazione di titolarità Chiusura Variazione di produzione Altro _____

B) Tipo di Attività: Ambito di commercializzazione locale (provincia di appartenenza e contermini) globale

CODICE ATECO	
--------------	--

produzione primaria (compilare quadri: B1, B8. *Allegare la documentazione C*)
Voce che comprende le attività finalizzate alla produzione, allevamento o coltivazione di prodotti primari animali o vegetali: vi rientra la raccolta, la mungitura, la produzione zootecnica precedente alla fase di macellazione, la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici. Per ogni peschereccio utilizzato dovrà essere indicata nella relazione tecnica il numero U.E., matricola e area di ormeggio abituale.

vendita diretta di latte crudo da parte dell'azienda agricola (anche tramite distributore automatico) (compilare quadri: B2,B6. *Allegare la documentazione C*)

stabilimento industriale (specificare: B2, B8. *Allegare la documentazione C*)
Per stabilimento industriale si intende ogni stabilimento o laboratorio avente un'attività di produzione, di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vende al dettaglio

laboratorio artigianale con annessa vendita (anche su aree pubbliche) (compilare quadri: B2,B8. *Allegare la documentazione C*)

in questa voce sono compresi produttori e/o confezionatori (laboratori artigianali) quali panettieri, pasticceri, gelatai, pizzerie da asporto e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e prevalentemente venduto al consumatore finale nello stesso luogo di produzione, ivi compresi quelli che svolgono dette attività su aree pubbliche specificamente a ciò destinate

ristorazione pubblica (compilare quadri: B4,B8 . Allegare la documentazione C)

In questa voce sono comprese tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato, quali bar, ristoranti, trattorie, agriturismo, pizzerie, fornitura di pasti preparati, tavole calde/fredde, circoli, ecc.

ristorazione collettiva-assistenziale (compilare quadri: B4,B8. Allegare la documentazione C)

In questa voce sono comprese le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile, quali mense aziendali; scolastiche, di comunità (ospedali; case di cura/riposo, collegi, ecc.), centro cottura

distribuzione all'ingrosso (compilare quadri: B3,B8. Allegare la documentazione C)

In questa voce sono comprese le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio, quali; ad esempio, la vendita all'ingrosso, i depositi all'ingrosso, ivi compreso lo stoccaggio, anche temporaneo, di alimenti presso magazzini, corrieri, ecc..

commercio in sede fissa (compilare quadri: B2,B8. Allegare la documentazione C)

in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il commercio dei prodotti alimentari

fiere, festival, sagre popolari (compilare quadro: B7. Allegare la documentazione C)

preparazione alimenti e bevande per vendita su mezzo mobile (compilare quadri: B5,B8. Allegare la documentazione C1)

commercio con strutture mobili su aree pubbliche (compilare quadri B5, B8 - Allegare la documentazione C1)

in questa voce vanno comprese tutte le attività che riguardano il trasporto di prodotti alimentari

Trasporto degli Alimenti (compilare quadri B5,B8 - Allegare la documentazione C1)

altro (specificare B2,B8. Allegare la documentazione C) _____

CODICE ATECO	
--------------	--

B1) Definizione tipologia attività di produzione primaria _____

B2) Impiego delle seguenti sostanze/prodotti alimentari: _____

B3) Per gli esercizi all'ingrosso, indicare la tipologia di prodotto _____

B4) Per gli esercizi della ristorazione pubblica, per gli esercizi della ristorazione collettiva-assistenziale indicare la tipologia delle preparazioni somministrate: _____

B5) Per i mezzi mobili (preparazione, commercio, trasporto alimenti ecc...)

Marca e modello _____

Targa _____

N° telaio _____

Indicare

gli

alimenti

trasportati

/preparati/somministrati _____

Indirizzo del luogo di ricovero, pulizia e disinfezione del mezzo: Comune di _____ ()

Via/Piazza _____

n _____

B6) Per le attività in sede fissa

Nei locali ubicati nel Comune di: _____ ()

Via/Piazza: _____ n. _____ Tel. _____

B7) per le sagre e/o feste e fiere ecc..

Data della manifestazione da _____ a _____ ,

luogo di svolgimento _____

prodotti somministrati e/o venduti _____

B8) L'attività è già iniziata il _____ inizierà presumibilmente il _____

Le lavorazioni hanno/avranno carattere: stagionale permanente

C) Documenti da allegare

Relazione tecnica, con una breve descrizione dei processi. Tale relazione deve essere particolarmente dettagliata per le attività di tipo industriale. Vanno comunque sempre indicate le modalità di approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, laddove presente, alle modalità relative alle emissioni in atmosfera. una copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmate dal titolare o dal legale rappresentante (indicando, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali);
Copia della ricevuta del versamento intestato alla Az. ASL;

C1) solo per i mezzi mobili:

Copia del libretto di circolazione

Copia documentazione attestante che i materiali di rivestimento del vano di carico sono ad uso alimentare" per i mezzi di prima immatricolazione- per trasporto alimenti

Copia attestante ATP (per i mezzi destinati al trasporto di alimenti in regime di temperatura controllata).

D) Dichiarazioni**Il / la Sottoscritto/a dichiara:**

che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di Igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 852/2004 in funzione dell'attività svolta e, per quanto compatibile e laddove presente, con il Regolamento Comunale d'Igiene di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività

che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico potabile

il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;

la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività;

che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;

di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445.

SI IMPEGNA a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto

IN FEDE

(firma per esteso, leggibile)

DATA (gg/mm/aaa) _____

PRIVACY: Il sottoscritto **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____

Firma _____

Spazio riservato all'ente che accetta la
NIAs (timbro)

MODULO 1B

Al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di _____

Per il tramite del SUAP/Comune di _____

Il sottoscritto: _____

nato a _____ () il (/ /)

residente in _____ ()

via/piazza _____ n. _____

codice fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

nella sua qualità di Titolare Legale rappresentante Presidente pro tempore altro _____

della Ditta/Ente _____

(Ditta ai sensi dell'art. 2563 CC)

Partita IVA | | | | | | | | | | | | | | | |

con sede legale nel comune _____ prov. ()

indirizzo: _____ n. _____

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE i dati della propria impresa relativa al settore dei MANGIMI
(Reg. CE 183/2005)

NOTIFICA ai fini della REGISTRAZIONE (art.6 Reg. CE 852/2004) i dati della propria impresa alimentare

Denominazione dell'esercizio _____

con sede nel comune _____ prov. ()

indirizzo: _____ n. _____

tel. _____

Fax _____ tel.mobile _____ e-mail _____

(Dati non obbligatori)

Coordinate geografiche WGS84 decimali (latitudine _____ longitudine _____)

(dati non obbligatori) Inizio Variazione di titolarità Chiusura Variazione di produzione Altro _____

CODICE ATECO

B) Tipo di Attività: Ambito di commercializzazione locale (provincia di appartenenza e contigue) globale**Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 1** produzione prodotti destinabili alimentazione zootecnica essiccazione naturale stoccaggio prodotti primari

Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 2

- produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione prodotti di origine minerale e chimico industriali (DM 13/11/85)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione materie prime di origine animale ai sensi dell'art. 17 del Reg. 1774/02** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- fornitura di sottoprodotti (Reg.(CE)852/2004, Reg.(CE)197/2006)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- prod. di alimenti per animali da compagnia ai sensi dell'art.18 del Reg.1774/02** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione additivi (diversi da all. IV capo 1)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione premiscele (diverse da all. IV capo 2)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IV capo 3)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- stoccaggio/deposito di mangimi** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- condizionamento additivi, premiscele e mangimi, diverse da allegato IV** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- commercio ingrosso/dettaglio additivi e premiscele (diverse da all. IV capo 1 e 2)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- commercio ingrosso/dettaglio mangimi** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- trasportatori conto terzi** (compilare quadro: B2. *Allegare la documentazione C1*)
- intermediari (che non detengono prodotti)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- mulini** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- essiccatoi (essiccazione artificiale)** (compilare quadro: B1. *Allegare la documentazione C*)
- ALTRO** _____

B1)Produzione/Impiego/trasporto dei seguenti mangimi/additivi/sostanze: _____

B2) Per i mezzi mobili

Marca e modello _____

Targa _____

N° telaio _____

Indirizzo del luogo di ricovero, pulizia e disinfezione del mezzo: Comune di _____ ()

Via/Piazza _____ n _____

C) Documenti da allegare

1- Relazione tecnica, con una breve descrizione dei processi. Tale relazione deve essere particolarmente dettagliata per le attività di tipo industriale. Vanno comunque sempre indicate le modalità di approvvigionamento idrico (compresa l'eventuale presenza di dispositivi di trattamento dell'acqua potabile), di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi e, laddove presente, alle modalità relative alle emissioni in atmosfera.

2- una copia della pianta planimetrica in scala 1:100, firmate dal titolare o dal legale rappresentante (indicando, per ogni locale, la destinazione d'uso, la superficie, l'altezza, la disposizione spaziale degli stabilimenti e delle attrezzature principali);

3- Copia della ricevuta del versamento intestato alla Az. USL;

C1) solo per i mezzi mobili:

Copia del libretto di circolazione

II / la Sottoscritto/a dichiara:

che vengono rispettati i pertinenti requisiti generali e specifici in materia di Igiene di cui all'articolo 4 del Regolamento 183/2005 in funzione dell'attività svolta e, per quanto compatibile e laddove presente, con il Regolamento Comunale d'Igiene

di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
che l'attività opera nel rispetto delle vigenti normative per quanto riguarda le emissioni in atmosfera, lo smaltimento dei residui solidi e liquidi, l'approvvigionamento idrico potabile
il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;
la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività, se richiesti;
che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;
di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445.

SI IMPEGNA a comunicare ogni successiva modifica a quanto sopra descritto

IN FEDE

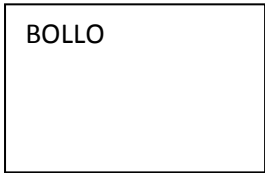
(firma per esteso, leggibile)

DATA (gg/mm/aaa) _____

PRIVACY: Il sottoscritto **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.13 del D.Lgs. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____

Firma _____



MODULO 2A

Alla REGIONE ABRUZZO
 Direzione Politiche della Salute
 Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, 74 - 65127 PESCARA

OGGETTO: Istanza di riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 / n. 853/2004

Il sottoscritto _____ Cod. Fiscale
 | | | | | | | | | | | | | | | | nato a _____ il _____ e residente a
 _____ provincia () indirizzo _____ frazione

 telefono fisso _____ cellulare _____ e mail _____@_____
 in qualità di titolare legale rappresentante Presidente pro tempore
 altro (specificare) _____

Della Ditta

ragione sociale _____
 partita IVA | | | | | | | | | | | | | | | | con sede legale nel Comune di
 _____ Provincia () cap _____ indirizzo
 _____ n. _____ frazione _____
 telefono _____ fax _____ e mail _____@_____

C H I E D E

il riconoscimento per il proprio impianto
 Denominazione (se diversa dalla ditta) _____
 sito:
 allo stesso indirizzo della sede legale oppure
 nel Comune di _____ Provincia () cap _____
 indirizzo _____ n. _____ frazione _____
 telefono _____ fax _____ e mail _____@_____
 Coordinate geografiche WGS 84 decimali (latitudine _____ longitudine _____)

destinato allo svolgimento della seguente attività:

Reg. CE 852/2004 Produzione di additivi Deposito di additivi Vendita di additivi Produzione di enzimi

TIPOLOGIA DI ADDITIVI: _____

TIPOLOGIA DI ENZIMI: _____

Reg. CE 853/2004

SEZIONE O Attività generali

- Mercato all'ingrosso
 - Deposito frigorifero generale
 - Centro di riconfezionamento (*)
- Specificare i prodotti (carne, latte, prodotti a base di latte, ecc.) il tipo e la specie

SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi

- Centro di depurazione molluschi
- Centro di spedizione molluschi

SEZIONE I Carni degli ungulati domestici (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE VIII Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste <input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso <input type="checkbox"/> Nave officina <input type="checkbox"/> locale di macellazione di prodotti di acquacoltura <input type="checkbox"/> Impianto carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero <input type="checkbox"/> locale di cernita e sezionamento
SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE IX Latte crudo e derivati <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trattamento termico <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> Stabilimento di stagionatura
SEZIONE III Carni di selvaggina allevata (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE X Uova e derivati <input type="checkbox"/> Centro di imballaggio uova <input type="checkbox"/> Impianto di produzione uova liquide <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV Carni di selvaggina cacciata (*) (.....) <input type="checkbox"/> centro di lavorazione selvaggina <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE XI Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Laboratorio di carni macinate <input type="checkbox"/> impianto carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Laboratorio di preparazioni di carni	SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI prodotti a base di carne (*) (.....) <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione	SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
(*) specificare, se del caso, la specie o le specie animali: pollame, bovini, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratiti, solipedi, selvaggina cacciata da penne, selvaggina cacciata, lagomorfi cacciati	SEZIONE XIV Gelatina <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
	SEZIONE XV Collagene <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione

A tal fine allega:

- marca da Bollo di valore corrente;
- Planimetria dell'impianto in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione, dell'impianto, dei servizi igienici, della rete idrica, degli scarichi;
- Relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, vidimata da un tecnico abilitato;
- Documentazione relativa alle emissioni in atmosfera ai sensi del D.P.R. 24 Maggio 1988, n. 203 e successive modificazioni e integrazioni, oppure dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. n. 445/2000;
- Autorizzazione dello scarico delle acque reflue ai sensi della Legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modifiche e integrazioni;
- Attestazione dell'Az.U.S.L. sull'idoneità al consumo umano delle acque utilizzate nell'impianto, ai sensi del D.Lgs. 02/02/2001 n°31;
- Ricevuta del versamento delle spese relative al riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
- il rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana ed annonaria, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche;
- la conformità dell'agibilità e della destinazione d'uso dei locali oggetto dell'attività;
- che gli impianti installati (elettrico, idraulico, gas, riscaldamento, ecc.) sono conformi alle normative vigenti nella rispettiva materia;
- di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445.

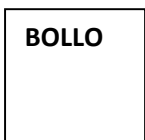
Data _____

Firma _____

di DARE CONSENSO, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 (PRIVACY), al trattamento dei personali raccolti, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____

Firma _____



MODULO 2B

Alla REGIONE ABRUZZO
 Direzione Politiche della Salute
 Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, 74 - 65127 PESCARA

OGGETTO: Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 n. 853/2004

Il sottoscritto _____
 Cod. Fiscale | | | | | | | | | | | | | | | | nato a _____ il _____ e residente a _____ provincia _____ ()
 indirizzo _____
 in qualità di titolare legale rappresentante Presidente pro tempore altro(specificare) _____

Della Ditta

ragione sociale _____
 partita IVA | | | | | | | | | | | | | | | | con sede legale nel Comune di _____ Provincia () cap _____ indirizzo _____ n.....frazione _____.

CHIEDE
 ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852-853/2004, l'aggiornamento del decreto di riconoscimento del proprio impianto sito

allo stesso indirizzo della sede legale *oppure*
 nel Comune di _____ Provincia () cap _____ indirizzo _____ n.....frazione _____.

Già riconosciuto con attribuzione del numero _____ al fine del

CAMBIO DELLA RAGIONE SOCIALE VOLTURAZIONE variazione della titolarità
di uno stabilimento riconosciuto senza modifiche strutturali e/o impiantistiche e/o produttive

A tal fine allega:

- marca da Bollo di valore corrente;
- documentazione inerente l'avvenuto cambio di ragione sociale/volturazione/variazione della titolarità;
- Ricevuta del versamento delle spese relative all'aggiornamento del riconoscimento dello stabilimento;

Il / la Sottoscritto/a dichiara inoltre:

- di essere informato che la presente comunicazione non sostituisce altri eventuali atti di rilevanza fondamentale ai fini dell'avvio della attività
- la conservazione, da parte della struttura, dei requisiti di conformità alle norme di riferimento
- di essere consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi richiamate dall'art. 76 del DPR 28/12/2000 n.445.

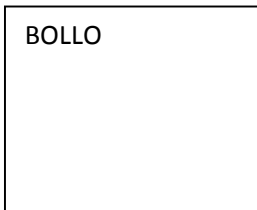
Data _____

Firma _____

di DARE CONSENSO, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 (PRIVACY), al trattamento dei personali raccolti, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____

Firma _____



MODULO 2C

Alla REGIONE ABRUZZO
Direzione Politiche della Salute
Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, 74 - 65127 PESCARA

OGGETTO: Domanda di aggiornamento del decreto di riconoscimento rilasciato ai sensi del Reg. (CE)

- Input boxes for n. 852/2004 and n. 853/2004

Il sottoscritto... Cod. Fiscale... nato a... e residente a... provincia... indirizzo... in qualità di... titolare... legale... rappresentante... Presidente pro tempore... altro (specificare)...

Della Ditta

ragione sociale... partita IVA... con sede legale nel Comune di... Provincia... cap... indirizzo... n... frazione...

CHIEDE

l'aggiornamento del decreto di riconoscimento del proprio impianto sito

Input boxes for location: allo stesso indirizzo della sede legale oppure nel Comune di... indirizzo... n... frazione...

Già riconosciuto con attribuzione del numero... al fine dello svolgimento delle seguenti attività:

Reg. CE 852/2004 [] Produzione di additivi [] Deposito di additivi [] Vendita di additivi [] Produzione di enzimi [] Altro

Table with columns: TIPOLOGIA, DI, ADDITIVI: and TIPOLOGIA, DI, ENZIMI: for listing activities.

Reg. CE 853/2004

(specificare la o le attività per i quali riconosciuto)

PER

modifiche strutturali e/o impiantistiche

ampliamento /modifica tipologia produttiva con lo svolgimento della seguente attività (barrare TUTTE le attività, sia quelle già oggetto di riconoscimento che quelle oggetto di ampliamento):

SEZIONE O Attività generali <input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso <input type="checkbox"/> Deposito frigorifero generale <input type="checkbox"/> Centro di riconfezionamento (*) Specificare i prodotti (carne, latte, prodotti a base di latte, ecc.) il tipo e la specie	SEZIONE VII Molluschi bivalvi vivi <input type="checkbox"/> Centro di depurazione molluschi <input type="checkbox"/> Centro di spedizione molluschi
SEZIONE I Carni degli ungulati domestici (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE VIII Prodotti della pesca <input type="checkbox"/> Impianto collettivo aste <input type="checkbox"/> Mercato all'ingrosso <input type="checkbox"/> Nave officina <input type="checkbox"/> locale di macellazione di prodotti di acquacoltura <input type="checkbox"/> Impianto carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> Nave deposito frigorifero <input type="checkbox"/> locale di cernita e sezionamento
SEZIONE II Carni di pollame e di lagomorfi (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE IX Latte crudo e derivati <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trattamento termico <input type="checkbox"/> Centro di standardizzazione <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione <input type="checkbox"/> Stabilimento di stagionatura
SEZIONE III Carni di selvaggina allevata (*) (.....) <input type="checkbox"/> Macello <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE X Uova e derivati <input type="checkbox"/> Centro di imballaggio uova <input type="checkbox"/> Impianto di produzione uova liquide <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE IV Carni di selvaggina cacciata (*) (.....) <input type="checkbox"/> centro di lavorazione selvaggina <input type="checkbox"/> Laboratorio di sezionamento	SEZIONE XI Cosce di rana e lumache <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE V Carni macinate, preparazioni di carni e carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Laboratorio di carni macinate <input type="checkbox"/> impianto carni separate meccanicamente <input type="checkbox"/> Laboratorio di preparazioni di carni	SEZIONE XII Grassi animali fusi e ciccioli <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
SEZIONE VI prodotti a base di carne (*) (.....) <input type="checkbox"/> Impianto di trasformazione	SEZIONE XIII Stomaci, intestini e vesciche trattati <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
(*) <i>specificare, se del caso, la specie o le specie animali: pollame, bovini, caprini, selvaggina grossa d'allevamento, lagomorfi, ovini, suini, ratiti, solipedi, selvaggina cacciata da penne, selvaggina cacciata, lagomorfi cacciati</i>	SEZIONE XIV Gelatina <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione
	SEZIONE XV Collagene <input type="checkbox"/> Centro di raccolta <input type="checkbox"/> Stabilimento di trasformazione

A tal fine allega:

Marca da bollo

Planimetria aggiornata dell'impianto, in scala 1:100, dalla quale risulti evidente la disposizione delle linee di produzione, dell'impianto, dei servizi igienici, della rete idrica, degli scarichi;

relazione tecnico descrittiva degli impianti e del ciclo di lavorazione con indicazioni relative all'approvvigionamento idrico, allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, vidimata da in tecnico abilitato;

Copia del bollettino del versamento effettuato.

Data _____

Firma _____

_Dichiara di DARE CONSENSO, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 (PRIVACY), al trattamento dei personali raccolti, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale viene presentata la presente domanda

Data _____

Firma _____

Allegato 1

Modello di Parere di conformità dello stabilimento rilasciato dal Servizio Veterinario dell'Azienda A.S.L. competente per territorio
--

Alla REGIONE ABRUZZO
 Direzione Politiche della Salute
 Servizio Sanità veterinaria e sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, 74 - 65127 PESCARA

Il sottoscritto Dr. _____

In qualità di _____

del Servizio Veterinario dell'Azienda ASL di _____

DICHIARA

Di aver effettuato in data: _____

apposito sopralluogo presso l'impianto della Ditta: _____
(indicare correttamente la ragione sociale della Ditta)

sito in: _____
(indicare correttamente sede ed indirizzo dello stabilimento)

destinato allo svolgimento della/le seguente/i attività *(elencare le attività che l'impianto intende effettuare)*

per il quale è stata presentata domanda di riconoscimento ai sensi: del Reg. CE:

n. 852/2004 n. 853/2004 n.183/2005

Dopo aver accertato la regolarità dell'istanza avanzata, corredata dalla documentazione prevista e dunque completa in ogni sua parte, **ESPRIME PARERE FAVOREVOLE**

al rilascio del riconoscimento richiesto, ai fini dell'inserimento dell'impianto in oggetto nell'elenco degli stabilimenti riconosciuti.

alla volturazione della ragione sociale

all'aggiornamento del decreto di riconoscimento per modifiche strutturali

all'aggiornamento del decreto di riconoscimento per ampliamento/modifica tipologia attività

all'aggiornamento del decreto di riconoscimento per ampliamento/modifica tipologia prodotti

Data _____

Firma _____

Allegato alla delibera di Giunta Regionale

TARIFE DELLE ATTIVITÀ TECNICO-AMMINISTRATIVE SVOLTE DAL SERVIZIO VETERINARIO REGIONALE, PER IL RILASCIO DEI RICONOSCIMENTI AGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE, LAVORAZIONE E DEPOSITO DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DI RIFIUTI DI O.A. ED AI LABORATORI ANALISI.

TIPOLOGIA DEL DECRETO DI AUTORIZZAZIONE	<u>Costo in EURO</u>
Decreto di riconoscimento per tutte le tipologie ai sensi del Reg. 853/20041.032,91
Voltura (cambio di ragione sociale) stabilimenti riconosciuti103,29
Modifiche strutturali, impiantistiche e produttive nei riconosciuti103,29
Rilascio di nulla osta per l'utilizzo di prodotti di origine animale non destinati al consumo per scopi scientifici o per l'alimentazione di particolari categorie di animali con fini commerciali ai sensi del Reg 1774/2002 CE1.032,91
Decreto di voltura per cambio di ragione sociale (tutte le tipologie)103,29
Riconoscimento laboratori d'analisi1.032,91
Rilascio di presa d'atto di Notifica di Inizio Attività Sanitaria (ex DIA semplice) comprese le modifiche rilevanti	€ 15,49

I versamenti di cui alla presente tabella vanno effettuati sul c/c postale n. 208678 ed intestati a:

"Regione Abruzzo Servizio Tesoreria - L'Aquila" specificando la causale del versamento.

Per quanto concerne invece le tariffe in attesa che si ridefiniscano le tariffe per le prestazioni effettuate dai servizi competenti delle Az. USL, si effettua a cura del richiedente, il versamento previsto al punto 35 del vigente tariffario e precisamente € 15,49 :

Restano valide inoltre le misure previste dal Reg. 882/04 CE e dal D.Lgs 194/2008.

AUDIT:

gli operatori del settore alimentare garantiscono almeno:

l'accesso a edifici, stabilimenti, impianti e altre infrastrutture;

l'accesso alla documentazione e ai registri richiesti a titolo del presente provvedimento oppure ritenuti dall'autorità competente necessari per valutare la situazione.

ogni altra assistenza necessaria per consentire all'autorità di svolgere efficacemente i controlli

. L'autorità competente effettua controlli ufficiali per verificare il rispetto da parte degli operatori del settore alimentare dei requisiti previsti:

a) dal regolamento (CE) n. 852/2004;

b) dal regolamento (CE) n. 853/2004;

c) dal regolamento (CE) n. 1774/2002.

d) dall'altra normativa di settore

I controlli ufficiali sugli operatori sono svolti dai Servizi Veterinari e Medici delle Az. U.S.L. per le rispettive competenze ivi compresi gli accertamenti previsti all'art. 4 punti 5 e 6 del Reg. CE 853/04.

La natura e l'intensità dei compiti di audit per i singoli stabilimenti dipende dal rischio valutato. A tal fine, l'autorità competente valuta regolarmente:

a) rischi per la salute pubblica e, se del caso, animale;

b) nel caso di macelli, aspetti relativi al benessere degli animali;

c) il tipo e la produttività dei processi effettuati;

d) i dati precedenti relativi all'operatore del settore alimentare per quanto riguarda la conformità alla legislazione alimentare.

Per le procedure specifiche si rimanda all'apposito paragrafo del Capitolo V.

FORMAZIONE

L'operatore deve assicurare che il personale sia adeguatamente informato sui

Rischi identificati

Punti critici di controllo relativi alle fasi della produzione, stoccaggio, trasporto e/o distribuzione sulle:

- Misure correttive
- Misure di prevenzione
- Documentazione relativa alle procedure.

Le associazioni del settore alimentare possono diramare linee guida di settore relative all'HACCP e provvedere opportunamente alla formazione dei lavoratori.

Le Az. USL competenti possono, ove ritenuto necessario, assistere gli operatori del settore alimentare nell'implementazione delle procedure HACCP e coadiuvare gli stessi nell'attività di formazione del personale.

L'Az. USL competente, inoltre, nell'ambito delle procedure di controllo e verifica dell'applicazione della normativa alimentare da parte dell'operatore nell'impresa alimentare, dovrà verificare la documentazione relativa alle iniziative intraprese per l'opportuna formazione del personale.

La formazione del personale, che dovrebbe comunque, precedere qualsiasi impiego nelle attività produttive, non può e non deve essere un fatto episodico, ma richiede un continuo aggiornamento mediante corsi e seminari specifici per il personale che opera nei diversi impianti e settori e può essere organizzata con la partecipazione del personale del S.S.N., ivi compreso quello degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, e delle Facoltà di medicina Veterinaria.

PROCEDURE DI SEMPLIFICAZIONE E VERIFICA DELL'AUTOCONTROLLO

La Regione Abruzzo con delibera di Giunta Regionale ha disciplinato le procedure per la l'applicazione dell'HACCP che si riportano.

- l'adozione delle linee - guida per la semplificazione dell'HACCP, riportate nell'allegato A del presente provvedimento, di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
- di conferire l'incarico al Dirigente del Servizio Veterinario regionale di adottare gli atti connessi e susseguenti all'applicazione della presente Deliberazione, ivi compresa la realizzazione del Sistema di Allerta previsto nel *D.Lgs. n. 123/1993*, anche mediante l'utilizzo dei fondi all'uopo assegnati;

Semplificazione HACCP

Il *decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155*, "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari" dispone che il responsabile dell'industria (ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro), deve garantire che la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione dei prodotti alimentari siano effettuati in modo igienico.

Appare evidente, senza entrare nel merito del campo di applicazione, come le strutture soggette alle regole definite dal Decreto siano estremamente differenti, con problematiche e livelli di rischio igienico sanitari scarsamente riconducibili a modelli predefiniti.

Infatti, il Decreto non fissa dei parametri quantitativi a cui le Mercati ingros. Avezzano "industrie" devono assoggettarsi ma, di fatto, definisce il percorso che il responsabile deve affrontare al fine di garantirsi e garantire l'igienicità del prodotto.

Quanto sopra presuppone che l'autocontrollo, inteso come insieme di procedure, non sia una ricetta per tutte le evenienze, ma debba derivare da un'analisi effettuata "in loco" e quindi costruito "su misura".

Nella Circolare del Ministro della Sanità 7 agosto 1998, n. 11, il principio è ben definito: "A tal fine (autocontrollo) il responsabile deve individuare nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti operando un'attenta analisi del proprio sistema produttivo e individuando le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici" e aggiunge "Oltre a ciò il sistema deve essere semplice, limitato all'essenziale e compatibile con le dimensioni dell'azienda".

D'altro canto, con la *legge 21 dicembre 1999, n. 526* (comunitaria 1999) è stato dato alle regioni il Compito di individuare le industrie alimentari nei confronti delle quali adottare misure dirette a semplificare le procedure del sistema HACCP, in relazione alla tipologia di attività, alle dimensioni e al numero degli addetti.

Tale semplificazione può essere operata basandosi sulla valutazione del rischio in funzione del tipo di manipolazione che viene effettuata.

A tal fine vengono identificate le seguenti tipologie:

- a) industrie dove non vi è alcuna manipolazione dell'alimento e l'alimento stesso non ha bisogno, ai fini della conservazione, di temperatura controllata;
- b) industrie dove non vi è alcuna manipolazione dell'alimento ma l'alimento stesso è deperibile e/o deve essere conservato a particolari temperature;
- c) industrie, esercizi pubblici, aziende agrituristiche in cui vi è una manipolazione dell'alimento per la vendita o la somministrazione al consumatore finale, esclusa la grande distribuzione e la ristorazione collettiva ove si effettuino attività di preparazione.

Le industrie alimentari che fanno riferimento alle tipologie sopra descritte organizzeranno il sistema di autocontrollo secondo le linee di indirizzo allegate.

Linee di indirizzo per l'applicazione dell'HACCP.

Criteri generali:

1. L'individuazione delle fasi di attività
2. La definizione per ciascuna fase delle misure di controllo applicate e gestite secondo corretta prassi igienica o buone pratiche di lavorazione (GMP)
3. La definizione della natura e frequenza delle verifiche previste sull'efficacia delle misure applicate e di quelle sull'efficienza delle apparecchiature e attrezzature
4. La definizione delle misure da applicare alle non conformità

La documentazione che l'azienda deve tenere riguarderà:

1. Il piano aziendale di autocontrollo/descrizione fasi di attività e modalità applicazione GMP
2. La registrazione/documentazione delle verifiche periodiche e i relativi risultati
3. La registrazione delle non conformità riscontrate e delle misure correttive poste in essere

Premesso quanto sopra, nel sottolineare la necessità di tenere conto della specificità dei diversi settori alimentari nonché della singola azienda, si ritiene opportuno riportare uno schema generale che possa servire da traccia ai fini dell'applicazione del presente atto.

Tipologia a) Industrie dove non vi è alcuna manipolazione dell'alimento e l'alimento stesso non ha bisogno, ai fini della conservazione, di temperatura controllata.

Descrizione delle seguenti fasi di attività:

1) Approvvigionamento/Fornitura

- a) modalità di approvvigionamento/fornitura;
- b) documentazione (raccolta dei documenti commerciali di scorta, fatture)
- c) eventuali garanzie richieste con descrizione delle modalità di verifica o di riscontro

2) Accettazione delle merci

- a) verifica integrità confezioni
- b) verifica regolarità etichettatura
- c) verifica omogeneità lotto e corrispondenza con documento commerciale
- d) verifica tempo massimo di conservazione

3) Gestione operativa

- a) verifica delle garanzie dei fornitori

- b) gestione del tempo massimo di conservazione
- c) gestione delle non conformità all'accettazione
- d) gestione prodotti oltre tempo massimo di conservazione
- e) gestione idonea conservazione
- f) verifica periodica integrità confezioni e anomalie contenuto (ove necessario)
- g) garanzia rintracciabilità dei lotti (depositi e grossisti)

4) Igiene dei locali

- a) modalità di pulizia
- b) lotta insetti - disinfestazione
- c) lotta roditori - derattizzazione

Documentazione obbligatoria:

- 1) piano aziendale di autocontrollo/descrizione fasi di attività e modalità applicazione GMP;
- 2) registrazione/documentazione relativa al punto 1a), ed alle verifiche periodiche di cui ai punti 4b) e 4c);
- 3) Registrazione delle non conformità riscontrate e delle misure poste in essere.

LINEE GUIDA VINCOLANTI PER IL RICONOSCIMENTO DEI LABORATORI CHE EFFETTUANO ANALISI AI FINI DELL'AUTOCONTROLLO PER LE INDUSTRIE ALIMENTARI.

Ambito di applicazione

- 1.1 Le presenti disposizioni si applicano per il riconoscimento:

dei laboratori *non annessi alle industrie alimentari*;

dei laboratori *annessi* alle industrie alimentari che effettuano analisi anche per conto di altre industrie alimentari facenti capo a soggetti giuridici diversi

che effettuano analisi nell'ambito delle procedure di autocontrollo sia secondo la normativa a carattere verticale (D.L.vo 530/92, 531/92, 537/92, 286/94, 65/93, DPR 54/97, 607/96, DM 14 giugno 1996, DPR 495/97, 309/98) nonché dei prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare (DPR 131/98) sia ai sensi dell'art. 3 D.L.vo 155/97.

Criteri generali e requisiti minimi

2.1 I laboratori di cui al paragrafo 1, di seguito indicati come "laboratori", devono essere conformi ai criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova stabiliti dalla norma europea EN 45001, così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e alle procedure operative standard previste ai punti 3 e 8 dell'allegato II del decreto legislativo 27 gennaio 1992 n.120, così come sostituiti ai punti 2 e 7 dell'Allegato I del decreto del Ministro della Sanità 5 agosto 1999.

2.2 I laboratori di cui al punto 2.1 devono essere accreditati secondo la norma europea EN 45001, così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le singole prove o gruppi di prove, da un organismo di accreditamento conforme ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45003.

2.3 I laboratori che svolgono attività analitiche, anche su matrici diverse da quelle alimentari, devono garantire una differenziazione sia dei locali che della gestione dei campioni per tutto l'iter analitico, adottando adeguate misure, allo scopo di escludere la possibilità di commistioni o contaminazioni.

2.4 I laboratori possono affidare l'esecuzione di determinate prove ad un laboratorio terzo, accertando preliminarmente che detto laboratorio terzo risulti iscritto agli elenchi regionali di cui all'Accordo del 17 giugno 2004 sancito tra Stato, Regioni e Province autonome recante "Requisiti minimi e criteri per il riconoscimento dei laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari, ai fini dell'autocontrollo", o risulti accreditato secondo le disposizioni di cui al punto 2.2, se operante in uno degli Stati membri dell'Unione Europea. Devono inoltre tenere a disposizione delle Asl territoriali competenti e degli enti /organismi di controllo, i documenti relativi alla valutazione della competenza del laboratorio terzo al quale è stata affidata l'esecuzione della prova ed anche dei lavori svolti da quest'ultimo. È facoltà del Servizio Veterinario regionale estendere le proprie verifiche al laboratorio terzo.

Registro regionale

3.1 Presso il Servizio Veterinario della Regione è istituito un Registro regionale dei laboratori di cui al paragrafo 1, presenti sul territorio regionale, che risultano conformi ai criteri generali e ai requisiti minimi di cui al paragrafo 2.

3.2 L'iscrizione nel Registro regionale consente l'esercizio dell'attività su tutto il territorio nazionale ed è valida fino al permanere delle condizioni in base alle quali essa è stata effettuata.

3.3 Il Servizio Veterinario regionale, con cadenza annuale, provvede alla pubblicazione nel bollettino ufficiale della Regione Abruzzo dell'elenco dei laboratori iscritti nel Registro regionale, dandone comunicazione al Ministero della Salute. La Regione provvede altresì a comunicare al Ministero della Salute ogni cancellazione ed ogni nuova iscrizione nel Registro regionale.

3.4 I laboratori verranno iscritti nell'apposito Registro regionale, previo accertamento della conformità della documentazione prodotta.

La Regione si riserva di effettuare eventuali verifiche ispettive.

3.5 L'istanza di riconoscimento con relativa iscrizione nel Registro regionale deve essere presentata:

a) dai legali rappresentanti dei laboratori *già inseriti in via provvisoria* nell'elenco predisposto dal Ministero della Salute ai fini dell'autocontrollo degli alimenti di origine animale regolamentati da normativa a carattere verticale (D.L.vo 530/92, 531/92, 537/92, 286/94, 65/93, DPR 54/97, 607/96, DM 14 giugno 1996, DPR 495/97, 309/98) nonché dei prodotti destinati all'alimentazione particolare (D.L.vo 131/98);

b) dai legali rappresentanti dei laboratori *che già effettuano* analisi ai fini dell'autocontrollo ai sensi dell'art. 3 del D.L.vo 155/97;

dai legali rappresentanti dei laboratori *che intendono effettuare* analisi ai fini dell'autocontrollo degli alimenti di origine animale regolamentati da normativa a carattere verticale D.L.vo 530/92, 531/92, 537/97, 286/94, 65/93, DPR 54/97, 607/96, DM 14 giugno 1996, DPR 495/97, 309/98) nonché dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (D.L.vo 131/98 e/o ai sensi dell'art. 3 D.L.vo 155/97.

Procedure per il riconoscimento

4.1 Per il riconoscimento del laboratorio il rappresentante legale deve rivolgere alla Regione Abruzzo Direzione Sanità Servizio Veterinario, e alla Asl territorialmente competente per il tramite del SUAP, redatta secondo il modello allegato B e corredata della seguente documentazione (fatto salve le possibilità di autocertificazioni):

dichiarazione firmata, ai sensi della L.241 e quindi con tutte le conseguenze penali e civili susseguenti ad una dichiarazione mendace e/o non veritiera, dal Direttore responsabile del laboratorio, dalla

quale risulti che il medesimo opera in conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001, così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/ IEC 17025 ed alle procedure operative standard previste ai capitoli 3 e 8 dell'allegato II del D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.120, così come sostituiti ai

punti 2 e 7 dell'allegato I del Decreto del Ministero della Sanità 5 agosto 1999;

copia dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività rilasciata dall'autorità competente;

certificato integrale di iscrizione alla Camera di Commercio territorialmente competente;

specificazione delle tipologie dei controlli analitici (elencare quale determinazioni vengono effettuate, su quali matrici si eseguono tali analisi, i metodi utilizzati distinti in metodi normativi e/o metodi interni) che il laboratorio effettua;

relazione tecnica riguardante la struttura e l'organizzazione del laboratorio, comprendente:

1) la dotazione strumentale

il personale con le relative qualifiche professionali

la planimetria dei locali con indicata la loro destinazione;

ricevuta del versamento di €1.032, 91 relativo alla procedura di riconoscimento, effettuato sul c/c postale n.208678 intestato a Regione Abruzzo Servizio Tesoreria – l'AQUILA, con la seguente causale: riconoscimento laboratorio che effettua analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari;

manuale della qualità in distribuzione controllata in cui è descritto il sistema di qualità sulla base del quale opera il laboratorio;

copia del certificato di accreditamento secondo la norma europea EN 45001, così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da enti riconosciuti ed autorizzati. Tale certificato deve essere riferito alle singole prove o gruppi di prove per le quali il laboratorio chiede l'iscrizione nel Registro regionale.

Il Servizio Veterinario iscrive il laboratorio nel Registro regionale, previo accertamento della conformità della documentazione prodotta, assegnando un numero di riconoscimento composto da una sequenza alfanumerica (13/000/LAB), distinta in tre parti, di cui la prima, solo numerica, consente di individuare la Regione, la seconda, sempre solo numerica, consente di individuare il numero di registrazione del laboratorio attribuito in ordine cronologico di iscrizione, la terza solo letterale, è riferita all'individuazione della categoria "laboratori".

Procedure per le variazioni successive al riconoscimento

5.1 Oltre a quanto previsto dal precedente paragrafo, il legale rappresentante è tenuto a comunicare tempestivamente al Servizio Veterinario :

variazione della ragione sociale

variazione della sede del laboratorio

nomina di un nuovo responsabile del laboratorio o del legale rappresentante

nuove procedure di prova, analisi, ecc.

modifiche strutturali

5.2 Le relative comunicazioni vanno effettuate su carta legale conforme ai modelli di cui agli allegati C,D,E,F,G delle presenti procedure, allegando ricevuta di versamento di euro 103,29 sul c/c postale 208678, specificando nella causale: variazione dati laboratorio e allegando altresì tutti gli altri documenti richiesti a seconda del tipo di variazione che ha avuto luogo così come indicato sempre negli allegati C,D,E,F,G. Il Servizio Veterinario regionale, accertata la regolarità della documentazione inviata, provvederà ad aggiornare, nell'ambito dell'elenco regionale, i dati relativi al laboratorio interessato dalle variazioni.

5.3 Il legale rappresentante del laboratorio è inoltre tenuto a comunicare al Servizio Veterinario regionale e alla Asl territorialmente competente:

la modifica, l'acquisto o la dismissione di apparecchiature;

gli aggiornamenti del manuale di qualità;

variazione dell'elenco delle prove o gruppi di prove accreditate.

Verifiche ispettive

6.1 I legali rappresentanti dei laboratori sono tenuti a comunicare alla Regione nel cui Registro risultano inseriti, l'esito delle verifiche periodicamente effettuate dagli organismi di accreditamento di cui al paragrafo 2, punto 2.2.

6.2 Il Ministero della Salute può effettuare in qualunque momento, con la Regione Abruzzo, sopralluoghi presso i laboratori già inseriti negli elenchi allo scopo di verificarne la conformità ai criteri generali e ai requisiti minimi di cui al paragrafo 2.

Laboratori non aventi sede in Abruzzo

I laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari, non aventi sede in Abruzzo, possono operare sul territorio regionale alle stesse condizioni previste dal presente atto per i laboratori abruzzesi.

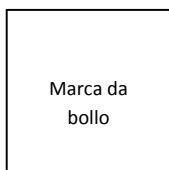
Qualora la Regione o la Provincia autonoma di appartenenza non abbia ancora regolamentato il settore il Responsabile legale del laboratorio interessato dovrà inviare apposita richiesta alla Regione Abruzzo Direzione Sanità Servizio Veterinario, corredata della documentazione di cui al paragrafo 4, punto 4.1, con esclusione del versamento sempre previsto al punto 4.1.

Certificato di accreditamento

I laboratori che non risultano accreditati secondo quanto previsto al paragrafo 2, punto 2.2, possono essere iscritti provvisoriamente nel Registro regionale presentando copia del contratto stipulato con l'organismo di accreditamento, attestante l'avvio delle procedure finalizzate all'ottenimento dell'accreditamento.

In ogni caso l'accreditamento dovrà essere acquisito entro 18 mesi dalla data d'iscrizione nel Registro regionale.

Il mancato accreditamento del laboratorio o il difetto della sua comunicazione entro i termini previsti, comportano la cancellazione d'ufficio dal Registro regionale, senza la possibilità di reiterare l'istanza d'iscrizione, salvo aver dimostrato preventivamente l'ottenimento dell'accreditamento di cui al paragrafo 2, punto 2.2.

**ALLEGATO B**

(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
 Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
 sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA
 E, p.c. alla ASL _____
 Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Oggetto: Riconoscimento dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale rappresentante
 della ditta/società _____ con sede legale in Via _____
 n. _____ Comune _____ provincia _____

Partita Iva _____
 Tel _____ Fax _____ e-mail _____

Chiede che

il laboratorio _____ sito in Via _____
 Comune _____ provincia _____ venga riconosciuto, e conseguentemente iscritto
 nello specifico Registro regionale, per effettuare analisi nell'ambito delle procedure per l'autocontrollo ai sensi
 delle seguenti normative(*):

- D.Lgs 30 dicembre 1992, n.530
- D.Lgs 30 dicembre 1992, n.531
- D.Lgs 30 dicembre 1993, n.537
- D.Lgs 4 febbraio 1993, n.65
- D.Lgs 18 aprile 1994, n.286
- DMS 14 giugno 1996
- D.P.R. 17 ottobre 1996, n.607
- D.P.R.14 gennaio 1997, n.54
- D.Lgs 26 maggio 1997, n.155
- D.P.R. 10 dicembre 1997, n.495
- D.P.R. 19 gennaio 1998, n.131
- D.P.R. 3 agosto 1998, n.309

*(barrare la normativa che interessa)

Si impegna a comunicare alla Regione, per il tramite della ASL competente, ogni variazione relativa a: ragione sociale, sede del laboratorio, rappresentante legale, responsabile di laboratorio, attività svolta, strutture e attrezzature del laboratorio; si impegna inoltre a comunicare gli aggiornamenti del manuale di qualità, l'elenco aggiornato delle prove o gruppi di prove accreditate, e l'esito delle verifiche periodicamente effettuate dagli organismi di accreditamento.

Allega alla presente istanza la seguente documentazione:

dichiarazione firmata ai sensi della L.241 e quindi con tutte le conseguenze penali e civili susseguenti ad una dichiarazione mendace e/o non veritiera, dal direttore responsabile del laboratorio, dalla quale risulti che il medesimo opera in conformità ai criteri generali stabiliti dalla norma europea EN 45001 così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025 ed alle procedure operative standard previste ai capitoli 3 e 8 dell'Allegato II del D.Lgs 27 gennaio 1992, n.120, così come sostituiti dai punti 2 e 7 dell'allegato I del decreto del Ministero della sanità 5 agosto 1999;

specificazioni delle tipologie dei controlli analitici (elencare quali determinazioni vengono effettuate, su quali matrici si eseguono tali analisi; i metodi utilizzati distinti in metodi normativi e/o interni) che il laboratorio effettua,

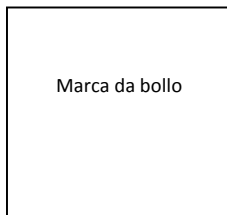
relazione tecnica riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, comprendente:

- la dotazione strumentale
- il personale con le relative qualifiche professionali
- la planimetria dei locali con indicata la loro destinazione
- ricevuta del versamento di €1032,91 relativo alla procedura di riconoscimento, effettuato sul c/c postale n. 208678 intestato a Regione Abruzzo Servizio Tesoreria – L'Aquila
- manuale della qualità in distribuzione controllata in cui è descritto il sistema di qualità sulla base del quale opera il laboratorio;
- copia del certificato di accreditamento secondo la norma EN 45001 così come modificata dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025, rilasciato da enti riconosciuti ed autorizzati, riferito alle singole prove o gruppi di prove per le quali il laboratorio chiede l'iscrizione nell'elenco regionale.

Indicare con una X i documenti allegati o auto dichiarati ai sensi di legge

Data _____

Firma del Legale Rappresentante

ALLEGATO C

(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
 Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
 sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA

E, p.c. alla ASL _____
 Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Oggetto: Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. Variazione dati laboratorio.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale
 rappresentante del laboratorio _____
 iscritto nel Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie
 alimentari con il numero _____

Comunica che

La ragione sociale del laboratorio su indicato è cambiata in _____

C.F./P.IVA

Si precisa che tutti gli altri dati inerenti il laboratorio, precedentemente dichiarati, rimangono invariati.

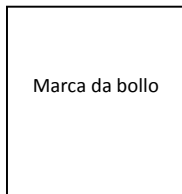
Data _____

Firma del legale rappresentante

Si allega alla presente istanza:

atto notarile attestante il cambio di ragione sociale
 ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale:
 Variazione dati laboratorio

Barrare con X i documenti allegati o autocertificati ai sensi di legge

**ALLEGATO D**

(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo

Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
sicurezza alimentare

Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA

E, p.c. alla ASL _____
Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale**Oggetto: Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. Variazione dati laboratorio.**

Il sottoscritto _____ in qualità di legale
rappresentante del laboratorio _____
iscritto nel Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie
alimentari con il numero _____

Comunica che

il laboratorio ha cambiato

- sede legale
- sede operativa

La nuova sede _____ è in Via _____ n. _____
Provincia _____ Cap _____ Tel _____ Fax _____

Si precisa che tutti gli altri dati inerenti il laboratorio, precedentemente dichiarati, rimangono invariati.

Data _____

Firma del legale rappresentante

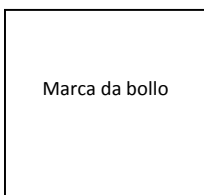
Si allega alla presente istanza:

ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n. 208678 recante come
causale: Variazione dati laboratorio

relazione tecnica* riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, che riporta:

- a) il personale e le relative qualifiche
- b) la dotazione strumentale
- c) la planimetria dei locali con indicata la loro destinazione

* (la relazione tecnica è da allegare solo nel caso di cambio sede operativa)

**ALLEGATO E**

(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA

E, p.c. alla ASL _____
Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Oggetto: Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. Variazione dati laboratorio.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale
rappresentante/responsabile del laboratorio _____
iscritto nel Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie
alimentari con il numero _____

Comunica di

aver assunto la legale rappresentanza / la direzione del su indicato laboratorio in sostituzione del Sig. _____

a far data dal _____

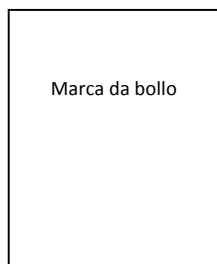
Si precisa che tutti gli altri dati inerenti il laboratorio, precedentemente dichiarati, rimangono invariati.

Data _____

Firma del legale rappresentante

Si allega alla presente istanza:

ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale:
Variazione dati laboratorio

**ALLEGATO F**

(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
 Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
 sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA

E, p.c. alla ASL _____
 Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Oggetto: Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. Variazione dati laboratorio.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale
 rappresentante del laboratorio _____
 iscritto nel Registro regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie
 alimentari con il numero _____

Comunica che

il su indicato laboratorio ha aggiunto all'elenco delle disposizioni legislative ai sensi delle quali può
 effettuare analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari anche la seguente normativa:

D.Lgs 30 dicembre 1992, n.530
 D.Lgs 30 dicembre 1992, n.531
 D.Lgs 30 dicembre 1993, n.537
 D.Lgs 4 febbraio 1993, n.65
 D.Lgs 18 aprile 1994, n.286
 DMS 14 giugno 1996
 D.P.R. 17 ottobre 1996, n.607
 D.P.R.14 gennaio 1997, n.54
 D.Lgs 26 maggio 1997, n.155
 D.P.R. 10 dicembre 1997, n.495
 D.P.R. 19 gennaio 1998, n.131
 D.P.R. 3 agosto 1998, n.309

*(barrare la normativa che interessa)

Si **chiede** pertanto che il laboratorio venga riconosciuto anche ai sensi della su indicata norma con
 conseguente aggiornamento dei dati nel Registro regionale.

Data _____

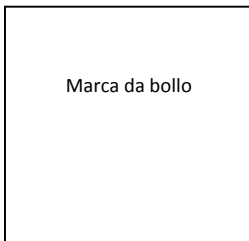
Firma del legale rappresentante

Si allega alla presente istanza:

ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale: Variazione
 dati laboratorio
 certificato di accreditamento riferito alle singole prove o gruppi di prove per cui si chiede il nuovo
 riconoscimento
 relazione tecnica riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, che riporta
 a) il personale e le relative qualifiche
 b) la dotazione strumentale
 c) la planimetria* dei locali con indicata la loro destinazione

- aggiornamento del manuale di qualità

* (con gli opportuni riferimenti a modifiche strutturali, se apportate)



ALLEGATO G
(facsimile istanza in bollo)

Regione Abruzzo
Direzione Politiche della Salute – Servizio Sanità Veterinaria e
sicurezza alimentare
Via Conte di Ruvo, n.74 - 65100 PESCARA
E, p.c. alla ASL _____
Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale

Oggetto: Elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie alimentari. Variazione dati laboratorio.

Il sottoscritto _____ in qualità di legale
rappresentante del laboratorio _____
iscritto nell'elenco regionale dei laboratori che effettuano analisi ai fini dell'autocontrollo per le industrie
alimentari con il numero _____

Comunica che

il su indicato laboratorio ha subito le seguenti modifiche strutturali _____

Data _____

Firma del legale rappresentante

Si allega alla presente istanza:

ricevuta del versamento di euro 103,29 effettuato sul c/c postale n.208678 recante come causale:
Variazione dati laboratorio
relazione tecnica riguardante struttura e organizzazione del laboratorio, che riporta
 il personale e le relative qualifiche
 la dotazione strumentale
 la planimetria* dei locali con indicata la loro destinazione

* (con gli opportuni riferimenti alle modifiche strutturali apportate)

Valutazione del Rischio e categorizzazione delle strutture alimentari

Le tecniche della valutazione del rischio e le procedure per la categorizzazione delle imprese alimentari sono riportate e illustrate nelle linee guida della delibera GR n° 100 dell' 11/02/2008 a cui si rimanda per ogni approfondimento.

In questa sede vogliamo ricordare come la valutazione del rischio per la categorizzazione delle attività alimentari passa attraverso la individuazione dei fattori di rischio e il loro ordinamento in un elenco con l'attribuzione di un valore espresso in cifre e quindi assegnare di conseguenza una graduatoria dei fattori e quindi del rischio attribuito a ogni singola attività. Ogni Az. ASL effettua la valutazione del rischio sulle strutture del settore alimentare di propria competenza e sulla base di essa svolge il numero dei controlli assegnati per raggiungere le percentuali o il numero dei controlli previsti dalla programmazione nazionale o regionale.

**PROCEDURE PER LA MACELLAZIONE
DEGLI ANIMALI A DOMICILIO E PROFILASSI
DELLA TRICHINOSI E DELL'ECHINOCCOSI/IDATIDOSI**

(LR 23 dicembre 2004 n. 50, come modificata dalla L.R. 10 marzo 2008, n. 43)

1) E' consentita la macellazione, sentiti i competenti Servizi Veterinari delle Aziende SS.LL., nel periodo corrispondente di ogni anno, la macellazione a domicilio degli animali per uso familiare, individuando i luoghi riservati alle visite ispettive della carni e stabilendo un calendario per l'espletamento dei predetti controlli; resta inteso che le carni non possono essere immesse nel circuito commerciale, ma destinate all'esclusivo consumo familiare;

il servizio di ispezione delle carni deve essere effettuato da medici veterinari dipendenti delle Aziende UU.SS.LL.. Solo in casi eccezionali e di documentata impossibilità di questi ultimi, possono essere incaricati veterinari libero-professionisti, precisando che l'incarico assume carattere specifico di rapporto libero-professionale;

I proprietari di animali che intendano usufruire della possibilità di macellare a domicilio, dopo aver ottemperato ai previsti adempimenti amministrativi - ferme restando le disposizioni relative alla profilassi della trichinosi e dell'echinococcosi/idatidosi - TSE - devono sottoporre i visceri degli animali macellati ai seguenti controlli;

esame visivo della lingua e parte della gola. Asportazione delle amigdale;

esame visivo dei polmoni, della trachea e dell'esofago. Palpazione dei polmoni e dei linfonodi bronchiali e mediastinici. La trachea e le principali ramificazioni dei bronchi, devono essere aperte mediante taglio longitudinale e i polmoni devono essere incisi nel loro terzo inferiore, trasversalmente alle ramificazioni principali della trachea; tuttavia dette incisioni non sono necessarie quando i polmoni sono esclusi dal consumo umano;

esame visivo del pericardio e del cuore; quest'ultimo deve essere inciso longitudinalmente, in modo da aprire i ventricoli e tagliare il settore interventricolare ;

esame visivo del diaframma, del fegato, dei linfonodi periportalari; palpazione del fegato e dei suoi linfonodi;

esame visivo e palpazione della milza; esame visivo dei reni e incisione, se del caso, dei reni e dei linfonodi renali; esame visivo della pleura e del peritone

la macellazione degli animali deve avvenire, di norma, negli impianti autorizzati, agevolando l'utilizzo degli stessi anche mediante sedute separate e al di fuori del consueto orario di funzionamento: ove ciò non fosse possibile, i Sindaci autorizzano la macellazione a domicilio;

i comuni interessati avranno cura di garantire la possibilità di effettuare i controlli sanitari all'interno di strutture anche ridotte, ma riconosciute igienicamente idonee dai Servizi Veterinari delle Aziende SS.LL. territorialmente competenti, anche per consentire un corretto smaltimento di organi che, ove sequestrati, devono essere distrutti in conformità delle norme previste dal Reg. 1774/02 e successive modificazioni;

nei giorni che precedono la macellazione, l'allevatore deve segnalare al Servizio Veterinario della Az. U.S.L. competente, ogni eventuale alterazione fisio-patologica dell'animale. Lo stesso Servizio può disporre in proposito una visita veterinaria in loco, a seguito della quale stabilisce se ammettere o meno alla macellazione gli animali in questione;

i servizi veterinari preposti, ognuno per la propria competenza, dovranno intensificare i controlli, onde scongiurare rischi di insorgenza e diffusione di malattie infettive; sono incaricati altresì di inviare al Servizio Veterinario Regionale tutta la documentazione delle attività svolte, entro il 28 febbraio di ogni anno, avendo cura, altresì, di inserire i dati in BDR

in caso di sospetto, l'intera carcassa ed organi, devono essere sottoposti ad ispezione e, al riguardo, vanno effettuati tutti gli accertamenti necessari ad escludere rischi per la salute umana. Qualora le carni venissero dichiarate non idonee, dovranno essere sequestrate e distrutte;

in caso di eventuale positività all'esame trichinoscopico, le carni dovranno essere avviate a distruzione. In nessun caso comunque, potranno essere utilizzate per l'alimentazione umana;

la tariffa da applicare per l'ispezione sanitaria, è quella prevista dal tariffario regionale approvato con

Deliberazione di Giunta Regionale n.2183 del 15.10.1999;

Classificazione delle zone di produzione dei molluschi nelle acque antistanti la costa della Regione Abruzzo ai sensi del D. L.vo 30.12.92 n. 530 ed approvazione del sistema di allerta. Integrazioni alla Deliberazione di G.R. n. 1713 del 1 o luglio 1998

(Estratto dalla Delibera GR 929 del 28.06.2000)

Visto il D. L.vo 30 dicembre 1992 n. 530;

Vista la Legge Regionale n. 55 del 22 agosto 1994;

Vista la deliberazione di G.R. del 07.03.1996 n. 757 .concernente «Istituzione Commissione Permanente per l'attuazione del D. L.vo n. 131 del 27.01.1992 in attuazione della Direttiva 79/923/CE relativa ai requisiti di qualità delle acque destinate alla molluschicoltura, nonché dell'applicazione del D. L.vo n. 530 del 30.12.1992, in attuazione della Direttiva 91/492/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei molluschi

Considerato che deve essere ancora emanato il regolamento di esecuzione del D. L.vo 30.12.1992 n. 530 così come previsto dagli artt. 2, 3 e 4 del Decreto stesso

Ritenuto di dover provvedere alla classificazione delle zone di produzione e stabulazione dei molluschi - anche in attesa della emanazione del regolamento esecutivo sopra citato - utilizzando le indicazioni comunque fissate dalla vigente normativa;

Visto il Verbale di riunione della Commissione Tecnica Permanente - riunitasi in data 27.03.2000 - allegato alla presente Deliberazione di cui forma parte integrante e sostanziale

Visto che la Regione Abruzzo ha comunque provveduto - con Deliberazione di G.R. n. 1713 del 10 luglio 1998 - a classificare le zone di produzione dei molluschi bivalvi vivi

Tenuto conto pertanto, che la classificazione attualmente in vigore non contempla le specie di molluschi, gasteropodi, echinodermi e tunicati, per le zone d'acqua situate oltre i 3000 metri nelle quali tali specie non vengono raccolte dalle imbarcazioni del tipo "CCvongolare", ma quasi esclusivamente da pescherecci con reti a strascico;

Considerato che le specie predette sono raccolte in zone situate ad una considerevole distanza dalla costa e che, come tali, non dovrebbero essere soggette all'influenza di significative fonti di inquinamento;

Ritenuto quindi che le stesse zone possano essere considerate quali zone di riproduzione di tipo "ccA", attivando al tempo stesso, a livello regionale, un sistema di controlli successivi allo sbarco, così come di seguito indicato nel presente atto

Preso atto del parere favorevole espresso dal Dirigente del Servizio in ordine alla regolarità tecnica ed amministrativa del presente provvedimento ed alla sua legittimità rispetto alla vigente normativa;

Dato atto che il presente provvedimento non è soggetto a controllo, ai sensi dell'art. 17 comma 32 della Legge 15 maggio 1997 n. 127;

DELIBERA

per quanto espresso in narrativa, che si intende qui integralmente trascritto

- 1) di classificare quali zone di produzione di tipo "A", le zone situate oltre m. 3000 dalla costa in cui è consentita la raccolta da parte dei pescherecci delle specie indicate nell'Allegato "A", ed il loro successivo utilizzo per il consumo umano diretto;
- 2) ai fini della loro commercializzazione, i lotti delle specie in parola prelevati dalle zone di produzione di cui al

precedente punto 1), dovranno essere sottoposti alle disposizioni previste dal D. Lgs. 530/92, ivi compresa la compilazione del documento di registrazione indicato, al Cap. II punto 6 dell'allegato al D. Lgs. stesso;

3) per le specie sopra richiamate dovrà essere predisposto il seguente sistema di sorveglianza

allo sbarco o presso il centro di spedizione in cui vengono conferite, dovrà effettuarsi un campionamento allo scopo di verificare che i parametri biotossicologici (solo per molluschi bivalvi), microbiologici e chimici, siano conformi alle norme previste dal D. Lgs. 530/92; tale campionamento - che verrà esaminato dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise - sarà realizzato da ciascuna AUSL costiera: a cadenza trimestrale per le specie di cui ai punti da 1 a 8 e a cadenza semestrale per le specie di cui ai punti da 9 a 16;

nel caso l'esito delle suddette analisi risultasse sfavorevole, il Servizio Veterinario della AUSL competente dovrà adottare i seguenti provvedimenti:

- a) comunicare immediatamente al Servizio Veterinario Regionale il risultato delle analisi, per consentire a quest'ultimo di assumere le eventuali conseguenti determinazioni del caso
 - b) vietare la raccolta della/e specie con esito analitico sfavorevole, per la durata di almeno gg. 30 dalla comunicazione del risultato delle analisi da parte del laboratorio incaricato;
 - c) sulle base dei dati che i centri di spedizione devono tenere a disposizione dell'autorità competente - ai sensi del Cap. II punto 6 e Cap. IV, § IV punto 4 del D. Lgs. 530/92 - dovrà rintracciare il lotto e le partite della/e specie di cui alla precedente lettera b);
 - d) allo scadere dei 30 gg. suddetti, la commercializzazione della/e specie interessata/e dal divieto di cui alla lettera b), potrà nuovamente essere autorizzata previo esito analitico favorevole di ulteriore campionamento;
- 4) non rientrano nella presente classificazione, i banchi naturali di molluschi bivalvi che crescono nelle parti sommerse delle strutture AGIP off-shore e negli allevamenti a mare, per la cui classificazione dovranno essere adottati piani di campionamento specifici
- 5) di incaricare il Dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione Abruzzo all'adozione degli atti connessi alla presente Deliberazione;
- 6) di approvare il programma di allerta e controllo sulle zone di produzione dei molluschi (allegato B);

ALLEGATO A

Le zone di produzione, situate oltre i m. 3000 di distanza dalla costa delle sottoelencate specie di molluschi bivalvi, tunicati e gasteropodi marini:

Molluschi bivalvi

1. *Ostrea spp.*
2. *Crassostea spp*
3. *Clamis spp*
4. *Pecten spp.*
5. *Venerupis spp*
6. *Cerastoderma edule*
7. *Acanthocardia spp.*
8. *Pinna nobil'is*

Echinodermi

Paracentrotus lividus

Tunicati

- 10. *Microcosmus spp*
- 11. *Phallusia spp*
- 12. *Halocynthia spp*

Gasteropodi marini

- 13. *Murex spp.*
- 14. *Nassa mutabilis*
- 15. *Aporrhais pes pellicani*
- 16. *Cassidaria echinophora*

ALLEGATO B

La classificazione delle zone di produzione dei banchi naturali di molluschi bivalvi, approvata con Deliberazione della Giunta Regionale n° 1731 del 1 luglio 1998 e la successiva predisposizione del Piano di Sorveglianza da parte dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise e la sua adozione, nell'ambito delle predette zone, hanno evidenziato la necessità di assicurare a tutti gli operatori ed ai sanitari responsabili della tutela della salute pubblica, un quadro di riferimento per la procedura di allerta necessaria in caso di referto negativo del laboratorio o esito sfavorevole del controllo sanitario.

In tale contesto e nel quadro delle indicazioni fornite dal D.Lgs. 123/93 sono state individuate le fasi – qui di seguito riportate – così come discusse ed approvate dal Comitato Permanente istituito con deliberazione della Giunta DGR n. 757/96, nel corso della riunione del 27 marzo 2000.

SISTEMA DI CONTROLLO E DI ALLERTA PER I MOLLUSCHI BIVALVI

- a) L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, comunicherà alla Regione (Direzione Sanità Servizio Veterinario), al Servizio Veterinario della A.U.S.L. competente per territorio, al Sindaco del comune interessato ed alla Capitaneria di Porto, l'esito sfavorevole degli esami analitici effettuati sui molluschi;
- b) la Regione, con proprio atto (Ordinanza del Dirigente del Servizio Veterinario), dispone o la sospensione temporanea della pesca nella zona di mare interessata oppure il declassamento della zona, stessa (in ragione della tipologia di non conformità riscontrata);
dispone inoltre, su richiesta degli interessati, un programma di ulteriore campionamento informandone contestualmente la Capitaneria di Porto;
- c) nel caso che i controlli periodici effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale nell'ambito del piano di sorveglianza della mappa delle acque marine - evidenzino una "non conformità", le ipotesi sono le seguenti
 - 1. a richiesta degli operatori del settore o soggetto interessato, viene adottato un piano di campionamento quindicinale; autorizzato dalla Regione (Servizio veterinario) e, nel caso due controlli consecutivi diano esito favorevole, le restrizioni imposte vengono revocate;
 - 2. se nel corso degli esami periodici effettuati (ogni 3 mesi) dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale venissero riscontrati dei valori alterati, i provvedimenti restrittivi permangono, mentre vengono revocati se l'esito del controllo risultasse favorevole.

PROGRAMMA DI CLASSIFICAZIONE PROVVISORIA PER LE ZONE DI PRODUZIONE DEI CANNOLICCHI (ENSIS MINOR E SOLEN VAGINA - SPP)

PREMESSA

La Regione Abruzzo, su richiesta del Consorzio dei pescatori (Co. Ge. Vo. Abruzzo) ha riunito la Commissione delle Acque Salate che, nelle sedute del 21/10/2004 e del 4/11/2004, alla luce delle disposizioni sanitarie previste dal D.Lgs n. 530/92 e del D.M. 1995 nonché dal D. Lgs. n. 152/1999, ha deciso una classificazione provvisoria per le zone di produzione, al fine di consentire la raccolta dei Cannolicchi nel tratto di costa antistante la regione. Deve essere rimarcato che sono stati già condotti, a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, una serie di controlli su tredici diversi punti, che hanno evidenziato una sostanziale variabilità dei dati, con aree conformi e aree i cui parametri sono al di sopra dei limiti di legge per la categoria "A".

Si sono presi anche in considerazione alcuni aspetti che riguardano la depurabilità delle specie in parola e, secondo il parere della Commissione, tali specie risultano sì depurabili, però scarsamente vitali, verificandosi spesso, durante il processo di depurazione, la morte del mollusco.

Come specificato nell'indagine condotta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo, trasmesso con nota n° 3421 del 2 aprile 2004, nella provincia di Chieti, su quattro punti di campionamento, tre sono risultati conformi e quindi di tipo "A", mentre uno è risultato di tipo "B". Nella provincia di Teramo 4 sono risultati non conformi; 3 sono risultati conformi quindi di tipo "A" e 2 non sono stati classificati per mancanza di prodotto .

Alla luce di questi risultati, la Commissione Tecnica Permanente ha proposto di procedere ad un periodo di indagine transitorio che consenta comunque di raccogliere il prodotto, di controllarlo e quindi di esitarlo al consumo.

Naturalmente questo tipo di controllo riguarderà tutte le specie di Cannolicchi presenti nel tratto di costa Abruzzese.

Per la sua natura, il mollusco cresce nella sabbia e, conseguentemente, nel tratto di costa sotto i 500 metri; pertanto ai sensi della normativa vigente non sarà possibile raccoglierlo nei periodi di blocco dovuti alla balneazione.

ORGANIZZAZIONE

Per il periodo transitorio di 4 mesi, decorrenti dalla data di approvazione del presente programma da parte della Giunta Regionale, si provvederà ad effettuare il prelievo di un campione conoscitivo sul prodotto pescato di una zona rappresentativa a cura dei Servizi Veterinari delle Aziende USL area "B", ogni settimana, di regola il lunedì o il martedì. Tali campioni saranno inviati, per le indagini analitiche, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo.

Il quantitativo da campionare è di Kg 1 per gli esami microbiologici e Kg, 1 per metalli pesanti e radioattività.

Il campione sarà rappresentativo di un tratto di costa, avendo cura di indicare le coordinate geografiche del tratto di provenienza del pescato (*ad esempio: fiume salinello* - il tratto utile per il campionamento avrà un'estensione di 1000 metri partendo da 2000 metri a nord e fermandosi a 1000 metri a nord dalla foce del fiume. Analogamente si procederà nel tratto a sud della foce del fiume, e così via).

Se gli esami daranno esito favorevole il prodotto sarà esitato in commercio e se, viceversa, sarà sfavorevole, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise invierà copia del referto analitico al servizio veterinario dell'Azienda U.S.L., alla Regione, al Sindaco del Comune di competenza ed alla Capitaneria di Porto.

I provvedimenti da adottare in caso di prodotto non conforme sono:

Sequestro del prodotto da parte della Azienda USL con Ordinanza di distruzione;

Determina del Dirigente del competente servizio della Direzione Sanità – Servizio Veterinario - della Regione per il blocco della zona di pesca;
Ordinanza del Sindaco per la distruzione del prodotto.

La revoca dei provvedimenti restrittivi operati della Regione Abruzzo sarà possibile a seguito di due successivi controlli favorevoli, fatti a distanza di sette giorni l'uno dall'altro, sullo stesso tratto di mare.

I campioni devono essere inviati al laboratorio scortati dal documento di trasporto e dal certificato sanitario.

Successivamente al periodo transitorio di indagine, la Commissione delle Acque Salate, si riunirà per l'esame definitivo dei dati e per la proposta dei provvedimenti definitivi per la classificazione delle zone di produzione dei Cannolicchi.

PIANO DI MONITORAGGIO DEI MOLLUSCHI MARINI DELLA REGIONE ABRUZZO DGR 308/2010

Con la delibera di G.R. n° 308 del 19/04/2010, la Regione ha attivato il piano di campionamento di molluschi marini e di acqua per la sorveglianza delle zone classificate idonee alla raccolta di Molluschi bivalvi, oltre che di gasteropodi marini ed il piano di campionamento di molluschi e di acqua entro le 0,3 miglia nautiche (555,6 metri) dalla costa ai fini della classificazione dell'area.

Sono stati individuati i seguenti obiettivi:

- 1- esecuzione del piano di sorveglianza sanitaria delle zone di produzione e raccolta molluschi bivalvi;
- 2- campionamento di molluschi bivalvi vivi per la classificazione di nuove aree idonee alla produzione e raccolta dei molluschi bivalvi (in caso di nuove richieste);
- 3- effettuazione dei campionamenti di molluschi bivalvi vivi e di acqua, per il monitoraggio delle zone di produzione come previsto dal D.lgs. 152/06, attraverso i servizi veterinari delle ASL e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE);
- 4- effettuazione di campionamenti di bivalvi vivi in distinte stazioni per la ricerca di *Marteilia refringens*, *Bonamia ostreae* e *Perkinsus sp.* come previsto dal D.lgs. 148/08.
- 5- effettuare campioni aggiuntivi di molluschi bivalvi vivi da inviare l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE) per l'analisi del rischio virologico e di vibrioni.
- 6- effettuazione di campionamenti di gasteropodi marini per esecuzione di analisi chimiche.

INDIVIDUAZIONE AREE D'INTERVENTO

AREA D'INTERVENTO: comprende la zona marina costiera abruzzese da Martinsicuro a San Salvo.

Area α (Alfa) comprende la zona marina già classificata (oltre le ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita all'allevamento di mitili (*Mytilus spp.*).

Area $\hat{\alpha}$ (Beta) comprende la zona marina già classificata (oltre le ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita alla raccolta di banchi naturali di Molluschi.

Area γ (Gamma) include l'area marina antistante il territorio regionale entro le ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa, caratterizzate dalla presenza di banchi naturali di vongole ed altri molluschi.

Si precisa che il piano di campionamento indicato in seguito potrebbe subire delle modifiche ed adattamenti in base alla presenza del prodotto, nel rispetto della classificazione già effettuata dalla Regione Abruzzo negli anni precedenti. Tali modifiche dovranno essere validate dal Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

DESCRIZIONE ZONE D'INTERVENTO:

AREA α (ALFA)

AREA α la zona marina già classificata (oltre le ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita all'allevamento di mitili (*Mytilus spp.*) sulla costa da Martinsicuro a San Salvo.

PREMESSA

Il piano di monitoraggio relativo all'area in oggetto si fonda sulla base di quanto emerso dalle attività precedenti. L'obiettivo primario è quindi quello di confermare o riclassificare la stazione già monitorata. Le attività di campionamento sono svolte dai Servizi veterinari delle AA.SS.LL. della Regione Abruzzo.

OBIETTIVI

Monitoraggio (mediante prelevamento di molluschi e acqua) delle concessioni demaniali assegnate, ognuna delle quali viene considerata stazione di monitoraggio, al fine di effettuare un controllo sanitario e una sorveglianza dell'area di produzione, con le frequenze indicate all'Allegato II, CAPO II, lettera B del Regolamento CE 854/2004.

In queste stazioni, all'atto del sopralluogo per il prelievo ufficiale, si provvederà alla verifica delle movimentazioni di seme o, per le zone di stabulazione, la regolare tenuta dei registri comprovanti la provenienza del M.B.V. (Molluschi Bivalvi Vivi), i periodi di stabulazione impiegati e la successiva destinazione dello stabulato.

FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

Per le aree di produzione di molluschi nella Regione Abruzzo risultano è previsto (salvo emergenze), un campionamento mensile **sia di molluschi bivalvi vivi che di acqua** per la determinazione delle concentrazioni di **biotossine algali e del fitoplancton**.

Se all'atto del campionamento in azienda di molluschicoltura si dovesse riferire che in allevamento è presente solo prodotto giovanile (novellame), gli operatori procederanno a verbalizzare quanto asserito. Quando il sistema di controllo periodico rileva una variazione di fitoplancton che può far sospettare uno sviluppo incontrollato di dinoflagellati (alghie), responsabili della produzione di biotossine che possono essere filtrate e trattenute nella polpa dei molluschi, si potrà prevedere di procedere ad intensificare il prelievo di molluschi e acqua. La stessa procedura sarà adottata in caso di eventi meteorologici straordinari (piogge intense, alluvioni ecc.) che possano far sospettare aumenti improvvisi dei parametri da considerare. Nel caso si dovessero riscontrare positività, l'allevamento o gli allevamenti sottoposti a divieto di raccolta temporanea andranno campionati nuovamente dopo almeno 15 giorni dalla data di riscontro della positività. Saranno prelevati campioni **bimestrali di molluschi e acqua** per la verifica dei **parametri Batteriologici** (*E. coli*, Salmonella) e **semestrali di molluschi bivalvi vivi** per quelli **Chimici** (come da Reg. CE 1881/06).

Per quanto riguarda gli altri parametri da monitorare ai sensi del **D. Lgs 152/06 vd. Allegato B/1 (in cui sono indicate le stazioni di monitoraggio e le modalità di effettuazione del campionamento)**.

SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

N. 1 campionamento mensile per ogni stazione di molluschi (mitili) per determinazioni Biotossicologiche (PSP – DSP –ASP) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo;

N. 1 campionamento mensile per ogni stazione mediante prelievi di acqua per il controllo quali/quantitativo del fitoplancton (*Dinophysis – Alexandrium - Gonyaulx, Lingulodinium*, ecc.) esaminati c/o la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo. **Nel verbale di prelevamento andrà indicato il n. di litri pompato nel filtro da fitoplancton;**

N. 1 campionamento ogni sei mesi per stazione di molluschi per determinazioni chimiche (come da Reg. CE 1881/06) da analizzare presso l'I.Z.S. di Teramo;

N. 1 campionamento ogni due mesi di campioni di molluschi per determinazioni batteriologiche (*E. Coli*, Salmonelle) esaminati c/o l'I.Z.S. di Teramo, **più due campioni per stazione/anno** aggiuntivi per Vibrioni.

N. due campionamenti per stazione/anno di mitili per determinazioni virologiche esaminati presso presso l'I.Z.S. di Teramo;

N. due campionamenti per stazione/anno di mitili per ricerche parassitologiche.

AREA β (Beta)

AREA β) comprende la zona marina già classificata (oltre ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita alla raccolta di *Venus gallina* ed altri molluschi da banchi naturali.

PREMESSA

Il piano di monitoraggio relativo all'area in oggetto si fonda sulla base di quanto emerso dalle attività precedenti. L'obiettivo primario è quindi quello di confermare o riclassificare le stazioni monitorate. Contestualmente può essere effettuato il monitoraggio per l'aggiornamento della permanenza dei requisiti per la produzione di *Venus gallina*.

OBIETTIVI

Monitoraggio (mediante prelevamento di molluschi e acqua) della fascia costiera di libera raccolta in cui sono presenti banchi naturali di *Venus gallina*, al fine di effettuare un controllo sanitario e una sorveglianza dell'area di sviluppo naturale, così come previsto all'Allegato II, CAPO II, lettera B del Regolamento CE 854/2004.

Verifica dei requisiti per le acque costiere sede di banchi e popolazioni naturali di molluschi bivalvi e gasteropodi per consentire la vita e lo sviluppo dei molluschi (D.Lgs.152/06).

Effettuazione di campionamento di gasteropodi per ricerche chimiche.

FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO

1) Per quanto riguarda i molluschi bivalvi:

- a) i campionamenti di acqua per la ricerca del fitoplancton, saranno prelevati con **cadenza mensile**.
- b) nel caso in cui la ricerca del fitoplancton di cui al precedente punto a) evidenzia la presenza di microalghe si procederà ad effettuare campionamenti di molluschi (*Venus gallina*) per la ricerca di biotossine algali.
- c) i campionamenti di acqua e di bivalvi per le ricerche microbiologiche saranno a cadenza **bimestrale**.
- d) i campionamenti di bivalvi per le ricerche chimiche saranno a cadenza **semestrale** (ai sensi del Reg. CE 1881/06).

2) per quanto riguarda i molluschi gasteropodi marini

si procederà ad effettuare campionamenti di gasteropodi per effettuare controlli chimici con cadenza **semestrale**. Per i parametri microbiologici si farà riferimento ai dati ottenuti dai campioni di (*Venus gallina*).

Per quanto riguarda altri parametri da monitorare ai sensi del **D. Lgs 152/06 si faccia riferimento all'Allegato B/1 (in cui sono indicate le stazioni di monitoraggio e le modalità di effettuazione del campionamento)**.

STAZIONI DI MONITORAGGIO

In relazione a quanto sopra esposto, sono già individuate n.30 stazioni di monitoraggio, la cui numerosità e posizione trova luogo in relazione alle precedenti indagini effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE) per la verifica della permanenza dei requisiti batteriologici, chimici e fisici delle zone di produzione di *Venus gallina*.

Potranno essere intensificati i controlli solo nel caso si assista ad eccezionali fioriture algali che impongano una verifica della loro idoneità al consumo umano.

SONO PREVISTI I CAMPIONAMENTI DI SEGUITO SPECIFICATI:

N. 1 prelievo mensile nel punto più vicino alla costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di acqua per il controllo qualitativo del fitoplancton esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo. Nel verbale di prelevamento andrà indicato il n. di litri pompati nel filtro da fitoplancton.

N. 1 prelievo semestrale per stazione nel punto più vicino allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di molluschi bivalvi vivi per determinazioni chimiche (Reg. CE 1881/06) esaminati c/o lab. I.Z.S. di Teramo;

N. 3 campionamenti ogni due mesi (ciascuno in tre differenti punti per ogni transetto come in seguito specificato) di molluschi per ricerche batteriologiche (*E. Coli*, Salmonelle) esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo;

N. 2 campionamenti annuali per stazione nel punto più vicino allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di molluschi per ricerche di vibrioni;

N. 1 campionamenti annuali per stazione nel punto più vicino allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di molluschi bivalvi per ricerche parassitologiche.

N. 1 campionamenti annuali per stazione nel punto più vicino allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di molluschi bivalvi per ricerche virologiche esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo;

N. 2 campionamenti annuali per stazione nel punto più vicino allo costa (circa 0,3 miglia dalla costa) di ogni transetto di molluschi gasteropodi per determinazioni chimiche;

Rimane comunque fermo l'impegno di ricondurre a frequenze settimanali, i controlli in queste stazioni, nel caso ci sia in un momento di emergenza sanitaria fino alla risoluzione dell'emergenza stessa.

STAZIONI DI MONITORAGGIO area α (n. 30):

In relazione a quanto sopra esposto, si sono individuate n. 30 stazioni di campionamento (a circa m 500 a sud, con l'esclusione del fiume Trigno- 500 m a nord) correlate alla presenza di foci di fiumi, torrenti e fossi e quindi, da un punto di vista di analisi del rischio, maggiormente sensibili al rilievo di fenomeni di inquinamento.

Foce fiume Tronto
Foce fiume Vibrata
Scarico antistante Via Aldo Moro, Tortoreto
Foce fiume Salinello
Foce fiume Tordino
Foce fosso Accolle
Foce fiume Vomano
Scarico antistante bivio sud per Pineto centro, Pineto.
Foce fosso Cerrano
Scarico antistante Hotel President, Silvi Marina
Foce Torrente Piomba
Foce fiume Saline
Foce fosso Mazzocco
Foce fiume Pescara
Foce fosso Vallelunga
Foce fiume Alento
Foce fiume Foro
Foce fosso Chimera
Foce fiume Arielli
Foce torrente Riccio
Foce fiume Moro
Foce fiume Feltrino
Foce fosso San Giovanni
Foce fiume Sangro
Foce fiume Osento
Scarico abusivo antistante stazione F.F.S.S.- Casalbordino
Foce fiume Sinello
Foce fosso Apricino
Foce Torrente Lebba
Foce fiume Trigno

Per questi 30 punti, si considereranno transetti perpendicolari alla linea di costa, dai 0,3 miglia nautiche fino ai 1,5 miglia nautiche dalla riva con tre punti di prelievo a distanza di 0,3 -0,6-1 miglia nautiche (dalla riva).

Si precisa come il piano di campionamento, relativo all'area in oggetto, potrebbe comunque subire variazioni in base alla presenza del prodotto, nel rispetto della classificazione già effettuata dalla Regione Abruzzo negli anni precedenti.

Si eseguiranno quote di campioni aggiuntivi nei casi di fioriture algali o in caso di eventi alluvionali che possono comportare un innalzamento dei valori microbiologici dei molluschi bivalvi.

A tal proposito si fa presente che in caso di eventi piovosi intensi sarà effettuata di prassi una ripetizione dei prelievi per la parte microbiologica, primariamente nelle stazioni di monitoraggio, anche se non ancora trascorso il bimestre dall'ultimo controllo.

AREA (gamma)

L'Area (gamma) include l'area marina antistante il territorio regionale entro le 0,3 miglia nautiche dalla costa, caratterizzate dalla presenza di banchi naturali di vongole ed altri molluschi eduli.

OBIETTIVO:

Designazione provvisoria e ed eventuale successivo monitoraggio delle acque marine al di sotto di 0,3 miglia nautiche dalla riva (rif. Allegato A – conferenza Stato - Regioni).

FREQUENZA DI CAMPIONAMENTO PER LA DESIGNAZIONE PROVVISORIA

Per i molluschi bivalvi:

I campionamenti per le ricerche **microbiologiche e del fitoplancton** dei molluschi bivalvi e acqua saranno a cadenza quindicinale **per mesi sei**;

nel caso in cui la ricerca del fitoplancton di cui al precedente punto evidenzi la presenza di microalghe si procederà ad effettuare campionamenti di molluschi (*Venus gallina*) per la ricerca di biotossine algali;

I campionamenti per le ricerche **chimiche** (Reg. CE 1881/06) nei molluschi bivalvi saranno con cadenza **semestrale**;

Per i molluschi gasteropodi marini:

chimici con cadenza **semestrale**;

per i parametri microbiologici si farà riferimento ai dati ottenuti dai campioni di (*Venus gallina*).

Per quanto riguarda altri parametri da monitorare ai sensi del **D. Lgs 152/06 si faccia riferimento all' Allegato B/1 del presente provvedimento (in cui sono indicate le stazioni di monitoraggio e le modalità di effettuazione del campionamento).**

SONO PREVENTIVATI I SEGUENTI CAMPIONI:

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni quindici giorni nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di acqua per il controllo qualitativo del fitoplancton (*Dinophysis – Alexandrium - Gonyaulx, Lingulodinium*, ecc.) esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo. **Nel verbale di prelevamento andrà indicato il n. di litri pompati nel filtro da fitoplancton;**

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni sei mesi giorni nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi per determinazioni Chimiche (Reg. CE 1881/06) esaminati c/o l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE).

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni quindici giorni nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi per ricerche batteriologiche (*E. Coli*, Salmonelle) esaminati presso l'I.Z.S. di Teramo di questi campioni provenienti dalle stazioni;

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni mesi sei nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi per ricerche di vibroni.

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni mesi sei nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi per determinazioni virologiche nella stazione e esaminati presso la Sez. dell'I.Z.S. di Teramo;

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni mese sei nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi per ricerche parassitologiche;

N. 1 campione per stazione di monitoraggio (in seguito indicata) **ogni mese sei nel punto del transetto a circa metri 10 dalla riva** di molluschi gasteropodi per determinazioni Chimiche esaminati c/o l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE);

E'ipotizzabile una quota di campioni aggiuntivi da doversi eseguire nei casi di fioriture algali, ma soprattutto in caso di eventi alluvionali che possono comportare un innalzamento dei valori microbiologici dei molluschi bivalvi a basso potere filtrante (*Venus gallina*).

A tal proposito si fa presente che in caso di eventi piovosi intensi, sarà effettuata di prassi una prima ripetizione dei prelievi (solo per la parte microbiologica) in alcune stazioni di monitoraggio più significative, indipendentemente dalla data degli ultimi prelievi effettuati.

Trascorso il periodo di mesi sei si procederà alla classificazione delle acque secondo le normative vigenti, in caso di riscontri favorevoli si procederà al monitoraggio negli stessi punti di campionamento con le frequenze previste nel presente piano nell'area \hat{a} (beta).

STAZIONI DI MONITORAGGIO AREA γ n. 30

Battigia dei 30 punti indicati per l'Area α , considerando un punto di prelievo per gli esami microbiologici (campionamento a circa 10 metri dalla riva).

ATTIVITA' VETERINARIE (ASL):

Valutazione settimanale dei referti d'analisi relativi ad ogni singola stazione di campionamento, al fine di disporre l'intensificazione dei controlli in caso di risposte non favorevoli;

Predisposizione bollettini per comunicare le modifiche delle condizioni sanitarie delle zone di produzione;

Predisposizione delle proposte di Ordinanza Sindacale e/o provvedimenti regionali;

Predisposizione degli atti di Revoca delle Ordinanze;

Invio via e-mail ai dipartimenti di prevenzione delle Regioni della copia/e della/e dei provvedimenti assunti;

Predisposizione della relazione annuale con relativi istogrammi dell'andamento microbiologico, e biotossicologico, delle diverse Aree d'intervento;

Effettuazione di sopralluoghi su richiesta dei privati per la classificazione di nuove zone dove esercitare attività di molluschicoltura;

Predisposizione della/e relazione/i all'Assessorato alla Sanità della Regione Abruzzo con richiesta di classificazione delle acque per la molluschicoltura;

Predisposizione della relazione annuale da inviare all'Assessorato alla Sanità della Regione Abruzzo, relativa all'attività di controllo provinciale effettuata nella filiera produttiva della molluschicoltura;

Spedizione in vincolo sanitario di mitili in aree o allevamenti sottoposti a divieto temporaneo per presenza di biotossina DSP;

Registrazioni dei dati sul sistema informativo informatizzato della regione Abruzzo (BDR – SIVRA);

Partecipazione a riunioni, incontri con gli operatori, ecc.

COMPITI PRELIMINARI DEL SERVIZIO VETERINARIO DELLE ASL:

Censimento delle concessioni (ex direttiva 95/70/CEE) e registrazione di eventuali nuove concessioni al fine di inserirle nel piano di monitoraggio per proporre alla Regione l'aggiornamento della classificazione delle acque

Censimento delle cooperative operanti nel territorio provinciale;

Conoscenza dei flussi commerciali dei molluschi (tracciabilità e rintracciabilità artt.18,19 del Reg. 178/2002) prodotti in zona attraverso il controllo dei registri di carico scarico e dei documenti di registrazione che accompagnano i molluschi durante il trasporto verso i CSM o i CDM;

Diffusione del protocollo operativo delle procedure da attivarsi in caso di emergenze, che coinvolga anche il personale Veterinario non direttamente interessato al piano;

Aggiornamento, ove necessario, della modulistica da adottarsi, per la diffida dei produttori alla raccolta dei molluschi, e per l'inoltro della/e proposta/e di Ordinanza/e Sindacale/i, la revoca dell'Ordinanza Sindacale, ecc...

Individuazione presso le Amministrazioni Comunali locali interessate, di un referente che si faccia garante della tempestività nell'adozione degli atti amministrativi di competenza: Ordinanze e Revoche di Ordinanze;

SISTEMA DI ALLERTA:

L'ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE DELL'ABRUZZO E MOLISE "G. CAPORALE" invia fax e/o e mail al :

Servizio Veterinario ASL (Igiene e allevamenti delle produzioni zootecniche);

Servizio Veterinario ASL (Igiene degli alimenti di origine animale);

Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

COSA FARE:

Il Direttore del Servizio veterinario della ASL:

- 1) dispone se del caso di intensificare la frequenza settimanale dei prelievi nella/e stazione/i interessata/e
- 2) Provvede ad intensificare la vigilanza sul prodotto commercializzato mediante il controllo delle copie dei documenti di registrazione presenti presso le strutture di raccolta,
- 3) comunica l'esito delle analisi all' OSA in modo che attivi la procedura del ritiro dei molluschi risultati positivi
- 4) invia diffida alla raccolta;
- 5) predisporre gli atti per le misure restrittive
- 6) registra i dati sul sistema informativo informatizzato della regione Abruzzo (BDR – SIVRA).

ALLERTA

L'Allerta l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" (TE)" scatta quando in una stazione di monitoraggio i dati di laboratorio rilevano che:

la ricerca delle Biotossine Liposolubili risulta positiva (ac. okadaico, dinophysitossine, pectenotossine e azaspiracidi): $\geq 160 \mu\text{g}/\text{kg}$;

la concentrazione di yessotossina: $\geq 1\text{mg}/\text{kg}$;

la Concentrazione di ASP (ac. Domoico) è $\geq 20 \text{mg}/\text{Kg}$;

il Tempo di morte per la determinazione delle PSP è $\leq 10'$ in una prova, in attesa della conferma del dato, da parte del Centro di riferimento (valore limite $\geq 800 \mu\text{g}/\text{kg}$);

Si evidenzia la positività di *Salmonella* spp. nel mollusco in Zona classificata di tipo "A";

Il valore espresso in MPN di *E. coli* è $> a 230$ nella ZONA di tipo A (declassificazione temporanea dell'area con obbligo alla depurazione dei bivalvi ivi allevati e raccolti);

Il valore espresso in MPN di *E. coli* è $> a 4600$ nella ZONA di tipo B (blocco temporaneo della raccolta).

RIPRISTINO CONDIZIONI DI NORMALITÀ

Quando si assiste al rientro dei parametri nei valori previsti dai Regolamenti CE: 853/04 – 854/04 e 2073/05, il laboratorio (I.Z.S.) comunica tramite fax e/o e mail al Direttore del Servizio Veterinario della ASL e al Servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare per l'adozione delle revoche delle misure di restrizione.

ALLEGATO B/1 "D. Lgs 152/06"

AREE D'INTERVENTO

Area á) comprende la zona marina già classificata (oltre ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita all'allevamento di mitili (*Mytilus spp.*).

STAZIONI DI MONITORAGGIO á:

TUTTE LE STAZIONI PRESSO GLI IMPIANTI DI MOLLUSCHICOLTURA

Area â) comprende la zona marina già classificata (oltre ~ 0,3 miglia nautiche dalla costa) adibita alla raccolta di *Venus gallina* ed altri molluschi da banchi naturali.

STAZIONI DI MONITORAGGIO â

TUTTE LE 30 STAZIONI DI RIFERIMENTO, PRELIEVO IN UN SOLO PUNTO DEL TRANSETTO (il più vicino alla riva ~ 0,3 miglia nautiche dalla riva);

Area γ) include l'area marina antistante il territorio regionale entro i 0,3 miglia nautiche dalla riva, caratterizzate dalla presenza di banchi naturali di vongole ed altri molluschi.

STAZIONI DI MONITORAGGIO γ

TUTTE LE 30 STAZIONI DI RIFERIMENTO, PRELIEVO (circa mt. 10 dalla riva)

PARAMETRI, FREQUENZE DI CAMPIONAMENTO E MATRICI

Parametro D. Lgs 152/06	Frequenza campionamento	Matrice
Ph		
Temperatura	Trimestrale	acqua
Colorazione (dopo filtrazione)		
Materiali in sospensione	Trimestrale	acqua
Salinità	Mensile	acqua
Ossigeno disciolto	Mensile	acqua
Idrocarburi di origine petrolifera	Trimestrale	acqua
Sostanze organo-alogenate	Semestrale	mollusco
Metalli:		
Argento Ag		
Arsenico As		
Cadmio Cd (***)	Semestrale	mollusco
Cromo Cr		
Rame Cu		
Mercurio Hg (*)		

Nichelio Ni

Piombo Pb (**)

Zinco Zn

Coliformi fecali

Trimestrale

mollusco

Sassitossina

mensile

mollusco

(*) = valore imperativo (REG. 1881/06) nella polpa del mollusco = 0,50 mg/kg peso fresco (ppm)

(**) = valore imperativo (REG. 1881/06) nella polpa del mollusco = 1,5 mg/kg peso fresco (ppm)

(***) = valore imperativo (REG. 1881/06) nella polpa del mollusco = 1,0 mg/kg peso fresco (ppm)

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO RADIOATTIVITA' DA MATRICI ALIMENTARI

Calendario degli accertamenti

Il programma degli accertamenti per il Piano della Radioattività da matrici alimentari prevede, nella Regione Abruzzo, l'esame di un numero di campioni che è possibile rilevare nelle tabelle allegate al Piano di cui trattasi.

Nella **Tabella A** sono riportate:

le matrici alimentari ed il numero di esami da effettuarsi a cura dell' Agenzia Regionale Tutela Ambiente, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di Chieti e Pescara;

le matrici alimentari ed il numero di esami da effettuarsi a cura dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise di Teramo, che esaminerà i campioni inviati dalle AA.UU.SS.LL. della provincia di L'Aquila e di Teramo.

Nella **Tabella 1** sono indicate le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed il numero dei prelievi che ciascuna A.U.S.L. deve effettuare.

Nella **Tabella 2** sono riportati, oltre alle matrici ed al numero dei prelievi, anche la quantità di prodotto da prelevare e i luoghi presso cui effettuare i prelievi stessi, distinti per Azienda U.S.L.

Nelle Tabelle sopra citate è indicato il numero minimo dei prelievi da effettuare; qualora invece i Servizi tecnici delle AA.UU.SS.LL. decidessero di dover aumentare il loro numero, è necessario stabilire accordi preventivi con il laboratorio analisi incaricato di effettuare gli accertamenti analitici.

Onde evitare disguidi, occorre che il campione prelevato sia accompagnato al laboratorio da una scheda, sulla quale sia indicato che trattasi di prelievo effettuato per gli accertamenti relativi al Piano di Controllo Radioattività da matrici alimentari.

Le operazioni di prelievo devono concludersi entro e non oltre il 31 ottobre di ogni anno.

PianoRadioattivitàda MatriciAlimentari

TEL. 0857672726

FAX. 0857672637

TABELLA A

TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI ESAMI DA EFFETTUARSI A CURA DELL'A.R.T.A. DI PESCARA E DELL'I.Z.S. DI TERAMO

ALIMENTI	A.R.T.A. Numero esami	I.Z.S. Numero esami
Acqua potabile	2	-
Latte vaccino	12	-
Latte in polvere	1	-
Carne bovina	4	4
Carne suina	4	4
Pollame	4	4
Lattuga	1	1
Patate	-	1
Frutta fresca	4	12
Grano duro	4	4
Grano tenero	4	4
Farina grano tenero	2	2
Formaggio (pecorino abruzzese)	2	2
Miele	2	-
Omogeneizzati	2	-
Pasta alimentare	2+2	2+2

Pane locale	2	2
Pastina neonati	-	1
Particolato atmosfer.	365	-
Pesce di Mare	2	2
Deposizione al suolo	12	-
Molluschi	-	4
Funghi Selvatici	2	4
Vino	2	2
TOTALE	437	57

TABELLA 1

**TIPOLOGIA DEGLI ALIMENTI E QUANTITA' DI PRELIEVI
EFFETTUATI DALLE AZIENDE U.U.S.S.LL.
DELLA REGIONE ABRUZZO**

ALIMENTI	Numero prelievi A.U.S.L. di:					
	Pescara	Chieti	L'Aquila	Teramo	Lan-Vasto	Avez-Sulm
Latte vaccino	6	6	-	-	-	-
Latte in polvere	-	1	-	-	-	-
Carne bovina	2	2	2	2	-	-
Carne suina	2	-	-	2	2	-
Pollame	2+2	-	-	4	-	-
Lattuga	1	-	-	1	1	1
Pane locale	1	-	1	1	1	-
Patate	-	-	-	-	-	1
Pesce di mare	2	-	-	2	-	-
Frutta fresca	4	-	-	4	4	4
Formaggio (Pec.Abruzzese)	1	-	1	1	-	1
Grano duro	2	2	2	2	-	-
Grano tenero	2	2	2	2	-	-
Farina grano tenero	2	2	-	-	2	-
Pasta alimentare	-	2+2	-	-	2+2	-
Omogeneizzati	1	-	-	1	-	-
Miele	-	1	1	1	-	1
Pastina neonati	-	-	-	1	-	-
Particolato atmosfer.	365	-	-	-	-	-
Dep. al suolo	12	-	-	-	-	-
Molluschi	-	-	-	2	2	-
Funghi Selvatici	1	1	1	1	1	1
Vino locale	-	1	1	-	1	1
Totale	408	22	11	27	18	10

TABELLA 2

Prelievi U.S.L. di Pescara

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Latte vaccino	6	litri 2	Grande distribuzione
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat.Com.le Pescara
Carne suina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Di Leonardo – Pianella
Pollame	4	Kg.5-6 (capi diversi)	Diodoro srl–Colangelo P
Lattuga	1	Kg.2	Merc.ortofrutt.-Pescara
Frutta fresca	4	Kg.2	Merc.ortofrutt.-Pescara
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Pescara
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Pescara
Farina grano tenero	2	Kg.2	Tomei – Rosicano
Omogeneizzati	1	1 conf. per ogni genere	Supermercati – Pescara
Particolato atmosf.	365		C.R.R. – Pescara
Deposiz.ne al suolo	12		C.R.R. – Pescara
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Pesce di mare	2	Kg.2	Locale
Formaggio (P. A.)	1	Kg.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Chieti

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Latte vaccino	6	litri 2	I.L.C.A. – Chieti
Latte in polvere	1	1 conf. x ogni 500gr.	Cat. grande distr.Chieti
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat.Com.le – Chieti
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Chieti
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Chieti
Farina grano tenero	2	Kg.2	Alimonti-Guardiagrele
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Spiga-S.Giovanni Teat.
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Maiella - Fara F. Petri.
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di L'Aquila

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Mattat Cagnano e Paganica
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	L'Aquila
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	L'Aquila
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Teramo

ALIMENTI	N. PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne bovina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Carne suina	2	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Pollame	4	Kg.5-6 (capi diversi)	Teramo
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Teramo
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Teramo
Grano duro	2 (2 campioni)	Kg.2	Teramo
Grano tenero	2 (2 campioni)	Kg.2	Teramo
Pastina neonati	1	Kg.2	Supermercati – Teramo
Molluschi	2	Kg.20 vari punti coltivaz.	Grandi allev.-Giulianova
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Pesce di mare	2	Kg.2	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Omogeneizzati	1	1 conf. per ogni genere	Supermercati –Teramo

Prelievi U.S.L. di Lanciano-Vasto

ALIMENTI	N. PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Carne suina	1	Kg.5-6 (capi diversi)	Pocetti – Fossacesia
Carne suina	1	Kg.5-6 (capi diversi)	Centro Macellazione F.lli D'Addario – Gissi
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Lanciano
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Lanciano
Farina grano tenero	2	Kg.2	Mercato – Vasto
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	De Cecco-Fara S.Martino
Pasta alimentare	2	Kg.2 (partite diverse)	Del Verde-Fara S.Martino
Molluschi	2	Kg.20 vari punti coltiv.	All. Acquachiara srl– Vasto
Funghi Selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Pane locale	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

Prelievi U.S.L. di Avezzano-Sulmona-Castel di Sangro

ALIMENTI	N.ro PRELIEVI	QUANTITA'	PROVENIENZA
Lattuga	1	Kg.2	Mercati ingros. Avezzano
Patate	1	Kg.2 (punti diversi)	Zone di produz.Avezzano
Frutta fresca	4	Kg.2	Mercati ingros. Avezzano
Funghi selvatici	1	1 esempl. per prelievo	Locale
Formaggio (P.A.)	1	Kg.2	Locale
Miele	1	Kg.2	Locale
Vino locale	1	L.2	Locale

REGIONE ABRUZZO
CONTROLLO RADIOATTIVITA' AMBIENTALE

1. ASL _____

2. DSB _____

3. DATA DEL PRELIEVO: _____

4. SEDE DEL PRELIEVO:

denominazione: _____

indirizzo: _____

comune: _____

provincia: _____

5. MATRICE PRELEVATA:

carne bovina carne suina pollame molluschi

lattuga patate frutta fresca funghi

pesce di mare formaggio locale miele vino

grano duro grano tenero pastina per neonati pane locale

6. ACCERTAMENTO RICHIESTO:

Radioisotopi gamma-emittenti

Data _____

Firma del prelevatore

PIANO REGIONALE RESIDUI

INTRODUZIONE

Al fine di svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate e di verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari con i limiti massimi di residui (LMR) fissati nell'allegato del regolamento (UE) n. 37/2010 e delle quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali fissate dalla normativa nazionale e comunitaria, viene programmato un piano di campionamento a livello del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale.

Il Piano Nazionale Residui (PNR) si struttura tenendo conto delle prescrizioni del decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e successive modifiche e della decisione della Commissione 98/179/CE del 23 febbraio 1998, per quanto riguarda le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni. Esso definisce le specie e le categorie animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento, i livelli e le frequenze di campionamento, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione europea. È elaborato annualmente dal Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione (di seguito “*Ministero*”) con la collaborazione delle Regioni e delle Province Autonome, dei Laboratori Nazionali di riferimento per i residui e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. L'elaborazione del PNR tiene conto, tra l'altro dei risultati dell'anno precedente, al fine di operare opportune modifiche ed eventuali azioni tese a migliorare il processo di sorveglianza. Il PNR 2011 ha inizio il primo gennaio 2011 e termina il 31 dicembre 2011. Per assicurare il rispetto dei tempi fissati, gli Assessorati competenti sono invitati a recepire il Piano entro il mese della sua diramazione dal *Ministero* e ad inviarlo a tutti i referenti AUSL per il PNR. Il piano di attività regionale, unitamente alla comunicazione dell'avvenuto inizio delle attività, deve pervenire al *Ministero* entro il 1° febbraio 2011.

Nel sottolineare la necessità di “*adottare ogni precauzione atta a garantire che l'elemento sorpresa nei controlli sia costante*”, al fine di non pregiudicare l'efficacia stessa del piano, il *Ministero* invita gli Assessorati ad evitare, attraverso la pubblicazione integrale del piano regionale, la diffusione di informazioni dettagliate relative alle specifiche ricerche da effettuarsi nelle differenti ASL.

Ai sensi degli artt. 11-13 del d.lgs. n. 158/2006, il *Ministero* deve trasmettere alla Commissione europea, entro il 31 marzo di ogni anno, il PNR aggiornato per l'anno in corso e i risultati e le informazioni sulle misure adottate, relativamente al PNR dell'anno precedente. Inoltre, ogni sei mesi, il *Ministero* deve informare la Commissione europea e gli altri Stati Membri in merito all'esecuzione e ai risultati del piano. Affinché vengano rispettati tali tempi, è necessario che gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali provvedano, così come riportato nel capitolo Flussi Informativi, all'inserimento, con frequenza mensile, nel sistema informativo in NSIS/PNR, di tutti i dati relativi ai campioni PNR di loro competenza territoriale, anche qualora il campione venga trasmesso ad altro laboratorio per l'effettuazione delle relative analisi.

In tal modo si garantisce, agli Assessorati, il rispetto delle seguenti scadenze:

- 31 luglio 2011 per la convalida di tutti i dati relativi al primo semestre di attività;
- 28 febbraio 2012 per la convalida di tutti i dati relativi al 2011 e per la trasmissione al *Ministero* dei questionari relativi a tutte le non conformità riscontrate nel 2011.

Per la validazione dei dati si raccomanda di prestare particolare attenzione alle procedure operative descritte nell'Area Funzionale Controllo-Validazione del manuale utenti del Nuovo Sistema Informativo Sanitario - PNR (NSIS/PNR).

Risulta necessario evidenziare che è possibile un'unica validazione parziale ed un'unica validazione annuale.

Attraverso le funzionalità di “validazione” vengono inviati al *Ministero* tutti i campioni conformi, con data di rapporto di prova valorizzata, e le non conformità controllate puntualmente.

La funzionalità di controllo puntuale sulle non conformità deve essere effettuata mediante la funzionalità “Controllo puntuali non conformi”.

Prima di confermare entrambe le validazioni il sistema prospetta un riepilogo dei campioni validati ed evidenzia, in particolare, quanti conformi e non conformi vengono validati e quanti non conformi rimangono da controllare. A seguito di questa ultima operazione, avente valore conclusivo, verranno inviati al *Ministero* esclusivamente i campioni conformi e i campioni non conformi validati puntualmente. Pertanto, tutte le non conformità non controllate puntualmente al momento della validazione annuale, non potranno più essere inviate al *Ministero* e considerati ufficiali per la successiva rendicontazione.

Per la trasmissione dei questionari sulle attività conseguenti alle non conformità si rappresenta la necessità che tali

questionari siano debitamente compilati in ogni campo e completi di entrambe le parti (parte I e II).

Qualora la non conformità coinvolga altra Regione o Provincia Autonoma, quest'ultima deve trasmettere la seconda parte relativa alle attività conseguenti al riscontro della non conformità all'Assessorato che ha segnalato la non conformità in tempo utile per la successiva trasmissione al *Ministero*.

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

PRINCIPALI MODIFICHE

Nuove ricerche

Sono state inserite le seguenti nuove ricerche:

cloramfenicolo in muscolo di equini e in uova;

eritromicina in muscolo di volatili da cortile: tale ricerca è garantita dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – sezione di Bologna;

amitraz in miele: tale ricerca è garantita dall'IZS della Lombardia ed Emilia Romagna;

metaboliti dei nitrofurani in miele: tale ricerca è garantita dall'IZS del Lazio e della Toscana e dall'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna;

Aggiornamento delle ricerche preesistenti

Sulla base delle non conformità riscontrate nel periodo 2009 - primo semestre 2010, in attuazione al PNR e al PNAA e sulla base delle allerta originate da prodotti italiani per il medesimo periodo è stato incrementato proporzionalmente il numero di campioni per la ricerca dei sottostanti gruppi di sostanze, nei diversi settori produttivi:

Bovini: steroidi, lattoni dell'acido resorcilico (compreso lo zeranolo), sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/90, β - agonisti, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici, antelmintici, composti organoclorurati, compresi i PCB;

Suini: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/9, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici; **Ovi-caprini:** elementi chimici;

Equini: elementi chimici;

Volatili da cortile: sostanze incluse nell'allegato IV del regolamento (CEE) n. 2377/9, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici, coccidiostatici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Conigli: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed elementi chimici;

Acquacoltura – coloranti;

Latte: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Uova: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organo clorurati, compresi i PCB;

Miele: sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici e composti organofosforati.

Miele

Conformemente al parere del Consiglio Superiore di Sanità sulla ricerca di sostanze per le quali non sono stati previsti limiti d'azione comunitari si riportano, di seguito, "le concentrazioni rilevabili da tutti i laboratori con un livello di fiducia statisticamente accettabile".

<i>Gruppo/Molecole</i>	<i>Limite rilevabilità (screening)</i>	<i>Limite rilevabilità (conferma)</i>	<i>IZS (screening)</i>	<i>IZS (conferma)</i>
<i>Sulfamidici</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LER ME SA PB PLVA	LT VE (Centro Referenza) PB ISS
<i>Tetracicline</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT ME VE (Centro Referenza) PB LER PLVA UM SA	LER (Bologna) PB ISS
<i>Streptomicina</i>	<i>10 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT LER SA PB PLVA	VE (Centro Referenza) PB ISS
<i>Tilosina</i>	<i>5 µg/kg</i>	<i>5 µg/kg</i>	LT LER ME VE (Centro Referenza) PB	LT LER (Bologna) ME VE (Centro Referenza) AM PB ISS

Si specifica che, nelle tabelle di programmazione, il valore presente nella colonna **Livello d'azione** deve essere inteso come "livello per la dichiarazione di non conformità".

Eventuali aggiornamenti circa i limiti di rilevabilità ed i laboratori in grado di eseguire le analisi, verranno tempestivamente comunicati durante il periodo di attuazione del Piano stesso.

Resta confermato quanto previsto già dal PNR 2010, relativamente alle modalità di prelievo della matrice miele, espone nel capitolo Buone Pratiche di Prelievo e Gestione dei campioni, a cui si rimanda.

ATTUAZIONE DEL PNR

Assessorati regionali

Gli Assessorati alla Sanità delle Regioni e della PA di Trento e l'Assessorato all'Agricoltura della PA di Bolzano pianificano le attività da svolgere sul territorio di propria competenza in attuazione del PNR, in considerazione della realtà produttiva e zootecnica locale, coordinando l'attività delle Aziende Unità Sanitarie Locali (AUSL), responsabili del prelievo dei campioni.

Annualmente, l'Assessorato aggiorna l'elenco dei referenti per il PNR delle AUSL di competenza e lo trasmette all'IZS competente per territorio.

Al fine di potenziare la capacità di intervento diretto, ai sensi dell'articolo 11, comma 2 del d.lgs. n. 158/2006, gli Assessorati possono istituire Nuclei Operativi Regionali di Vigilanza (NORV) in collaborazione con le AUSL e gli IIZZSS. La programmazione e l'esecuzione del PNR devono essere concordate con l'IZS ed effettuate in modo da garantire un'uniforme distribuzione dei campioni nell'arco dell'anno, tenendo conto anche del fatto che alcune sostanze vengono somministrate solamente in determinati periodi.

La corretta distribuzione dei campionamenti nel tempo, specificamente prevista dalla Decisione 98/179/CE, eviterà anche che un'iniziale ridotta attività determini un sovraccarico di lavoro negli ultimi mesi dell'anno.

Gli Assessorati verificano la corretta esecuzione del Piano nel territorio di competenza, in particolare per quanto concerne il rispetto delle procedure di campionamento e l'uniforme distribuzione dei controlli. A tal fine, sarà utile tener presenti i seguenti criteri:

- comparazione tra i risultati ottenuti nelle differenti AUSL, in relazione al tipo di attività zootecnica;
- analisi dei risultati ottenuti da campionamenti effettuati nei giorni lavorativi rispetto a quelli condotti nel fine settimana;
- analisi della distribuzione dei prelievi dei campioni da parte delle AUSL nei vari mesi dell'anno;
- confronto dei risultati del PNR con quelli ottenuti a seguito di altre attività di controllo;
- segnalazioni di non idoneità dei campioni da parte degli IIZZSS.

Al fine di consentire il necessario aggiornamento del PNR dell'anno successivo, è opportuno che gli Assessorati, entro il 31 luglio 2011, trasmettano al *Ministero* una relazione che commenti i risultati ottenuti nel 2010, anche sulla base delle valutazioni effettuate secondo i criteri susposti, e suggerisca possibili proposte per migliorare l'efficacia e l'efficienza del PNR.

Oltre a quanto fin qui detto, gli Assessorati verificano l'applicazione del decreto legislativo del 19 novembre 2008, n. 194 e trasmettono annualmente all'Agenzia per le erogazioni in Agricoltura (AGEA) l'elenco dei codici aziendali degli allevamenti nei quali sono stati riscontrati animali positivi, insieme ai nominativi ed ai codici fiscali dei proprietari dei suddetti allevamenti. Tali informazioni sono indispensabili per una corretta identificazione, da parte dell'AGEA e degli organismi pagatori, dell'azienda zootecnica, individuata nella persona fiscale che fa domanda di premio o di contributo.

L'acquisizione delle suddette informazioni, che dovranno essere riportate anche nella reportistica a seguire ed inserite nel sistema NSIS/PNR, è resa semplificata dall'utilizzo del modello precompilato del verbale di prelievo PNR, scaricabile direttamente dal sito dell'Anagrafe Zootecnica Nazionale.

AZIENDE ASL

Il personale ufficiale di controllo dei Servizi Veterinari delle AUSL e dei NORV provvede al prelievo ed alla preparazione dei campioni, alla compilazione puntuale e precisa del verbale di prelievo PNR (indicando il tipo di prelievo - Piano, Extrapiano o Sospetto - e la tipologia di campionamento - mirato, clinico-anamnestic, a seguito di positività, su sospetto isto-anatopatologico) e ad organizzarne le attività consecutive, compreso il trasporto nelle condizioni più appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici e degli analiti ricercati.

La consegna del campione al laboratorio deve avvenire nel più breve tempo possibile, entro e non oltre i 2 giorni lavorativi dal prelievo, garantendo il rispetto della catena del freddo.

Le AUSL mettono a disposizione, in quantità adeguata, il personale qualificato ed esperto e le strutture ed attrezzature idonee a garantire la corretta esecuzione delle procedure previste per i controlli PNR. In particolare, il personale addetto ai controlli ufficiali deve ricevere una formazione adeguata e gli aggiornamenti necessari ad espletare i compiti relativi ai controlli PNR con coerenza e competenza.

Inoltre, gli strumenti e le attrezzature utilizzati per i prelievi devono corrispondere ai requisiti fissati dalle normative o dalle buone pratiche di campionamento, devono essere regolarmente controllati per qualità e quantità e tenuti in perfetta

efficienza.

Per l'allestimento dei campioni si raccomanda l'adozione di buste antimanomissione, secondo le specifiche indicazioni degli Assessorati regionali.

Nell'ambito dell'attività svolta in attuazione del PNR, il personale ufficiale di controllo verificherà regolarmente l'attuazione del programma di autocontrollo per la ricerca dei residui previsto dall'art. 14, comma 2, del d.lgs. n. 158/2006.

Si raccomanda, inoltre, di assicurare un reciproco coordinamento tra il personale che esegue i prelievi ed il laboratorio dell'IZS affinché, tenendo conto anche delle esigenze dei laboratori, venga ridotto al minimo il tempo di attesa dell'esito analitico.

Referente per il PNR

Fermi restando gli obblighi di gestione dei responsabili di servizio, le AUSL nominano un referente per il PNR che esercita attività di supervisione delle procedure previste dal PNR e vigila sulla regolare esecuzione delle attività ad esso collegate.

A tal fine, egli collabora attivamente con il NORV, il responsabile del Servizio Veterinario, gli operatori del controllo e gli altri referenti di area funzionale e verifica la regolare esecuzione dei piani di lavoro affidati ai singoli operatori ed i risultati ottenuti.

Il referente AUSL per il PNR deve conoscere in dettaglio le procedure previste per la corretta esecuzione dei programmi di controllo, con particolare riguardo alle modalità operative, alle buone pratiche di campionamento ed all'aggregazione dei dati di attività, e deve farsi parte attiva nell'assumere il maggior numero di informazioni sulla presenza di residui ed in particolare su possibili attività illecite legate all'uso di sostanze vietate nel territorio di competenza. Inoltre, il referente per il PNR ed i suoi collaboratori devono essere in grado di valutare le modificazioni, anche anatomiche, conseguenti all'impiego illecito di promotori di crescita, al fine di ottimizzare l'attività di vigilanza presso gli allevamenti ed i macelli.

Il referente per il PNR, inoltre, deve possedere sufficienti nozioni in materia di contenzioso amministrativo e penale per la gestione dei procedimenti sanzionatori. La contestazione del reato o della violazione di legge avvia un contraddittorio tra le parti, il cui esito dipende in larga misura dall'impegno e dalle attenzioni dedicate, dagli Organi accertatori, ai singoli episodi. Pertanto, è opportuno che i referenti per il PNR abbiano uno stretto rapporto di collaborazione con gli uffici amministrativi e con le Procure interessate al problema.

Annualmente, il referente per il PNR predisponde una relazione finale da trasmettere all'Assessorato e al NORV.

Laboratori Nazionali di Riferimento

Di seguito si riporta l'elenco dei Laboratori Nazionali di Riferimento per la ricerca dei residui.

Laboratori Nazionali di Riferimento	Gruppi di residui
Istituto Superiore di Sanità	Residui indicati nell' <i>Allegato I</i> della direttiva 96/23/CE, eccetto diossine e PCB
Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise	Diossine e PCB in mangimi e alimenti destinati al consumo umano

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (IIZZSS)

Gli IIZZSS (o, in casi particolari, altri laboratori eventualmente individuati dal *Ministero*) effettuano l'analisi dei campioni, garantendone l'anonimato in conformità con quanto previsto dall'accreditamento EN ISO/IEC 17025, e provvedono all'immissione delle relative informazioni nella Banca Dati Residui, con frequenza mensile.

Tutti i metodi per la ricerca di sostanze elencate nelle categorie A e B (eccetto per quelle appartenenti alle categorie B3a, B3c e B3d) dell'allegato I alla direttiva 96/23/CE, devono soddisfare i criteri stabiliti dalla Decisione 2002/657/CE. Inoltre, l'articolo 12 del regolamento (CE) n. 882/2004 sancisce l'obbligatorietà per i laboratori che effettuano analisi di campioni

prelevati durante i controlli ufficiali e che operano conformemente alla norma EN ISO/IEC 17025 dell'accreditamento delle prove.

Pertanto, così come indicato nel capitolo Metodi e Tempi di analisi, qualora gli IZZSS non dispongano di metodi validati e accreditati devono provvedere a trasmettere il campione ad altro IZS in grado di effettuare la prova richiesta.

In questo ultimo caso, inoltre, gli IZZSS devono riportare nel campo *Note* l'indicazione aggiuntiva del laboratorio in cui è stata effettuata l'analisi.

Essi indicano ai Servizi Veterinari il tipo e la quantità delle analisi eseguibili, garantendo la massima rapidità nella lavorazione dei campioni, nella loro eventuale trasmissione ad altri laboratori e nella trasmissione dei risultati analitici, in modo da consentire un'efficace e tempestivo intervento dei Servizi Veterinari in caso di non conformità.

Per la ricerca delle sostanze appartenenti alla categoria A e nel caso in cui sia stato disposto il sequestro cautelativo, i tempi analitici non devono superare orientativamente i 10 giorni lavorativi dalla consegna del campione al laboratorio competente per territorio, salva la necessità di ulteriori approfondimenti analitici che andranno, comunque, effettuati in via prioritaria.

Per le sostanze appartenenti alla categoria B, i tempi analitici non devono superare i 30 giorni lavorativi, ad eccezione di quei campioni che necessitano il trasferimento ad altro laboratorio.

Campioni non idonei

Gli IZZSS compilano la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito) e segnalano il caso alla Regione/PA e alla AUSL di competenza, nel caso in cui il campione, all'atto dell'accettazione, corrisponda ad almeno uno dei seguenti casi:

- non è conforme a quanto previsto dalle Buone Pratiche di Campionamento;
- è accompagnato da un verbale non specifico per il PNR o non correttamente compilato;
- è stato prelevato da più di due giorni lavorativi.

Inoltre, la scheda di non idoneità del campione va compilata anche nel caso in cui un campione regolarmente accettato si dimostri, all'atto della lavorazione, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento.

A seguito di tali segnalazioni di non idoneità, la Regione attiva procedimenti specifici sui prelevatori onde evitare il ripetersi dell'inconveniente.

SCHEDA DI NON IDONEITÀ DEI CAMPIONI

Alla c.a. AUSL.....

Assessorato.....

IZS..... SEZIONE

Il campione:

PRELEVATO DA: AUSLDistretto

Verbalizzante.....

IN DATA:

ESTREMI DEL VERBALE DI PRELIEVO (ALLEGATO IN COPIA):

.....

CONFERITO DA:

IN DATA:

NON PUÒ ESSERE SOTTOPOSTO AD ANALISI

risultando non idoneo per i seguenti motivi

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Data

Firma

STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

L'attività svolta al fine di verificare la presenza di residui negli alimenti si esplica mediante tre tipi di piano, denominati "Piano", "Extrapiano" e "Sospetto".

Nell'ambito di ciascun tipo di piano, si distinguono diverse tipologie di campionamento: "mirato", "clinico-anamnestico" e "a seguito di positività".

A seguito dell'introduzione del test istologico, come parte integrante del PNR, è stata inserita la tipologia "su sospetto isto-anatomo-patologico".

Tutti i campioni sono prelevati esclusivamente dai Servizi Veterinari delle AUSL o dai NORV e sono sempre accompagnati dal Verbale di prelievo PNR debitamente compilato.

TIPI DI PIANO (PIANO, EXTRAPIANO, SOSPETTO)

Piano

Il Piano propriamente detto comporta il prelievo dei campioni programmati sulla base dell'entità delle produzioni nazionali nei diversi settori di interesse, elencati nelle tabelle PNR del capitolo "Programmazione".

A partire dalle tabelle di programmazione del PNR e sulla base della realtà zootecnica e produttiva locale, gli Assessorati pianificano il numero di campioni da prelevare nel territorio di propria competenza per ciascun settore produttivo.

I campioni di tipo "Piano" sono "mirati", secondo la definizione di seguito riportata, e devono essere conformi, per matrice prelevata e richiesta analitica, a quanto indicato nelle tabelle PNR. A seguito del riscontro di non conformità in campioni mirati di Piano, si applicano le procedure previste dal d. lgs. n. 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Piano" "a seguito di positività", secondo la definizione di seguito riportata.

Extrapiano

Oltre ad assicurare l'esecuzione del Piano propriamente detto, le Regioni e il *Ministero*, sulla base delle ricerche previste dal PNR e, in accordo con gli IZZSS, possono predisporre piani di controllo ("Extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze locali o nazionali.

Le programmazioni Extrapiano possono rendersi necessarie per assicurare l'intensificazione dei controlli conseguente ai riscontri di non conformità. Gli Extrapiano programmati a livello regionale devono essere trasmessi al *Ministero*, al fine di garantire il loro inserimento nel Piano Nazionale Integrato dei controlli (**PNI**).

A scopo informativo, le suddette programmazioni verranno trasmesse anche alle altre Regioni/PPAA.

Tutti i dati riferibili alle attività di Extrapiano devono essere inseriti nella Banca Dati Residui.

Si chiarisce che potranno essere inseriti esclusivamente i dati relativi ad eventuali analisi condotte su matrici o per la ricerca di sostanze presenti nelle anagrafiche di riferimento del sistema informativo.

Anche i campioni programmati in Extrapiano sono "mirati". A seguito del riscontro di non conformità in campioni mirati Extrapiano, si applicano le procedure previste dal d. lgs. n. 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Extrapiano" "a seguito di positività".

Sospetto

Oltre ai campioni prelevati sulla base delle programmazioni di Piano o Extrapiano, in tutti i casi in cui ci sia motivo di sospettare la presenza di residui, si prelevano campioni di tipo "Sospetto", con tipologia "clinico-anamnestico", secondo la definizione di seguito riportata.

A seguito del riscontro di non conformità in campioni di tipo "Sospetto" "clinicoanamnestico", si applicano le procedure previste dal d. lgs. n. 158/2006 e si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto" "a seguito di positività".

Infine, qualora a seguito di segnalazioni di esiti diagnostici sospetti al test istologico, si ravvisi la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali, questi ultimi andranno classificati come campioni di tipo "Sospetto" "isto-anatomo-patologico".

TIPOLOGIE DI CAMPIONAMENTO (MIRATO, CLINICO-ANAMNESTICO, A SEGUITO DI POSITIVITÀ)

Mirato

I campioni prelevati in attuazione delle programmazioni di Piano ed Extrapiano devono

essere "mirati", cioè devono essere prelevati da animali che possono essere considerati potenzialmente a rischio sulla base di alcune caratteristiche, quali specie, sesso, età, tipo di allevamento, momento produttivo, situazione logistica, ecc.

A tal fine, si raccomanda di tener presenti i seguenti criteri di selezione:

in allevamento: le aziende presso le quali debbono essere prelevati campioni possono essere scelte in base alla conoscenza della situazione locale o a qualsiasi altra informazione significativa, come il tipo di sistema di ingrasso, la razza degli animali ed il loro sesso.

Il personale ufficiale di controllo valuta tutto il bestiame dell'azienda per selezionare adeguatamente gli animali da sottoporre al prelievo e tiene conto dei seguenti criteri:

- risultanze relative all'impiego di sostanze farmacologicamente attive;
- caratteristiche sessuali secondarie;
- modifiche del comportamento;
- livelli eguali di sviluppo in un gruppo di animali di diversa razza/categoria;
- animali ben conformati.

al macello e presso gli stabilimenti di trasformazione primaria: nel valutare le carcasse e/o i prodotti di origine animale da sottoporre a campionamento, il personale ufficiale di controllo deve tra l'altro tener conto dei seguenti criteri:

- sesso, età, specie e sistema di allevamento;
- dati relativi al produttore;
- risultanze negative relative all'impiego di sostanze farmacologicamente attive;
- pratiche correnti relative alla somministrazione di particolari sostanze farmacologicamente attive nel sistema di produzione di ciascuna azienda.

Nel prelevare i campioni si avrà cura di evitare i prelievi multipli presso un solo produttore.

La scelta e l'identificazione degli animali da cui prelevare i campioni va eseguita durante la visita ante-mortem, seguendo poi la carcassa lungo tutta la catena di macellazione e prelevando gli organi opportuni.

Il campionamento deve essere imprevisto, inatteso ed effettuato in momenti non fissi ed in giorni non particolari della settimana compresi sabato e domenica, anche in considerazione del fatto che molte sostanze hanno tempi di deplezione rapidi e potrebbero venire somministrati durante il fine settimana. Nei macelli i campioni devono essere programmati e prelevati comprendo tutte le giornate di macellazione e non sempre nello stesso giorno della settimana.

Per quanto riguarda i Beta-agonisti ed i cortisonici, classificati in categoria A ma dei quali, in determinati casi o per determinate molecole, è consentito l'uso è opportuno che all'atto di prelievi al macello si dia immediata comunicazione ai Servizi Veterinari competenti per l'allevamento di origine affinché predispongano sollecitamente l'attività di farmacosorveglianza volta ad escludere l'eventuale omissione di registrazione da parte dell'allevatore dei trattamenti farmacologici effettuati.

Nei vitelli a carne bianca deve essere privilegiata la ricerca di anabolizzanti.

Nel settore dell'acquacoltura, il campionamento per la ricerca del verde malachite va effettuato nelle prime fasi di allevamento mentre per le altre sostanze della categoria B va eseguito preferibilmente nelle ultime fasi.

All'atto del prelievo di campioni mirati non è necessario ricorrere all'applicazione del sequestro cautelativo, purché venga garantita la rintracciabilità dei prodotti.

Clinico-anamnestico

Alterazioni cliniche degli animali, riscontro di punti di iniezione o di alterazioni macro e microscopiche di organi o tessuti, notizie anamnestiche, indizi di attività fraudolente, detenzione o possesso di sostanze proibite, sono solo alcuni dei fattori che possono indurre a sospettare la presenza di residui.

In tal caso si procede al prelievo di campioni di tipo "Sospetto", tipologia "clinicoanamnestico". All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo. Rientrano in questa tipologia anche i campioni prelevati in caso di macellazione d'urgenza, quando si preveda di far procedere l'iter di macellazione. Nel caso in cui si ritenga necessario abbattere il capo, escludendolo dalla macellazione e dal consumo, non si procede al campionamento.

Può essere utile rammentare che:

la misurazione del pH delle urine, può svelare la somministrazione di sostanze acidificanti od alcalinizzanti che possono favorire la eliminazione dei farmaci;

in sede di esame clinico:

in presenza di sintomatologia riferibile a fenomeni tossici è opportuno procedere al campionamento delle opportune matrici per rilevare la eventuale presenza di beta-agonisti, cortisonici, ecc. In tali casi è sempre consigliabile campionare le urine, il muscolo, il fegato e, per i beta-agonisti, il bulbo oculare. nervosismo, tremori, dispnea, atteggiamenti di fame d'aria fanno sospettare l'uso di beta-agonisti; edema dei genitali e secrezione della ghiandola mammaria in animali impuberi fanno sospettare l'uso di ormoni;

in sede di esame anatomo-istopatologico: il sospetto dell'uso di alcune sostanze può nascere dalle seguenti osservazioni:

beta-agonisti: esame ispettivo delle trachee, distribuzione del grasso, esame istologico del fegato con evidenziazione del glicogeno mediante colorazione PAS +, misurazione del pH della carne a 45 minuti;

cortisonici: esame ispettivo del timo;

tireostatici: esame ispettivo della tiroide (peso);

anabolizzanti e ormoni: esame ispettivo dell'ovaio e dell'utero in animali impuberi ed esame istologico delle ghiandole sessuali secondarie.

4) in caso di morti improvvise in allevamento (specie nei suini magroni in fase di finissaggio) porre la diagnosi in modo differenziale tra malattie infettive e possibili intossicazioni da: cromo e arsenicali, beta-agonisti, micotossine (es. fumonesina nei mangimi). In tale caso è sempre consigliabile prelevare campioni del mangime effettivamente somministrato agli animali (comprendente eventuali integrazioni estemporanee), campioni di contenuto gastrico e di urine. L'indagine anamnestica deve essere la più precisa possibile, corredata da indagine epidemiologica, notizie sulla sintomatologia e referti anatomo-patologici.

A seguito di positività

È la tipologia del campione prelevato nell'ambito delle attività conseguenti al riscontro di non conformità in un campione "mirato" o "clinico-anamnestico".

Va segnalato il tipo di piano nel cui ambito è stata riscontrata la non conformità che ne determina il prelievo.

All'atto del prelievo di tali campioni si procede all'applicazione del sequestro cautelativo.

NUMERO DI ALIQUOTE

Il campione mirato per la ricerca di sostanze autorizzate o di contaminanti ambientali deve essere suddiviso almeno in due aliquote parziali equivalenti, ai sensi della decisione 98/179/CE.

Il campione mirato per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, di sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici ed il campione su sospetto clinico-anamnestico o a seguito di positività rappresenta un campione da suddividersi in 4/5 aliquote, ai sensi del DPR del 26 marzo 1980, n. 327. Una aliquota viene consegnata al proprietario o detentore degli animali, una al titolare del macello e le altre tre sono inviate al laboratorio.

Nel caso di bulbi oculari e tiroidi, stante l'impossibilità di effettuare detta suddivisione, il campione sarà costituito da due sole aliquote, entrambe avviate al laboratorio e destinate una all'analisi di prima istanza e l'altra all'analisi di revisione.

È fatta salva la possibilità che, ove qualsiasi esigenza lo rendesse necessario, il veterinario che opera nell'ambito del PNR proceda al prelievo di campioni ai sensi del DPR 327/80, anche per la ricerca di altre sostanze autorizzate. In tal modo, garantendo il diritto alla difesa della parte interessata, si rende possibile l'adozione di eventuali sanzioni di carattere amministrativo e/o penale.

Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie del verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritte in caratteri chiari e facilmente leggibili.

SEQUESTRO CAUTELATIVO

Nei casi di campionamento su sospetto clinico-anamnestico o a seguito di positività si dispone il sequestro cautelativo di animali e/o dei prodotti.

Per tutti gli altri campionamenti, ove qualsiasi esigenza lo rendesse necessario, il veterinario che opera nell'ambito del PNR può, comunque, procedere al sequestro amministrativo preventivo degli animali o delle derrate campionati, ai sensi della

legge 30 aprile 1962, n. 283, art.1, comma 1.

Il sequestro cautelativo durerà fino a che non sia noto l'esito favorevole delle analisi. Può essere consentito che la materia prima campionata e sottoposta a sequestro cautelativo sia avviata al congelamento o alla trasformazione, purché sia garantito che il prodotto ottenuto non venga esitato al libero consumo finché non ne sia noto l'esito analitico favorevole.

Nel caso in cui si applichi il sequestro cautelativo ad alimenti altamente deperibili, si raccomanda di assicurare un reciproco coordinamento tra prelevatori e IZZSS, affinché venga ridotto al minimo il tempo di attesa dell'esito analitico.

TAVOLA RIASSUNTIVA DELLA STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO

TIPO PIANO	PIANO		EXTRAPIANO		SOSPETTO	
TIPOLOGIA CAMPIONAMENTO	MIRATO	A SEGUITO POSITIVITÀ	MIRATO	A SEGUITO POSITIVITÀ	CLINICO-ANAMNESTICO	A SEGUITO POSITIVITÀ
DESCRIZIONE	Campione prelevato sulla base della programmazione PNR.	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione mirato di Piano	Campione prelevato sulla base della programmazione Extrapiano	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione mirato di Extrapiano	Campione prelevato al di fuori delle programmazioni, sulla base di indizi sospetti	Campione prelevato a seguito di non conformità in un campione per sospetto "clinico-anamnestico"
CAMPIONE DA SUDDIVIDERSI IN 4/5 ALIQUOTE	SI (per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici); Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	SI (per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, sostanze antibatteriche compresi sulfamidici e chinolonici); Negli altri casi, sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio
SEQUESTRO CAUTELATIVO	Sulla base delle valutazioni del veterinario ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Sulla base delle valutazioni del vet. ufficiale prelevatore o su indicazione regionale	Obbligatorio	Obbligatorio	Obbligatorio

BUONE PRATICHE DI PRELIEVO E GESTIONE DEI CAMPIONI

L'applicazione delle Buone Pratiche di Campionamento condiziona in modo determinante tutta la procedura di controllo successiva ed è indispensabile affinché non sussistano contestabili vizi procedurali. È opportuno verificare la correttezza del proprio operato facendo riferimento anche ai punti elencati nelle verifiche procedurali operative, di seguito riportate.

I campioni possono essere prelevati in allevamento, al macello, al centro di raccolta delle uova o nello stabilimento di lavorazione degli ovoprodotti, nell'ambito di battute di caccia.

Non devono essere prelevati campioni in laboratori di sezionamento o di lavorazione delle carni, né nella fase di commercializzazione dei prodotti di origine animale.

Deve sempre essere possibile identificare l'animale campionato e la partita cui appartiene.

Durante la macellazione deve sempre essere possibile individuare visceri e frattaglie appartenenti ad ogni singola carcassa.

All'atto del prelievo di campioni in allevamento, si raccomanda la verifica della registrazione dell'azienda presso la AUSL competente e la verifica dei registri di trattamento.

Per i campionamenti effettuati al macello, si raccomanda la verifica dei documenti di accompagnamento degli animali.

Perché il campione sia il più rappresentativo possibile degli animali o prodotti oggetto di controllo, è possibile far riferimento alla tabella di Numerosità Campionaria, di seguito riportata.

I campioni devono essere accuratamente identificati, sigillati ed accompagnati da verbali correttamente compilati.

È indispensabile porre la massima attenzione ad evitare qualsiasi contaminazione dei campioni prelevati e la possibile degradazione delle sostanze da ricercare.

Per l'eventuale fotosensibilità delle sostanze, deve essere limitata il più possibile l'esposizione alla luce.

Devono essere rispettati adeguati livelli di sicurezza nel trasporto, nella conservazione e nella custodia dei campioni da parte degli organi prelevatori o del personale allo scopo incaricato.

È preferibile che per ogni campione prelevato venga chiesta l'effettuazione di una sola analisi.

MATRICI

Le matrici devono essere quelle indicate nelle tabelle di programmazione del PNR e/o descritte in eventuali note di aggiornamento emanate dal Ministero. Il prelievo di matrici diverse da quelle indicate dal PNR determina la non idoneità del prelievo, così come l'errata od incompleta compilazione del verbale di prelevamento.

In tali casi, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale non deve procedere all'analisi richiesta.

Modalità di prelievo delle matrici previste dalle tabelle di programmazione del PNR

Urina

Devono essere prelevati 30/50 ml di urina per ciascuna aliquota.

In allevamento il campione va prelevato mediante cateterismo vescicale o con contenitori montati su aste. Non è ammesso l'utilizzo di "mutande zootecniche o mutande di raccolta".

Il contenitore montato sull'asta (pentolino) va ricoperto con sacchetto pulito di plastica monouso da cambiare per ogni animale campionato. Inoltre, il sacchetto di plastica va cambiato ogni volta in cui si contaminano con feci od altro materiale e qualora la minzione fosse insufficiente.

In macello il prelievo va eseguito direttamente dalla vescica con siringa sterile.

Non devono essere mescolate urine di animali diversi.

Non deve essere fatto uso di diuretici per evitare un'eccessiva diluizione dei metaboliti e/o dei principi attivi da ricercare nelle urine.

Il campione va posto immediatamente in contenitori rigidi di polipropilene (PP) o polietilene (PE), refrigerato e tenuto

lontano dalla luce.

Nel più breve tempo possibile, va congelato per evitare modificazioni degli analiti (es. idrolisi dei coniugati in caso di controllo per il boldenone) e false negatività.

Siero/Plasma

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 10 ml di siero o plasma.

Per la preparazione del plasma, vanno prelevati 50-60 ml di sangue venoso utilizzando provette con anticoagulante (litio eparina) che vanno centrifugare a 5000 giri per 5 minuti. Il plasma così ottenuto va distribuito in provette sterili (siliconate) senza additivi che possano interferire con l'indagine analitica.

Per ottenere il siero, vanno utilizzate provette senza anticoagulante che vanno tenute in ambiente caldo fino all'avvenuta separazione del siero.

I campioni fortemente lipemici od emolizzati devono essere scartati.

È bene verificare che il plasma sia limpido poichè i filamenti di fibrina, che danno opacità, interferiscono con gli accertamenti analitici.

I campioni possono essere conservati a +2/+8 °C per 1-2 giorni.

La conservazione per periodi più lunghi deve essere fatta a -20°C.

I campioni non devono essere congelati e scongelati ripetutamente.

Tiroide

A causa dell'esiguità del suo peso, ciascuna tiroide va suddivisa in due aliquote di cui una destinata all'analisi di prima istanza ed una per l'analisi di revisione.

Entrambe le aliquote costituenti il campione devono essere inviate al laboratorio.

Bulbo oculare

Le aliquote del campione sono 2, ciascuna costituita da un bulbo oculare, di cui una destinata all'analisi di prima istanza e una per l'analisi di revisione.

Entrambe le aliquote costituenti il campione devono essere inviate al laboratorio.

Si ricorda che gli occhi dei bovini superiori ai 12 mesi sono materiale di categoria I ai sensi del reg. 1774/02/CE.

Tessuto adiposo, muscolo, fegato, rene

Ciascuna aliquota deve essere costituita da 100 g di tessuto.

Per il tessuto adiposo, è preferibile prelevare il grasso perirenale.

Pelo

Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 2,5 g di pelo.

I campioni devono essere prelevati dal dorso di animali pigmentati, privilegiando le zone a più intensa pigmentazione.

Il prelevatore deve essere dotato di indumenti di protezione individuale, quali cappello, mascherina, camice e guanti monouso e deve utilizzare forbici pulite o rasoi monouso. Dopo ogni prelievo, vanno messe in atto le opportune procedure di decontaminazione dei materiali (forbici, rasoi).

Latte

Ogni aliquota deve essere costituita da 200 ml di latte. Deve essere prelevato esclusivamente latte crudo in allevamento, a livello di cisterna.

Uova

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 6 uova.

I campioni devono essere effettuati a livello di allevamento, di centro di raccolta o nella fase di ingresso negli stabilimenti di lavorazione di ovoprodotti, purché, ai sensi della normativa vigente, sia possibile individuare l'allevamento di origine.

Miele

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 100 g. Il campionamento prevede il prelievo del miele contenuto nei favi di melario, direttamente dall'arnia, presso l'allevamento.

Acqua di abbeverata, alimenti per animali

Le quantità da prelevare per ogni aliquota sono: 500 ml per l'acqua di abbeverata; 500 g per i mangimi; 200 ml per latte ricostituito e brode. Per le modalità di prelievo si fa riferimento al D.M. 20 aprile 1978 (Direttiva 76/371/CEE) ed al Regolamento (CE) N. 152/2009.

L'acqua di abbeverata deve essere prelevata direttamente dalle vasche di abbeveraggio o dai dispositivi messi a disposizione dell'animale.

Il latte ricostituito deve essere prelevato dal miscelatore alla fine della lavorazione o dai secchi o circuiti di somministrazione. Per dimostrare eventuali aggiunte di sostanze illecite è necessario prelevare contemporaneamente anche un campione di latte in polvere direttamente da sacco chiuso.

A seguito del prelievo di campioni di mangimi ed acqua di abbeverata non deve essere sospesa l'alimentazione e l'abbeverata degli animali con i prodotti oggetto di analisi. In caso di sospetto di trattamento illecito, i campioni vanno prelevati dal miscelatore aziendale o dello stabilimento e dalle attrezzature utilizzate per la preparazione e la somministrazione di alimenti (carri, secchi, betoniere) anche raschiando le superfici per rimuovere i residui di alimento.

Volatili da cortile, conigli e selvaggina di piccola taglia

Le aliquote delle diverse matrici devono essere costituite dalla quantità in grammi o in millilitri fin qui indicate.

Nel prelievo di qualsiasi matrice da piccoli animali si può procedere alla costituzione di un pool a partire da diversi animali appartenenti alla stessa partita, fino a raggiungere la quantità necessaria; quindi si esegue una omogeneizzazione del campione così composto e successivamente lo si divide in aliquote omogenee.

Appare utile puntualizzare il fatto che il campione deve essere costituito dalla matrice prevista dalle tabelle di programmazione e non da carcasse intere.

Il campionamento in allevamento potrà prevedere la soppressione di uno o più soggetti in loco per consentire il prelievo delle opportune matrici.

Al fine di aumentare la rappresentatività del campione, è possibile prelevare le matrici richieste da un numero di soggetti estrapolato dalla tabella di Numerosità Campionaria.

Relativamente alla selvaggina allevata (esclusa la selvaggina allevata a scopo ornamentale) i prelievi verranno effettuati sulla selvaggina da penna.

Acquacoltura

Ogni aliquota deve avere il peso minimo di 250 g.

L'unità campionaria deve essere composta da diversi pesci frammentati, da cui si ricavano le aliquote.

Al fine di aumentare la rappresentatività del campione, l'unità campionaria può essere composta da un numero di esemplari estrapolato dalla tabella di Numerosità Campionaria.

L'analisi si effettua sul materiale omogeneizzato e il risultato sarà quindi unico per la sostanza ricercata.

I campioni vanno prelevati in allevamento.

Tabella di Numerosità Campionaria

<i>Matrice</i>	<i>Quantità Minima per aliquota</i>	<i>Campione Globale (in caso di campione ai sensi del DPR 327/80)</i>
urina	30/50ml	150/250 ml
siero/plasma	10 ml	50 ml
grasso, muscolo, fegato	100 g	500 g
rene	100 g	l'intero rene (entrambi in ovini e vitelli giovani)
bulbo oculare	1 bulbo	entrambi i 2 bulbi
tiroide	mezza tiroide	l'intero organo
pelo	2,5g	13 g
latte crudo, latte trattato	200 ml	1 lt
uova	6 uova	30 uova
miele	100g	500g
latte ricostituito, brode	200 ml	1 lt
medicinali veterinari prefabbricati su supporto liquido	20-25 ml	100-125 ml
premiscele medicate premiscele di additivi	20-25 g	100-125 g
mangimi, acqua	500 g/ml	2,5 kg (2,5lt)

N.B. per le ricerche particolari, quantità e numero di aliquote e modalità di prelievo devono corrispondere a quanto riportato negli specifici capitoli.

CONTENITORI E SIGILLI

Il campione PNR può essere accettato e processato dal laboratorio solo se le matrici sono integre e conservate in modo da preservare l'analita, le aliquote sono contenute in contenitori integri e conformi a quanto di seguito indicato, correttamente identificate e sigillate, conservate in modo appropriato ed accompagnate dal Verbale di prelievo PNR chiaramente e correttamente compilato.

Le modalità di confezionamento del campione PNR devono garantire la massima protezione (inviolabilità) mediante procedure di chiusura e sigillatura che non possano essere manomesse.

Per le matrici solide devono essere utilizzati sacchetti di plastica impermeabili adatti a sopportare temperature di congelamento.

I mangimi solidi vanno conservati in contenitori in plastica al fine di mantenere le condizioni di umidità al momento del prelievo.

Tali sacchetti contenenti il campione vengono poi sigillati entro contenitori inviolabili o, in subordine, in buste di cartone rinforzato e plastificate all'interno.

Per le matrici liquide vanno utilizzati idonei contenitori di plastica per uso alimentare a doppio tappo (tappo a pressione interno più tappo a vite esterno), con apposito occhiello tra tappo a vite e corpo del contenitore in cui far passare il filo su cui viene apposto il sigillo.

È opportuno inserire tali contenitori in altri contenitori con caratteristiche di inviolabilità, o, in subordine, in buste di cartone

rinforzato e plastificate all'interno, a loro volta sigillate.

Per i campioni di siero e plasma è obbligatorio utilizzare provette di vetro siliconato.

Per garantire la completa inviolabilità della provetta, una volta chiusa con il tappo, si suggeriscono le tre seguenti modalità: inserire la provetta con tappo in un contenitore di plastica a doppio tappo e sigillare, come descritto nel paragrafo precedente;

in alternativa, fissare il tappo al corpo della provetta, utilizzando nastro adesivo su cui sia possibile apporre le opportune firme in modo indelebile, nel seguente modo: fissare il tappo al corpo della provetta con due segmenti di nastro adesivo di circa 10 cm che si incrociano ortogonalmente sull'apice del tappo e danno luogo a 4 estremità presenti longitudinalmente sul corpo della provetta, intervallate una ogni 90°. Con un terzo segmento di nastro adesivo, eseguire un anello che copra la circonferenza della provetta, in modo che le estremità dell'anello si sovrappongano per almeno 1 cm. Tale anello deve essere apposto in modo da inglobare a copertura, sotto di sé, tutte e 4 le estremità longitudinali dei segmenti di nastro adesivo con cui è stato fissato il tappo, lasciando fuoriuscire per ognuna delle 4 estremità una coda di nastro di almeno 1 cm. Apporre la firma del prelevatore in corrispondenza di ognuna delle sovrapposizioni di nastro adesivo, in modo che la firma stessa risulti sempre sovrapposta su ognuno dei differenti segmenti, e cioè:

a livello di incrocio dei segmenti sul tappo;

a livello di sovrapposizione dell'estremità del nastro posto ad anello sulla circonferenza della provetta;

in corrispondenza di ogni sovrapposizione tra nastro ad anello e segmenti longitudinali con cui è stato fissato il tappo.

Inserire le provette in un contenitore inviolabile od in subordine in busta di cartone rinforzato e plastificata, munita di appositi sigilli;

in alternativa, utilizzare etichette adesive antistrappo provviste di codice identificativo, disponibili in commercio, in grado di sigillare il tappo con il corpo della provetta.

Il sigillo in piombo deve recare ben impresso il sigillo dell'AUSL e tutti gli estremi identificativi.

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 congelazione e che hanno la chiusura del tappo esclusivamente a pressione.

Inoltre, va evitato l'uso di sacchetti di plastica su cui apporre direttamente il sigillo e che contengano più aliquote appartenenti a campioni differenti. Infatti, grazie alla flessibilità dell'involucro, è possibile manomettere le aliquote senza compromettere l'integrità del sigillo.

Le buste di cartone sigillate mediante fermagli metallici non garantiscono a lungo l'integrità del sigillo che facilmente pur staccarsi dal cartone.

Sulla busta vanno riportati 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.

Infine, si intende richiamare l'attenzione in merito ai requisiti indispensabili per valutare l'integrità del campione.

Non sono ritenuti integri, ai fini delle analisi, campioni per i quali:

sia possibile sfilare e riapporre il sigillo dal contenitore senza violarne l'integrità (es. sigillo apposto su sacchetti di plastica, sfruttando la deformabilità dell'involucro. Si fa notare come il sigillo di piombo debba essere applicato in modo tale da impedire che, dietro somministrazione di calore al sigillo e sua conseguente dilatazione, risulti possibile sfilare lo stesso dal nastro);

il contenuto risulti parzialmente o totalmente fuoriuscito dal contenitore;

sia possibile manomettere i contenitori interni, senza violare l'integrità del sigillo (es. flaconi con il tappo a pressione, inseriti in contenitori con pareti flessibili e trasparenti, che permettano di togliere il tappo, travasare eventuali contenuti da flacone a flacone e riapporre il tappo);

il contenitore risulti lacerato o perforato, nonostante l'integrità del sigillo.

Va evidenziato che i materiali per la sigillatura e l'identificazione dei campioni fin qui descritti non assicurano l'identità e l'integrità dei campioni e possono essere causa di contenzioso.

Pertanto, si raccomanda l'adozione di buste antimanomissione.

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

I campioni non vanno capovolti.

Quando non diversamente specificato, i campioni devono essere congelati e consegnati al laboratorio d'analisi entro 2 giorni

lavorativi dal prelievo. I campioni possono essere trasportati in regime di refrigerazione qualora pervengano al laboratorio entro 6 ore dal momento del prelievo.

VERBALE DI PRELIEVO PNR

Tutti i campioni prelevati in attuazione del PNR (tipo Piano – Extrapiano – Sospetto) devono essere accompagnati dal verbale di prelievo PNR.

Si rammenta che, nel menù STAMPE del sito dell'Anagrafe Zootecnica Nazionale (<https://anages.izs.it/>) è disponibile la funzione per la stampa del modello precompilato del verbale di prelievo PNR che consente di stampare direttamente i dati anagrafici riferibili al macello e/o allevamento sede di prelievo.

Tale strumento risulta indispensabile non soltanto per una compilazione più veloce e accurata del modello ma anche per limitare eventuali errori di compilazione e per facilitare i laboratori nella fase di accettazione dei campioni inviati.

Pertanto si raccomanda l'utilizzo di tale funzionalità che potrà anche contribuire a ridurre l'insorgenza di eventuali contenziosi connessi ad una non chiara identificazione dell'azienda/allevamento o del macello interessati dall'attività di controllo.

Il verbale PNR non deve essere utilizzato per campionamenti effettuati con finalità diverse dall'attuazione del PNR, per esempio per controlli ufficiali in fase di commercializzazione degli alimenti, né per controlli disposti dagli Uffici Periferici del *Ministero*, ecc.

La compilazione del verbale deve essere eseguita in modo chiaro ed accurato.

Tutte le voci di seguito elencate devono essere obbligatoriamente indicate.

Oltre alle indicazioni inerenti la data, l'ora ed il luogo del prelievo, le ricerche da effettuarsi e le eventuali dichiarazioni del proprietario o del responsabile degli animali, devono essere annotati i seguenti dati:

AUSL

tipo di Piano ("Piano", "Extrapiano", "Sospetto")

tipologia di campionamento ("mirato", "a seguito di positività", "clinicoanamnestico" e "isto-anatomo-patologico")

organo prelevatore (Servizi Veterinari delle AUSL o NORV)

sede di prelievo: Allevamento, Macello, Stabilimento (centro di raccolta delle uova/stabilimento di lavorazione di ovoprodotti/stabilimento di smielatura), Cacciato. È obbligatorio riportare il numero di riconoscimento o il codice aziendale

specie (es. bovino)

categoria (es. vitellone)

età (per i vitelli, inferiore a 6 mesi o tra 6 e 8 mesi; per gli equini, superiore o inferiore a 2 anni)

razza

sexo

numero di animali campionati e loro identificazione;

origine, appartenenza ed entità della partita;

Paese d'origine degli animali

nome allevamento

codice allevamento (obbligatorio per tutti i settori). In caso di prelievi al macello o in stabilimento, indicare anche il codice dell'allevamento di origine.

Indirizzo

medicinali veterinari con cui sono stati trattati gli animali nelle 4 settimane precedenti il campionamento

materiale prelevato

esami richiesti

modalità di prelievo e di conservazione

Qualora non sussistano particolari esigenze che motivino la ricerca di una specifica molecola, è opportuno che la richiesta di analisi venga formulata ricorrendo alle denominazioni dei gruppi di sostanze presenti nelle tabelle di programmazione.

Di seguito è proposto un modello di verbale, con l'indicazione delle informazioni minime che esso deve riportare.

È auspicabile che i verbali PNR in uso sull'intero territorio nazionale siano quanto più omogenei tra loro, ma è assolutamente opportuno che ad uno stesso Istituto Zooprofilattico pervenga un unico tipo di verbale PNR. In tal modo, all'accettazione del campione, è possibile semplificare il reperimento delle informazioni da inserire nella Banca Dati PNR.

REGIONE: _____ AUSL n° _____ Distretto _____

Verbale di prelievo n° _____

Tipo di piano	PLANO		EXTRAPIANO		SOSPETTO		
Tipologia campionamento	mirato	a seguito di positività	mirato	a seguito di positività	clinico-anamnestico	a seguito di positività	isto-anatomo-patologico

In data: alle ore il/i sottoscritto/i verbalizzante/i

con la qualifica di si sono recati presso :

- Macello** num. CE/cap. limitata con sede a
prov. via/fraz. AUSL
- Az. Agr./Allevamento** N° Codice con sede in
via/fraz. AUSL
- Stabilimento (centro raccolta uova/ lavorazione ovoprodotti, stabilimento smielatura)**
N° Codice con sede in via/fraz. AUSL
- Battuta di Caccia** in AUSL

e alla presenza del Sig. nato a il

in qualità di

preso atto che:

- i capi:
specie: categoria/età:
razza: sesso:
numero MA o tatuaggio:
- i prodotti di origine animale:

sono di proprietà di: nato a: il:
residente a: N° Codice allevamento

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita, il/i sottoscritto/i ha/hanno proceduto al prelievo di N° campioni di:
organi e/o tessuti: alimento per animali:
altro:

Per la ricerca di:

I campioni sono stati suddivisi in N° aliquote, ciascuna individuata rispettivamente dalle lettere

Essi sono stati sigillati regolarmente con sigillo recante la sigla e muniti di cartellini di identificazione con le rispettive lettere di aliquota e firmati dagli intervenuti.

La/e aliquota/e contrassegnata/e con la/e lettera/e è/sono stata/e consegnata/e al Sig.
..... con diffida di non manometterla/e e di conservarla/e nel seguente modo

a disposizione dell'interessato/degli interessati che dovrà/dovranno essere avvertito/i dell'avvenuto prelievo.

Le altre aliquote vengono inviate presso il laboratorio d'analisi

Il/I Sig. presente/i all'operazione ha chiesto che venga verbalizzato quanto segue:

La merce sopra specificata, della quale il campione prelevato faceva parte viene posta sotto SEQUESTRO: SI NO
Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale composto da N° fogli/o e N° allegato/i in N° copia/e che il/i Sig. ha/hanno firmato in originale dopo averne preso visione.

Firma dell'interessato/i

Il/i verbalizzante/i

VERIFICHE PROCEDURALI OPERATIVE

E' opportuno verificare che, all'atto del campionamento mirato, sia stata fatta attenzione al rispetto dei seguenti punti:

- in allevamento:

scelta delle partite da campionare secondo i rischi e le tipologie di trattamento;
successiva scelta del numero e dei singoli soggetti da campionare all'interno della partita;
identificazione degli animali da campionare (provenienza, razza, peso, età);
informazione del responsabile dell'allevamento sulle finalità e modalità del prelievo;
esecuzione del prelievo con materiale idoneo e in presenza del proprietario;
prelievo di materiale conforme a quanto previsto dal PNR ed in quantità sufficiente a formare le aliquote necessarie;
messa in opera di tutte le pratiche atte ad evitare la contaminazione tra campioni appartenenti a differenti animali;
corretta identificazione e numerazione dei campioni prelevati;
sigillatura del campione in presenza del proprietario o responsabile degli animali, facendo presente che egli ha facoltà di apporre un proprio sigillo in aggiunta a quello ufficiale;
richiesta di eventuali dichiarazioni da mettere a verbale da parte del proprietario/responsabile, in particolare riguardo a: provenienza degli animali (ai fini dell'evasione IVA), trattamenti farmacologici pregressi o in atto, destinazione degli animali (intermediari, macelli).

- al macello:

corretta scelta delle partite, nel corso della visita ante-mortem, secondo le tipologie più a rischio di trattamento;
successiva scelta del numero e dei singoli soggetti da campionare all'interno della partita;
identificazione degli animali da campionare (provenienza, razza, peso vivo alla macellazione);
informazione del responsabile del macello sulle finalità e le modalità del prelievo;
corretta identificazione, lungo la catena di macellazione, delle mezzene e dei visceri appartenenti agli animali prescelti;
esecuzione del prelievo con materiale idoneo e in presenza del proprietario;
prelievo di materiale conforme a quanto previsto dal PNR ed in quantità sufficiente a formare le aliquote necessarie;
messa in opera di tutte le pratiche atte ad evitare la contaminazione tra campioni appartenenti a diversi animali;
corretta identificazione e numerazione dei campioni prelevati;
esame ispettivo per evidenziare modifiche anatomopatologiche dovute a trattamenti farmacologici, fra cui: atrofia del timo nei vitelli (cortisonici);
esame della trachea (beta-agonisti) [si ricorda che l'esame della trachea deve essere effettuato quando la corata non è ancora appesa al gancio oppure solo se appesa con apposito cordino a livello della biforcazione tracheale];
fragilità/friabilità delle costole (cromo); misurazione del pH della carne a 45 minuti (beta-agonisti).

METODI E TEMPI DI ANALISI

Si invitano gli IIZZSS ad effettuare le analisi previste dal PNR in via prioritaria.

I tempi di risposta, per le sostanze appartenenti alla categoria A non devono superare, orientativamente, i 10 giorni lavorativi dalla consegna del campione al laboratorio competente per territorio, salva la necessità di ulteriori approfondimenti analitici che andranno, comunque, effettuati in via prioritaria ed i cui tempi di massima devono essere comunicati all'organo prelevatore.

Tempi di risposta rapidi vanno garantiti, in particolare, per la ricerca di sostanze vietate, nelle situazioni di emergenza e nei casi in cui vi siano animali o prodotti sottoposti a sequestro in attesa dell'esito analitico.

Per le sostanze appartenenti alla categoria B, i tempi analitici non devono superare i 30 giorni lavorativi, ad eccezione di quei campioni che necessitano il trasferimento ad altro laboratorio.

In caso di non conformità all'esame di screening per le sostanze vietate, gli IIZZSS devono darne immediata comunicazione, nelle more dell'esame di conferma, ai competenti uffici di coordinamento regionale o provinciale e all'organo prelevatore (AUSL).

Le risposte potranno essere trasmesse anche via telefax, in particolar modo per quanto attiene gli animali e i prodotti sotto sequestro, a cui farà comunque seguito la trasmissione in originale.

Qualora un laboratorio non sia in grado di effettuare l'analisi dei campioni conferiti, essa deve essere eseguita presso un altro IZS o altro laboratorio individuato dal *Ministero*.

Le analisi devono essere effettuate esclusivamente con metodi validati e accreditati.

Pertanto, un laboratorio che non disponga di un metodo validato e accreditato per la ricerca richiesta, si farà carico di trasferire il campione al laboratorio in grado di effettuare l'analisi.

Qualora un laboratorio disponesse del metodo validato e accreditato per la sola analisi di screening, provvederà ad effettuare in sede tale analisi e, in caso di positività, disporrà il trasferimento del campione ad altro laboratorio per l'analisi di conferma.

Lo scambio di campioni tra Istituti e l'analisi per la ricerca di sostanze vietate e/o non autorizzate, anche su campioni provenienti da altro Istituto, devono essere effettuati con la massima sollecitudine e devono garantire l'emissione del rapporto di prova nel minor tempo possibile.

Le tabelle di programmazione riportano le sostanze da ricercare, le matrici da prelevare, i metodi di screening e di conferma, il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità ed il limite d'azione.

Il livello minimo di prestazione analitica/limite di rilevabilità, indicato nelle tabelle, corrisponde ai valori di CC dei metodi di screening che tutti i laboratori sono in grado di garantire, in base a quanto previsto dalla Decisione 2002/657/CE.

Il limite d'azione è espresso come:

presenza, nel caso in cui non esistano specifici limiti di legge;

riferimenti legislativi relativi a:

MRPL per le sostanze vietate per le quali specifiche norme europee hanno stabilito dei limiti (cloramfenicolo, verde malachite, metaboliti dei nitrofurani e medrossiprogesterone acetato);

LMR per i medicinali veterinari autorizzati;

tenori massimi per i contaminanti per i quali norme nazionali o comunitarie indicano limiti massimi accettabili;

limiti fissati da normative nazionali.

Per quelle ricerche previste dalla direttiva 96/23/CE (es. elementi chimici in latte, miele, selvaggina allevata e conigli, PCB in acquacoltura, ecc.) per le quali non esistono specifici limiti di legge, l'attività è da intendersi come attività di monitoraggio di taluni contaminanti ambientali.

Tali indicazioni potrebbero essere soggette a modifiche in corso di applicazione del PNR a seguito di decisioni comunitarie o acquisizione di nuove conoscenze tecnico-scientifiche.

In ogni caso, si sottolinea la necessità che all'atto della registrazione in Banca Dati, gli IIZZSS indichino i singoli valori riscontrati, anche quando inferiori ai limiti previsti oltre al giudizio di conformità/non conformità del campione.

Quando venga richiesta la ricerca di una categoria di sostanze (es. cortisonici), gli IIZZSS specificheranno la singola molecola riscontrata, indicandone la quantità rilevata.

In tutti i casi in cui siano effettuate sia analisi di screening che di conferma, la non conformità indicata deve essere relativa all'analisi di conferma.

I metodi di screening adottati devono comunque avere limiti di rivelazione compatibili con i limiti massimi di residui consentiti.

Nell'ambito del PNR possono essere adottati altri metodi per l'analisi di screening e di conferma (es. LC-MS, LC-MS-MS), purché i parametri di tali metodi siano confrontabili con quelli previsti dal PNR e comunque siano compatibili con i livelli minimi di prestazione indicati nelle tabelle.

Per le sostanze appartenenti alla categoria A (all. I del d.lgs. n. 158/2006), qualora non vi siano metodi raccomandati da parte dei Laboratori Comunitari di Riferimento (EU-RLs), possono essere impiegati per l'analisi di conferma metodi basati sulla spettrometria molecolare (es. GC-MS, HPLC-MS-MS), conformi ai criteri tecnici per l'identificazione e la determinazione dei residui previsti dalla Decisione 2002/657/CE.

In caso di contenzioso internazionale o di revisione di analisi la ricerca di tutte le sostanze di cui all'allegato 1 del d.lgs. n.158/2006 sarà effettuata presso l'ISS con metodi di riferimento basati su tecniche di spettrometria molecolari o, in assenza di tali metodi, comunque con tecniche di spettrometria molecolare conformi ai criteri dettati dalla Decisione 2002/657/CE.

ANALISI DI REVISIONE

Ai sensi del decreto del Presidente dell'Istituto Superiore di Sanità del 23 luglio 2009 pubblicato sulla G.U. n. 199 del 28 agosto 2009, il servizio di analisi di revisione può essere reso dall'Istituto Superiore di Sanità dietro versamento per ogni singolo campione.

Il versamento va effettuato dal richiedente mediante conto corrente o versamento sull'apposita contabilità speciale intestata all'Istituto Superiore di Sanità, indicando in causale gli estremi del prelievamento e la richiesta di revisione.

Si raccomanda all'Ente prelevatore, in sede di ricevimento della domanda di revisione di verificare la congruità del versamento e la corretta intestazione di contabilità con quanto stabilito dal sopracitato decreto e di subordinare l'accettazione dell'istanza di revisione all'eventuale integrazione/rettifica del versamento.

Il campione deve essere inviato all'Istituto Superiore di Sanità per l'espletamento della revisione d'analisi unitamente a tutta la documentazione completa di verbale di prelievamento, certificato d'analisi e ricevuta di versamento.

Tutte le comunicazioni e richieste di analisi aventi come oggetto il controllo dei residui di farmaci ed anabolizzanti negli alimenti di origine animale e dei farmaci e dei contaminanti negli alimenti zootecnici da inviare all'Istituto Superiore di Sanità, dovranno essere indirizzate a:

Responsabile del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, n. 299
00161 Roma

GIUDIZIO DI REGOLARITA'/IRREGOLARITA' A SEGUITO DEI RISULTATI ANALITICI

Il dato analitico fornito dal laboratorio costituisce solo una delle diverse informazioni che concorrono alla definizione del giudizio di regolarità/irregolarità del caso in esame.

Infatti, tale giudizio deriva da un insieme di valutazioni ed accertamenti, anche di tipo documentale.

In particolare, va considerato che:

Il d. lgs. n. 158/2006 definisce il trattamento illecito come *"l'utilizzo di sostanze o prodotti non autorizzati, ovvero di sostanze o prodotti autorizzati, a fini o condizioni diversi da quelli previsti dalle disposizioni vigenti"* e prevede l'obbligatorietà della registrazione dei trattamenti su appositi registri. Pertanto, va posta particolare attenzione anche nei casi in cui, per molecole il cui uso è autorizzato, ad esempio i cortisonici, si evidenzino un esito analitico non negativo, vale a dire livelli inferiori al LMR in matrice fegato o la presenza in matrice urine, in assenza della dovuta registrazione del trattamento;

Il riscontro di sostanze non autorizzate in campioni di alimenti e acqua di abbeverata in fase di somministrazione ed in campioni di acqua di cattura dei prodotti di acquacoltura rappresenta di per sé prova dell'avvenuto trattamento illecito. Pertanto, tutti gli animali che hanno avuto accesso a tali matrici sono da considerare positivi (cfr. nota prot. 28057/P del 1° agosto 2006).

In caso di irregolarità si applicano le procedure descritte nel d. lgs. n. 158/2006 (di seguito sono richiamati gli articoli di riferimento) e le AUSL devono darne comunicazione immediata alla Regione/PA, curando che siano specificati i dati identificativi del referto analitico.

Inoltre, va attivato il sistema di rintraccio della carcassa/prodotto campionato, attivando le procedure di ritiro o richiamo ed effettuando successivi campionamenti.

TRATTAMENTI ILLECITI

Nel caso di sospetto o di conferma di trattamento illecito devono essere avviate indagini nell'allevamento di provenienza degli animali e negli allevamenti funzionalmente o amministrativamente collegati (art. 18.1b).

Qualora si constati un trattamento illecito (Art. 22) si dispone inoltre il sequestro degli allevamenti sottoposti alle indagini e si procede al prelievo di campioni ufficiali su una percentuale significativa di animali appartenenti allo stesso gruppo, o ad altro gruppo nella fase produttiva più prossima a quella dell'animale risultato positivo, applicando la tabella "Numerosità campionaria" di seguito riportata.

Qualora a seguito di un prelievo di campioni effettuato ai sensi dell'art. 22 sia confermato un trattamento illecito, l'autorità competente dispone l'immediato abbattimento, in loco o nello stabilimento di macellazione, degli animali riconosciuti non conformi e ne ordina l'invio ad uno stabilimento autorizzato ai sensi del reg. 1774/02/CE.

Se è confermato il trattamento illecito con positività di almeno la metà dei campioni, devono essere abbattuti tutti gli animali sospetti presenti in azienda (Art. 25.3).

Per un periodo successivo di almeno dodici mesi l'azienda o le aziende appartenenti al medesimo proprietario saranno sottoposte ad un controllo più rigoroso per la ricerca dei residui (Art. 25.4).

Controlli ufficiali supplementari per rivelare l'origine della sostanza oggetto di non conformità devono altresì essere disposti nelle aziende o negli stabilimenti (produttori di farmaci, di mangimi, ecc.) che riforniscono l'azienda interessata nonché in tutte le aziende e stabilimenti appartenenti alla stessa catena di fornitori di animali e di alimenti per animali.

SUPERAMENTO DEI LIMITI MASSIMI DI RESIDUI

In caso di superamento dei limiti massimi di residui (art. 23) deve essere effettuata un'indagine nell'azienda di origine per stabilire le cause di tale superamento e, ai sensi di tale indagine, devono essere prese tutte le misure a tutela della salute pubblica.

In caso di infrazioni ripetute al rispetto dei limiti massimi di residui, il Servizio Veterinario assicurerà un controllo più rigoroso degli animali e dei prodotti dell'azienda e/o dello stabilimento in questione e di quelli funzionalmente collegati per un periodo di almeno sei mesi con sequestro dei prodotti o delle carcasse in attesa dei risultati delle analisi.

TABELLA DI NUMEROSITÀ CAMPIONARIA

La tabella è ottenuta applicando la formula di Cannon & Roe sulla base dei seguenti parametri:

Livello di Confidenza (LC) = 99%

Prevalenza attesa o Limite di prevalenza rilevabile = 20%

dimensione della partita	dimensione del campione
1-7	tutti i soggetti
8	7
9-11	9
12-16	11
17-23	13
24-35	15
36-62	17
63-178	19
179-infinito	21

FLUSSO INFORMATIVO

La trasmissione al *Ministero* dei dati e di tutte le informazioni relative all'attuazione del PNR avviene mediante l'utilizzo della banca dati nazionale per i residui (NSIS/PNR).

Il riscontro di ogni non conformità deve essere comunicato immediatamente dagli IZZSS al *Ministero*, a mezzo telegramma, fax o posta elettronica. Gli IZZSS devono anche provvedere all'inserimento tempestivo, in banca dati nazionale per i residui (NSIS/PNR), dei dati concernenti le non conformità riscontrate.

Le AUSL devono dare comunicazione immediata alle Regioni/PPAA di ogni non conformità, curando che siano specificati i dati identificativi del referto analitico. Tale comunicazione deve essere corredata da un questionario sulle attività conseguenti al riscontro di non conformità, che comprenda almeno le informazioni presenti nel formato di seguito riportato, compilato per la parte di competenza. Tali informazioni saranno utili agli Assessorati per il controllo dei dati inseriti nella banca nazionale per i residui (NSIS/PNR).

Gli IZZSS devono inserire in NSIS/PNR, con frequenza mensile, tutti i dati relativi ai campioni PNR di loro competenza territoriale, anche quando il campione venga trasmesso ad altro laboratorio per l'effettuazione delle relative analisi.

In quest'ultimo caso, nel campo *Note* deve essere indicato l'IZS che ha eseguito l'analisi e il campo data rapporto di prova corrisponderà alla data in cui l'IZS territorialmente competente emette la comunicazione dello stesso.

In banca dati, inoltre, devono essere sempre indicati i valori analitici riscontrati, anche nel caso in cui essi siano inferiori ai limiti di legge e quindi non indicativi di non conformità.

Gli Assessorati devono controllare i dati inseriti in banca dati dagli IZZSS e procedere alla loro validazione.

La validazione delle non conformità presenti in banca dati deve essere effettuata tempestivamente, non appena l'Assessorato dispone dei necessari elementi di giudizio.

La validazione massiva dei dati deve essere effettuata:

entro il 31 luglio per il primo semestre;

entro il 28 febbraio per l'intero 2011.

La validazione dei dati relativi all'intero anno di applicazione del PNR rende i dati definitivi ed immodificabili.

Solo i dati validati dagli Assessorati e completi dei questionari sulle azioni conseguenti al riscontro di non conformità, sono considerati ufficiali e quindi utilizzabili per l'elaborazione, la diffusione e la trasmissione alla Commissione Europea mediante la banca dati comunitaria.

Per adempiere a quanto dovuto, il *Ministero* raccoglie ed elabora i dati e le informazioni che pervengono dal territorio. Pertanto è essenziale che a tutti i livelli si presti particolare attenzione all'esattezza, alla completezza ed alla puntualità della trasmissione dei dati.

QUESTIONARIO SULLE ATTIVITÀ CONSEGUENTI A NON CONFORMITÀ

Per tutti i casi di non conformità validati, gli Assessorati devono compilare e trasmettere al *Ministero* un questionario con i dettagli delle conseguenti attività svolte.

A seguito delle modifiche apportate al sistema NSIS/PNR è possibile allegare direttamente il questionario, in formato elettronico alla singola non conformità registrata dagli IZZSS nel sistema stesso.

Si invitano gli Assessorati all'utilizzo di tale funzione, al fine di ottenere uno snellimento nelle pratiche di trasmissione della documentazione cartacea.

Nel caso in cui la non conformità coinvolga diverse Regioni/PPAA (ad esempio, sia riscontrata al macello a carico di un animale proveniente da un allevamento di pertinenza di altra Regione/PA), il questionario, compilato dall'Assessorato competente per la parte relativa al riscontro della non conformità, è trasmesso all'Assessorato competente per il seguito delle attività.

Quest'ultimo, dopo aver provveduto a completare il questionario per la parte di propria competenza, deve ritrasmetterlo all'Assessorato che ha segnalato la non conformità, nei tempi utili per la successiva trasmissione al *Ministero*, attraverso NSIS/PNR.

La trasmissione dei questionari al *Ministero* deve avvenire secondo le scadenze previste per la validazione dei dati.

È necessario, inoltre, che nel questionario venga fatto chiaro riferimento al preventivo monitoraggio con metodo istologico, qualora la specifica non conformità sia ad esso correlabile.

Di seguito si riporta il questionario nel formato da utilizzare, corredata di note esplicative.

(il seguente questionario è disponibile anche in formato compilabile a mezzo PC su richiesta al servizio regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare)

PIANO NAZIONALE RESIDUI
QUESTIONARIO SULLE ATTIVITA' CONSEQUENTI A NON CONFORMITA'
NOTE ESPLICATIVE

Il questionario si compone di due parti.

Deve essere compilato per intero e trasmesso al Ministero della Salute per ogni riscontro di non conformità registrato e convalidato in banca dati. Nel caso in cui il procedimento sia ancora in corso al momento della trasmissione del questionario, ciò deve essere segnalato.

Qualora il caso coinvolga due diversi Assessorati, quello competente per il campione non conforme compila la prima parte e trasmette il questionario all'Assessorato competente per le attività conseguenti alla non conformità.

Quest'ultimo provvederà a compilarne la seconda parte e a trasmetterlo all'Assessorato che ha segnalato la non Conformità

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA NON CONFORMITA' RILEVATA

Inserire il numero del verbale di prelievo del campione risultato non conforme, il nome/sigla dell'IZS che ha effettuato l'analisi, il numero di registro generale assegnato dallo stesso IZS;

Indicare la data di prelievo del campione, il nome della sostanza/molecola riscontrata e la correlabilità al monitoraggio istologico;

Indicare la matrice analizzata. Utilizzare la casella **altro** (specificando il tipo di campione) nel caso in cui essa non sia presente nelle altre caselle. È possibile una sola scelta;

Indicare la specie animale o il prodotto campionato. È possibile una sola scelta;

Indicare la categoria di appartenenza del campione. Utilizzare la casella **altro** (specificando il tipo di categoria) nel caso in cui non sia indicata nelle altre caselle. È possibile una sola scelta;

Indicare il luogo in cui è stato effettuato il prelievo ed il tempo di permanenza del capo campionato nell'allevamento di origine;

INFORMAZIONI SUL MACELLO/ALLEVAMENTO/STABILIMENTO/LUOGO DI CACCIA DOVE E' STATO EFFETTUATO IL PRELIEVO

Indicare la denominazione della sede di prelievo ed il relativo numero di riconoscimento CE/numero registrazione aziendale;

Indicare l'indirizzo, il Comune e la sigla della Provincia della sede di prelievo;

Per prelievi effettuati in allevamento, indicare la/le specie allevata/e. Utilizzare la casella **altro** (specificando la specie) nel caso in cui siano allevate specie non indicate nelle altre caselle;

Per prelievi effettuati in allevamento, indicare il tipo di allevamento. Utilizzare la casella **altro** (specificando la tipologia) nel caso in cui la tipologia non sia indicata nelle altre caselle;

Indicare il numero di carcasse sequestrate al macello ed il numero di carcasse o la quantità di prodotto

dichiarati inidonei al consumo umano;

INFORMAZIONI SULL'ALLEVAMENTO DI ORIGINE DEGLI ANIMALI/PRODOTTI NON CONFORMI

1. Riportare le stesse informazioni presenti al punto 1 della prima parte
2. Riportare le stesse informazioni presenti al punto 2 della prima parte

{ Da compilare nel caso in cui l'allevamento di origine degli animali/prodotti non corrisponda alla sede di prelievo del campione

indicare se:

è stata effettuata una verifica delle registrazioni in azienda;

sono stati effettuati ulteriori campioni in azienda. In caso di risposta affermativa, indicarne il numero;

sono stati intensificati i controlli in azienda;

è stata accertata la causa della non conformità. In caso di risposta affermativa indicare la causa;

Sono stati applicati provvedimenti sanzionatori e di che tipo;

Numero di animali sequestrati in azienda e numero di animali abbattuti in caso di conferma di trattamento illegale;

Numero di carcasse sequestrate al macello e di carcasse/prodotti dichiarati inidonei per il consumo umano;

Numero di aziende in cui sono stati intensificati i controlli.

RICERCHE PARTICOLARI

BOLDENONE NEI BOVINI

Alla luce delle conclusioni scientifiche del gruppo di lavoro comunitario [Brussels, 30 settembre 2003 - D (2003) SC], il trattamento con boldenone o suoi derivati comporta la resenza nelle urine della forma coniugata.

Pertanto, si dispone che:

all'atto del prelievo di urine si devono evitare le contaminazioni crociate e qualsiasi altra norma di contaminazione.

I campioni, prontamente congelati con opportuni sistemi, devono essere trasferiti al laboratorio nel più breve tempo possibile, al fine di evitare l'idrolisi dei coniugati con conseguenti false negatività. I campioni che non rispondono a quanto indicato circa la conservazione saranno respinti dal laboratorio di analisi;

il limite di rilevabilità che deve essere assicurato dai laboratori è di 1ppb sia per il 17 alfa che per il 17 beta-boldenone;

i laboratori devono riportare nel rapporto di prova i risultati delle analisi di conferma, per ogni campione, espressi come alfa-boldenone coniugato e beta-boldenone coniugato;

le procedure legate al trattamento illecito scattano per la presenza di beta-boldenone coniugato, mentre la sola presenza di alfa-boldenone coniugato >2ppb è da considerarsi come un sospetto di trattamento illecito con conseguente disposizione di approfondimento delle indagini.

Inoltre, i rapporti di concentrazione fra ADD (boldenone), alfa- e beta-boldenone potrebbero rappresentare un utile parametro, in aggiunta alla presenza di coniugati di alfa- e beta-boldenone, per differenziare residui da trattamento da quelli di altra origine. Per quanto sopra, nei campioni da sottoporre ad analisi per boldenone, i laboratori che ne siano in grado devono effettuare anche la ricerca di ADD, riportandone il risultato nei rapporti di prova.

I risultati relativi alla ricerca del boldenone e di ADD, quest'ultimo per i laboratori che possono eseguire la ricerca, devono essere trasmessi al Laboratorio Nazionale di Riferimento per i residui, unitamente ai verbali di prelievo.

19-NORTESTOSTERONE NEI BOVINI

Sulla base delle indicazioni del LNR per i residui ed in attesa di una definizione della materia a livello europeo, anche in merito ai limiti discriminanti un trattamento illecito, il campionamento va effettuato esclusivamente nei vitelloni maschi, pena la non idoneità del campione.

GESTAGENI

Il gruppo "gestageni" comprende le seguenti molecole: medrossiprogesterone e medrossiprogesterone acetato (MPA), melengestrolone e melengestrolone acetato, delmadinone e delmadinone acetato, meggestrolone e meggestrolone acetato, clormadinone acetato.

BETA-AGONISTI

La ricerca di tali sostanze può essere effettuata su diverse matrici, tuttavia il pelo ed il bulbo oculare vanno considerate matrici preferenziali in caso di campionamento su sospetto o a seguito di positività.

ANTIBIOTICI

La dicitura generica "antibiotici" raggruppa le seguenti classi di sostanze: penicilline, chinolonici e tetracicline.

NICARBAZINA

La ricerca di nicarbazina si riferisce alla frazione DNC.

CARBAMMATI E PIRETROIDI

Le ricerche di carbammati e piretroidi (B2c) di cui all'allegato I della direttiva 96/23/CE comprende esclusivamente la ricerca di sostanze appartenenti al gruppo dei piretroidi.

DIOSSINE (PCDD, PCDF), PCB "DIOSSINA-SIMILI" E PCB "NON DIOSSINA-SIMILI"

Informazioni generali

Il presente allegato contiene indicazioni inerenti l'accertamento dei livelli di policlorobifenili "non diossina-simili" (NDL-PCB), policlorodibenzo-*p*-diossine (PCDD), policlorodibenzofurani (PCDF) e policlorobifenili "diossina simili" (DL-PCB) in alcune tipologie di prodotti alimentari e di mangimi. Il numero di campioni da analizzare per ciascun gruppo di analiti è riportato nella **tabella 1**.

Per il rilevamento di PCDD e PCDF saranno determinati quantitativamente i 17 congeneri 2,3,7,8-clorosostituiti, identificati nell'esempio di scheda di refertazione (**tabella 5**).

Per il rilevamento dei DL-PCB saranno determinati i quattro congeneri "non-orto" 77, 81, 126 e 169, e gli otto congeneri "mono-orto" 105, 114, 118, 123, 156, 157, 167, e 189 (**tabella 6**).

I limiti di tolleranza per PCDD, PCDF e DL-PCB sono fissati dal Regolamento (CE) N. 1881/2006 per le derrate alimentari, e dalla Direttiva 2006/13/CE, che modifica la Direttiva 2002/32/CE, per i mangimi.

Nei referti i risultati analitici dei singoli congeneri di PCDD, PCDF e DL-PCB saranno espressi in pg/g su base lipidica per le varie tipologie di alimenti, ad esclusione dei prodotti della pesca e dei mangimi, per i quali i risultati saranno espressi, rispettivamente, in pg/g di prodotto intero e ng/kg di prodotto intero al 12 % di umidità.

Oltre quanto previsto nelle schede di cui alle **tabelle 5 e 6**, il referto analitico dovrà contenere anche il valore di WHO-TEQ relativo alla somma di PCDD/PCDF e DL-PCB, calcolato in modalità "upper-bound".

Per quanto riguarda i NDL-PCB, saranno determinati i sei congeneri "indicatori" 28, 52, 101, 138, 153 e 180 (**tabella 4**).

Nei referti i risultati analitici dei singoli congeneri dei NDL-PCB saranno espressi in ng/g su base lipidica per le varie tipologie di alimenti, ad esclusione dei prodotti della pesca e dei mangimi per i quali i risultati saranno espressi, rispettivamente, in ng/g di prodotto intero e ng/g di prodotto intero al 12% di umidità. Per i NDL-PCB non sono stati ancora stati fissati i limiti massimi nei vari tipi di prodotti.

Sia nell'analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB che nell'analisi dei NDL-PCB, occorre determinare e riportare nel referto analitico la percentuale di lipidi quando il risultato viene espresso su base lipidica e la percentuale di umidità nel caso dei mangimi.

Riferimenti normativi

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 animali.

Raccomandazione dell'Autorità di Vigilanza EFTA N. 119/07/COL del 16 aprile 2007 sul monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari.

Regolamento (CE) N. 1883/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006, che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei livelli di PCDD, PCDF e PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari.

Regolamento (CE) N. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda PCDD, PCDF e PCB diossina-simili.

Raccomandazione della Commissione del 16 novembre 2006, sul monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari (2006/794/CE).

Raccomandazione della Commissione del 6 febbraio 2006, relativa alla riduzione della presenza di PCDD, PCDF e PCB diossina-simili in mangimi e alimenti (2006/88/CE).

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 PCDD, PCDF e PCB diossina-simili, recepita con Decreto 10 gennaio 2007 del Ministero della Salute.

Raccomandazione della Commissione del 11 ottobre 2004, sul monitoraggio dei livelli di base di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi (2004/704/CE).

Decreto legislativo 10 maggio 2004, n.149, in attuazione di direttive comunitarie relative alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali.

Campionamento

Per le modalità di campionamento si rimanda alle disposizioni stabilite nel regolamento (CE) n. 1883/2006 – allegato I.

Il campionamento, di tipo completamente casuale e senza blocco dei prodotti, dovrà essere impreveduto, inatteso ed effettuato in giorni non fissi della settimana.

Il campionamento sarà effettuato presso:

- gli stabilimenti di macellazione per le carni;
- gli allevamenti per il latte, uova e prodotti d'acquacoltura;
- gli allevamenti pertinenti per i mangimi.

Al macello, il campione elementare non deve essere prelevato da animali provenienti da centri di raccolta, ma esclusivamente da animali provenienti da allevamenti nazionali.

In tutti i casi, da ogni lotto prescelto sarà prelevato un solo campione, suddiviso in due aliquote tra loro omogenee.

I campioni prelevati per la ricerca di PCDD, PCDF e DL-PCB dovranno essere analizzati anche per NDL-PCB. In questo caso, se l'IZS destinatario del campione non effettua l'analisi dei PCDD, PCDF e DL-PCB, esso procederà all'invio della seconda aliquota del campione all'IZSAM sede di Teramo o all'IZSLT sede di Roma o all'IZSLER sede di Bologna, secondo la ripartizione dei campioni indicata in **tabella 7**.

Le matrici da prelevare sono state individuate come riportato nella **tabella 1**.

I contenitori da utilizzare per il prelievo dei campioni devono essere in vetro, polipropilene o polietilene.

Il prelievo del campione sarà eseguito solo se sono disponibili informazioni che ne garantiscano la completa tracciabilità (**tabella 3**), prelevando il quantitativo minimo indicato in **tabella 2**. Nel caso in cui la singola unità campionaria (es. pollo leggero, trote, spigole) sia di dimensioni insufficienti per costituire il campione elementare, alla composizione di quest'ultimo concorreranno più esemplari che dovranno essere presenti in modo sostanzialmente uniforme nelle due aliquote finali.

Analisi

Tutti gli IIZZSS svolgono le analisi per la ricerca dei NDL-PCB su tutti i campioni secondo i propri protocolli.

L'analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB è svolta all'IZSAM sede di Teramo, dall'IZSLT sede di Roma e dall'IZSLER sede di Bologna, che dovranno ricevere i campioni secondo la ripartizione indicata in **tabella 7**, unitamente al verbale di prelievamento del campione e, nel caso dei mangimi, al cartellino con la composizione quali-quantitativa (se disponibile).

L'analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB dovrà essere effettuata con metodo di conferma in gas massa ad alta risoluzione, secondo i requisiti previsti dal Regolamento (CE) N. 1883/2006 per gli alimenti destinati al consumo umano e dal Regolamento (CE) N. 152/2009 per i mangimi, in modo da ottenere i valori analitici dei singoli congeneri, come previsto dalla Raccomandazione 2006/794/CE, dalla Raccomandazione dell'Autorità di Vigilanza EFTA N. 119/07/COL e dalla Raccomandazione 2004/704/CE.

Il campione è conforme se il risultato di una singola analisi non supera il livello massimo di PCDD/PCDF e della somma di PCDD/PCDF e DL-PCB, fissato dal Regolamento (CE) N. 1881/2006 per le derrate alimentari e dalla Direttiva 2006/13/CE per gli alimenti zootecnici, tenendo conto dell'incertezza di misura.

Il campione è non conforme se il risultato analitico, confermato da una doppia analisi, supera il rispettivo livello massimo di PCDD/PCDF e della somma di PCDD/PCDF e DL-PCB fissato dal Regolamento (CE) N. 1881/2006 per le derrate alimentari e dalla Direttiva 2006/13/CE per gli alimenti zootecnici oltre ogni ragionevole dubbio, tenendo conto dell'incertezza di misura.

La Raccomandazione della Commissione 2006/88/CE e la Direttiva 2006/13/CE definiscono i livelli d'azione per i PCDD/PCDF e DL-PCB, finalizzati alla riduzione della presenza di tali contaminanti negli alimenti e nei mangimi. Il superamento dei livelli d'azione, più bassi rispetto ai livelli 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.

Tabelle

Tabella 1: Matrici e numero di campioni da prelevare per l'analisi di NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB

Matrice		Numero di campioni ¹	
		Per analisi di NDL-PCB	Per analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB
<i>Carne bovina</i>		85	70
<i>Carne ovina</i>		30	
<i>Carne suina</i>		45	45
<i>Pollame</i>	pollo	28	32
	tacchino	23	32
	galline	22	
<i>Acquacoltura</i>	trote	20	25
	eurialine		25
<i>Latte</i>	bovino	52	52
	ovi-caprino	33	33
	bufalino	33	33
<i>Uova</i>		90	50
<i>Miele</i>		13	
<i>Mangimi</i>	per suini	25	25
	per acquacoltura	20	10
	per bovini	35	10
Totale		554	442

¹I campioni sottoposti all'analisi dei PCDD, PCDF e DL-PCB devono essere analizzati anche per NDL-PCB

Tabella 2: Matrici, loro tipologia e quantità da prelevare per l'analisi di NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB

Matrice		Campione	
		Tipologia	Quantità minima per aliquota (kg)
<i>Carne bovina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Carne ovina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Carne suina</i>		Muscolo scheletrico	1,0
<i>Pollame</i>	pollo	Mezza carcassa	ca. 1,0
	tacchino	Cosce	ca. 1,0
<i>Acquacoltura</i>	trote	Filetti	ca. 1,0
	trote	Tranci	ca. 1,0
	spigole	Filetti	ca. 1,0
<i>Latte</i>	bovino		1,0
	ovi-caprino		1,0
	bufalino		1,0
<i>Uova</i>			12 unità
<i>Miele</i>			1,0
<i>Mangimi</i>	per bovini		1,0
	per suini		1,0
	per acquacoltura		1,0

Tabella 3: Informazioni generali relative ai campioni analizzati per NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB

RILEVAMENTO DI NDL-PCB, PCDD, PCDF e DL-PCB IN PRODOTTI ALIMENTARI	
PIANO NAZIONALE RESIDUI ANNO: 2010	
Paese:	
Identificativo campione:	
Verbale:	
Tipologia del campione:	
Luogo di prelievo:	
Tipo di campionamento (casuale o mirato):	
Metodo di produzione (convenzionale o biologico):	
Regione di prelievo:	
% di grasso:	
% di umidità:	
Informazioni sul metodo di analisi (procedimento analitico, accreditamento, incertezza, metodo di estrazione dei lipidi):	
Note/commenti:	
Analista/compilatore:	

Tabella 4: Schema esemplificativo di refertazione per l'analisi di NDL-PCB

RISULTATI ANALITICI	
<i>Analiti (NDL-PCB)</i>	<i>ng/g prodotto o ng/g grasso</i>
T ₃ CB-28	
T ₄ CB-52	
P ₃ CB-101	
H ₅ CB-138	
H ₆ CB-153	
H ₇ CB-180	
Somma dei 6 NDL-PCB	

Tabella 5: Schema esemplificativo di refertazione per l'analisi di PCDD/PCDF

RISULTATI ANALITICI	
<i>Analiti (PCDD e PCDF)</i>	<i>pg/g prodotto o pg/g grasso</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 ₉ CDF	
TOTALI	
WHO-TEQ	
"upper bound"	
"medium bound"	
"lower bound"	

Tabella 6: schema esemplificativo di refertazione per l'analisi di DL-PCB

RISULTATI ANALITICI	
<i>Non-orto PCB</i>	<i>pg/g prodotto o pg/g grasso</i>
3,3',4,4'-T ₄ CB(77)	
3,4,4',5-T ₄ CB(81)	
3,3',4,4',5-P ₅ CB(126)	
3,3',4,4',5,5'- H ₆ CB(169)	
<i>Mono-orto PCB</i>	
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" ¹⁾	
"lower bound"	

Tabella 7: Ripartizione dei campioni per l'analisi di PCDD, PCDF e DL-PCB

<i>IZS Abruzzo e Molise - 2011</i>										
<i>Abruzzo</i>	<i>Molise</i>	<i>Campania</i>	<i>Calabria</i>	<i>Piemonte</i>	<i>Liguria</i>	<i>Sardegna</i>	<i>Marche</i>	<i>Umbria</i>	<i>Puglia</i>	<i>Tot.</i>
6	1	34	2	35	1	22	17	9	11	138

<i>IZS Lazio e Toscana - 2011</i>								
<i>Lazio</i>	<i>Toscana</i>	<i>Veneto</i>	<i>Basilicata</i>	<i>Friuli</i>	<i>Prov. Auton. Bolzano</i>	<i>Prov. Auton. Trento</i>	<i>Sicilia</i>	<i>Tot.</i>
17	15	91	1	9	2	5	13	153

<i>IZS Lombardia e Emilia-Romagna - 2011</i>		
<i>Lombardia</i>	<i>Emilia Romagna</i>	<i>Tot.</i>
95	56	151

TEST ISTOLOGICO

Linee di indirizzo per l'attuazione del monitoraggio mediante test istologico

Di seguito vengono descritti i criteri generali da seguire per l'elaborazione e l'attuazione del presente monitoraggio in modo da uniformare le procedure in ambito nazionale ed ottenere indicazioni sull'utilizzo di sostanze non autorizzate o utilizzate impropriamente nel settore delle produzioni animali.

Tempi di attuazione

Le attività previste in attuazione di tale sezione, essendo parte integrante del PNR 2011, devono rispettare i tempi previsti per il Piano stesso. Pertanto hanno inizio il primo gennaio 2011 e terminano il 31 dicembre 2011.

Si raccomanda di provvedere alla distribuzione uniforme dei campioni nell'arco temporale di validità del piano, in modo da garantirne la rappresentatività dei controlli e da non interferire con le attività di competenza dei laboratori diagnostici.

Individuazione degli enti e degli operatori coinvolti

Di seguito vengono precisati i compiti e le attribuzioni dei vari soggetti coinvolti.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle D'Aosta – Laboratorio di Istopatologia - Responsabile dott.ssa Bozzetta Elena

All'Istituto spetta il compito e la responsabilità di predisporre il piano nazionale per l'intercalibrazione tra la rete dei laboratori di riferimento, al fine di uniformare metodiche e procedure operative standard.

Lo stesso Istituto fornisce indicazioni, su richiesta delle Regioni/P.A., per l'aggiornamento degli operatori. Si precisa, infatti, che spetta alle Regioni/P.A. valutare l'aggiornamento del personale prelevatore e di quello che opera presso gli IZZSS.

Laboratori diagnostici degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Provvedono alla preparazione ed esame dei campioni di organi inviati dagli operatori del SSN addetti ai prelievi, emettendo i relativi rapporti di prova entro 15 giorni dalla loro accettazione.

I Laboratori, per l'emissione del rapporto di prova, utilizzano l'apposita **“Scheda di valutazione PNR 2011”** (Allegato I) e la **“Scheda diagnostica”** (Allegato III).

Tale scheda permette la codifica delle informazioni da inserire nel database unitamente alle informazioni contenute nella **“Scheda prelievo campioni istologici PNR 2011”** (Allegato II).

Per consentire la corretta gestione dei flussi informativi, i Laboratori devono inserire tali informazioni nel data base formato MS Access, fornito dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio biostatistica, epidemiologia e analisi del rischio - provvedendo, secondo le modalità e scadenze previste, a rendicontare le attività svolte.

Ai laboratori diagnostici degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali, spetta inoltre il compito di fornire, agli addetti al prelievo, il materiale di consumo necessario per la corretta esecuzione del piano (es. formaldeide 4%, contenitori ecc.).

Regioni e Province Autonome

Alle Regioni e Province Autonome spetta il compito di predisporre le attività in ambito locale tenuto conto della programmazione nazionale.

A tal fine si avvalgono degli IZZSS e del personale medico veterinario addetto al prelievo appartenente al SSN.

Esse devono tener conto delle seguenti indicazioni:

- indirizzo delle indagini prevalentemente verso impianti di macellazione a carattere industriale;
- ripartizione proporzionale dei campioni in funzione della rappresentatività produttiva locale e non solo dei volumi di macellazione degli impianti e della tipologia degli animali abbattuti;
- indicazione del personale veterinario di fiducia incaricato delle attività di prelievo (con possibilità di ricorrere al

personale NORV ove presente);
verifica costante della regolare ed omogenea attuazione degli interventi.

Valutazione statistico-epidemiologica delle attività di piano

Con l'intento di acquisire utili elementi di giudizio sulle attività svolte a livello nazionale, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio di biostatistica epidemiologia e analisi del rischio - **Dr. Giuseppe Ru** – è incaricato, per gli aspetti di competenza, della stesura del piano di campionamento statistico e dell'elaborazione dei dati trasmessi dai laboratori diagnostici entro **il 31 gennaio 2012**.

A tal fine produrrà a questo Ministero, entro il 28 febbraio 2012, un apposito report per evidenziare aspetti qualificanti nonché eventuali criticità legate all'attuazione di tale piano.

Criteria per la scelta del personale

Considerata la delicatezza dei compiti assegnati e la necessità di ottenere dati attendibili e rappresentativi dell'effettivo rischio sanitario, per la scelta del personale addetto al campionamento, così come per il personale dei laboratori diagnostici, si deve tener conto dei seguenti requisiti:

- comprovata esperienza professionale nel settore;
- adeguata formazione specifica sulla materia (partecipazione ai corsi di formazione).

Modalità di prelievo dei campioni

Ai veterinari incaricati del prelievo viene affidata la pratica attuazione degli interventi finalizzati all'esecuzione dei controlli presso i macelli.

La pianificazione delle verifiche, da attuare con discrezionalità e senza preavviso, deve comunque seguire le indicazioni fornite dagli uffici regionali e provinciali.

I prelevatori devono inoltre compilare l'apposita **“Scheda prelievo campioni istologici PNR 2011”** (Allegato II) da trasmettere ai laboratori diagnostici.

Tale modulistica comprende anche riferimenti al segnalamento dell'animale quali l'età, il sesso, la categoria (vitelli fino a 8 mesi e capi da 9 a 24 mesi) e la razza, che dovranno essere puntualmente segnalati.

Si fa presente che l'idoneità del campione è legata alla presenza di TUTTI gli ORGANI previsti per ciascun animale della partita, elemento imprescindibile per considerare la stessa idonea al controllo.

I campioni d'organo vanno fissati immediatamente in formaldeide al 4% (sinonimo di formalina al 10%) utilizzando, possibilmente, contenitori da 250 cc a chiusura ermetica (doppio tappo) contenuti in un ulteriore sacchetto in plastica.

Dal momento del prelievo i campioni, accompagnati dalla documentazione di scorta debitamente compilata in tutte le sue parti, devono essere recapitati prontamente al laboratorio di analisi.

Tecniche istologiche

La metodica prevista per l'esame dei campioni consiste nella fissazione degli organi in formaldeide al 4% tamponata per almeno 24 ore, inclusione in paraffina, sezione al microtomo (spessore pari a 2/4 micron) e colorazione con ematossilina-eosina.

La lettura dei preparati viene eseguita da personale opportunamente formato che utilizza la “Scheda diagnostica” (Allegato III), necessaria per registrare tutte le alterazioni presenti in ciascun organo, e la “Scheda di valutazione” (Allegato I), necessaria per dare un giudizio sintetico per ciascun organo.

Procedura di notifica degli esiti di laboratorio

I laboratori diagnostici, per la notifica degli esiti analitici agli organi prelevatori ed alle Regioni e Province Autonome, dovranno utilizzare rapporti di prova riportanti le seguenti codifiche: campione SOSPETTO/ NON SOSPETTO per

CORTISONICI/TIREOSTATICI/STEROIDI SESSUALI.

Tenendo presente che la maggior parte degli IZZSS ad oggi emette un rapporto di prova per ogni organo inviato, si potrebbe verificare che un capo risulti non sospetto per steroidi sessuali a livello di prostata e sospetto per lo stesso trattamento a livello delle ghiandole bulbo-uretrali.

A questo riguardo si precisa che in base alle conoscenze ad oggi in possesso, il risultato relativo alla ghiandola risulta il dato più sensibile e quindi nel caso sopraccitato il capo dovrà essere ritenuto sospetto.

In caso di NON IDONEITÀ DEL CAMPIONE L'INTERA PARTITA DOVRÀ ESSERE RICAMPIONATA.

Al riguardo si sottolinea che, nel caso di esiti diagnostici "sospetti" per trattamenti illeciti, faranno seguito controlli ufficiali da eseguirsi presso le aziende o filiere interessate, nel rispetto delle procedure previste dal PNR e dal protocollo operativo di seguito riportato.

Tutti gli esiti diagnostici, compresi i dubbi, vengono comunque registrati dagli IZZSS nel Data Base dedicato, per le valutazioni statistiche ed epidemiologiche del caso.

Sempre in tema di refertazione di tali attività, limitatamente ai controlli **per beta - agonisti**, i laboratori diagnostici non emettono alcun rapporto di prova. L'eventuale assenza di cresta tracheale deve essere comunicata direttamente alle Regioni e P.A. dal veterinario che ha evidenziato l'alterazione macroscopica e registrata, tramite la "**Scheda prelievo campioni istologici PNR 2010**" (Allegato II), nel Data Base degli Istituti Zooprofilattici.

I rapporti di prova inerenti partite all'interno delle quali sono stati evidenziati capi "*sospetti*", devono essere inviati tempestivamente agli organi prelevatori e di coordinamento, in modo da consentire l'adozione dei previsti provvedimenti.

I casi "*non sospetti*" vanno invece notificati secondo procedure da concordarsi a livello locale tra Enti di coordinamento e IZZSS.

Formazione degli operatori

L'attività di aggiornamento professionale, definita a livello regionale, è rivolta agli operatori dei laboratori diagnostici ed agli addetti ai prelievi.

Gli eventi formativi devono tendere essenzialmente all'innalzamento della qualità del servizio prestato, in termini di attività diagnostica e di operatività del sistema.

Programma di monitoraggio

Il test istologico viene utilizzato per realizzare un piano di sorveglianza epidemiologica (monitoraggio) in tutte le Regioni e Province Autonome. L'intento generale è quello di acquisire, su base nazionale, elementi conoscitivi sui trattamenti illeciti operati in bovini regolarmente macellati, evitando che la scelta delle partite da campionare sia determinata da valutazioni anamnestiche tipiche delle attività di vigilanza (caratteristiche degli animali macellati, pregresse positività delle aziende di provenienza, segnalazioni di possibili trattamenti illeciti, ecc.).

Per la definizione del numero di campioni da assegnare alle singole Regioni e P.A., si è tenuto conto delle capacità ricettive dei laboratori diagnostici coinvolti nell'attuazione del piano.

L'obiettivo è quello di identificare, con elevata probabilità, quelle Regioni e P.A. in cui le positività tra le partite inviate al macello superino un livello soglia predefinito. Data la ridotta dimensione del campione fissato per ciascuna Regione e P.A., non sarà invece possibile stimare il livello di prevalenza regionale.

Si opererà, quindi, considerando un campione rappresentativo a livello regionale delle partite inviate al macello ed un campione di capi all'interno di ciascuna di esse.

Per partita si intende un gruppo di animali appartenenti alla stessa categoria di età (vitelli fino a 8 mesi oppure capi tra i 9 e i 24 mesi), provenienti dallo stesso allevamento e inviati contemporaneamente ad un impianto di macellazione. Le partite costituiscono l'unità campionaria da selezionare in modo del tutto casuale.

Nella presente sezione, rispetto a quella dell'anno precedente, è stato deciso di apportare alcune modifiche che tengono

conto dei risultati ottenuti e delle caratteristiche del metodo diagnostico utilizzato. In particolare, data la possibilità del verificarsi di lesioni aspecifiche, nella definizione delle numerosità campionarie sono stati assunti valori di specificità inferiori al 100%.

La numerosità delle partite da testare per Regione/P.A. è riassunto nella allegata tabella

1.

Per evitare di innalzare le numerosità, rispetto all'anno precedente, è stato deciso di fissare una soglia minima pari al 15% (quota delle partite sospette sul totale), mentre sensibilità, specificità, livello di confidenza e potenza statistica pari al 95%. La numerosità campionaria definita consentirà quindi, con una sicurezza del 95%, di affermare che il livello % di partite potenzialmente oggetto di trattamenti illeciti sia effettivamente al di sotto della soglia del 15%. La presenza di un numero predefinito di partite sospette (variabile tra 3 e 6) sarà considerata comunque compatibile con livelli di prevalenza al di sotto della soglia minima fissata.

La dimensione campionaria è stata calcolata utilizzando il software FreeCalc vers. 2.1 creato appositamente per questo tipo di indagini.

Poiché, per l'anno precedente, in alcuni casi non si era raggiunto il numero minimo di partite assegnato alle singole Regioni/P.A., si raccomanda di prevedere, nella pianificazione, una quota di prelievi eccedente pari almeno al 10% dei valori della tabella, al fine di evitare il ripetersi di tale evenienza.

Per definire lo status di ciascuna partita (sospetta/non sospetta, in termini di trattamenti illeciti avvenuti o meno nei capi testati), è stato calcolato il numero dei capi da sottoporre ad esame per ciascuna partita selezionata. Tale numerosità, con una sicurezza del 95%, servirà ad escludere (o meno) che la partita sia stata oggetto di trattamenti, tenendo conto in particolare della probabilità, come detto, di incorrere in errori di specificità.

In questo secondo stadio del campionamento si è assunto che il test sia caratterizzato da specificità pari all'80% mentre la sensibilità è stata mantenuta pari al 100%. Inoltre si è stabilito di considerare trattata una partita quando la prevalenza di lesioni coinvolge almeno l'80% dei capi che la costituiscono indipendentemente dal loro numero. Sulla base dei due criteri sopra descritti è stata predisposta la tabella 2 che riporta il numero di capi da esaminare per partita.

Nella tabella 3 viene indicato il numero massimo di capi, con lesioni evidenti, oltre il quale tutta la partita è da considerarsi sospetta, sebbene anche un singolo capo sospetto determini l'attivazione delle procedure previste dal paragrafo ***Procedure da adottare a seguito di casi sospetti***.

Dal campionamento vanno escluse le femmine sopra gli 8 mesi per evitare errori diagnostici.

Le partite selezionate serviranno ad avere indicazioni sulla situazione epidemiologica delle singole Regioni/PPAA

Per questo motivo, priorità dovrà essere assegnata alle partite di provenienza intraregionale. Inoltre per garantire la necessaria rappresentatività al campione selezionato, le partite da sottoporre a controllo dovranno essere ripartite in modo uniforme nell'arco temporale di validità del presente piano, rispettando rigidamente i criteri di casualità. Sarà cura dei laboratori diagnostici informare tempestivamente i Servizi veterinari delle non idoneità dei campioni pervenuti e della necessità quindi di ripetere i prelievi, garantendo il raggiungimento delle numerosità previste.

Tabella 1 - Numero di partite da campionare per singola Regione e P.A.

<i>partire inviate al macello/anno</i>	<i>partite da controllare</i>
N	n
41 - 50	38
51 - 60	40
61 - 80	48
81 - 500	53
204 - 700	60
701 e +	61

Tabella 2 - Numero di capi da campionare per partita

<i>dimensione della partita</i>	<i>dimensione del campione</i>
N	n
1 - 3	tutti i soggetti
4 - 7	4
8 - 32	6
33 e +	7

Tabella 3 - Numero di capi sospetti compatibili con un livello di prevalenza inferiore all'80% (soglia cut-off). In caso il numero di capi sospetti sia superiore a quello riportato in tabella, la partita è da considerarsi sospetta

<i>dimensione del campione</i>	<i>numero di sospetti al di sopra dei quali la partita è da considerarsi sospetta</i>
n	n
1	0
2	1
3	1
4	2
6	3
7	3

Flusso informativo e sua periodicità

La “**Scheda prelievo campioni istologici PNR 2011**” debitamente compilata serve ad identificare i singoli capi su cui sono stati eseguiti i prelievi.

Le informazioni in essa contenute, nella fase di elaborazione dei dati, servono inoltre a identificare univocamente le partite.

Risulta pertanto fondamentale garantirne la corretta e completa compilazione, evitando di apportare qualsiasi tipo di modifica che ne pregiudichi l'utilizzo finale.

La regione Abruzzo stabilisce per l'anno 2011 che alla voce “Numero di Partita” si dovrà inserire un Codice numerico costituito dall'identificativo numerico della Az.U.S.L. di appartenenza seguito dal numero progressivo della partita compreso tra 1-12.

I codici identificativo di ciascuna ASL (o ex ASL) sono:

ex Avezzano-Sulmona	cod.101
ex Chieti	cod. 102
ex Lanciano-Vasto	cod. 103
ex L'Aquila	cod. 104
Pescara	cod. 105
Teramo	cod. 106

Ad ogni singolo numero identificativo della partita devono corrispondere tante schede quanti sono i soggetti da testare, ciascuno dei quali a sua volta corrisponde ad un solo animale appartenente alla stessa partita. In questo modo sono univocamente identificabili sia la partita sia l'animale sia i campioni prelevati da ciascun animale.

Infine, in caso di prelievo su animale sospetto alla visita *ante mortem* o comunque extra piano, non devono essere utilizzate le schede prenumerate.

I dati di attività devono essere trasmessi dai laboratori diagnostici all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Piemonte Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio biostatistica, epidemiologia e analisi del rischio - al seguente indirizzo di posta elettronica pnristologico@izsto.it.

La trasmissione deve avvenire al suddetto indirizzo allegando il file in formato MS Access appositamente predisposto e distribuito.

Si richiede agli istituti Zooprofilattici Sperimentali in grado di eseguire misurazioni istologiche di procedere alla misurazione di 5 lobi timici indicando la misura sia della corticale che della midollare di 5 diversi capi e di inviare i risultati, unitamente ai vetrini su cui è stata eseguita la misurazione all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta al fine di procedere ad una prima valutazione della concordanza dei dati ottenuti.

Per gli Istituti che non sono dotati delle attrezzature per le misurazioni si richiede, comunque, l'invio di 5 vetrini di 5 capi, al fine di sottoporli a misurazione presso l'Istituto di Torino.

I laboratori devono provvedere ad effettuare un primo invio dei dati, riferiti al primo semestre di attività entro il 1 settembre 2011. L'invio dei dati relativi al secondo semestre di attività dovrà avvenire entro il 31 gennaio 2012.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte Liguria e Valle d'Aosta - Laboratorio biostatistica, epidemiologia e analisi del rischio - esegue la valutazione statistico - epidemiologica delle attività svolte, provvedendo all'invio, entro il 28 febbraio 2012 del report descrittivo al Ministero ed alle Regioni e Province autonome.

Procedure da adottare a seguito di casi sospetti

Come già evidenziato, il test istologico costituisce un utile metodo integrativo a sostegno del controllo ufficiale, non dotato però di valenza ai fini legali. Per questa motivazione, le procedure da adottare a seguito di casi sospetti al test istologico, vanno attentamente valutate.

Con l'intento quindi di uniformare le attività di prevenzione, vengono di seguito fornite alcune linee di indirizzo per la corretta attuazione degli interventi da parte degli organi deputati al controllo ufficiale.

In caso di segnalazione di esiti diagnostici sospetti (**relativi quindi anche a singoli capi**), l'organo che ha eseguito i prelievi deve attivare, se gli animali provengono da allevamenti situati nell'ASL di appartenenza, i controlli di cui all'art. 18 del decreto legislativo n. 158/2006.

In caso contrario, l'organo accertatore comunica al Servizio veterinario di provenienza degli animali, i rapporti di prova emessi dai laboratori diagnostici.

In sede di verifica presso le aziende di allevamento, verrà valutata anche la necessità di procedere al prelievo di campioni ufficiali da sottoporre a controlli chimico-fisici, o di posticipare tale possibilità a data ritenuta più favorevole per l'efficacia degli interventi.

Vanno infatti considerati tutti gli elementi di giudizio utili per rendere più incisiva l'azione di controllo affidata ai Servizi di Sanità Pubblica Veterinaria.

Va ad esempio tenuto conto di:

- tempo trascorso tra il prelievo e l'esito di laboratorio;
- caratteristiche degli allevamenti (precedenti segnalazioni società coinvolte, consistenza allevamenti, tipologia produttiva, ecc.);
- inoltre, in caso di sospetto per trattamenti con sostanze steroidee, i controlli chimicofisici hanno mostrato scarsissima probabilità di confermare quanto evidenziato con il test istologico, mentre, nel caso di sospetto per cortisonici, le verifiche, in alcuni casi, hanno portato a confermare la diagnosi istologica.

Alla luce di queste valutazioni, non deve essere esclusa la possibilità di avviare indagini congiunte con altri organi di controllo (es. NAS) basate su accertamenti diversi da quelli chimico-fisici di laboratorio (es. farmacovigilanza).

Per le ragioni esposte, le indagini sulle aziende interessate potranno essere modulate tenuto conto della situazione contingente nella quale ci si trovi ad operare. In caso comunque di controlli su matrici biologiche, gli stessi andranno classificati come "*prelievi su sospetto isto-anatomo-patologico*".

Si chiarisce ancora che, nei confronti delle aziende interessate, nella fase di accertamento secondo il richiamato art. 18 del d. lgs n. 158/2006, non potranno essere adottati i provvedimenti restrittivi previsti all'art 22 e 25 del citato

provvedimento.

Nei confronti dei capi campionati andrà comunque disposto il sequestro preventivo così come indicato nella circolare esplicativa del vigente Piano nazionale residui.

Per quanto riguarda le modalità di intervento al **macello** vengono forniti di seguito alcuni chiarimenti.

Nel caso il veterinario ispettore rilevi alla visita *post mortem* alterazioni in organi bersaglio, è suo dovere procedere al prelievo di tali organi per i dovuti approfondimenti di laboratorio.

Per quanto attiene invece al campionamento di altre matrici biologiche sugli stessi animali o su altre partite della stessa azienda, considerata l'impossibilità di valutare preventivamente i relativi carichi di lavoro per il SSN rispetto alle capacità ricettive dei laboratori, si demanda la pianificazione degli interventi alle singole Regioni e P.A. in modo tale che questi non interferiscano negativamente sulle attività del PNR.

I citati controlli, da segnalare al referente ASL per il "Piano nazionale residui", saranno classificati come "prelievi su sospetto".

Si rileva ancora che, in questa prima fase, il veterinario ispettore opera in assenza di conferme da parte dei laboratori diagnostici (assenza rapporto di prova "sospetto" a seguito esame istologico). Per tale ragione, unitamente al fatto che il test istologico non assume prova di legge, il sequestro cautelativo delle carni può trovare applicazione solo in caso ricorrano gli estremi previsti all'art 26 del d. lgs 158/2006.

Resta ovviamente intesa la facoltà, per il veterinario ispettore, di avvalersi di quanto previsto all'art. 1 – comma 1° – della legge 283/62.

Elenco Referenti

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Laboratorio di Istopatologia:
Responsabile dott.ssa Elena BOZZETTA E-mail elena.bozzetta@izsto.it Tel. +39 011.2686361; Fax. +39 011.2686362

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta – Laboratorio di biostatistica epidemiologia e analisi del rischio - Responsabile Dr. Giuseppe RU; E-mail giuseppe.ru@izsto.it ; Tel. +39 011.2686265

Elenco allegati

Allegato I: Scheda di valutazione

Allegato II: Scheda prelievo campioni istologici PNR 2010

Allegato III: Schede diagnostiche

Allegato 1

SCHEDA DI VALUTAZIONE PNR 2011

Timo

Lesione	Esito	Esito
Atrofia	VCB	VTN
Assente/lieve	Negativo	Negativo
Moderata	Sospetto	Dubbio
Grave	Sospetto	Sospetto

Tiroide

Lesione	Esito
Iperplasia diffusa	
Assente	Negativo
Presente	Sospetto

Prostata

Tessuto Ghiandolare

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

Bulbo uretrali

Dotti

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

Tessuto Ghiandolare

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

SCHEDA DI VALUTAZIONE PNR 2011

Timo

Lesione	Esito	Esito
Atrofia	VCB	VTN
Assente/lieve	Negativo	Negativo
Moderata	Sospetto	Dubbio
Grave	Sospetto	Sospetto

Tiroide

Lesione	Esito
Iperplasia diffusa	
Assente	Negativo
Presente	Sospetto

Prostata

Tessuto Ghiandolare

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

Bulbo uretrali

Dotti

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

Tessuto Ghiandolare

Lesione	Esito
Normale/iperplasia	Negativo
Metaplasia	Sospetto

Allegato II

Regione ABRUZZO	N. progressivo partita _____ / _____ <small>(codice ASL) (da 1 a 12)</small>
n. Capi costituenti la partita _____	
N° capi campionai all'interno della partita (da 1 a max 5) _____	
Data prelievo : _____	

SCHEDA PRELIEVO CAMPIONI ISTOLOGICI PNR 2011
Piano monitoraggio sulle partite

Veterinario prelevatore:

Cognome: _____ Nome _____ TEL _____

ASL di appartenenza _____

Luogo di prelievo:

Nome macello _____ Codice macello (bollo CEE)

Provenienza del capo:

Ragione Sociale allevamento _____

codice allevamento (cod) ASL Provenienza capo _____

Segnalamento dell'animale:

CATEGORIA: Bovino (fino a 8 mesi) Bovino (da 9 a 24 mesi) **ETÀ** (mesi) _____

SESSO: M F

RAZZA: Meticcio Frisona Charolaise Limousine Piemontese Altre _____

MARCA AURICOLARE:

Organi prelevati:

- ENTRAMBI I SESSI:** TIMO
 TIROIDE
MASCHIO PROSTATA
 GH.BULBO URETRALI
FEMMINA GH. BARTOLINO
 OVAIO
 MAMMELLA

Treatments dichiarati Nessuno Cortisonici Antibiotici Altro _____

Esito della visita post-mortem

Organo	Alterazione macroscopica	SI	NO
TRACHEA	assenza della cresta		
TIMO	atrofia		
TIROIDE	ipertrofia		
OVAIE	alterate		

Indicare con una croce la **PRESENZA DELLA LESIONE**

TIMBRO

FIRMA

ALLEGATO III

SCHEDA DIAGNOSTICA (1/2)**TIMO** (cortisonici) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi **NON ESEGUIBILE:**Campione non pervenuto
Partita non conforme
Età non idonea per analisi **NON IDONEO:**Porzione anatomica errata
Campione autolitico
Campione congelato

Atrofia	Assente/lieve <input type="checkbox"/>	Moderata <input type="checkbox"/>	Grave <input type="checkbox"/>
ESITO data base	Negativo <input type="checkbox"/>	Dubbio <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>		Sospetto <input type="checkbox"/>

TIROIDE (tireostatici) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi **NON ESEGUIBILE:**Campione non pervenuto
Partita non conforme
Età non idonea per analisi **NON IDONEO:**Porzione anatomica errata
Campione autolitico
Campione congelato

Iperplasia diffusa	Assente <input type="checkbox"/>	Presente <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>

PROSTATA (steroidi sessuali) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi **NON ESEGUIBILE:**Campione non pervenuto
Partita non conforme
Età non idonea per analisi **NON IDONEO:**Porzione anatomica errata
Campione autolitico
Campione congelato
Flogosi di tipo follicolare imponente

Tessuto Ghiandolare		
Iper/Metaplasia	Normale / Iperplasia <input type="checkbox"/>	Metaplasia <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>

GH. BULBO-URETRALI (steroidi sessuali) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi **NON ESEGUIBILE:**Campione non pervenuto
Partita non conforme
Età non idonea per analisi **NON IDONEO:**Porzione anatomica errata
Campione autolitico
Campione congelato
Flogosi di tipo follicolare imponente

Dotti		
Iper/Metaplasia	Normale / Iperplasia <input type="checkbox"/>	Metaplasia <input type="checkbox"/>
Tessuto ghiandolare		
Iper/Metaplasia	Normale / Iperplasia <input type="checkbox"/>	Metaplasia <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>

SCHEDA DIAGNOSTICA (2/2)

TIMO (cortisonici) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi

NON ESEGUIBILE:

- Campione non pervenuto
- Partita non conforme
- Età non idonea per analisi

NON IDONEO:

- Porzione anatomica errata
- Campione autolitico
- Campione congelato

Atrofia	Assente/lieve <input type="checkbox"/>	Moderata <input type="checkbox"/>	Grave <input type="checkbox"/>
ESITO data base	Negativo <input type="checkbox"/>	Dubbio <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>		Sospetto <input type="checkbox"/>

TIROIDE (tireostatici) bovino fino a 8 mesi bovino da 9 a 24 mesi

NON ESEGUIBILE:

- Campione non pervenuto
- Partita non conforme
- Età non idonea per analisi

NON IDONEO:

- Porzione anatomica errata
- Campione autolitico
- Campione congelato

Iperplasia diffusa	Assente <input type="checkbox"/>	Presente <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>

GHIANDOLE DI BARTOLINO (steroidi sessuali) bovino fino a 8 mesi

NON ESEGUIBILE:

- Campione non pervenuto
- Partita non conforme
- Età superiore ai 24 mesi

NON IDONEO:

- Porzione anatomica errata
- Campione autolitico
- Campione congelato
- Flogosi di tipo follicolare imponente

Dotti				
Iper/Metaplasia	Normale <input type="checkbox"/>	Iperplasia <input type="checkbox"/>	Lieve metaplasia <input type="checkbox"/>	Metaplasia <input type="checkbox"/>
Tessuto Ghiandolare				
Iper/Metaplasia	Normale <input type="checkbox"/>	Iperplasia <input type="checkbox"/>	Lieve metaplasia <input type="checkbox"/>	Metaplasia <input type="checkbox"/>
Ipersecrezione	Assente <input type="checkbox"/>		Presente <input type="checkbox"/>	Cisti <input type="checkbox"/>
ESITO data base	Negativo <input type="checkbox"/>		Dubbio <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>			Sospetto <input type="checkbox"/>

OVAIO (steroidi sessuali) bovino fino a 8 mesi

NON ESEGUIBILE:

- Campione non pervenuto
- Partita non conforme
- Età superiore ai 24 mesi

NON IDONEO:

- Porzione anatomica errata
- Campione autolitico
- Campione congelato

	Normale <input type="checkbox"/>	Cisti <input type="checkbox"/>	Corpo luteo <input type="checkbox"/>
ESITO data base	Negativo <input type="checkbox"/>	Dubbio <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>		Sospetto <input type="checkbox"/>

MAMMELLA (steroidi sessuali)bovino fino a 8 mesi **NON ESEGUIBILE:**

Campione non pervenuto
 Partita non conforme
 Et  superiore ai 24 mesi

NON IDONEO:

Porzione anatomica errata
 Campione autolitico
 Campione congelato

Alveoli	Assente <input type="checkbox"/>	Presente <input type="checkbox"/>	Secrezione <input type="checkbox"/>
ESITO data base	Negativo <input type="checkbox"/>	Dubbio <input type="checkbox"/>	Sospetto <input type="checkbox"/>
ESITO CONCLUSIVO	Non sospetto <input type="checkbox"/>		Sospetto <input type="checkbox"/>

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

NORMATIVA COMUNITARIA

<i>NUMERO</i>	<i>TITOLO</i>
Direttiva 2009/8/CE	Direttiva 2009/8/CE della Commissione del 10 febbraio 2009 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti per effetto del carry-over inevitabile in mangimi destinati a specie non bersaglio
Direttiva 2008/97/CE	Direttiva 2008/97/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 novembre 2008 che modifica la direttiva 96/22/CE del Consiglio concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali
Direttiva 2006/13/CE	Direttiva della Commissione 2006/13/CE 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 PCDD, PCDF e PCB diossina-simili
Direttiva 2005/7/CE	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 PCDD, PCDF e PCB diossina-simili nei mangimi, recepita con Decreto del 3 ottobre 2006 del Ministero della Salute
Direttiva 2003/100/CE	Direttiva 2003/100/CE della Commissione del 31 ottobre 2003 che modifica l'allegato I della direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali
Direttiva 2003/74/CE	Direttiva 2003/74/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 che modifica la direttiva 96/22/CE del Consiglio concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali
Direttiva 2003/57/CE	Direttiva 2003/57/CE della Commissione del 17 giugno 2003 recante modifica della direttiva 2000/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali
Direttiva 2002/63/CE	Direttiva della Commissione 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga la direttiva 79/700/CEE
Direttiva 2002/32/CE	Direttiva 2002/32/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 7 maggio 2002 relativa alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali
Direttiva 2001/102/CE	Direttiva del Consiglio 2001/102/CE del 27 novembre 2001 che modifica la direttiva 1999/29/CE del Consiglio relativa alle sostanze e ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali
Direttiva 96/22/CE	Direttiva 96/22/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente il divieto d'utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali e che abroga le direttive 81/602/CEE, 88/146/CEE e 88/299/CEE

NUMERO	TITOLO
Direttiva 96/23/CE	Direttiva del Consiglio 96/23/CE del 29 aprile 1996 concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le direttive 85/358/CEE e 86/469/CEE e le decisioni 89/187/CEE e 91/664/CEE
Decisione 2006/130/CE	Decisione della Commissione 2006/130/CE del 10 febbraio 2006 che modifica la decisione 98/536/CE che stabilisce l'elenco dei laboratori nazionali di riferimento per la ricerca dei residui
Decisione 2005/34/CE	Decisione della Commissione 2005/34/CE dell'11 gennaio 2005, che stabilisce norme armonizzate per i test di rilevamento di taluni residui nei prodotti di origine animale importati dai paesi terzi
Decisione 2004/25/CE	Decisione della Commissione del 22 dicembre 2003 che modifica la decisione 2002/657/CE per quanto concerne la fissazione dei limiti minimi di rendimento richiesti (LMRR) per certi residui negli alimenti di origine animale
Decisione 2003/181/CE	Decisione della Commissione del 13 marzo 2003 che modifica la decisione 2002/657/CE per quanto concerne la fissazione dei limiti minimi di rendimento richiesti (LMRR) per certi residui negli alimenti di origine animale
Decisione 2002/657/CE	Decisione della Commissione 2002/657/CE che attua la direttiva 96/23/CE del Consiglio relativa al rendimento dei metodi analitici e all'interpretazione dei risultati
Decisione 98/179/CE	Decisione della Commissione 97/179/CE del 23 febbraio 1998 recante modalità d'applicazione per il prelievo ufficiale di campioni al fine della sorveglianza su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei prodotti di origine animale
Decisione 97/747/CE	Decisione della Commissione 97/747/CE del 27 ottobre 1997 che fissa i livelli e le frequenze di prelievo di campioni, previsti dalla direttiva 96/23/CE del Consiglio, per il controllo di talune sostanze e dei loro residui in alcuni prodotti di origine animale
Regolamento (UE) 37/2010	Regolamento (UE) n. 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale
Regolamento (CE) 1069/2009	Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 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 (CE) 470/2009	Regolamento (CE) n. 470/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 maggio 2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione di limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale, abroga il regolamento (CEE) n. 2377/90 del Consiglio e modifica la direttiva 2001/82/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 726/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio
Regolamento (CE) 124/2009	Regolamento (CE) n. 124/2009 della Commissione del 10 febbraio 2009 che fissa i tenori massimi di coccidiostatici o istomonostatici presenti negli alimenti in conseguenza del carry-over inevitabile di tali sostanze in mangimi destinati a specie non bersaglio

NUMERO	TITOLO
Regolamento 152/2009/CE	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 animali
Regolamento 333/2007/CE	Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari
Regolamento 1881/2006/CE	Regolamento (CE) n. 1881/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (testo consolidato)
Regolamento 1883/2006/CE	Regolamento (CE) n. 1883/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce i metodi di campionamento e d'analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili in alcuni prodotti alimentari
Regolamento 401/2006/CE	Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari (testo consolidato)
Regolamento 396/2005/CE	Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio (testo consolidato)
Regolamento 852/2004/CE	Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (testo consolidato)
Regolamento 853/2004/CE	Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (testo consolidato)
Regolamento 854/2004/CE	Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano (testo consolidato)
Regolamento 882/2004/CE	Regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (testo consolidato)
Regolamento 178/2002/CE	Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare (testo consolidato)
Regolamento 1774/2002/CE	Regolamento (CE) n. 1774/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 3 ottobre 2002 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano
Raccomandazione 119/07/COL	Raccomandazione dell'Autorità di Vigilanza EFTA N. 119/07/COL del 16 aprile 2007 sul monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari

<i>NUMERO</i>	<i>TITOLO</i>
Raccomandazione 2006/88/CE	Raccomandazione della Commissione del 6 febbraio 2006, relativa alla riduzione della presenza di PCDD, PCDF e PCB diossina-simili in mangimi e alimenti (2006/88/CE)
Raccomandazione 2006/794/CE	Raccomandazione della Commissione del 16 novembre 2006, sul monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nelle derrate alimentari (2006/794/CE).
Raccomandazione 2004/704/CE	Raccomandazione della Commissione del 11 ottobre 2004, sul monitoraggio dei livelli di base di diossine e PCB diossina-simili nei mangimi

NORMATIVA NAZIONALE

NUMERO	TITOLO
Decreto Legislativo n. 148/2009	Decreto Legislativo 29 ottobre 2009, n. 148 – Attuazione della direttiva 96/22/CE concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
Decreto Legislativo n. 194/2008	Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194 – Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del regolamento n. 882/2004
Decreto Ministeriale 03 ottobre 2006	D.M. 03 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
Decreto Legislativo n. 232/2007	Decreto legislativo 9 novembre 2007, n. 232 – Modifiche al decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione della direttiva 2003/74/CE sul divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
Decreto Ministeriale 10 gennaio 2007	D.M 10 gennaio 2007 – Attuazione della direttiva 2006/16/CE della Commissione, che modifica la direttiva 2002/32/CE, relativamente alle sostanze indesiderabili nell'alimentazione degli animali
Decreto Legislativo n. 158/2006	Decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158 – Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali
Decreto Legislativo n. 149/2004	Decreto legislativo 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
Decreto Ministeriale 23 luglio 2003	D.M. 23 luglio 2003 - Attuazione della direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale
Decreto Ministeriale 14 novembre 1996	D.M. 14 novembre 1996 - Determinazione dei livelli fisiologici massimi degli ormoni sessuali di natura endogena estradiolo 17 beta, progesterone e testosterone nel siero o nel plasma di sangue bovino
Decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980	D.P.R. del 26 marzo 1980, n. 327 - Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

Nome e Cognome del proprietario

(*) qualora le informazioni riportate nella stampa siano corrette non è necessario riportare tali dati ma è sufficiente siglare e allegare la stampa alla checklist.

Verifica della corretta marcatura degli animali

Verificare che tutti gli animali presenti nella stalla annessa al macello siano correttamente identificati.
gli animali nati prima del 09.07.2005 devono essere identificati ai sensi del DPR 317/96 e sua circolare attuativa;
gli animali nati posteriormente al 09.07.2005 devono essere identificati secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) 21/2004 e Circolare del Ministero della salute del 28 LUGLIO 2005 e successive modifiche.

Sintesi dei risultati della verifica della corretta marcatura degli animali.

Esiste una procedura per la verifica della corretta identificazione ?	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Descrizione della procedura: ----- -----	
N° animali (nati prima del 9 luglio 2005) correttamente identificati	_ _ _ _
N° animali (nati dopo il 9 luglio 2005) correttamente identificati	_ _ _ _
di cui con marcatura definitiva	_ _ _ _
di cui con marcatura semplificata	_ _ _ _
N° animali con identificazione incompleta (assenza di un marchio o altro elemento)	_ _ _ _
N° animali con identificazione assente	_ _ _ _

Verifica della documentazione e dei dati in essa contenuti.

Occorre verificare la correttezza dei dati presenti su Modello 4/Certificato sanitario (numero di animali, identificazione degli animali, destinazione) e la corrispondenza con gli animali sottoposti ad ispezione.

1	N° di animali presenti sul/sui modello/i 4	_ _ _ _
2	N° di animali presenti nella stalla del macello	_ _ _ _
3	N° di animali la cui identificazione è congruente con quanto riportato sulla documentazione	_ _ _ _
4	N° di animali con identificazione non congruente con quanto riportato sulla documentazione	_ _ _ _
5	N° animali con una diversa destinazione	_ _ _ _

.....

QUADRO E / OSSERVAZIONI DEL TITOLARE DELLO STABILIMENTO

.....

.....

.....

.....

.....

Data controllo

Firma del Veterinario

Firma del Titolare
dello Stabilimento di
macellazione

Registrazione ed invio dei dati.

I risultati dei controlli vanno registrati in BDN entro 15 giorni dall'esecuzione del controllo accedendo all'apposito MENU > CONTROLLI e inserendo accuratamente tutte le informazioni previste. Le infrazioni riscontrate nel corso dei controlli e le eventuali sanzioni applicate devono essere tempestivamente comunicate alle ASL competenti sull'allevamento di provenienza dei capi.

PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LO STUDIO RELATIVO ALLA DIFFUSIONE E ALLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI DEL CAMPYLOBACTER SPP. NEI POLLI ALL'INGRASSO E ALLA DIFFUSIONE DEL CAMPYLOBACTER E DELLA SALMONELLA SPP. NELLE CARCASSE DI POLLO

La commissione Europea con la decisione 2007/516/CE ha approvato un'indagine di riferimento relativa alla diffusione e alla resistenza agli antimicrobici del Campylobacter e delle Salmonella nelle carcasse di pollo (broiler).

Il ministero della Salute con nota n° DGSA.II/15911/PIId/288 del 20 dicembre 2007 ha comunicato la numerosità campionaria per ogni regione e i modelli per l'invio dei campioni in laboratorio.

Regione Abruzzo

Az USL	N° di lotti macellati da campionare	Laboratorio
Teramo	30	IZS – TE

Il piano vede il concorso della Az.USL di Teramo e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise " G. Caporale". Per quanto concerne la modulistica e le metodi di prelievo e di ogni altra specifica si possono reperire sul sito del centro di referenza nazionale per il Campylobacter www.izs.it Poiché . è dimostrato che la diffusione del *Campylobacter spp.* varia significativamente a seconda della stagione, occorre suddividere l'anno in 12 periodi di un mese ciascuna. In ciascuno di essi va prelevato 1/12° del campione totale.

In alternativa, il campionamento deve basarsi su una selezione casuale, sia per ciò che riguarda i macelli che per i giorni di campionamento ogni mese, che per il numero di lotti di macellazione da prelevare in un determinato giorno di campionamento. In particolare, il piano di randomizzazione deve garantire una scelta di lotti di macellazione proporzionali al numero dei gruppi a seconda dei vari tipi di produzione (convenzionale, all'aperto, ecologica).

Il numero dei singoli polli da carne da campionare per lotto di macellazione è di dieci per la ricerca del *Campylobacter* negli intestini ciechi e di uno per la ricerca di *Salmonella* e *Campylobacter* nelle carcasse. I campioni degli intestini ciechi e quello della carcassa devono provenire dallo stesso lotto di macellazione.

La scheda di accompagnamento dei campioni, da compilare al momento del prelievo nell'ambito del piano in oggetto, è disponibile di seguito e in area internet alla pagina:

http://zoonosi.izs.it/pls/izs_zoo/zoo_gestmenu.zoo_index

Tale scheda sarà inoltre disponibile, a partire da gennaio 2008, nel sistema della Banca Dati Nazionale (BDN) e sarà possibile stamparla, accedendo al menù STAMPE, con la parte anagrafica dello stabilimento di macellazione precompilata.

Il programma per l'immissione dei dati è nella sezione "studi di riferimento".

Si ricorda che, in accordo alle indicazioni della Decisione in oggetto, almeno un isolato per ogni campione positivo deve essere inviato al Centro di Referenza Nazionale competente (per *Salmonella* o per *Campylobacter* e per l'antibioticoresistenza).

Si precisa che il suddetto piano è uno studio sulla prevalenza del *Campylobacter* e della *Salmonella* nei macelli di broiler e pertanto un eventuale riscontro di positività deve essere gestito nell'ambito della normale vigilanza effettuata dalle Aziende Sanitarie Locali negli allevamenti, e del controllo effettuato dalle stesse Aziende Sanitarie Locali sulle misure di autocontrollo-adottate da parte dei produttori.

Per ogni ulteriore misura si fa riferimento alle disposizioni ministeriali e sanitarie.

SISTEMA DI ALLERTA

Per le procedure, la modulistica nonché per i tempi delle "allerte alimentari", si fa riferimento al capitolo specifico trattato nel **Capitolo IV** del presente piano pluriennale.

AUDIT

(DGR 276/2010)

Le modalità di svolgimento di questo controllo viene riportato e approfondito nelle delibere di G.R. n° 100 del 11/02/2008 e n° 276 del 12/04/2010 a cui si rimanda per gli opportuni approfondimenti.

Nel presente paragrafo vengono riportati le linee generali che vengono approfondite nei capitoli corrispondenti dei vari settori delle attività pure riportati nel presente piano pluriennale regionale integrato dei controlli.

L'audit unitamente alle altre tecniche di verifiche (ispezione, monitoraggio, sopralluoghi ecc.) viene usato come strumento di verifica nel sistema della prevenzione in Sicurezza Alimentare e Sanità Pubblica Veterinaria"

L'audit ha i seguenti campi di verifica:

- audit di prodotto;
- audit di settore;
- audit di sistema

Definizione Reg. 882/2004 CE "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".

Audit interno

L'attività di Audit interno è fondamentale per il mantenimento dell'efficienza e dell'efficacia in relazione agli obiettivi di miglioramento stabiliti e pianificati all'interno del Programma. Il Regolamento 761/2001 dedica un intero allegato (**allegato II**) alla definizione dei requisiti concernenti obiettivi e portata, risorse, pianificazione e preparazione, modalità di conduzione e di redazione del rapporto sull'esito dell'audit.

Si tratta di valutare in modo sistematico e documentato che le attività dell'organizzazione siano svolte in conformità alle procedure stabilite; in particolare che siano state impostate e che vengano mantenute attive misure sufficienti ed adeguate a raggiungere i traguardi di miglioramento e a rispettare i pertinenti requisiti regolamentari.

La portata degli audit può variare dalla verifica di una semplice procedura a quella di tutto il sistema l'importante è che in un dato arco di tempo (ciclo di audit) tutte le attività inerenti il Sistema Gestionale del

macello o di ogni altra struttura siano sottoposte a verifica.

Sulla base quindi dei risultati prodotti dall'audit e documentati attraverso un documento specifico (rapporto di audit), devono essere analizzati i punti deboli e previsti nuovi obiettivi: in modo che il ciclo di pianificazione e realizzazione degli interventi di miglioramento continuo possa ricominciare.

I punti deboli registrati possono portare il Responsabile sanitario a prevedere eventuali azioni correttive/preventive (vedi gestione delle non conformità).

Al fine di garantire una corretta impostazione delle attività di audit ed un loro corretto svolgimento, è bene prevedere la predisposizione di una procedura di auditing che disciplini modalità di pianificazione, conduzione e rendicontazione degli audit interni sulla base del ciclo di audit stabilito dall'organizzazione.

Uno schema per la programmazione degli audit è assolutamente indispensabile per garantire che nell'arco del ciclo di audit siano verificate le diverse aree in modo sistematico coinvolgendo il personale necessario alle diverse scadenze.

Alla pianificazione fa seguito la pianificazione specifica del singolo audit con la quale si indicano date precise di esecuzione e, composizione del gruppo di audit sia interno che esterno.

Il gruppo di audit agisce sulla base di un programma lavori su base oraria.

affinchè il processo di audit abbia successo soprattutto di un audit interno è di fondamentale importanza che da parte dei dipendenti non vi siano remore a proposito di tali verifiche.

Esse infatti non rappresentano un controllo in senso stretto ma un utile strumento gestionale a disposizione dell'azienda per autovalutarsi ed orientare le scelte verso il previsto miglioramento continuo. Tali "esami" possono essere considerati, ad esempio, come punto di partenza per valutare l'esigenza di nuovi interventi formativi o per identificare migliori soluzioni organizzative.

Audit esterno

Attività di audit

Nomina del responsabile del gruppo di audit

Definizione degli obiettivi, del campo e dei criteri dell'audit

Costituzione del gruppo di audit

Comunicazione iniziale all'organizzazione oggetto dell'audit

definizione degli obiettivi di audit

Gli obiettivi dell'audit definiscono ciò che deve essere portato a termine dall'audit e possono comprendere quanto segue:

Determinazione dell'estensione della conformità del sistema di gestione dell'organizzazione oggetto dell'audit, o di parte di tale sistema, rispetto ai criteri di audit;

Valutazione della capacità del sistema di gestione di assicurare la **conformità** con i requisiti cogenti e contrattuali;

Valutazione dell'**efficacia** del sistema di gestione nel conseguire obiettivi specificati;

Identificazione di aree di potenziale **miglioramento** del sistema di gestione

Attività di audit e preparazione del piano

Il piano dopo la sua predisposizione, dovrebbe essere presentato ed accettato dalle strutture oggetto dell'audit prima che inizino le attività sul posto.

Eventuali obiezioni da parte dell'organizzazione oggetto dell'audit dovrebbero essere risolte fra il responsabile del gruppo di audit e l'organizzazione oggetto dell'audit. Ogni revisione del piano di audit dovrebbe essere concordata fra le parti interessate prima di continuare l'audit.

Il tempo deve essere suddiviso fra i processi dell'organizzazione

Ciascun processo necessita di tempi adeguati in funzione della complessità e della importanza delle azioni svolte:

Procedure aziendali per il controllo negli stabilimenti, come sono state divulgate tra gli operatori addetti ai controlli.

Esiste una programmazione circa la frequenza con cui devono essere verificati negli impianti e nei negozi di vendita :

Chi effettua la supervisione veterinaria e su quale base giuridica (qualifica e base giuridica: nomina, delega...)

In caso di più soggetti che effettuano supervisione all'interno della stessa Az. U.S.L. come si raccordano per garantire l'uniformità delle azioni di sorveglianza e vigilanza.

Bisogna in tutti i casi disporre ed utilizzare una check – list tarata sulle strutture oggetto di audit.

Programmi minimi di verifiche (audit) nella Regione Abruzzo

Ogni az ASL sottopone nel corso del triennio in esame a controllo almeno le percentuali previste dalla delibera di GR 274/2010 delle strutture di propria competenza ad un audit che vengono distinti dai rispettivi servizi competenti in parti uguali tra audit di prodotto, di settore e di sistema. Di tale attività deve essere fatto un piano annuale che ogni az. ASL invia alla Regione annualmente entro il 28 febbraio, prima dello svolgimento.

La Regione Abruzzo, servizio veterinario, provvede a svolgere nel corso del triennio il piano di audit regionale che verrà comunicato alle strutture interessate.

Per ogni approfondimento sulle specifiche branche dei controlli sulle strutture oggetto di verifica, si rimanda ai singoli piani di settore disposti dalla programmazione nazionale, regionale e comunitaria.

PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI SUI PRODOTTI ALIMENTARI

(Reg 2073/2005/CE)

L'applicazione dei controlli sulle carni negli stabilimenti di produzione degli alimenti viene svolto a cura dei servizi veterinari delle Az. ASL secondo le periodicità e con le frequenze indicate dalla decisione 2073/2005/CE e delle indicazioni ministeriali a cui si rimanda per le specifiche tecniche.

I criteri microbiologici indicano inoltre come orientarsi nello stabilire l'accettabilità di un prodotto alimentare e dei relativi processi di lavorazione, manipolazione e distribuzione. L'applicazione dei criteri microbiologici deve costituire parte integrante dell'attuazione delle procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene.

La sicurezza dei prodotti alimentari è garantita principalmente da misure di prevenzione, quali la messa in atto di pratiche corrette in materia di igiene e di procedure basate sui principi dell'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (procedure HACCP). I criteri microbiologici possono essere applicati per la validazione e la verifica di procedure HACCP e di altre misure di controllo dell'igiene; è pertanto opportuno fissare criteri microbiologici che definiscano l'accettabilità dei processi nonché criteri microbiologici di sicurezza dei prodotti alimentari che fissino una soglia oltre la quale un alimento sia da considerarsi contaminato in modo inaccettabile dai microrganismi cui tali criteri si riferiscono.

A norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare sono tenuti a rispettare i criteri microbiologici; a questo scopo, attraverso il prelievo di campioni, essi devono procedere a controlli per accertare il rispetto dei valori fissati per i criteri, eseguire analisi e prendere provvedimenti correttivi, conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente. È pertanto opportuno stabilire misure di attuazione relative ai metodi analitici, compresi, ove necessario, l'incertezza di misura, il piano di campionamento, i limiti microbiologici, il numero di unità analitiche che devono risultare conformi a tali limiti. È inoltre opportuno stabilire misure di attuazione riguardanti i prodotti alimentari ai quali si applica il criterio, i punti della catena alimentare ai quali si applica il criterio, nonché le azioni da intraprendere nei casi in cui il criterio non sia soddisfatto. Le misure che gli operatori del settore alimentare devono adottare per garantire la conformità ai criteri che definiscono l'accettabilità di un processo possono comprendere, tra l'altro, controlli delle materie prime, dell'igiene, della temperatura e della conservabilità del prodotto.

A norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, gli Stati membri provvedono a che siano eseguiti periodicamente controlli ufficiali, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata; tali controlli devono essere eseguiti in fasi opportune della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, per garantire che gli operatori del settore rispettino i criteri stabiliti dai regolamenti.

CAPITOLO III

IGIENE DEGLI ALLEVAMENTI E DELLE PRODUZIONI

ZOOTECNICHE

CONTROLLO SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI

Verifiche sugli allevamenti Bovini (vitelli) - D.Lgs 142/2005

PREMESSA

Il decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 (attuazione della direttiva 91/629/CEE), modificato ed integrato con il decreto legislativo 1° settembre 1998, n. 331 (attuazione della direttiva 97/2/CEE), stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli, definiti come “*animali appartenenti alla specie bovina di età inferiore ai sei mesi*”.

I requisiti minimi stabiliti nel predetto decreto **devono** essere applicati a tutte le categorie di vitelli allevati indipendentemente dall'indirizzo produttivo dell'azienda in cui si trovano (allevamento a carne bianca, da ingrasso, da riproduzione, da latte).

La normativa comunitaria e le relative disposizioni nazionali di attuazione, hanno tuttavia previsto dei tempi di adeguamento diversi in merito ai requisiti da applicare in correlazione con la data di costruzione degli impianti di allevamento. Tale situazione ha determinato una certa difficoltà interpretativa, pertanto ai fini della corretta applicazione delle suddette norme, nonché dell'uniforme attuazione delle stesse su tutto il territorio nazionale, si ritiene necessario fornire più dettagliate indicazioni atte ad evitare difformità applicative, che potrebbero compromettere il benessere degli animali allevati e provocare una distorsione nella leale concorrenza di mercato.

Si sottolinea l'importanza del compito “*formativo*” nei confronti dei proprietari/detentori di animali affidato ai Servizi Veterinari. Tali Autorità sanitarie, infatti, devono “educare” all'osservanza della normativa in materia di benessere, fornendo agli allevatori indicazioni relativamente alle esigenze strutturali ed alle corrette pratiche di allevamento e, nello stesso tempo, far comprendere che la tutela del benessere degli animali, sancito come principio fondamentale della nostra Società, implica l'utilizzazione di tecniche di allevamento che, migliorando le performance produttive, coincidono anche con gli interessi della produzione.

A tal proposito si rammenta che l'articolo 2, comma 2 del decreto legislativo n. 146/2001 (attuazione della direttiva 98/58/CE) prevede che le Regioni e le Province autonome, al fine di favorire una migliore conoscenza degli animali domestici d'allevamento, organizzino periodicamente corsi di qualificazione professionale per gli operatori del settore, avvalendosi eventualmente della collaborazione di altri Enti o Associazioni.

Dal 01 gennaio 2007, l'accesso ai regimi di sostegno diretto ai redditi degli agricoltori sarà subordinato, tra l'altro, al rispetto della normativa vigente in materia di benessere degli animali allevati (Regolamento n. 1782/2003/CE in materia di condizionalità).

Tale circostanza richiederà una più attenta verifica e registrazione dei requisiti minimi previsti in materia di protezione degli animali nell'allevamento ed in particolare il rispetto delle disposizioni previste agli articoli: 3 e 4 della direttiva 91/629/CEE e successive integrazioni e modificazioni; 3 e 4, paragrafo 1, della direttiva 91/630/CEE e successive integrazioni e modificazioni; 4 della direttiva 98/58/CE.

ATTIVITÀ ISPETTIVA

Mediante la Circolare n. 10 del 5 novembre 2001, il Ministero ha fornito indicazioni in merito alle modalità di esecuzione dei controlli negli allevamenti.

In particolare ha puntualizzato che annualmente deve essere effettuato un numero adeguato di ispezioni per la verifica del rispetto del benessere animale negli allevamenti, programmato in base ai seguenti parametri:

1. numero complessivo degli allevamenti;
2. specie animale e caratteristiche produttive;
3. tecnologie di allevamento che determinano maggior incidenza del rischio per il benessere animale;
4. risultati di precedenti ispezioni.

Se non è possibile procedere annualmente all'ispezione di tutti gli allevamenti presenti sul territorio nei quali siano detenuti vitelli e che rientrano pertanto nel campo di applicazione della normativa vigente, è opportuno prevedere un'adeguata “rotazione” nel programma dei sopralluoghi, al fine di assicurare che, nel corso di più cicli, possano essere controllate tutte le aziende. Tuttavia si sottolinea che, fermo restando la facoltà delle Regioni e Province autonome di prevedere percentuali superiori, ogni anno deve essere ispezionato un

numero minimo di allevamenti pari al 10% sul totale di quelli presenti nel territorio di competenza.

Nella predetta circolare era già stato evidenziato che l'attività di vigilanza sul benessere animale può essere svolta anche in occasione dei sopralluoghi programmati presso gli allevamenti per altre finalità (profilassi, controlli sui mangimi, farmaci etc.), pertanto, si desidera rimarcare l'importanza di un efficace coordinamento e di un'attiva collaborazione tra i Servizi Veterinari delle diverse Aree funzionali, affinché non venga trascurato il rispetto delle norme minime per la protezione degli animali allevati.

Ogni Regione e Provincia autonoma provvede alla predisposizione di un **“programma annuale dell'attività di vigilanza”**, da inviare al Ministero della salute entro il 31 marzo di ogni anno, nel quale deve essere indicato il numero di allevamenti che si prevede di ispezionare e la corrispondente percentuale sul totale di allevamenti che rientrano nel campo di applicazione delle norme sulla protezione dei vitelli, tra quelli presenti nel territorio di competenza.

Nella programmazione dei controlli, considerando le diverse tipologie di allevamento, particolare attenzione dovrà essere prestata alle problematiche connesse con l'allevamento del vitello a carne bianca. Tale peculiare tecnica di allevamento rappresenta, infatti, uno dei principali fattori di rischio per il benessere dei vitelli allevati. Si sottolinea l'importanza di mantenere una documentazione scritta dell'attività di controllo svolta, pertanto per ogni ispezione effettuata deve essere redatto apposito “verbale di sopralluogo” o “check list” da conservare agli atti. La registrazione dei dati relativi ai controlli è indispensabile sia quando vengono riscontrate irregolarità cui consegue l'applicazione delle sanzioni amministrative o penali, che in caso di assenza di violazione delle norme o qualora vengano disposte prescrizioni di adeguamento prive di connotazione sanzionatoria.

Ai fini della corretta applicazione delle norme minime di protezione degli animali in allevamento, si ritiene opportuno promuovere tra gli allevatori, eventualmente coinvolgendo le Associazioni di categoria, l'applicazione delle “buone pratiche d'allevamento” e, ove possibile, indirizzare verso l'implementazione di “piani di autocontrollo aziendale” che contemplino il rispetto dei parametri di benessere animale, in particolare per quanto riguarda la somministrazione del colostro, il controllo dell'emoglobina ed il regime alimentare (incremento graduale della fibra). Un buon piano di buone pratiche d'allevamento/ autocontrollo dovrebbe, inoltre, prendere in considerazione vari aspetti direttamente od indirettamente correlati al benessere animale, quali: formazione di gruppi omogenei per età, microclima, lotta ai sinantropi, gestione dei reflui, manutenzione delle strutture e delle attrezzature. Nell'ambito dei suddetti “piani” il veterinario privato che visita l'azienda o il *veterinario aziendale* (art. 3, comma 3 del D.Lgs. n. 117 del 27 maggio 2005) ove presente, possono essere individuati come referenti per il benessere animale in quanto rappresentano gli interlocutori ideali del veterinario ufficiale, nonché ottimale anello di contatto tra quest'ultimo e l'allevatore. Si precisa tuttavia che la responsabilità dell'applicazione delle norme di benessere animale ricade, in ogni caso, sull'allevatore. La documentazione relativa ai programmi di autocontrollo su base volontaria, messa a disposizione dei Servizi Veterinari ufficiali, consente di rendere meno gravosa e più costruttiva l'attività di vigilanza, sia per l'allevatore, che per le stesse Autorità di controllo.

All'atto dell'ispezione in allevamento per la verifica del benessere animale il veterinario ufficiale non deve trascurare taluni aspetti che, pur non essendo direttamente o specificatamente regolamentati dalle disposizioni di settore, sono stati oggetto di osservazioni da parte degli Ispettori del Food Veterinary Office nel corso dell'ultima missione in Italia in materia di benessere animale negli allevamenti:

- a) verifica della presenza e conformità del registro dei trattamenti;
- b) verifica della presenza e conformità del registro di carico e scarico degli animali, nelquale debbono essere regolarmente registrate le movimentazioni e le mortalità.

- Il titolare dell'allevamento è tenuto a registrare i vitelli entro tre giorni all'ingresso e a notificare l'avvenuta introduzione degli animali in allevamento entro il termine previsto dalla normativa vigente per la registrazione nella banca dati dell'anagrafe bovina, direttamente alla ASL o all'ente delegato (CAA, APA,) competente per territorio. In tale ultimo caso deve essere ugualmente fatta la comunicazione alla ASL competente per territorio, entro i medesimi giorni dall'ingresso per motivi di ordine sanitario.

- I morti devono essere registrati giornalmente con l'indicazione della causa di morte ed il destino delle relative carcasse.

- c) verifica dell'introduzione in allevamento di animali scortati da un documento di identificazione (passaporto ai sensi del Reg. CE n. 1760/2002 oppure altro documento previsto in deroga dal DM 31.01.2002) e del modello 4.

d) verifica della corretta identificazione e registrazione in banca dati anagrafe zootecnica di ciascun vitello, che deve essere dotato di marche auricolari in conformità con la normativa vigente.

- e) verifica della presenza di un protocollo/piano di lotta ai sinantropi, in particolare roditori e mosche.

Al fine di rendere più efficaci i suddetti controlli si ritiene opportuno che il veterinario ufficiale in una fase precedente l'esecuzione della visita ispettiva prenda in visione i dati registrati nella BDN - anagrafe bovina, relativi all'azienda che sarà oggetto dell'ispezione medesima.

FLUSSO INFORMATIVO

Allo scopo di uniformare le procedure di controllo e di raccolta dei dati si ritiene opportuno, allegare alla presente nota il modello di “*verbale di sopralluogo o check list*” (Allegato 1) e la “*scheda riepilogativa annuale*” (Allegato 2) per la trasmissione dei dati relativi ai controlli effettuati presso gli allevamenti.

Il veterinario ispettore per la corretta attestazione e la necessaria verbalizzazione dell'avvenuta ispezione ai sensi della normativa sul benessere deve utilizzare un modello di “*verbale di sopralluogo*” conforme all'Allegato 1. Tale verbale - che sostituisce l'allegato 2 alla circolare n. 10 del 5 novembre 2001 - è suddiviso in 9 sezioni (1. Personale; 2. Controllo degli animali etc.); in ogni sezione devono essere indicate le conformità o le non conformità riscontrate e gli eventuali provvedimenti adottati (prescrizioni, sanzioni etc.), deve poi essere riportata la somma di tali provvedimenti.

Ogni Regione/Provincia autonoma può apportare modifiche al modello di verbale proposto per adattarlo alle proprie esigenze, purché siano rispettate le indicazioni di base e la suddivisione nelle 9 categorie riportate nell'Allegato 1. Dai “*verbali di sopralluogo*” potranno così essere desunti i dati per la compilazione della “*scheda riepilogativa annuale*” conforme all'Allegato 2 - che sostituisce il Modello 5 allegato alla Circolare n. 10/2001 - riportante i risultati dei controlli effettuati presso gli allevamenti, che i Servizi Veterinari territorialmente competenti dovranno inviare alle Regioni/Province autonome entro il **28 febbraio** dell'anno successivo a quello di riferimento.

Le Regioni e Province autonome, dopo aver aggregato i dati dovranno inviare la “*scheda riepilogativa annuale*”, sia in formato cartaceo, che in formato elettronico al competente ufficio del Ministero della salute - Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - entro il **31 marzo** dell'anno successivo a quello di riferimento. La scheda riepilogativa annuale, suddivisa in 9 sezioni, è conforme al modello di tabella allegata alla decisione 2000/50/CE, risulta pertanto standardizzata e non modificabile.

A decorrere dal 2006 la rendicontazione dovrà essere effettuata **annualmente** utilizzando il nuovo modello.

TEMPI DI ADEGUAMENTO

1. Aziende costruite anteriormente al 1° gennaio 1994

a) la possibilità di utilizzare gli impianti che non soddisfano almeno i requisiti minimi stabiliti al paragrafo 1 dell'art.3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533, è terminata il **31 dicembre 2003**;

b) gli impianti che soddisfano almeno i requisiti minimi stabiliti al paragrafo 1 dell'art. 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533, possono continuare ad essere utilizzati sino al **31 dicembre 2006**.

2. Aziende costruite, ristrutturate o entrate in funzione per la prima volta nel periodo transitorio compreso tra il 1° gennaio 1994 ed il 31 dicembre 1997

a) devono soddisfare i requisiti minimi di cui al paragrafo 1 dell'art. 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533;

b) devono soddisfare i requisiti minimi di cui al paragrafo 3, punto b dell'art. 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533 - riportati al successivo punto 3, lettere b) e c) della presente nota - qualora gli animali stabulati abbiano un peso superiore ai 150 kg (si richiama a tal proposito la nota del Ministero della salute 30 maggio 2005 prot. n. DGVA/10/19301 - P)

c) possono essere utilizzate sino al **31 dicembre 2006**;

d) le disposizioni di cui al paragrafo 1 dell'art. 3 del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 533, non si applicano alle aziende con meno di sei vitelli.

3. Aziende costruite, ristrutturate o entrate in funzione per la prima volta dal 1° gennaio 1998, ai sensi del paragrafo 3 dell'art. 3 del D.Lgs. 533/92:

a) “**nessun vitello di età superiore alle 8 settimane di vita deve essere rinchiuso in un recinto individuale**”, fatta eccezione dei casi in cui vi siano particolari motivazioni, certificate da un medico veterinario, legate alle condizioni di salute o comportamentali del vitello che esigano il suo isolamento dal gruppo a fini terapeutici o diagnostici. La larghezza del recinto individuale in cui possono essere isolati gli animali deve essere almeno pari all'altezza al garrese del vitello, mentre la lunghezza deve essere almeno pari alla lunghezza del vitello, misurata dalla punta del naso all'estremità caudale della tuberosità ischiatica e moltiplicata per 1,1. Le pareti divisorie del suddetto recinto non devono essere costituite da muri compatti,

ma devono essere traforate al fine di consentire il contatto visivo e tattile tra i vitelli, salvo la necessità di isolare i soggetti malati.

b) lo spazio libero disponibile per ciascun vitello allevato in gruppo deve essere di almeno:

a. mq 1,5/per vitelli di peso vivo < 150 Kg

b. mq 1,7/per vitelli di peso vivo >150 Kg e < 220 Kg

c. mq 1,8/per vitelli di peso vivo >220 Kg

Lo “**spazio libero disponibile**”, è da considerare come la superficie accessibile e fruibile a disposizione di ciascun vitello sufficiente a consentirgli di voltarsi e di sdraiarsi senza alcun impedimento; da tale definizione si evince che sono da escludere dal computo della superficie disponibile tutti gli ostacoli che rendono tale spazio non fruibile.

c) le prescrizioni di cui alle suddette lettere a) e b) al momento non si applicano alle aziende con meno di 6 vitelli ed ai vitelli mantenuti presso la madre ai fini dell'allattamento. A decorrere dal **31 dicembre 2006** le disposizioni di spazio sopra riportate dovranno essere applicate a tutte le aziende.

REQUISITI DA RISPETTARE IN TUTTI GLI ALLEVAMENTI INDIPENDENTEMENTE DALLA DATA DI COSTRUZIONE

Requisiti strutturali dei fabbricati e degli impianti

1. I **materiali** utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti e delle attrezzature con le quali i vitelli possono venire a contatto, nonché le attrezzature per la somministrazione di acqua e mangimi devono essere facilmente lavabili e disinfettabili e non risultare nocivi per gli animali. I locali adibiti alla preparazione e conservazione degli alimenti devono essere adeguatamente separati dai locali di stabulazione degli animali e soddisfare i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario.

2. Gli **impianti elettrici** e le attrezzature devono essere conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza.

3. L'**isolamento termico** della struttura, il **riscaldamento** e la **ventilazione** devono consentire di mantenere entro limiti non dannosi per i vitelli, la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e la concentrazioni di gas (anidride carbonica, ammoniaca, ecc.).

4. Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un **impianto di ventilazione artificiale**, devono essere previsti:

- un sistema di allarme che segnali eventuali guasti, da sottoporre a controlli regolari ed il cui corretto funzionamento deve essere verificato all'atto dell'ispezione in allevamento da parte del veterinario ufficiale;
- un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio di aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali.

5. Deve essere previsto un **locale o recinto infermeria** chiaramente identificato, ma non necessariamente fisso, nel quale devono essere presenti in permanenza una lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente per gli animali malati ivi ospitati.

6. Relativamente ai **dispositivi per la somministrazione di acqua** d'abbeverata si sottolinea che l'acqua fresca in quantità sufficiente deve essere disponibile in ogni momento anche per tutti i vitelli di età superiore alle 2 settimane di vita quando vi siano condizioni atmosferiche di calore intenso. Sebbene la normativa preveda la possibilità di poter soddisfare il fabbisogno di liquidi dei vitelli di età superiore alle 2 settimane somministrando altre bevande nelle normali condizioni di allevamento, considerando che nei nostri climi si verificano sovente periodi di intenso calore, si ritiene opportuno attrezzare l'allevamento con idonei dispositivi per la somministrazione esclusiva di acqua da bere, diversi dai sistemi di **abbeverata** in cui vengono alternativamente distribuiti acqua ed alimenti, ritenuti non adeguati.

Si ricorda che, come riportato in premessa, dal 1° gennaio 2007, l'accesso ai regimi di sostegno diretto ai redditi degli agricoltori sarà subordinato anche al rispetto della normativa vigente in materia di benessere degli animali allevati (Regolamento n. 1782/2003/CE in materia di condizionalità). Tale circostanza richiederà una più attenta verifica dei requisiti minimi previsti in materia di protezione degli animali nell'allevamento e la disponibilità di acqua è senza ombra di dubbio un requisito minimo indispensabile da valutare;

7. I vitelli devono disporre di un ambiente atto a consentire loro di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà, la **zona in cui i vitelli si coricano** deve essere confortevole, pulita, ben drenata.

8. Se gli animali sono **stabulati all'aperto** deve essere fornito un riparo adeguato dalle intemperie, dai predatori e da rischi per la salute, così come previsto al punto 12 dell'allegato al D.Lgs. n. 146/2001.

9. I **pavimenti** non devono essere sdruciolevoli e devono essere privi di asperità, con superficie rigida,

piana e stabile per permettere ai vitelli di muoversi con sicurezza e di evitare traumatismi, inoltre, devono essere adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli. Una **lettiera** adeguata deve essere costantemente presente ove siano stabulati vitelli di età inferiore a 2 settimane di vita.

La legislazione vigente non fornisce alcuna indicazione in merito al tipo di pavimentazione e alle lettieri più idonee nell'allevamento del vitello. Si ritiene pertanto utile fornire informazioni relativamente alle tipologie di pavimentazione ed alle caratteristiche delle lettieri più comunemente in uso nei nostri allevamenti.

Le pavimentazioni più diffuse sono le seguenti:

1. Grigliato o fessurato in legno o cemento.

Il pavimento grigliato è la tipologia più diffusa negli allevamenti di vitelli e rappresenta una soluzione valida dal punto di vista igienico in quanto permette il rapido allontanamento di feci, urine e foraggi con riduzione dei tempi legati alle operazioni di lavaggio dei recinti.

Il grigliato in legno, più confortevole, necessita, al termine di ogni ciclo, di particolare cura nelle operazioni di lavaggio e disinfezione ed è meno resistente all'usura.

Il grigliato in cemento deve presentare una superficie non eccessivamente liscia, per ridurre il rischio di rovinose scivolate, né troppo ruvida per evitare l'azione abrasiva sugli unghioni dei vitelli. Questo tipo di pavimento è più freddo del grigliato in legno.

Il pavimento grigliato si può presentare con fessure lineari, che consentono una migliore deambulazione agli animali o con fori circolari, che favoriscono la rapida eliminazione dei liquami e mantengono il box più pulito. Le norme vigenti non forniscono indicazioni circa la dimensione dei travetti e delle fessure del grigliato, ma al fine del benessere degli animali si dovrà garantire che le distanze tra i travetti o i diametri dei fori siano sempre inferiori al diametro del piede dei vitelli stabulati, inoltre i bordi dei travetti non devono essere taglienti per evitare lesioni agli arti.

2. Cemento pieno (opportunitamente rigato per renderlo antiscivolo) con lettiera (la cui presenza è obbligatoria per tutti i vitelli di età inferiore alle 2 settimane) o ricoperto da tappetini in gomma antiscivolo. La gestione degli allevamenti con questo tipo di pavimentazione necessita di maggiore manodopera per le operazioni di pulizia e per l'approvvigionamento della lettiera stessa.

La paglia risulta essere il materiale di più frequente impiego nella costituzione della lettiera.

La lettiera in paglia fornisce ai vitelli maggiore confort e una buona protezione contro il freddo invernale, inoltre assorbendo il contenuto liquido delle deiezioni, mantiene il recinto asciutto e poco sdruciolevole.

La paglia riveste anche un ruolo importante come elemento di arricchimento ambientale ed essendo a disposizione del vitello costituisce una fonte di fibra utile per favorire lo sviluppo dei prestomaci.

Altri tipi di lettiera utilizzati nell'allevamento del vitello sono:

- gli stocchi di mais, che presentano un basso potere assorbente;
- la carta, che si inzuppa rapidamente;
- i trucioli di legno, che possono costituire un possibile rischio per vitelli per la presenza di muffe, di oli, vernici o altre sostanze tossiche se ottenuti da legni velenosi o trattati, è quindi determinante conoscerne la provenienza;
- i cascami di cotone, che sono molto economici e permettono l'ottenimento di un buon letame;
- la pula di riso, che ha un alto potere assorbente, i liquidi percolano e la superficie rimane ben asciutta ed è anche molto resistente;
- la segatura, che ha un buon potere assorbente ma presenta l'inconveniente di essere eccessivamente polverosa ed ha i medesimi rischi elencati per i trucioli di legno.

Si sottolinea che gli ultimi due tipi di lettiera (pula di riso e segatura) non devono essere utilizzati nelle prime fasi di allevamento in quanto l'eventuale loro ingestione può provocare ostruzioni intestinali e meteorismo.

Gestione dell'allevamento – requisiti generali

1. I vitelli devono essere accuditi da un **numero sufficiente di addetti** con adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali anche al fine di riconoscere tempestivamente i primi segni di malessere (anomalie comportamentali, isolamento, diarrea, respirazione accelerata, tosse, lesioni, ecc.).

La messa in atto di idonee tecniche di allevamento e l'adozione nella cura dei vitelli di accorgimenti basati sulla conoscenza dei principi elementari del comportamento etologico della specie facilita l'istaurarsi di un buon rapporto uomo-animale, che consente l'adattamento degli animali stessi all'ambiente circostante ed alla presenza degli addetti dell'allevamento.

2. I vitelli allevati in locali di stabulazione devono essere **controllati** dal proprietario, dal detentore o da altra persona incaricata, almeno **due volte al giorno**; nel caso di vitelli **stabulati all'aperto** tale controllo va eseguito **almeno una volta al giorno**.

Gli animali che presentano sintomi di malattia o ferite devono essere immediatamente curati, se necessario

isolati nei locali o recinti infermeria con lettiera asciutta e confortevole ed acqua sempre a disposizione. Un medico veterinario deve essere contattato ogniqualvolta se ne presenti la necessità.

3. I **fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili** devono essere puliti e disinfettati regolarmente per evitare le contaminazioni crociate ed il diffondersi di potenziali agenti patogeni.

4. I **secchi, i poppatoi, le mangiatoie** devono essere puliti dopo ogni utilizzo, smontando preventivamente le parti dove facilmente si depositano residui di alimento e sottoposti periodicamente a disinfezione.

5. Deve essere tenuto sotto controllo il **microclima**: si consiglia la valutazione dei parametri ambientali utilizzando apparecchiature per il rilevamento di temperatura ed umidità relativa (termo-igrometro).

6. Gli **escrementi e l'urina** devono essere rimossi con la dovuta regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di infestanti. Si sottolinea a tal proposito che la rimozione delle deiezioni è necessaria al fine di tenere sotto controllo il livello di ammoniaca entro limiti accettabili, in previsione anche della futura evoluzione normativa che comporterà, con buona probabilità, la fissazione di adeguati parametri relativamente al livello di tale sostanza, in analogia a quanto già previsto per altre specie. A tal proposito appare utile riportare alcune informazioni desunte dalla letteratura scientifica, in merito alla concentrazione di ammoniaca: *il "set-point" degli impianti automatici di condizionamento per vitelli è attorno ai 10 ppm; il rischio di risentimento negativo è alto in presenza di locali poco ventilati, specie in presenza di lettiere con truciolo di legno la sensazione di benessere è maggiore in presenza di un controllo contemporaneo della umidità relativa intorno al 70%; secondo il "Report of the Scientific Veterinary Committee, Animal Welfare Section" del 9 novembre 1995 sul benessere del vitello, l'umidità relativa dovrebbe essere mantenuta intorno al 70-80%;*

deve essere evitata la combinazione di basse temperature ed alta umidità relativa;

deve essere assicurato un numero minimo di 4 ricambi d'aria all'ora, per vitelli sino alle 6 settimane di vita sono necessari 6 metri cubi d'aria / capo di spazio tale valore aumenta proporzionalmente con il progredire dell'età. A titolo indicativo, considerando che il punto critico in termini di concentrazione di ammoniaca è rappresentato dal finissaggio, si consiglia in tale fase di allevamento di arrivare ad almeno 8 ricambi d'aria/ora qualora la ventilazione sia artificiale e 10 metri cubi d'aria /capo in caso di ventilazione naturale.

7. Ogni **impianto automatico o meccanico** indispensabile per la salute ed il benessere dei vitelli deve essere ispezionato almeno una volta al giorno e sottoposto periodicamente alla manutenzione ordinaria. Gli eventuali difetti riscontrati devono essere eliminati immediatamente; se ciò non è possibile, occorre prendere le misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali fino a che non sia stata effettuata la riparazione, ricorrendo a metodi alternativi di alimentazione e provvedendo a mantenere condizioni ambientali soddisfacenti.

8. I vitelli **non devono essere legati**. Solo i vitelli stabulati in gruppo possono essere legati per un periodo massimo di un'ora al momento della somministrazione del latte e succedanei del latte. Gli attacchi devono, in ogni caso, permettere all'animale di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento e non provocare strangolamenti o ferite, inoltre devono essere regolarmente esaminati ed eventualmente aggiustati o sostituiti.

9. È **vietato** mettere la **museruola** ai vitelli.

10. I vitelli **non devono restare continuamente al buio**, ma per soddisfare le loro esigenze comportamentali e fisiologiche, in particolare per consentire loro un maggior controllo dell'ambiente circostante ed una migliore interazione sociale tra i componenti del gruppo con conseguente riduzione dello stress, devono disporre di luce naturale, attraverso la presenza di una adeguata superficie illuminante oppure di una illuminazione artificiale che sia almeno equivalente ad un'illuminazione naturale normalmente disponibile tra le ore 9.00 e le 17.00. Secondo il "Report of the Scientific Veterinary Committee, Animal Welfare Section" del 25 aprile 2001 sul benessere dei bovini da carne, la luce è un elemento importante per i bovini, nel senso che tali animali compiono sforzi per avere più luce ed il rapporto luce/buio influisce molto sul comportamento (aggressione e locomozione). In particolare, un elevato rapporto luce/buio riduce l'aggressività in ambienti avversi. Per permettere una adeguata ispezione degli animali in qualunque momento, anche di notte, è necessario sia disponibile una illuminazione fissa o mobile di intensità sufficiente.

11. Ai vitelli deve essere somministrata un'**alimentazione** adeguata in rapporto all'età ed al peso, che rispetti le loro esigenze comportamentali e fisiologiche. A tal fine la razione alimentare del vitello deve avere un tenore in ferro sufficiente ad ottenere un tasso di emoglobina pari ad almeno 4,5 mmol/litro. Dopo la seconda settimana di età ad ogni vitello deve essere somministrata una adeguata quantità di alimenti fibrosi, per i vitelli di età compresa tra le 8 e le 20 settimane la dose minima giornaliera di fibra deve progressivamente aumentare da 50 a 250 grammi; tali quote di integrazione fibrosa devono intendersi come "quantità minime",

che si ritiene debbano essere opportunamente aumentate nella pratica aziendale. Tutti i vitelli devono essere nutriti almeno 2 volte al giorno; se non si pratica l'alimentazione "ad libitum" o attraverso sistemi automatici, deve essere assicurato l'accesso agli alimenti a tutti i vitelli del gruppo contemporaneamente.

12. Subito dopo la nascita, e comunque **entro le prime 6 ore di vita** ogni vitello deve ricevere **colostro** bovino.

Interventi veterinari

1. I vitelli di **età superiore alle 8 settimane** di vita, possono essere tenuti in box singoli - recinti individuali, rispondenti ai requisiti di cui all'art. 3, comma 3, lettera a) del D.Lgs. 533/92, esclusivamente per **problemi sanitari o comportamentali** adeguatamente motivati e documentati da parte di un medico veterinario (anche attraverso annotazione sul registro dei trattamenti);

2. Sono vietate le **mutilazioni**, fatta eccezione di:

a) cauterizzazione dell'abbozzo corneale, purché eseguita entro le tre settimane di vita e sotto il controllo del medico veterinario;

b) taglio della coda, qualora necessario, purché eseguito da un medico veterinario ed esclusivamente a fini terapeutici certificati e adeguatamente registrati.

La documentazione di cui ai precedenti punti deve essere conservata sino all'uscita dell'animale dall'azienda e deve essere messa a disposizione delle Autorità di controllo ufficiale.

Gestione del vitello dalla nascita al momento della cicatrizzazione del cordone ombelicale

1. Il vitello nasce pressoché privo di copertura anticorpale a motivo della struttura anatomica della placenta che impedisce il passaggio diretto degli anticorpi materni (macroproteine). Il trasferimento dell'immunità passiva avviene attraverso l'assunzione di un'adeguata quantità di anticorpi con il colostro nelle prime ore dopo la nascita, da ciò deriva la necessità, sancita dal legislatore, di **somministrare al vitello il colostro stesso entro 6 ore dalla nascita**. Nella specie bovina, il trasferimento passivo colostrale è considerato efficace quando le IgG sieriche hanno raggiunto una concentrazione uguale o superiore ad 1 g/dl.

La modalità di somministrazione (direttamente dalla madre od indirettamente tramite colostro somministrato dall'allevatore) è in funzione dell'organizzazione dell'azienda. Tuttavia, si rileva che l'aumento delle dimensioni medie aziendali si accompagna spesso ad una rarefazione del livello di cure prestate ai vitelli, per tale motivo la colostratura risulta essere irregolare ed inadeguata ed i vitelli sono talora mantenuti in condizioni igienico-sanitarie precarie.

I vitelli nati da bovine da latte ad alta produzione (BLAP) presentano maggiori rischi rispetto agli altri in quanto, data la conformazione della mammella, il vitello ha spesso difficoltà a succhiare il colostro ed in molte aziende non si provvede alla rimozione precoce dello stesso per la somministrazione indiretta ai vitelli. L'aspetto più preoccupante è però rappresentato dalla scadente qualità del colostro di molte bovine BLAP: le indagini effettuate evidenziano infatti un'elevata percentuale di colostri deficitari di immunoglobuline (α -globuline < 60 g/litro) specie nel periodo estivo.

Per ovviare a tali inconvenienti dovrebbe essere incoraggiata la formazione di banche aziendali di colostro congelato.

2. Allo scopo di ridurre i costi di gestione aziendali si tende spesso a trasportare i vitelli troppo precocemente, talora con la ferita ombelicale ancora aperta. Tale condizione, associata alla scarsa assunzione di colostro conduce inevitabilmente ad una inadeguata competenza immunitaria del vitello nell'allevamento di destinazione. In merito alla cicatrizzazione è opportuno ricordare che le strutture ombelicali sono molteplici e la loro cicatrizzazione avviene in tempi diversi. In particolare, va distinto l'ombelico interno dall'ombelico esterno. L'attenzione va posta sull'ombelico esterno poiché rappresenta la porta d'ingresso di eventuali agenti patogeni e anche perché è l'unica struttura valutabile ad un esame ispettivo. Sulla base delle attuali conoscenze scientifiche si ritiene che l'ombelico esterno pervenga a cicatrizzazione ottimale entro i 10 giorni di vita, pertanto lo **spostamento del vitello** dall'azienda di origine **non deve avvenire prima dei 10 giorni dalla nascita**. La cicatrizzazione del cordone ombelicale esterno risulta essere l'unico possibile riferimento oggettivo per l'individuazione del periodo in cui i vitelli non possono essere allontanati dall'azienda di origine. Anche la normativa in materia di benessere durante il trasporto risulta essere orientata in tal senso, infatti l'attuale normativa prevede per i trasporti superiori ai 50 Km, che i vitelli non possano essere movimentati sino alla completa cicatrizzazione dell'ombelico (disposizioni generali del decreto legislativo 30 dicembre 1992, n. 532 "Attuazione della direttiva 91/628/CEE relativo alla protezione degli animali durante il trasporto"), mentre il Regolamento n. 1/2005/CE, in applicazione dal 5 gennaio 2007, stabilisce che per percorsi superiori ai 100 Km non sono idonei al trasporto i vitelli con meno di 10 giorni di vita. Uniformare il periodo di spostamento dall'azienda garantisce la movimentazione di animali sufficientemente maturi per poter affrontare lo stress del trasporto e l'inserimento in una nuova azienda.

Si ritiene pertanto opportuno invitare tutte le autorità preposte ai controlli, ivi compresi i PIF e gli UVAC (per i vitelli importati o provenienti dai Paesi membri) di verificare che gli animali trasportati abbiano la completa cicatrizzazione del cordone ombelicale esterno; Sarebbe anche auspicabile che le partite introdotte siano il più possibile omogenee per età, a ciò potrebbe concorrere la messa a punto di un adeguato piano di buone pratiche/autocontrollo aziendale.

Somministrazione del colostro

Un buon piano di buone pratiche/autocontrollo aziendale dovrebbe prevedere una sezione dedicata alle modalità di colostratura dei vitelli ove annotare, in particolare, le analisi qualiquantitative effettuate e le eventuali procedure messe in atto per il congelamento del colostro, nel caso in cui vengano allestite banche aziendali.

Si riportano in Allegato 3 le metodiche analitiche per l'accertamento della corretta colostratura dei vitelli, nonché le indicazioni per l'allestimento, su base volontaria, delle banche aziendali del colostro.

Gestione del vitello a carne bianca

Trasferimento dei vitelli dall'allevamento di origine a quello di produzione "vitello a carne bianca", fino alle 8 settimane di vita. Studi sul comportamento hanno dimostrato che, in natura, per i primi due mesi di vita i vitelli trascorrono il tempo isolati dal resto della mandria, mentre successivamente hanno la necessità di stabilire rapporti con i propri consimili. Per tale motivo il legislatore comunitario ha consentito l'allevamento in box singolo sino alle otto settimane di vita, ma ha proibito tale tipo di allevamento (utilizzato tradizionalmente per la produzione del vitello a carne bianca), nelle fasi successive del ciclo produttivo, durante le quali vige l'obbligo dell'utilizzazione del recinto di gruppo.

Le prime otto settimane sono utilizzate per l'acclimatamento, l'apprendimento dell'assunzione del latte dal secchio e gli eventuali trattamenti farmacologici necessari nella fase iniziale del ciclo di allevamento.

Il periodo in box singolo può essere utilizzato dall'allevatore anche allo scopo di individuare i "vitelli problema" da avviare ad idoneo programma, individuale o di gruppo, di supplementazione del ferro (per via orale o parenterale). In questa fase precoce (30-60 giorni di vita), infatti, tendono a collocarsi i problemi di anemia nei vitelli nati da bovine BLAP, mentre da studi sperimentali è emerso che per altre razze di vitelli (in particolare provenienti dai Paesi dell'est europeo) tale prima fase di allevamento, relativamente all'emoglobina non è molto significativa in quanto solo una minima percentuale di animali presenta livelli di emoglobinemia inferiori a quelli previsti.

Dalla seconda settimana di vita è anche prevista l'introduzione di alimento fibroso nella dieta al fine di favorire con la fibra il fisiologico sviluppo dei prestomaci; la fibra agisce altresì da diversivo per gli animali e permette di ridurre la frequenza di comportamenti stereotipati ed anomali, come il succhiamento ed i movimenti ripetuti della lingua.

Gestione del vitello durante il ciclo per la produzione "vitello a carne bianca" dalle 8 settimane di vita alla macellazione

Raggiunte le **otto settimane di età** i vitelli devono essere obbligatoriamente allevati nei **recinti di gruppo** e devono ricevere un'alimentazione adeguata alla loro età e peso, nonché adatta alle loro esigenze comportamentali e fisiologiche, onde favorire buone condizioni di salute e di benessere. A tal fine gli alimenti fibrosi devono avere un tenore di ferro sufficiente per raggiungere un tasso di emoglobina (HGB) di almeno 4,5 mmol/l (equivalenti a 7,25 g/dl).

In merito alla qualità degli alimenti fibrosi ed alle modalità di incremento degli stessi nella razione alimentare giornaliera, la normativa comunitaria non stabilisce parametri precisi.

Si ritiene pertanto necessario fornire indicazioni riguardo alla corretta gestione della dieta, al fine di rispondere alle esigenze fisiologiche degli animali.

Durante le prime settimane di vita il vitello ha difficoltà ad utilizzare grassi e proteine di origine vegetale, inoltre un eccesso di cellulosa può essere causa di meteorismo.

Supplementi fibrosi quali: polpe di bietola disidratate, paglia, granella di mais e silo-mais sono in grado di rispondere, almeno in parte, al fabbisogno dell'animale derivante dal suo normale repertorio comportamentale; tali supplementi infatti sono in grado di ridurre fortemente il comportamento orale anormale dei vitelli in prossimità dei pasti e la loro somministrazione è correlata ad un significativo miglioramento degli indici sanitari. La paglia può presentare qualche elemento di pericolosità per le possibili ulcere abomasali, tale problema potrebbe essere risolto utilizzando il pellettato.

Le polpe di bietola determinano ripercussioni "negative" sul colore delle carni, a tale inconveniente si potrebbe ovviare promuovendo il consumo delle carni di vitello "rosa", ovvero con valori di emoglobina al macello intorno a 9 g/dl. La granella di mais ed il silo-mais non creano problemi dal punto di vista sanitario, né da quello organolettico (qualità delle carni).

Le razioni alimentari fanno troppo spesso ancora parte del patrimonio empirico dell'allevatore, più che di un

reale protocollo, pertanto il veterinario ufficiale deve incoraggiare l'allevatore a formalizzare "tabelle di razionamento" per le diverse partite o capannoni, codificate a seconda dell'età degli animali, nelle quali sia previsto il graduale aumento nella somministrazione di fibra.

Il veterinario ufficiale può anche valutare l'idoneità del programma alimentare tenendo conto di elementi oggettivi come l'incidenza di fenomeni di meteorismo e di comportamenti anomali, in particolare succhiamento reciproco e movimenti della lingua.

Anemia dei vitelli e controllo dell'emoglobina nel vitello a carne bianca. Numerosi fattori intervengono nella genesi dell'anemia ferropriva del vitello: l'età, la razza (più colpiti i vitelli frisoni), l'origine (discendenza di bovine ad alta produzione latte), la stagione dell'anno (più colpiti i vitelli nati in autunno in relazione probabilmente allo stress da caldo delle bovine madri nell'ultimo terzo della gravidanza); per tale motivo è difficile individuare una fase precisa del ciclo zootecnico nella quale possono essere individuati con maggiore probabilità i c.. "vitelli problema".

Come sopra riportato nei vitelli nati da bovine BLAP i soggetti con problemi di anemia si individuano con maggiore facilità in una fase precoce (circa 30 – 60 giorni), mentre per altre tipologie di vitelli, quali ad esempio quelli di origine polacca notevolmente presenti negli allevamenti del nord-est dell'Italia, il prelievo effettuato in tale fase si è rivelato poco significativo.

Tuttavia, indipendentemente dalla loro origine, per tutti i vitelli destinati alla produzione "a carne bianca" risulta importantissima la gestione corretta del primo periodo del ciclo di allevamento al fine di costituire partite di animali più omogenee possibile rispetto ai livelli di emoglobina; a tale scopo si ritiene utile mettere a disposizione dei vitelli, sin dalle prime settimane di vita, alimenti fibrosi ed una adeguata integrazione di ferro.

La produzione del vitello a carne bianca rappresenta, infatti, l'allevamento più a rischio relativamente al "pericolo anemia", pertanto, soprattutto per tale tipologia di allevamenti deve essere fortemente incoraggiata l'implementazione di "piani di autocontrollo" aziendale o, quantomeno, l'applicazione delle "buone pratiche di allevamento", per tenere sotto controllo il tasso di emoglobina. Il monitoraggio dell'allevamento deve essere opportunamente documentato, in particolare per quanto riguarda i dati analitici e le procedure messe in atto a scopo preventivo e correttivo.

Il valore soglia indicato nella normativa (4,5 mM = 7,25 g/dl) deve essere inteso come valore di gruppo relativo a tutto il periodo di ingrasso dei vitelli, per tale motivo si ribadisce l'importanza dell'omogeneità del gruppo. Del fattore di omogeneità, il cui valore è espresso dalla deviazione standard della media campionaria devono sempre tener conto un management di qualità e corrette scelte di gestione; pertanto dovrà essere cura dell'allevatore contenere la percentuale di prevalenza dei soggetti sotto soglia.

Il veterinario ufficiale in fase di valutazione del piano di autocontrollo considererà, tra l'altro, anche tale aspetto (omogeneità del gruppo).

Si evidenzia altresì l'importanza di una corretta formazione dell'allevatore e della sua collaborazione con i medici veterinari aziendali e pubblici nella gestione della problematica. L'uniformità della partita relativamente al tenore di emoglobinemia può essere raggiunta somministrando un'integrazione di ferro a tutti i vitelli nei primi 30-60 giorni di vita, in tal modo si tende ad attenuare quelle variabili genetiche e ambientali che incidono sul tasso di emoglobina iniziale e sulla capacità di utilizzazione del ferro.

Un buon piano di autocontrollo dovrebbe prevedere almeno un protocollo per i prelievi ed un registro (che può coincidere con altri registri di stalla) su cui annotare gli esiti dei prelievi stessi, nonché tutte le informazioni relative agli eventuali trattamenti ed integrazioni con il ferro. Nei protocolli aziendali di controllo dei livelli di emoglobina dovrebbero essere previsti diversi "momenti di prelievo" da individuare in base alla valutazione del rischio.

La prima determinazione del livello di emoglobina dovrebbe avvenire su tutti i capi entro i primi 60 giorni di vita. In tal modo, come precedentemente indicato, possono essere individuati in fase precoce già nel box singolo i "vitelli problema" con tendenza all'anemia.

Se si effettua un iniziale trattamento con ferro su tutti i soggetti nei primi 30-60 giorni di vita il primo prelievo dovrebbe essere eseguito circa un mese dopo la sospensione del trattamento. In tali casi la "media della partita" dovrebbe risultare ben al di sopra dei valori stabiliti dalla norma.

I soggetti che a tale prelievo presentano valori ematici che si discostano più di 1,5 g/dl per difetto dalla media, sono da considerare "casi a rischio" e devono essere trattati singolarmente.

Un secondo prelievo di numerosità inferiore (indicativamente il 20% casuale dell'intera partita, sino ad un massimo di 20 animali) dovrebbe essere effettuato in prossimità del periodo di forzatura alimentare (90-120 giorni-stalla), per verificare l'andamento del gruppo, la tendenza alla riduzione delle differenze di gruppo e alla normalizzazione del parametro.

Va considerato come "valore limite" della media il valore di legge (7,25 g/dl), ma è opportuno considerare

come “soglia di attenzione” (che suggerisce l’esecuzione di ulteriori controlli) un valore più alto (8 – 8,5 g/dl), in considerazione dei giorni che ancora mancano alla fine del ciclo di allevamento. Qualora più del 20% dei campionati risulti avere livelli ematici di ferro inferiori al valore limite (7,25 g/dl) sarebbe opportuno prevedere un trattamento di massa con somministrazione di ferro all’intera partita (anche i non campionati). In alternativa si dovrà provvedere a campionare tutti gli animali della partita e trattare singolarmente i sottosoglia.

Ulteriori prelievi di controllo su scala più ridotta potranno essere effettuati nelle due settimane precedenti la macellazione, al fine di dimostrare l’efficacia delle buone pratiche/ piano di autocontrollo adottati in azienda. L’allevatore, anche in regime di autocontrollo, al fine di ottenere risultati attendibili relativamente al livello di emoglobina dovrà avvalersi di laboratori di analisi ematochimiche autorizzati dall’autorità sanitaria competente nei quali si utilizza la metodica analitica ufficiale (valutazione dell’emoglobina). Molti allevatori nella pratica aziendale fanno ricorso alla determinazione del valore ematocrito, in quanto per i vitelli sani esiste una buona corrispondenza con i valori dell’emoglobinemia ottenuti attraverso il metodo ufficiale. Tale corrispondenza analitica, tuttavia, non è costante e necessita di opportuni aggiustamenti in relazione allo strumento di misurazione dell’ematocrito utilizzato. Qualora l’allevatore decida di ricorrere alla determinazione dell’ematocrito, per evitare erronee misurazioni deve aver cura di verificare la validità delle curve di taratura degli strumenti utilizzati e della determinazione della corrispondenza con i relativi valori di emoglobina, inoltre si assume la piena responsabilità della eventuale mancata corrispondenza tra i valori determinati in autocontrollo e quelli risultanti dal campionamento ufficiale, in cui si ricorre sempre ed esclusivamente all’analisi con metodo ufficiale.

I Servizi Veterinari delle ASL competenti per territorio devono effettuare i controlli ufficiali per la determinazione dei livelli di emoglobina e, qualora l’allevatore li metta in atto, verificare l’adeguatezza e l’efficacia dei piani di autocontrollo/buone pratiche di allevamento.

I controlli ufficiali, compatibilmente con le risorse disponibili, devono aver luogo preferibilmente in azienda dopo i 70 giorni/stalla ed in particolare nella fase di finissaggio che rappresenta il periodo più a rischio.

Nel controllo ufficiale si ritiene che il **livello minimo** per considerare l’allevamento nella norma corrisponda ad una media di gruppo accertata uguale o superiore al livello soglia previsto dalla normativa vigente (7,25 g/dl) ed il numero dei soggetti da testare debba garantire una sufficiente rappresentatività delle variabili genetiche ed ambientali, a tal fine si ritiene adeguato un campionamento del 20% dell’intera partita con un massimo di 20 animali.

Inoltre deve essere incoraggiato il raggiungimento di un **secondo livello**, qualitativamente più elevato, che prevede una percentuale di vitelli fuori norma inferiore al 20% calcolata con criteri statistici. Al secondo livello di conformità, che al momento ha unicamente lo scopo di testare la qualità dell’allevamento, dovranno tendere con il tempo tutte le aziende; i servizi veterinari delle ASL, che hanno un ruolo fondamentale nella formazione degli allevatori devono, a tal fine, svolgere un’attività di consulenza e di verifica dei piani di autocontrollo/buone pratiche aziendali (GMP).

Nella tabella A si riporta la numerosità del campione necessaria per rilevare una percentuale di irregolarità pari almeno al 20% con il 95% di livello di confidenza. Per partite comprese tra 100 e 1000 capi teoricamente è sufficiente un solo animale sul totale dei soggetti campionati (13 o 14) con HGB <7,25 g/dl per affermare che nella popolazione di provenienza ci sia una prevalenza superiore o uguale al 20% di soggetti al di sotto del livello soglia stabilito.

Per partite di vitelli di numero inferiore ai 100 capi qualora il campione sia compreso tra 13 e 5 capi il numero massimo accettabile di vitelli con emoglobina sotto il limite previsto dalla normativa sarà pari ad 1; se invece il numero dei soggetti campionati prelevati è compreso tra 1 e 4 nessun vitello dovrà avere un valore di HGB < 7,25 g/dl.

TABELLA A

Numerosità della popolazione (Partita)

Numerosità del campione

1-7 tutti

da 8 a 9	7
da 10 a 11	8
da 12 a 15	9
da 16 a 21	10
da 22 a 32	11
da 33 a 58	12
da 59 a 189	13

da 190 in poi 14

Si sottolinea che risulta inaffidabile l'eventuale verifica ufficiale al macello, infatti il valore dell'emoglobina determinato al macello potrebbe essere influenzato da numerosi fattori correlati al trasporto, quali in particolare i fenomeni di disidratazione degli animali, che potrebbero verificarsi per viaggi lunghi o a causa di temperature elevate, nonché dai tempi e dalle condizioni nelle fasi di premacellazione.

I servizi veterinari delle ASL competenti per territorio individuano opportune priorità di intervento anche sulla base della consultazione dei registri aziendali, in particolare sarebbe auspicabile effettuare i controlli prioritariamente nelle aziende in cui le attività di autocontrollo sono inesistenti o lacunose.

Per la verifica del tasso di emoglobina nel vitello viene utilizzata la metodica che prevede l'impiego del contaglobuli. Tale test è l'unico ammissibile per i controlli ufficiali. I campioni di sangue devono essere prelevati in K3-EDTA e devono essere tenuti in frigorifero (a temperatura di + 2/ +8 °C) ed utilizzati per la determinazione di HGB sino a 4 giorni dal prelievo. E' necessario verificare il grado di riempimento delle provette: un volume di sangue insufficiente può comportare problemi per l'esecuzione della prova.

ALLEGATO 1**VERBALE DI SOPRALLUOGO MISURE MINIME PER LA PROTEZIONE DEI VITELLI IN ALLEVAMENTO****(D.Lgs. 146/2001, D.Lgs. 533/92 e successive modifiche)****REGIONE ASL PROVVEDIMENTI****D.Lgs. 146/2001(dir. 98/58/CE) - D.Lgs. 533/92 (dir. 91/629/CEE) e succ.****Modifiche** si no**Osservazioni.....****Prescrizioni.....****Sanzioni.....** n. addettii animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti sono previsti corsi di formazione specifici in materia per il personale addetto agli animali**1. Personale**

indicare la frequenza dei corsi (una volta l'anno, ogni sei mesecc)indicare da chi sono stati organizzati i corsi (Regione, ASL, Associazioni di categoria ecc.).....

gli animali nei locali di stabulazione sono ispezionati almeno 2 volte/dì (1 volta/dì se stabulati all'aperto) è disponibile un'adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali

2. Controllo degli animali

gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono un trattamento appropriato

Codice aziendaRagione sociale.....

Sede allevamento.....Sede legale.....

Responsabile legale.....Proprietario degli animali.....

Conduttore/Detentore degli animali.....

Data di costruzione o di inizio attività Data dell'ultima ristrutturazione

Indirizzo produttivo dell'azienda.....(riproduzione - BRI/ingrasso - BCR/carne bianca - VCB)

tipo di stabulazione..... (fissa/libera ecc.) n. totale capannoni

n. totale boxn. totale dei vitelli presentin. dei vitelli di età < 8 settimane.....

capacità massima vitelli razza.....provenienza.....

veterinario aziendale (se presente)

è presente il registro dei trattamentiè presente il registro di carico e scarico degli animali

la mortalità è regolarmente registrata.....gli animali sono correttamente identificati e registrati

è presente un piano di autocontrollo/GMP

è tenuta una registrazione dei prelievi per il dosaggio dell'HB

3. Registrazione dei dati

i registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente

D.Lgs. 146/2001(dir. 98/58/CE) - D.Lgs. 533/92 (dir. 91/629/CEE) e succ. Modifiche si no**Osservazioni.....****Prescrizioni.....****Sanzioni.....**

lo spazio a disposizione dell'animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni lo spazio libero disponibile per ciascun vitello allevato in gruppo è di almeno:

mq 1,5 per vitelli di p. v. <150 Kg

mq 1,7 per vitelli di p. v. >150 Kg e < 220Kg

mq 1,8 per vitelli di p. v. >220 Kg

i vitelli non vengono legati ad eccezione del momento della somministrazione del latte per un periodo massimo di 1 ora gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono ai vitelli di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti o ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati i vitelli di età superiore alle 8 settimane non sono allevati in recinti individuali vi sono vitelli di età superiore alle 8 settimane rinchiusi in recinti individuali per motivi sanitari o comportamentali certificati da un medico veterinario esclusivamente per il periodo necessario

4. Libertà di movimento/ densità

i recinti individuali di isolamento hanno dimensioni adeguate econformi alle disposizioni vigenti, le pareti divisorie non sono costituite da muri compatti, ma sono traforate, salvo nel caso in cui sia necessario isolare i vitelli i materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze i

locali di stabulazione sono costruiti in modo di permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà la zona in cui i vitelli si coricano è confortevole, pulita e ben drenata gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato i pavimenti sono: in.....(grigliato/fessurato/pavimento pieno) in..... (legno/cemento) è presente la lettiera (obbligatoria per vitelli < 2 settimane vita) tipo di lettiera.....i pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli

5. Requisiti dei fabbricati/ Stabulazione/ Macro e micro-clima/ Illuminazione

è presente il locale/recinto infermeria chiaramente identificato con presenza permanente di lettiera asciutta e acqua fresca in quantità sufficiente i locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario

l'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione sono adeguati e consentono di mantenere entro limiti non dannosi per i vitelli la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e le concentrazioni di gas agli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo è consentito il contatto diretto visivo e tattile tra vitelli di box diversi

D.Lgs. 146/2001(dir. 98/58/CE) - D.Lgs. 533/92 (dir. 91/629/CEE) e succ. modifiche **si no**

Osservazioni.....

Prescrizioni.....

Sanzioni.....

se la salute e il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale è stato previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente in caso di guasto all'impianto stesso nonché un sistema di allarme funzionante che segnali il guasto gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno sono presenti apparecchiature per il rilevamento della temperatura e dell'UR sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore

6. Impianti

sono presenti impianti automatici per la somministrazione del mangime non viene somministrata alcuna altra sostanza, ad eccezione di quelle autorizzate e somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dall'art. 1, par. 2, lettera c), della direttiva 96/22/CE i trattamenti sono regolarmente prescritti da un medico veterinario.....

l'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli.....

la razione alimentare ha un contenuto in ferro sufficiente ad assicurare un tenore di HB di almeno 4,5 mmol/l (pari a 7,25 g/dl).....

dalla seconda settimana di età è somministrata una quantità adeguata di alimenti fibrosi

i vitelli sono nutriti almeno 2 volte al giorno.....

se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti i vitelli del gruppo contemporaneamente.....

7. Mangimi ed altre sostanze/ Alimentazione/ Somministrazione di liquidi

la modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore

8. Mutilazioni

rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al d.lgs. 146/2001, punto 19 sono praticate:

- a) cauterizzazione dell'abbozzo corneale entro le tre settimane di vita sotto controllo veterinario
- b) taglio della coda se necessario eseguito da un medico veterinario esclusivamente a fini terapeutici dei quali esiste idonea documentazione non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento ed interventi che provochino o possano provocare agli animali sofferenze o lesioni i fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente

9. Pratiche di allevamento

i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione ogni alimento avanzato viene rimosso le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento

è rispettato il divieto di mettere la museruola ai vitelli

i vitelli ricevono il colostro entro le prime 6 ore di vita

vengono effettuate verifiche sul grado di colostratura e sulla qualità del colostro

il colostro proviene da bovine sane della stessa azienda

il colostro è sottoposto a trattamenti di risanamento in caso di insufficiente stato sanitario delle bovine presenti in azienda

esiste una banca aziendale del colostro

i vitelli all'arrivo in azienda o in partenza dalla stessa hanno più di 10 giorni di vita (cicatizzazione ombelico esterno completa) in un numero significativo di soggetti si mettono in evidenza comportamenti anomali (succhiamento reciproco, movimenti della lingua) o fenomeni di meteorismo

gli escrementi, l'urina i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità

vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti

VALUTAZIONE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO/BUONE PRATICHE (se presente)

.....
.....
.....

GIUDIZIO FINALE

.....
.....
.....
.....

_____, li _____

Firma Proprietario /Detentore/Conduttore Firma e Timbro Veterinario Ufficiale

ALLEGATO 2

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NEGLI ALLEVAMENTI

DATI ANNUALI VITELLI

RISULTATI DEI CONTROLLI EFFETTUATI PRESSO LE AZIENDE

(D.Lgs. 146/2001 - D.Lgs. 533/92 e succ. modifiche)

ASL/REGIONE

ANNO

Numero totale

aziende.....N. aziende controllate...../media.....

Tipo e numero delle infrazioni.....

Numero dei provvedimenti adottati di conseguenza.....

Requisito

Definizione numero totale irregolarità.....

Prescrizioni.....

Sanzioni.....

gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti

4. Personale

sono previsti corsi di formazione specifici in materia per il personale addetto agli animali

gli animali nei locali di stabulazione sono ispezionati almeno 2 volte/dì (1 volta/dì se stabulati all'aperto)

è disponibile un'adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali

5. Controllo degli animali

gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono un trattamento appropriato

è presente il registro dei trattamenti

è presente il registro di carico e scarico/la mortalità è regolarmente registrata

gli animali sono correttamente identificati e registrati

è presente un piano di autocontrollo /GMP

è tenuta una registrazione dei prelievi per il dosaggio dell'HB

6. Registrazione dei dati

i registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente

lo spazio a disposizione dell'animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni lo spazio libero disponibile per ciascun vitello allevato in gruppo è di almeno:

mq 1,5 per vitelli di p. v. <150 Kg
 mq 1,7 per vitelli di p. v. >150 Kg e < 220Kg
 mq 1,8 per vitelli di p. v. >220 Kg

i vitelli non vengono legati ad eccezione di quelli allevati in gruppo al momento della somministrazione del latte per un periodo massimo di 1 ora gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono ai vitelli di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti o ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati i vitelli di età superiore alle 8 settimane non sono allevati in recinti individuali

5. Libertà

di movimento/densità

vi sono vitelli di età superiore alle 8 settimane rinchiusi in recinti individuali per motivi sanitari o comportamentali certificati da un medico veterinario esclusivamente per il periodo necessario

i recinti individuali di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti, le pareti divisorie non sono costituite da muri compatti, ma sono traforate, salvo nel caso in cui sia necessario isolare i vitelli i materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze;

i locali di stabulazione sono costruiti in modo di permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà la zona in cui i vitelli si coricano è confortevole, pulita e ben drenata gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato è presente la lettiera (obbligatoria per vitelli 2 settimane vita) i pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli è presente il locale/recinto infermeria chiaramente identificato con presenza permanente di lettiera asciutta e acqua fresca in quantità sufficiente

i locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario

l'isolamento termico della struttura, il riscaldamento e la ventilazione sono adeguati e consentono di mantenere entro limiti non dannosi per i vitelli la circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa e le concentrazioni di gas agli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo

6. Requisiti dei fabbricati/ Stabulazione/ Macro e micro-clima/ Illuminazione

è consentito il contatto diretto visivo e tattile tra vitelli di box diversi se la salute e il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale è stato previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente in caso di guasto all'impianto stesso, nonché un sistema di allarme funzionante che segnali il guasto.

gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno

sono presenti apparecchiature per il rilevamento della temperatura e dell'UR

sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore

9. Impianti

sono presenti impianti automatici per la somministrazione del mangime

non viene somministrata alcuna altra sostanza, ad eccezione di quelle autorizzate e somministrate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dall'art. 1, par. 2, lettera c), della direttive 96/22/CE

i trattamenti profilattici e terapeutici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario

l'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli la razione alimentare ha un contenuto in ferro sufficiente ad assicurare un tenore di HB di almeno 4,5 mmol/l (pari a 7,25 g/dl) dalla seconda settimana di età è somministrata una quantità adeguata di alimenti fibrosi

10. Mangimi ed altre sostanze/ Alimentazione/ Somministrazione di liquidi

i vitelli sono nutriti almeno 2 volte al giorno

se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti i vitelli del gruppo contemporaneamente

la modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore

11. Mutilazioni

rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al d.l.gs. 146/2001, punto 19 sono praticate:

la cauterizzazione dell'abbozzo corneale entro le tre settimane di vita sotto controllo veterinario
 il taglio della coda se necessario eseguito da un medico veterinario esclusivamente a fini terapeutici dei quali esiste idonea documentazione
 non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento ed interventi che provochino o possano provocare agli animali sofferenze o lesioni
 i fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente
 i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione
 ogni alimento avanzato viene rimosso
 le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento
 è rispettato il divieto di mettere la museruola ai vitelli
 i vitelli ricevono il colostro entro le prime 6 ore di vita
 vengono effettuate verifiche sul grado di colostratura e sulla qualità del colostro
 il colostro proviene da bovine sane della stessa azienda
 il colostro è sottoposto a trattamenti di risanamento in caso di insufficiente stato sanitario delle bovine presenti in azienda
 esiste una banca aziendale del colostro
 I vitelli all'arrivo in azienda o in partenza da essa hanno più di 10 giorni di vita (cicatrizzazione ombelico esterno completa) in un numero significativo di soggetti si evidenziano comportamenti anomali (succhiamento reciproco, movimenti della lingua) o fenomeni di meteorismo
 gli escrementi, l'urina i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità

10. Pratiche di allevamento

vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti

ALLEGATO 3

Analisi del colostro

Al fine di accertare che la "colostratura" sia stata effettuata adeguatamente e che sia avvenuto il corretto trasferimento di immunità passiva colostrale al vitello possono essere utilizzati diversi metodi analitici, diretti ed indiretti, dotati di varia sensibilità, specificità ed attendibilità..

In laboratorio i test di riferimento consigliati su siero di sangue per la verifica della corretta colostratura sono:

1. il test della gamma-glutamyl-transferasi da eseguire entro il 4° giorno di vita;
2. la elettroforesi delle proteine sieriche per dimostrare un livello di gamma-globuline non inferiore a 8 mg/ml;
3. oltre ai suddetti test di riferimento, è ammissibile l'impiego in laboratorio del test di precipitazione in sodio solfito.

A livello di campo possono essere utilizzati:

1. test di coagulazione con glutaraldeide nelle sue varie versioni (su sangue intero o siero);
2. kit per IgG plasmatiche disponibili in commercio.

L'impiego di tali test su larga scala nel campo dovrebbe essere preceduto da una fase preliminare di verifica incrociata con i risultati dei test di laboratorio sopra indicati (test di riferimento consigliati).

Per quanto riguarda la "qualità" del colostro aziendale (contenuto in Immunoglobuline), possono ugualmente essere utilizzati sia test di laboratorio, che di campo.

In laboratorio i test di riferimento consigliati sono:

1. immunodiffusione radiale;
2. elettroforesi del siero di colostro;
3. test immuno-enzimatico a competizione per IgG bovine.

A livello di campo la qualità del colostro può essere determinata con kit per IgG colostrali disponibili in commercio. L'impiego di tali test su larga scala nel campo dovrebbe essere preceduto da una fase preliminare di verifica incrociata con i risultati forniti dai test di laboratorio sopra indicati (test di riferimento consigliati).

Allestimento di banche aziendali del colostro

L'allestimento di banche aziendali del **colostro congelato per l'impiego nell'allevamento in cui è stato prodotto**, rappresenta una tutela importante per il benessere dei vitelli e un parametro di qualità delle aziende bovine. Costituisce in definitiva una ottimizzazione delle risorse aziendali. La banca del colostro fornisce inoltre maggiori garanzie contro i microrganismi patogeni aziendali e comporta costi di gestione inferiori a quelli dei sostituti del colostro. La praticità di impiego è notevole e la durata del prodotto congelato in bottiglie è davvero elevata. Infine è sicuramente maggiore l'uniformità dei livelli di colostratura. La produzione di colostri e immunosieri è regolamentata dalla direttiva 2001/82/CE e dalle specifiche linee-

guida contenute in Eudra Lex collection volume 7b. Tuttavia, se si tratta di colostro ottenuto ed impiegato nello stesso allevamento, si può prescindere dalle norme della suddetta direttiva 2001/82 (art. 3, comma 2 e art. 10, comma C).

Se il colostro che va a costituire la banca aziendale è ricavato da bovine sane, di favorevole profilo zoonosanitario, si raccomanda semplicemente l'esecuzione di un controllo di qualità con i metodi analitici sopra descritti.

E' vietato includere nelle banche del colostro contributi di bovine infette da *M. bovis* e *Brucella spp.*

Se alla banca aziendale concorrono anche bovine di sfavorevole profilo zoonosanitario per IBR, BVD, LBE e Paratubercolosi si dovrà favorire l'esecuzione, su base volontaria, di “*trattamenti di risanamento*”.

VERIFICHE DEL BENESSERE SULLE ALTRE SPECIE

Verifiche sugli allevamenti avicoli (ovaiole)

Si rinvia alla specifica programmazione

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI NEGLI ALLEVAMENTI

Direttiva 98/58/CE del Consiglio – Decisione 2000/50/CE della Commissione

Misure minime per le strutture di allevamento dei suini in allevamento D.Lgs. 146/2001-D.Lgs. 534/1992 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per la parte non prevista sul benessere degli animali si rimanda alle disposizioni di settore.

PIANO NAZIONALE BENESSERE ANIMALE

Il PNBA, emanato in via sperimentale nell'anno 2008 ha consentito di raccogliere quantità considerevoli di dati e informazioni relativamente ai controlli effettuati negli allevamenti ai fini della verifica della corretta applicazione delle norme di benessere animale. Tali dati riguardano non solo gli allevamenti di vitelli, suini e galline ovaiole ma, come previsto dalla decisione n. 778/06, anche i controlli effettuati per le altre specie allevate che rientrano nel campo di applicazione del D.Lgs. 146/01 (attuazione della Direttiva 98/58/CE).

Tuttavia, sono state riscontrate criticità relativamente alle modalità di rendicontazione dalle quali è emersa la necessità di una semplificazione al fine di migliorare le attività di verifica, l'esecuzione dei controlli e rendere più omogenei e coerenti i dati raccolti nonché più uniformi i criteri ispettivi applicati sul territorio nazionale.

Si ritiene, pertanto, opportuno apportare modifiche al PNBA sia per quanto attiene le percentuali dei controlli che relativamente alle check list, con particolare riferimento a quelle utilizzate per l'esecuzione dei controlli negli allevamenti estensivi.

Come stabilito dal gruppo di lavoro “benessere animale” nella riunione del 12 marzo 2009 e riportato nel verbale della stessa, trasmesso a tutte le Regioni e Province Autonome, le percentuali minime di controlli da eseguire negli allevamenti a partire dall'anno 2009 sono quelle riportate nella tabella 1 (Allegato 1).

La programmazione delle attività e la selezione degli allevamenti da sottoporre a controllo deve essere fatta sulla base della valutazione del rischio basata sui criteri già indicati nel Piano Nazionale Benessere Animale (nota prot. n.16031 del 04/08/2008) e sui risultati dei controlli eseguiti negli anni precedenti.

Al fine della valutazione del rischio si deve anche tener conto dell'acquisizione della formazione da parte degli allevatori in materia di benessere animale. Tale criterio di rischio assume maggior peso nei casi in cui la formazione è prescritta in modo esplicito dalla normativa vigente.

A tal proposito si precisa che il D.Lgs n 534 del 30 dicembre 1992, come modificato dal D.Lgs n.53 del 20 febbraio 2004, all'art 5-bis, comma 1 stabilisce che “*Qualsiasi persona che assuma, o comunque impieghi, personale addetto ai suini deve garantire che gli addetti agli animali abbiano*

ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni di cui all'articolo 3 e all'allegato". Inoltre, la Direttiva 2007/43/CE, che deve essere attuata dagli Stati Membri entro il 30 giugno 2010, recante "norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne", all'art 4, comma 1, specifica che "gli Stati membri provvedono affinché i detentori di polli da carne ricevano una formazione sufficiente allo svolgimento delle loro mansioni - omissis -"; inoltre, al comma 2 dello stesso articolo la Direttiva precisa che "i corsi di formazione di cui al paragrafo 1 sono incentrati sugli aspetti relativi al benessere e riguardano in particolare gli argomenti elencati nell'allegato IV".

Al fine di facilitare la formazione degli allevatori, che è parte integrante del PNBA, il Ministero della Salute ha finanziato e organizzato, in collaborazione con il Centro di Referenza Nazionale per il Benessere animale c/o l'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna – sez. Brescia, un percorso formativo a cascata; in tal modo si è inteso ottenere l'omogeneità della formazione su tutto il territorio nazionale. La formazione degli allevatori deve pertanto rispondere alle indicazioni fornite da questo Ministero e deve essere impostata sulla base del materiale didattico predisposto dal suddetto Centro di Referenza Nazionale.

In considerazione dell'importanza della formazione ai fini della corretta gestione degli animali e del rispetto delle norme minime di benessere attraverso la loro adeguata conoscenza, si ritiene che gli allevamenti condotti da allevatori che hanno seguito e superato un corso di formazione conforme al modello organizzativo e didattico stabilito dal Ministero della Salute, siano da considerare a minor rischio per il benessere degli animali allevati e di ciò si deve tener conto nella programmazione dei controlli. Le Autorità Regionali che lo ritengono opportuno, possono richiedere all'Associazione Italiana Allevatori la password per l'accesso in sola visualizzazione al sito USTA (www.usta.it) nel quale è riportato l'elenco degli allevatori formati sul territorio nazionale attraverso la modalità a cascata sopra indicata.

Per quanto riguarda i controlli negli allevamenti allo stato brado/estensivi, per i quali le check-list allegata al PNBA risultano troppo complesse, si è ritenuto opportuno predisporre due modelli semplificati; il primo (allegato 2) per gli allevamenti di bovini con vitelli, il secondo (allegato 3) per la specie suina. Inoltre, si allega ad ogni buon fine, la check list per il controllo delle altre specie in allevamento (allegato 7).

In considerazione del fatto che i controlli sul benessere animale concorrono alla redazione del Piano Nazionale integrato (PNI), al fine dell'elaborazione della Relazione annuale si ritiene necessario modificare i termini per l'invio dei dati relativi ai controlli sul benessere animale effettuati negli allevamenti. I Servizi Veterinari territorialmente competenti, pertanto, dovranno inviare il riepilogo dell'attività alle Regioni/Province autonome entro il **30 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento**, sia in formato cartaceo che in formato elettronico. Le Regioni e Province autonome, dopo aver aggregato i dati, dovranno inviare il "**riepilogo annuale**", sia in formato cartaceo che in formato elettronico, al competente ufficio del Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario entro il **28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento**.

Infine, dall'anno in corso si ritiene necessario inserire nel PNBA la programmazione minima dei controlli per la verifica dell'applicazione delle disposizioni previste dal Regolamento (CE) n. 1/2005 "sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate" e dal D.Lgs n. 333 del 1° settembre 1998 "attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento".

Nel PNBA sono, pertanto, inseriti i capitoli 2 "tutela del benessere degli animali durante il trasporto" e 3 "protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento".

PARTE 2 – TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

a) Nota del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali prot. 4192 del 05.03.2009 "Regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto – *Comunicazione dei provvedimenti sanzionatori*;

- b) *Decreto legislativo 25 luglio 2007, n. 151* “Disposizioni sanzionatorie per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate”;
- c) *Regolamento (CE) N. 1/2005* del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica la direttiva 64/432/CEE e 93/119/CE e il regolamento (CE) n. 1255/97;
- d) *Accordo*, ai sensi dell’articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano, concernente << Prime disposizioni per l’autorizzazione al trasporto di animali vivi >>. (Provvedimento del 20 marzo 2008);
- e) *Decreto del Presidente della Repubblica 30 aprile 1996, n. 317* recante norme per l’attuazione della direttiva 92/102/CEE relativa all’ identificazione e alla registrazione degli animali;

2. OBIETTIVI

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla protezione degli animali durante il trasporto ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità della protezione degli animali durante il trasporto ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Tale piano ha anche l’obiettivo di garantire la disponibilità del flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, dagli UVAC e dai PIF alle Autorità centrali e conseguentemente alla Commissione europea.

Sulla base dei dati raccolti dai controlli minimi richiesti dal piano, le autorità competenti possono così disporre di un consolidato flusso di dati, necessario ad ottimizzare e rendere più efficiente le programmazioni stesse.

Ai fini di una razionale programmazione è opportuno considerare un’adeguata valutazione del rischio sulla base dei seguenti criteri:

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un’elevata percentuale di irregolarità; irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto;
- incremento della movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell’anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e del Natale;
- segnalazioni dai Punti di contatto di cui all’art. 24 del regolamento (CE) n. 1/2005;
- trasporto di specie animali per le quali il regolamento richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza;
- trasporto di animali in situazioni climatiche avverse, come facilmente riscontrabili in inverno ed in estate.

3. PROGRAMMAZIONE DELL’ ATTIVITA’

La programmazione minima dei controlli per la verifica del rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento (CE) n°1/2005 è la seguente:

Trasporti superiori alle 8 ore (su lunga distanza):

- controllo del 10% dei mezzi in arrivo al macello, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell’anno precedente. Il controllo dovrà essere di tipo documentale e dovrà riguardare i requisiti strutturali e l’idoneità degli animali;
- controllo del 5% delle partite di animali in arrivo nei posti di controllo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell’anno precedente;

Trasporti inferiori alle 8 ore (breve viaggi)

- controllo al macello del 2% delle partite di animali in arrivo, calcolato sul numero di trasporti effettuati nell’anno precedente.

I controlli non devono essere discriminatori e devono riguardare il maggior numero possibile di autotrasportatori anche nel caso di brevi viaggi.

4. ISPEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DATI

L’attività di controllo espletata per l’esecuzione del piano deve essere sempre adeguatamente documentata e a tal fine può essere di valido ausilio l’utilizzo della *check list* pubblicata sul portale del Ministero della salute per uniformare le procedure di controllo. Tale *check list*, elaborata da un apposito gruppo di lavoro, è strutturata in una sezione generale riguardante la tipologia del trasporto

e le figure responsabili dello stesso e una sezione specifica relativa ai principali requisiti previsti dal Regolamento (CE) 1/2005. Le autorità competenti hanno la facoltà di ampliare il livello di approfondimento delle singole sezioni a seconda delle esigenze territoriali.

Le ispezioni, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1/2005, articolo 27, prf.1, non devono essere discriminatorie e devono essere effettuate sugli animali, sui mezzi di trasporto e sui documenti di accompagnamento. Tali ispezioni sono eseguite su una percentuale adeguata degli animali trasportati annualmente e possono essere condotte nel corso di controlli effettuati con altre finalità. In caso di violazioni accertate al Regolamento, la percentuale delle ispezioni deve essere aumentata. Si rappresenta, inoltre, che in caso di riscontro di irregolarità, i soggetti che accertano le violazioni redigono un verbale conforme al decreto legislativo 151/2007, allegato 5 e comunicano le irregolarità riscontrate secondo le procedure indicate nella nota ministeriale prot. 4192 del 05.03.2009.

5. FLUSSO DEI DATI E RENDICONTAZIONE

Entro il 30 giugno di ogni anno gli Stati membri, ai sensi di quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1/2005, articolo 27, prf. 2, inviano alla Commissione europea una relazione annuale sulle ispezioni effettuate nell'anno precedente, corredata di un'analisi delle principali irregolarità riscontrate e di un piano d'azione per porre rimedio a tali irregolarità.

A tal fine le Regioni e Province autonome, gli UVAC ed i PIF, dopo avere aggregato i dati, devono inviare la propria rendicontazione annuale, sia in formato cartaceo che in formato elettronico, al competente Ufficio del Ministero della salute- Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti – Direzione generale della sanità veterinaria e del farmaco veterinario, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento anche tenendo conto del fatto che tali dati concorrono alla redazione del Piano Nazionale integrato (PNI).

La relazione annuale inviata alla Commissione europea sarà resa disponibile sul portale del Ministero della salute.

PARTE 3 – TUTELA DEL BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE L'ABBATTIMENTO AL MACELLO

1. RIFERIMENTI NORMATIVI

- a) Decreto legislativo 1 settembre 1998, n.333, attuazione della Direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento;
- b) *Nota* del Ministero della salute prot. 44419 del 07.12.2006 “per il controllo della protezione in fase di macellazione”.

2. OBIETTIVI

La protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento è disciplinata a livello comunitario con la Direttiva 93/119//CE, attuata nell'ordinamento nazionale mediante il D.Lgs 1 settembre 1998, n 333. A seguito di audit effettuate su sul territorio nazionale si è constatato che tale normativa pur essendo risalente all'anno 1998, non è applicata in maniera omogenea per quanto riguarda i criteri e le modalità di esecuzione dei controlli sul benessere degli animali durante la macellazione, pertanto, al fine di creare un'uniformità, il Ministero della Salute ha emanato la nota prot. 44419 del 07.12.2006, che si ritiene parte integrante del PNBA, con la quale sono state fornite apposite check-list da utilizzare per la valutazione delle caratteristiche strutturali e funzionali degli impianti di macellazione e al fine di verificare il rispetto dei requisiti minimi di benessere animale previsti dalla normativa vigente.

3. ISPEZIONE E REGISTRAZIONE DEI DATI

Per l'esecuzione dei controlli presso il macello sono state predisposte tre distinte check list, una relativa ai requisiti di carattere generale della struttura, degli impianti e delle attrezzature del macello e altre due, di cui una per il settore delle carni rosse e l'altra per il settore avicunicolo, da utilizzare nel controllo durante la fase di macellazione

4. PROGRAMMAZIONE DELL' ATTIVITA'

La check-list strutturale deve essere utilizzata almeno una volta l'anno, mentre le altre due verranno utilizzate ogni volta che l'ispettore si trovi a dover controllare la prima fase della macellazione al fine di valutare il rispetto del benessere animale.

Si precisa che la frequenza di utilizzo delle check-list, è subordinata ad un'attenta valutazione del rischio da parte delle Autorità sanitarie nelle singole realtà, fermo restando che il controllo strutturale non può avere frequenza inferiore ad un anno.

Tabella 1

Programmazione minima dei controlli su base annuale in allevamento :

specie	allevamenti	%minima anno
VITELLI A CARNE BIANCA	Tutti	10%
SUINI	> 40 capi o > 6 scrofe	10%
OVAIOLE	Tutti	10%
BROILER	> 500 capi	10%
ALTRI BOVINI	> 50 capi	15%
STRUZZI	> 10 capi	
TACCHINI & ALTRI AVICOLI	> 250 capi	
CONIGLI	> 250 capi	
OVINI	> 50 capi	
CAPRINI	50 capi in totale 15% degli allevamenti delle specie considerate presenti	
BUFALI	10 capi sul territorio di competenza	
CAVALLI	> 10 capi	
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti	
PESCI	Tutti	

Tabella 2

ALLEVAMENTI SPECIE		N.aziende da controllare					Totali
		Aziende presenti sul territorio regionale	Avezzano Sulmona L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Pescara	Teramo	
VITELLI CARNE BIANCA	Tutti		1	0	0	0	1
SUINI	>40 capi o > 6 scrofe		4	5	5	6	20
OVAIOLE	Tutti		4	2	1	1	8
BROILER	>500 capi		3	5	2	2	12
ALTRI BOVINI	>50 capi		37	9	18	25	89
STRUZZI	>10 capi		2	1	0	0	3
TACCHINI E ALTRI AVICOLI	>250 capi		4	2	1	2	8
CONIGLI	>250 capi		6	3	4	5	18
OVINI	>50 capi		98	15	16	39	168
CAPRINI	>50 capi		11	2	1	1	15
BUFALI	> 10 capi		0	0	0	0	0
CAVALLI	>10 capi		112	1	3	2	118
ANIMALI DA PELLICCIA	Tutti		0	0	0	1	1
PESCI	Tutti		1	1	1	0	3
TOTALE							466

Check-lists per il controllo del benessere negli allevamenti



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL FARMACO VETERINARIO

REGIONE

ASL

EXTRAPIANO Si NO

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO –VITELLI

RISULTATI DEI CONTROLLI EFFETTUATI PRESSO LE AZIENDE

(D.LGS. 146/2001, D.LGS. 533/92 e successive modifiche)

DECISIONE DELLA COMMISSIONE 2006/778/CE del 14 novembre 2006

Scheda semplificata per allevamenti di vitelli allevati allo stato brado/estensivo

Codice azienda	Ragione sociale.....
Sede allevamento	Sede legale.....
Responsabile legale.....	
Proprietario degli animali.....	/codice fiscale
Conduttore/Detentore degli animali	/codice fiscale
Data di costruzione o di inizio attività.....	Data dell'ultima ristrutturazione.....
Indirizzo produttivo dell'azienda(da carne-da latte-misto)	
n.totale vitelli presenti.....n.vitelli di età < settimane.....	

LEGENDA

Categorie delle non conformità		Azioni intraprese dall'Autorità competente						
A	Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata							
B	Richiesta di rimediare alla non conformità entro un termine superiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata							
C	Sanzione amministrativa o penale immediata							
Tipo di irregolarità					n. irregolarità	N° dei provvedimenti adottati di conseguenza (per categoria non conformità)		
		si	no	Osservazioni		A	B	C
PERSONALE	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti Indicare il n di addetti.....							
	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative							
	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali; Indicare la frequenza dei corsi (una volta all'anno, ogni sei mesi ecc)..... Indicare da chi sono stati organizzati i corsi (Regione, ASL, Associazioni di categoria...).....							
ISPEZIONE (Controllo degli animali)	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno							
	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato							
	In caso di necessità viene consultato un medico veterinario							
TENUTA DEI REGISTRI (registrazione dei dati)	E' presente il registro dei trattamenti farmacologici ed è conforme							
	E' presente il registro di carico e scarico e la mortalità è regolarmente registrata							
	Gli animali sono correttamente identificati e registrati							
	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente							
LIBERTA' DI MOVIMENTO	Lo spazio a disposizione di goni animale è sufficiente per consentirgli una adeguata libertà di movimento ed è tale da non causargli inutili sofferenze e lesioni							
	I vitelli non vengono legati ad eccezione di quelli allevati in gruppo al momento della somministrazione del latte o suoi succedanei per un periodo massimo di 1 ora.							
SPAZIO DISPONIBILE	I vitelli di età superiore alle 8 settimane non sono allevati in recinti individuali							
EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze							
	Gli animali stabulati all'aperto dispongono, in funzione delle necessità e delle possibilità, di un riparo adeguato							
ALIMENTAZIONE ABBEVERAGGIO ED ALTRE	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate ai fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla							

SOSTANZE	normativa vigente							
	I trattamenti terapeutici o profilattici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario							
	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli							
	A partire dalla seconda settimana di età, ogni vitello dispone di acqua fresca di qualità ed in quantità sufficiente o può soddisfare il proprio fabbisogno di liquidi con altre bevande							
	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore							
	I vitelli ricevono il colostro entro le prime 6 ore di vita							
TASSO DI EMOGLOBINA	La razione alimentare ha un contenuto in ferro sufficiente ad assicurare un tenore di HB di almeno 4,5 mmol/l (pari a 7,25 g/dl)							
ALIMENTI CONTENENTI FIBRE	Dalla seconda settimana di età viene assunta una quantità adeguata di alimenti fibrosi (quantitativo portato da 50 a 250 grammi al giorno per i vitelli di età compresa tra 8 e 20 settimane)							
MUTILAZIONI	Rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato D.Lgs. 146/2007, punto 19, sono praticate: La cauterizzazione dell'abbozzo corneale entro le tre settimane di vita, sotto controllo veterinario Il taglio della coda, se necessario, è eseguito ai fini terapeutici certificati, sotto controllo medico veterinario							
PROCEDURE DI ALLEVAMENTO	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni							
	I vitelli all'arrivo in azienda o in partenza da essa hanno più di 10 giorni di vita (cicatizzazione ombelico esterno completa)							
	Ai vitelli non viene messa la museruola							
Totale								

DATA _____

Il proprietario/conduuttore/detentore

I verbalizzanti



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL FARMACO VETERINARIO

REGIONE ABRUZZO

ASL _____

EXTRAPIANO SI NO

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO

RISULTATI DEI CONTROLLI EFFETTUATI PRESSO LE AZIENDE

(D.LGS. 146/2001 e successive modifiche)

DECISIONE DELLA COMMISSIONE 2006/778/CE del 14 novembre 2006

Scheda semplificata per aziende estensive di suini tenuti in allevamento nei quali il benessere non richiede un'assistenza frequente dell'uomo (punto 2 dell'allegato alla direttiva 98/58/CE)

Codice azienda	Ragione sociale.....
Sede allevamento	Sede legale.....
Responsabile legale.....	
Proprietario degli animali.....	/codice fiscale
Conduttore/Detentore degli animali	/codice fiscale
Data di costruzione o di inizio attività.....	Data dell'ultima ristrutturazione.....
Indirizzo produttivo dell'azienda(da carne-da latte-misto)	
n.totale animali presenti.....(suddivisi per categorie di età).....	

LEGENDA

Categorie delle non conformità	Azioni intraprese dall’Autorità competente									
A	Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata									
B	Richiesta di rimediare alla non conformità entro un termine superiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata									
C	Sanzione amministrativa o penale immediata									
Tipo di irregolarità					n. irregolarità	N° dei provvedimenti adottati di conseguenza (per categoria non conformità)				
				si	no	Osservazioni		A	B	C
PERSONALE	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti Indicare il n di addetti.....									
	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative									
	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali; Indicare la frequenza dei corsi (una volta all’anno, ogni sei mesi ecc)..... Indicare da chi sono stati organizzati i corsi (Regione, ASL, Associazioni di categoria...).....									
ISPEZIONE (Controllo degli animali)	Gli animali sono ispezionati ad intervalli sufficienti al fine di evitare loro sofferenze									
	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato									

	In caso di necessità viene consultato un medico veterinario							
	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente ed avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie							
TENUTA DEI REGISTRI (registrazione dei dati)	E' presente il registro dei trattamenti ed è conforme							
	E' presente il registro di carico e scarico e la mortalità è regolarmente registrata							
	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)							
	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente							
LIBERTA' DI MOVIMENTO	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli una adeguata libertà di movimento ed è tale da non causargli inutili sofferenze e lesioni							
	Gli animali stabulati all'aperto dispongono, in funzione delle necessità e delle possibilità, di un riparo adeguato.							
ALIMENTAZIONE ABBEVERAGGIO ED ALTRE SOSTANZE	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate ai fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente							
	I trattamenti terapeutici o profilattici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario							
	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali							
	La modalità di somministrazione dell'acqua fresca è adeguata e sufficiente e consente un'adeguata idratazione degli animali anche nei periodo di intenso calore							
MUTILAZIONI	Rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato D.Lgs. 146/2007, punto 19							
PROCEDURE DI ALLEVAMENTO	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)							

Totale								
---------------	--	--	--	--	--	--	--	--

DATA _____

Il proprietario/conduuttore/detentore

I verbalizzanti



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL FARMACO VETERINARIO

REGIONE ABRUZZO

ASL

EXTRAPIANO SI NO

PROTEZIONE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO

DATI ANNUALI SPECIE
RISULTATI DEI CONTROLLI EFFETTUATI PRESSO LE AZIENDE
(D.LGS. 146/2001 e successive modifiche)

DECISIONE DELLA COMMISSIONE 2006/778/CE del 14 novembre 2006

Codice azienda	Ragione sociale.....
Sede allevamento	Sede legale.....
Responsabile legale.....	
Proprietario degli animali...../codice fiscale	
Conduttore/Detentore degli animali/codice fiscale	
Data di costruzione o di inizio attività.....Data dell'ultima ristrutturazione.....	
Indirizzo produttivo dell'azienda	

LEGENDA

Categorie delle non conformità	Azioni intraprese dall'Autorità competente							
A	Richiesta di rimediare alle non conformità entro un termine inferiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata							
B	Richiesta di rimediare alla non conformità entro un termine superiore a 3 mesi Nessuna sanzione amministrativa o penale immediata							
C	Sanzione amministrativa o penale immediata							
	Tipo di irregolarità				n. irregolarità	N° dei provvedimenti adottati di conseguenza (per categoria non conformità)		
		si	no	Osservazioni		A	B	C
PERSONALE	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti Indicare il n di addetti.....							
	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative							
	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali; Indicare la frequenza dei corsi (una volta all'anno, ogni sei mesi ecc)..... Indicare da chi sono stati organizzati i corsi (Regione, ASL, Associazioni di categoria...)							
ISPEZIONE (Controllo degli animali)	Gli animali sono ispezionati almeno una volta /di							
	E' disponibile un'adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali							
	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole							
	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato							
	In caso di necessità viene consultato un medico veterinario							
TENUTA DEI REGISTRI (registrazione dei dati)	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie							
	E' presente il registro dei trattamenti farmacologici ed è conforme							
	E' presente il registro di carico e scarico e la mortalità è regolarmente registrata							
	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)							
LIBERTA' DI MOVIMENTO	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente							
	Lo spazio a disposizione di goni animale è sufficiente per consentirgli una adeguata libertà di movimento ed è tale da non causargli inutili sofferenze e lesioni							
	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà							
	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione confortevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti o ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati							
EDIFICI E LOCALI DI STABULAZIONE	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti							
	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili							
	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato							
	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme in materia							

	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute entro limiti non dannosi per gli animali All'atto dell'ispezione T° e UR sono adeguate alle esigenze etologiche della specie e all'età degli animali								
	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento								
	Gli escrementi, l'urina e i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità								
	I pavimenti non sono sdruciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguati alle dimensioni ed al peso dei vitelli								
	<i>E' presente un locale/recinto infermeria</i> chiaramente identificato con presenza permanente di lettiera asciutta e acqua fresca in quantità sufficiente								
	<i>I locali adibiti alla preparazione/conservazione degli alimenti</i> sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario								
	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo								
ATTREZZATURA AUTOMATICA E MECCANICA	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno 1 volta al giorno								
	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore								
	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione del mangime								
	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)								
	Se la salute e il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali in caso di guasto all'impianto stesso								
	È previsto un sistema di allarme che segnali eventuali guasti								
	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'UR								
ALIMENTAZIONE ABBEVERAGGI O ED ALTRE SOSTANZE	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministrate ai fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente								
	I trattamenti terapeutici o profilattici sono regolarmente prescritti da un medico veterinario								
	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso e alle esigenze comportamentali e fisiologiche								
	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni								
	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore								
	I vitelli ricevono il colostro entro le prime 6 ore di vita								
MUTILAZIONI	Rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato D.Lgs. 146/2007, punto 19								
PROCEDURE DI ALLEVAMENTO O	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni procedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)								
	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente								
	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti								
Totale									

DATA _____
Il proprietario/conducente/detentore _____

I verbalizzanti _____

Check-lists per il controllo del benessere nei mattatoi

REGIONE ABRUZZO ASL n. di

D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333. Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.

CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

STRUTTURA DI MACELLAZIONE

Ditta
Indirizzo Comune
N° di riconoscimento Rappresentante legale
Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati
Capi macellati per settimana
Giornate di macellazione
Veterinario ufficiale (e suo recapito)

Data dell'ispezione della struttura:

1. CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI STABULAZIONE, DEI CORRIDOI DI TRASFERIMENTO E DELLA GESTIONE DELLE OPERAZIONI

1.1 CARAT	N. di stalle e recinti	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	
	Il macello dispone di un numero sufficiente di stalle e recinti per l'adeguata stabulazione degli animali, in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo			
1.2 CARAT	I pavimenti le pareti e le attrezzature adibite alla stabulazione e trasferimento degli animali sono progettati, costruiti, mantenuti ed usati in modo tale da: - ridurre al minimo il rischio che gli stessi possano procurarsi lesioni o ferite; - ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici: - non sono scivolose e ci sono protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali; - sono pulibili e disinfettabili. [vedi Allegato I, capo III, punto 1.3 del Reg. (CE) 1/2005]	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> no	
1.3 CARAT	Le stalle ed i recinti sono conformi e quindi: -l'illuminazione è di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli animali in qualsiasi circostanza ed in caso di necessità è disponibile un	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	

	adeguato sistema di illuminazione artificiale sostitutivo; -è possibile eventualmente legare gli animali; -è presente materiale da lettiera per tutti gli animali che di notte vengono collocati nei locali di stabulazione.		
1.4 CARAT	Sono presenti dei dispositivi per la distribuzione dell'acqua e dell'alimento? Tali dispositivi sono funzionanti	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.5 CARAT	La ventilazione dei locali di sosta e dei punti di trasferimento è adeguata (nel range di benessere termico della specie e categoria). In caso di impiego di mezzi meccanici di ventilazione, sono previsti dispositivi di emergenza per far fronte ad eventuali guasti e blocchi improvvisi.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.6 CARAT	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione che evitino traumi.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.7 CARAT	Le rampe di uscita o di accesso hanno pavimento non sdruciolevole e la minima inclinazione possibile. [vedi Allegato I, capo III, punto 1.4 del Reg. (CE) 1/2005]	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.8 CARAT	Il macello dispone anche di aree di stabulazione aperte, dotate di ripari o di zone ombrose, nelle quali gli animali sono adeguatamente protetti dalle intemperie. Le aree di stabulazione aperta sono in condizioni tali da non esporre gli animali a rischi di carattere fisico, chimico o di altro genere.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.9 CARAT	E' presente un locale per l'isolamento degli animali?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.10 CARAT	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi e disposti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.11 CARAT	Esistono procedure per lo stordimento degli animali che non si possono muovere E' presente un carrello per l'eventuale trasporto degli animali che non si possono muovere	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.12 CARAT	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi non vedano le operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.13 CARAT	Nel macello si pratica lo stordimento degli animali mediante: Pistola a proiettile captivo <input type="checkbox"/> elettronarcosi <input type="checkbox"/> biossido di carbonio <input type="checkbox"/> altro <input type="checkbox"/> Vi sono attrezzi di ricambio o sistemi/dispositivi alternativi per lo stordimento? <input type="checkbox"/> Esiste una procedura d'uso e di controllo dell'impianto di stordimento <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	

1.14 CARAT	<p>STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO:</p> <p>Vi sono pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi</p> <p>Vi sono le pistole di riserva</p> <p>Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente, ed il controllo viene registrato</p> <p>Si tiene registrazione del numero di colpi utilizzati</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.15 CARAT	<p>STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI:</p> <p>L'impianto é dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?</p> <p>E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa? (Il dispositivo luminoso è preferibile).</p> <p>L'apparecchio è collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata</p> <p>Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.16 CARAT	<p>STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO:</p> <p>La cella é munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.17 CARAT	<p>Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica al rispetto della normativa per il benessere?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	

La presente check list si applica alle strutture di macellazione delle carni rosse e delle carni avicunicole, ovviamente ciascun aspetto, o requisito tecnico o parametro viene considerato in quanto applicabile.

REGIONE ABRUZZO ASL n. di

D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333 Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.

CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

MACELLO CARNI ROSSE

Ditta
Indirizzo Comune
N° di riconoscimento Rappresentante legale
Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati
Capi macellati per settimana
Giornate di macellazione

Data dell'ispezione della struttura:

1. CARATTERISTICHE DEI LOCALI DI STABULAZIONE, DEI CORRIDOI DI TRASFERIMENTO E DELLA GESTIONE DELLE OPERAZIONI

1.1 CARAT	Il macello dispone di un numero sufficiente di stalle e recinti per l'adeguata stabulazione degli animali, in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo. N. di stalle e recinti per la stabulazione.....	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
1.2 CARAT	I pavimenti le pareti e le attrezzature adibite alla stabulazione e trasferimento degli animali sono progettati, costruiti, mantenuti ed usati in modo tale da: - ridurre al minimo il rischio che gli stessi possano procurarsi lesioni o ferite; - ridurre al minimo l'agitazione e il disagio durante gli spostamenti degli animali e assicurarne l'incolumità. In particolare, le superfici: - non sono scivolose e ci sono protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali; - sono pulibili e disinfettabili. [vedi Allegato I, capo III, punto 1.3 del Reg. (CE) 1/2005]	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	
	Le stalle ed i recinti sono conformi e quindi: -l'illuminazione è di intensità sufficiente a consentire l'ispezione di tutti gli	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	

1.14 CARAT	<p>STORDIMENTO CON PROIETTILE CAPTIVO:</p> <p>Vi sono pistole e proiettili di potenza diversa per le diverse specie e categorie di animali storditi?</p> <p>Vi sono le pistole di riserva?</p> <p>Il funzionamento delle pistole di riserva viene controllato periodicamente, ed il controllo viene registrato?</p> <p>Si tiene registrazione del numero di colpi utilizzati?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.15 CARAT	<p>STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI:</p> <p>L'impianto é dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?</p> <p>E' presente un dispositivo acustico o luminoso che indichi la durata della scossa? (Il dispositivo luminoso è preferibile).</p> <p>L'apparecchio è collegato ad un dispositivo, collocato in modo perfettamente visibile all'operatore, che misuri ed indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?</p> <p>Vi sono dispositivi (doccette) per bagnare i suini ed umidificarne la pelle per favorire un corretto contatto elettrico?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p> <p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.16 CARAT	<p>STORDIMENTO CON BIOSSIDO DI CARBONIO:</p> <p>La cella é munita di dispositivi di misurazione della concentrazione di gas nel punto di massima esposizione che emettono un segnale di allarme perfettamente visibile ed udibile se la concentrazione di biossido di carbonio scende al di sotto del livello dovuto?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
1.17 CARAT	<p>Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica al rispetto della normativa per il benessere?</p>	<p><input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no</p>	
2. FORMAZIONE DEL PERSONALE			

2.1 FORM	Nel Piano di Autocontrollo, nella sezione Formazione del personale, è prevista una parte specifica per la formazione del rispetto della normativa sulla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	Gli operatori che svolgono attività a contatto con gli animali presso l'impianto sono stati informati e formati sulle norme che regolano la protezione degli animali durante la macellazione.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	Gli operatori che si occupano dello stordimento degli animali hanno una preparazione specifica sulle diverse tecniche di stordimento e sull'utilizzo dei diversi dispositivi atti all'abbattimento degli animali.		
	Viene tenuta traccia dei corsi di formazione ed aggiornamento seguiti dagli operatori e della successiva verifica?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
Come viene verificata la formazione seguita degli operatori?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	

Data del controllo della protezione degli animali macellati nella struttura.....

N. di animali/partita controllati

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali controllati

DATI TRASPORTATORE

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore

Sede legale amministrativa.....

Sede operativa.....

N° di registrazione del.....rilasciato dall' Az. ULSS.....

DATI CONDUCENTE DEL MEZZO

Nome Cognome.....

Nato a.....il.....Residente a.....

.....

DATI DELL'AUTOMEZZO

Autocarro marca..... targa..... piani N.

Rimorchio marca..... targa..... piani N.

N.V.= non verificato

3. SCARICO DEGLI ANIMALI, TRASFERIMENTO E AVVIO ALLA MACELLAZIONE

3.1 SCAR	<p>Gli animali vengono scaricati al più presto dopo il loro arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate loro le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura:</p> <p>Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico degli animali presenti all'atto dell'ispezione è di</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.2 SCAR	<p>I mezzi di trasporto sono dotati di apposite attrezzature per ottimizzare le fasi di scarico degli animali.</p> <p>Al momento dello scarico degli animali vengono utilizzate idonee rampe di scarico, che hanno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - un pavimento non sdruciolevole; - se necessaria, una protezione laterale; - una corretta pendenza. 	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.3 SCAR	<p>Durante le fasi dello scarico e trasferimento, gli animali sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mantenuti in sospensione con mezzi meccanici; - sollevati per la testa, le corna, le zampe, la coda o il vello in maniera che possa loro causare dolori e sofferenza inutili. 	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.4 SCAR	<p>Il governo degli animali avviene senza l'utilizzo di pungoli; se necessario vengono utilizzati idonei strumenti per tenere gli animali nella direzione corretta e unicamente per brevi periodi senza causare lesioni o ferite.</p> <p>L' utilizzo di apparecchi a scarica elettrica (possibile solo su bovini e suini) viene evitato quanto più possibile.</p> <p>All'atto dell'ispezione l'eventuale utilizzo di apparecchi a scarica elettrica è avvenuto in maniera conforme.</p> <p>[vedi Allegato I, capo III, punti 1.7- 1.8-1.9 del Reg. (CE) 1/2005]</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.5 SCAR	<p>Gli animali sono spostati con la debita cura (non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non viene loro schiacciata, torta o rotta la coda, colpiti gli occhi né vengono presi a pugni o a calci)</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.6 SCAR	<p>Gli animali che hanno accusato sofferenze o dolori durante il trasporto o fin dal loro arrivo al macello e gli animali non svezziati sono macellati immediatamente o comunque entro due ore dall'arrivo.</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.7 SCAR	<p>Gli animali che non sono in grado di camminare sono trascinati fino al luogo di macellazione, ma abbattuti sul posto oppure, se ciò e' possibile e non comporta alcuna inutile sofferenza, trasportati su un carrello o su una piattaforma mobile fino al locale per la macellazione di emergenza.</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

4. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI NELLE STALLE DEL MACELLO

4.1 GEST	<p>Agli animali che, al loro arrivo, non sono immediatamente condotti nel luogo di macellazione, viene somministrata acqua erogata da adeguati dispositivi.</p>	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	<p>Gli animali che rischiano di ferirsi reciprocamente a causa della specie, del</p>			

4.2 GEST	sexo, dell'età, dell'indole o dell'origine sono tenuti separati.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.3 GEST	Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate e caratterizzate da un alto tenore di umidità, gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.4 GEST	Gli animali non macellati entro dodici ore dal loro arrivo, vengono alimentati.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.5 GEST	Ci sono procedure per cui qualora gli animali rimangano in stalla di sosta durante la notte le condizioni e lo stato di salute sono controllati almeno ogni mattina e ogni sera.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.6 GEST	La densità degli animali nelle stalle e nei recinti è adeguata.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.IMMOBILIZZAZIONE, STORDIMENTO, IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO				
5.1 IMM	Gli animali sono immobilizzati nel modo idoneo a risparmiare loro dolori, sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.2 IMM	In caso di macellazione rituale, gli animali della specie bovina vengono immobilizzati prima della macellazione con metodo meccanico per evitare qualsiasi dolore, sofferenza e eccitazione, nonché qualsiasi ferita o contusione agli animali.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.3 IMM	Gli animali non vengono legati per le zampe né sospesi prima di essere storditi o abbattuti.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.4 IMM	Gli animali non sono sistemati nel box per lo stordimento se l'operatore non è pronto a operare fin dal momento in cui l'animale vi è introdotto. La testa dell'animale viene immobilizzata solo quando l'operatore e' pronto a stordirlo.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.5 IMM	Gli animali che sono storditi con mezzi meccanici od elettrici che agiscono sulla testa (es:pistola a proiettile captivo ed elettronarcosi) sono contenuti in una posizione tale in modo che lo strumento possa essere applicato e manovrato facilmente, in modo corretto e per la durata appropriata.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.6 IMM	Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.7 IMM	L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.8 IMM	Gli animali presentano segni di ripresa dopo la iugulazione.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.9 IMM	Il dissanguamento inizia entro i 15 secondi che seguono lo stordimento, prima che l'animale riprenda coscienza.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.10 IMM	Il dissanguamento è rapido, profuso e completo.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.11 IMM	Non vengono effettuate altre operazioni sugli animali né alcuna stimolazione elettrica prima della fine del dissanguamento.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6. STORDIMENTO MEDIANTE PISTOLA A PROIETTILE CAPTIVO				
6.1 PROI	L'operatore addetto allo stordimento, impastoimento, sollevamento e dissanguamento degli animali, esegue consecutivamente tali operazioni su un solo animale prima di passare a un altro animale.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

6.2 PROI	L'operatore deve colpire regolarmente nel punto esatto dell'animale (per i bovini è proibito sparare il colpo dietro le corna) Esiste una procedura di controllo dei crani per la verifica del corretto stordimento?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
		<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.3 PROI	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.4 PROI	Viene verificato che la pistola ed i proiettili utilizzati siano sempre di potenza adeguata all'animale da stordire	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.5 PROI	A fianco all'operatore addetto allo stordimento vi sono entrambe le pistole a seconda della categoria di animali, ed anche pistole di riserva.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.6 PROI	Al momento dell'ispezione le pistole di riserva funzionano?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.7 PROI	Rapporto colpi/animali utilizzato per la partita controllata			
7. STORDIMENTO MEDIANTE ELETTRONARCOSI				
7.1 ELET	I dispositivi elettrici di stordimento non sono usati per bloccare o immobilizzare gli animali né per farli muovere.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
7.2 ELET	Gli elettrodi sono posti nei punti esatti della testa in modo da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
7.3 ELET	L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di.....			
8. STORDIMENTO MEDIANTE ESPOSIZIONE AL BLOSSIDO DI CARBONIO				
8.1 BIOS	La concentrazione di carbonio per lo stordimento dei suini è uguale o superiore al 70% in volume.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.2 BIOS	La cella nella quale i suini sono esposti al gas e i dispositivi utilizzati per convogliarli gli animali sono concepiti, costruiti e mantenuti in condizioni tali da evitare che gli animali si possano ferire o possano subire compressioni al petto e da permettere loro di restare in piedi prima di perdere i sensi.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.3 BIOS	Le attrezzature per convogliare i suini e la cella sono adeguatamente illuminati, in modo che un suino possa vedere altri suini o l'ambiente circostante.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.4 BIOS	I suini vengono convogliati il più rapidamente possibile (entro 30 secondi) dalla soglia al punto di massima concentrazione di gas e sono esposti al gas per un tempo sufficiente per rimanere in stato di incoscienza fino alla morte.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.5 BIOS	L'operazione di dissanguamento inizia il più presto possibile dopo lo stordimento dei suini, in modo da provocare un dissanguamento rapido, profuso e completo e questo avviene prima che l'animale riprenda coscienza.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative alla protezione degli animali durante la macellazione (D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333)

.....

.....

Provvedimenti adottati:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Data del controllo
o periodo di riferimento (vigilanza continua)

Sottoscrizione del Veterinario Ufficiale
che ha compiuto l'ispezione

.....

Dott.....

È stata lasciata una copia della presente check-list al macello ? sì no

Sottoscrizione del responsabile del macello (o chi per esso)

.....

REGIONE ABRUZZO ASL n. di

D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333 Attuazione della direttiva 93/119/CE relativa alla protezione degli animali durante la macellazione o l'abbattimento.

CHECK-LIST PER IL CONTROLLO DELLA PROTEZIONE ANIMALE IN FASE DI MACELLAZIONE

AVICUNICOLI

Ditta
Indirizzo Comune
N° di riconoscimento Rappresentante legale
Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali macellati
.....
Capi macellati per settimana
Giornate di macellazione
Veterinario ufficiale (e suo recapito)

Data del controllo della protezione degli animali macellati nella struttura.....

N. di animali/partita controllati

Specie, tipologia produttiva e categoria degli animali controllati

DATI TRASPORTATORE

Nome Cognome/Ragione sociale trasportatore

Sede legale amministrativa.....

Sede operativa.....

N° di registrazione del.....rilasciato dall' Az. ULSS.....

DATI CONDUCENTE DEL MEZZO

Nome Cognome.....

Nato a.....il.....Residente a.....

DATI DELL'AUTOMEZZO

Autocarro marca..... targa..... piani N.

Rimorchio marca..... targa..... piani N.

N.V.= non verificato

1. DOCUMENTI DI SCORTA

1.1 DOC	IL DOCUMENTO DI ACCOMPAGNAMENTO AL MACELLO relativo agli animali trasportati è debitamente compilato:		
	- dall'allevatore	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	- dal trasportatore	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	- dal Veterinario Aziendale in caso di trattamenti	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
1.2 DOC	La Certificazione sanitaria o l'Autocertificazione relative agli animali trasportati sono correttamente compilate conformemente alla documentazione di accompagnamento al macello dei volatili da cortile, dei conigli, della selvaggina d'allevamento e dei ratiti. (D.M. 11 febbraio 2003)	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no

2. IDONEITÀ DEL VEICOLO E DEI CONTENITORI

2.1 VEI	Il mezzo di trasporto e/o le gabbie sono provvisti di: - chiusura per impedire la fuga degli animali - una copertura che garantisce un'effettiva protezione contro le intemperie	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	Il pavimento delle gabbie è: - abbastanza solido da resistere al peso degli animali;		

2.2 VEI	- non sdruciolevole; - se munito di interstizi o perforazioni, senza gibbosità che possano causare ferite agli animali.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
2.3 VEI	I contenitori utilizzati per il trasporto: - sono disposti in modo da non ostacolare la circolazione dell'aria; - sono sempre mantenuti in posizione orizzontale; - non sono stati esposti a scosse o urti violenti durante il trasporto.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

3. SISTEMAZIONE DEGLI ANIMALI NEI CONTENITORI

3.1 SIST	Gli animali non sono stati trasportati in condizioni da poterli esporre a lesioni o sofferenze inutili.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
3.2 SIST	La densità di carico degli animali è adeguata. Per i volatili la densità di carico deve essere conforme a quanto previsto nel [Allegato I, capo VII, punto E del Reg. (CE) 1/2005]. Per i conigli si danno le seguenti indicazioni: la densità di carico nel periodo estivo non scende sotto i 140 cm ² /Kg (circa 14 conigli per gabbia, per gabbie da 5225 cm ²); nel periodo invernale il limite non è essere inferiore a 130 cm ² /Kg (circa 15 capi per gabbia); quanto sopra considerando che il peso medio dei conigli da ingrasso è di kg. 2,5-2,7 e di kg 3,5-4 per i riproduttori fine carriera.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

4. SCARICO DEGLI ANIMALI

4.1 SCAR	Le gabbie contenenti gli animali vengono scaricate al più presto dopo l'arrivo; qualora ciò non sia possibile vengono assicurate le migliori condizioni di benessere, attraverso la seguente procedura: Il tempo intercorso tra l'arrivo e lo scarico delle gabbie presenti all'atto dell'ispezione è di	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.2 SCAR	Le gabbie in cui sono trasportati gli animali: -sono maneggiate con cura e non sono gettate o lasciate cadere a terra o rovesciate; -sono caricate e scaricate in posizione orizzontale mediante mezzi meccanici.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.3 SCAR	Gli animali consegnati in gabbie a fondo flessibile o perforato sono scaricati con particolare attenzione, in modo da evitare lesioni. Se del caso, gli animali sono scaricati individualmente dai contenitori stessi.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.4 SCAR	Al momento dello scarico il personale controlla che le gabbie siano chiuse. Se necessario, la cattura degli animali liberi nell'area di sosta deve essere effettuata senza indugio e in modo da non recare sofferenze inutili. Gli animali non sono afferrati per gli arti.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.5 SCAR	Gli animali non vengono spaventati, eccitati o maltrattati, percossi, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.6 SCAR	Nel caso in cui gli animali abbiano accusato sofferenze durante il trasporto, il trasportatore ha comunicato l'accaduto affinché siano macellati immediatamente o comunque al più presto.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
4.7 SCAR	N. di animali morti	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

5. CONDIZIONI AMBIENTALI DI STABULAZIONE			
5.1 LOC	La costruzione, gli impianti e l'attrezzatura dei macelli, nonché il loro funzionamento devono essere tali da risparmiare agli animali eccitazioni, dolori e sofferenze evitabili.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.2 LOC	Gli animali sono stabulati in modo che gli stessi non siano esposti al maltempo.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.3 LOC	Nella stalla di sosta, al momento del sopralluogo l'intensità luminosa è sufficiente per consentire l'ispezione degli animali.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.4 LOC	Qualora siano stati sottoposti a temperature elevate gli animali sono rinfrescati con metodi appropriati.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.5 LOC	La ventilazione nell'area di sosta è adeguata, tenendo conto del range di benessere termico della specie e categoria degli animali macellata.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	Le gabbie sono distanziate sufficientemente tra loro al fine di consentire una corretta ventilazione.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
5.6 LOC	Per i conigli in sosta al macello, qualora non vi siano sistemi di condizionamento o di ventilazione dei locali, e la macellazione non si completi in 3-4 ore, nelle procedure del macellatore è prevista l'esecuzione di un diradamento degli animali.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

6. GESTIONE DEGLI ANIMALI STABULATI

6.1 GEST	Le operazioni di trasferimento, stabulazione, immobilizzazione, stordimento, macellazione e abbattimento devono essere condotte in modo tale da risparmiare agli animali sofferenze, agitazioni, ferite o contusioni evitabili.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.2 GEST	Gli animali vengono macellati entro dodici ore dal loro arrivo.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
6.3 GEST	Gli animali sono spostati con la debita cura, non subiscono pressioni sulle parti sensibili del corpo, non vengono schiacciati.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

7. SGABBIAMENTO ED APPENDIMENTO

7.1 SGABB	Nel manuale di autocontrollo vi è una sezione dedicata alla corretta gestione delle procedure di sgabbiamento.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
7.2 SGABB	In caso di sgabbiamento automatico, è presente personale che controlla l'efficienza del sistema ed interviene in caso di guasti o non completa fuoriuscita degli animali.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
7.3 SGABB	Nel caso che i volatili da cortile siano sospesi per essere storditi, vengono prese le appropriate misure affinché l'operazione possa effettuarsi efficacemente e senza inutili indugi.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
7.4 SGABB	Le zone dove gli animali vengono immobilizzati, appesi e storditi mantengono una intensità luminosa adeguata al fine di favorire il rilassamento degli animali.	<input type="checkbox"/> sì <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

8. STORDIMENTO CON ELETTRONARCOSI

8.1 STORD	Per i volatili: L'apparecchio dotato di un elettrodo immerso nell'acqua per tutta la lunghezza della vasca è conforme e munito di:	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	- un dispositivo che misura l'impedenza del carico ed impedisce il funzionamento dell'apparecchio se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa;	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	- un dispositivo acustico o luminoso che indichi il funzionamento	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.2 STORD	Qualora i volatili vengano storditi in gruppo in un bagno d'acqua, è mantenuto un voltaggio sufficiente a produrre una corrente con un'intensità efficace per garantire lo stordimento di ciascuno dei volatili.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.3 STORD	Il livello dell'acqua é regolato in modo da consentire un corretto contatto con la testa degli animali, garantendo il contatto corretto e l'umidificazione dello stesso tra le zampe e i ganci di sospensione.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.4 STORD	I bagni d'acqua sono idonei:	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	- hanno dimensioni e profondità appropriate per il tipo di volatili da macellare; - non trabocchino al momento dell'entrata. - l'elettrodo immerso nell'acqua ha la lunghezza della vasca; - se necessario deve essere possibile un intervento manuale diretto.			
8.5 STORD	Per i conigli: - è possibile verificare il voltaggio dell'apparecchio storditore.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	L'intensità e la durata della corrente utilizzata sono determinate in modo da garantire che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.6 STORD	L'operatore verifica periodicamente che il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata siano adatti.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.7 STORD	Al momento dell'ispezione il voltaggio e l'intensità sono di.....			
8.7 STORD	L'operatore verifica periodicamente lo stato di stordimento degli animali (il riflesso corneale potrebbe essere ritenuto il metodo più corretto).	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
8.8 STORD	Nel punto di macellazione sono presenti dispositivi o adeguati strumenti di ricambio per lo stordimento nei casi di emergenza?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

9. IUGULAZIONE E DISSANGUAMENTO

9.1 IUG	I volatili da cortile vengono dissanguati mediante iugulazione eseguita automaticamente.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
	I conigli vengono iugulati manualmente e viene atteso il tempo necessario per un dissanguamento sufficiente a provocare la morte per collasso cardio-circolatorio (nel coniglio è molto breve e si può stimare che dopo circa 15-20 secondi il dissanguamento è sostanzialmente terminato).	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.
9.2 IUG	In caso di mancato funzionamento del dispositivo, l'operatore è in grado di macellare immediatamente gli animali attraverso un intervento manuale diretto?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> N.V.

10. FORMAZIONE DEL PERSONALE ED AUTOCONTROLLO

10.1 FORM	Nel Piano di Autocontrollo è prevista una sezione specifica al rispetto della normativa per il benessere?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no	
	Nel Piano di Autocontrollo, nella sezione Formazione del personale, è prevista una parte specifica per la formazione del rispetto della normativa			

10.2 FORM	sulla protezione degli animali durante la macellazione e l'abbattimento?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	Gli operatori che svolgono attività a contatto con gli animali presso l'impianto sono stati informati e formati sulle norme che regolano la protezione degli animali durante la macellazione.		
	Gli operatori che si occupano dello stordimento degli animali hanno una preparazione specifica sulle diverse tecniche di stordimento e sull'utilizzo dei diversi dispositivi atti all'abbattimento degli animali.	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
	Viene tenuta traccia dei corsi di formazione ed aggiornamento seguiti dagli operatori e della successiva verifica?		
	Come viene verificata la formazione seguita degli operatori?	<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no
		
		
		
		<input type="checkbox"/> sì	<input type="checkbox"/> no

Giudizio finale riferito al rispetto delle normative relative al benessere degli animali durante la macellazione (D.Lgs. 01 settembre 1998, n. 333)

.....

Provvedimenti adottati:

.....

Data del controllo
 o periodo di riferimento (vigilanza continua)

.....

Sottoscrizione del Veterinario Ufficiale
 che ha compiuto l'ispezione

Dott.....

È stata lasciata una copia della presente check-list al macello ? sì no

Sottoscrizione del responsabile del macello (o chi per esso)

.....

LINEE GUIDA PER LE PROCEDURE APPLICATIVE DEL REG. (CE) 1/2005, IN ORDINE ALLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO

Le novità normative apportate dal regolamento in materia di protezione degli animali durante il trasporto sono riassumibili in :

Identificazione delle diverse figure professionali che, oltre al trasportatore, sono coinvolte a vario titolo nel trasporto degli animali. Esse sono il guardiano, il detentore e l'organizzatore del trasporto, alle quali sono attribuiti compiti e responsabilità precisi.

I trasportatori devono essere in possesso di un'**autorizzazione al trasporto di animali** rilasciata dalla ASL (autorità competente). Tale autorizzazione sarà diversa a seconda si tratti di lunghi viaggi (superiori alle 8 ore) o di viaggi con durata inferiore alle 8 ore.

Il personale che accudisce gli animali (conducenti e guardiani) dovrà avere un **certificato di idoneità** rilasciato a seguito di un corso di formazione obbligatorio dall'autorità competente o dall'organismo da essa designato.

I mezzi destinati ai lunghi viaggi dovranno essere "**omologati**" ossia ispezionati dal personale del Servizio Veterinario delle ASL e riconosciuti idonei al trasporto degli animali. A seguito di ciò verrà rilasciato un **certificato di omologazione**.

Obbligo di installazione di un **sistema di navigazione satellitare** sui mezzi di trasporto stradali destinati ai lunghi viaggi a partire dal 2007 per i mezzi di nuova immatricolazione e dal 2009 per tutti gli altri.

Le autorizzazioni per i lunghi viaggi ed i certificati di omologazione dei mezzi di trasporto dovranno essere inseriti in **banche dati elettroniche**.

Revisione del **giornale di viaggio** (ex ruolino di marcia).

Istituzione per ciascun Stato Membro di un **punto di contatto** attraverso il quale scambiare informazioni ed assistenza reciproca in materia di applicazione del regolamento. Per l'Italia tale punto di contatto è stato costituito presso il *Dipartimento per la sanità pubblica e sicurezza degli alimenti - Direzione generale della sanità animale e del farmaco veterinario* presso il Ministero della Salute dav-trasporti@sanita.it

Definizioni delle procedure di notifica delle violazioni tra le autorità competenti che hanno rilasciato le autorizzazioni ai trasportatori, i certificati di omologazione dei mezzi o i certificati di idoneità del personale addetto alla custodia degli animali.

Modifiche al regolamento (CE) 1255/97 con l'istituzione dei "**posti di controllo**" che dovranno essere sottoposti ad ispezioni regolari da parte del veterinario ufficiale

Relativamente al campo di applicazione, l'art. 1 prevede come norma generale che il regolamento si applichi al trasporto di animali vertebrati vivi all'interno della Comunità, compresi i controlli che i funzionari competenti devono effettuare sulle partite che entrano nel territorio doganale della Comunità (importazioni) o che ne escano (esportazioni). All'interno di questa norma generale di applicabilità si delineano delle esclusioni parziali e totali. Una parziale esclusione si ha infatti per le seguenti fattispecie per le quali trovano applicazione solo gli articoli 3 e 27 del medesimo regolamento:

trasporti di animali effettuati dagli allevatori con veicoli agricoli o con i propri mezzi di trasporto nei casi in cui le circostanze geografiche richiedano il trasporto per transumanza stagionale di taluni tipi di animali;

trasporti, effettuati dagli allevatori, dei propri animali, con i propri mezzi di trasporto per una distanza inferiore ai 50 km dalla propria azienda;

mentre una totale esclusione si ha per le seguenti fattispecie:

trasporti di animali che **non siano in relazione con attività economica**;

trasporto di animali direttamente verso cliniche o gabinetti veterinari, o in provenienza dagli stessi, in base al parere di un veterinario.

Fatte salve le disposizioni contenute nel regolamento comunitario, lo stesso art. 1 prevede che ogni Stato membro possa adottare misure più vincolanti tendenti al miglioramento delle condizioni di benessere degli animali durante il trasporto. Non sono trascurabili gli effetti di tale previsione in ambito locale (Regione) considerato che alcune tipologie di trasporto, escluse parzialmente o totalmente dal campo di applicazione del regolamento comunitario, possono essere autorizzate e disciplinate in ambito regionale. In tal senso la previsione contenuta nel Reg. CE 1/2005 secondo la quale sono soggetti ad autorizzazione i trasportatori che effettuano trasporti effettuati con finalità economiche su distanze superiori ai 65 Km esclude dall'obbligo di munirsi di autorizzazione determinati trasportatori che rappresentano una significativa realtà in determinati ristretti ambiti

territoriali e per i quali e sui quali il momento autorizzativo può costituire un valido strumento di prevenzione e controllo: si pensi ad esempio agli operatori del settore alimentare (es. macellai) che effettuano su distanze inferiori ai 65 km, per conto proprio e con finalità economiche trasporti di animali al mattatoio nonché agli allevatori che trasportano animali con veicoli agricoli o con i propri mezzi per la transumanza o la monticazione e demonticazione o comunque su distanze inferiori ai 50 Km.

Il Ministero della Salute nella *Circolare Nr. DGVA\X\45209\P\1.6.b.h.\2 del 14.12.2006 - nota esplicitiva per l'applicazione del regolamento CE 1\2005 del Consiglio sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64\432\CEE e 93\119\CEE e il regolamento CE n. 1255\97 del 03.01.2007* avvalorata questa riflessione ribadendo l'obbligo di applicazione degli artt. 3 del Reg. CE 1/2005 ed il rilascio dell' autorizzazione ai sensi degli artt. 36, 37 e 38 del R.P.V. n. 320/1954 per quelle fattispecie non soggette ad autorizzazione ai sensi del Reg. CE 1/2005 ed estende quest'ultima ai trasportatori che effettuano trasporti per conto terzi su distanze inferiori ai 65 Km.

Premesso che nessun dubbio interpretativo sussiste per l'applicabilità del Reg. CE 1/2005 per il trasporto di equidi da macello, il trasporto degli **equidi registrati** (Direttiva 90/426/CEE) costituisce una particolarità nel panorama dei trasporti degli animali vivi in considerazione del fatto che questi animali sono spesso trasportati per finalità non commerciali in particolare per gare, competizioni, eventi culturali e riproduzione. Gli stessi possono essere oggetto di trasporti conto terzi o, a fine carriera, possono essere trasportati presso impianti di macellazione. Sono, pertanto, da considerarsi rientranti nel campo di applicazione del Reg. CE 1/2005 i seguenti trasporti di equidi registrati a cui vanno applicate le deroghe previste dal medesimo regolamento:

il trasporto conto terzi di equidi registrati;

il trasporto conto proprio di equidi registrati in relazione ad attività commerciali (es. compra-vendita, trasporto presso impianto di macellazione a fine carriera).

Ne consegue che il trasporto per conto proprio e senza finalità economiche di equidi registrati esula dal regime autorizzativo previsto nel Reg. CE 1/2005. Per le motivazioni sopraesposte ed in quanto ancora vigente, si ritiene applicabile per questa tipologia di trasporto il regime autorizzativo previsto nel R.P.V. 320/1954.

Si aggiunga infine che parte dei trasporti di animali vivi rientra tra le **attività associate alla produzione primaria** disciplinate dal pacchetto igiene (Reg. CE 852/2004) e soggette a registrazione presso l'autorità competente. Si rende necessario individuare per queste tipologie di attività un'unica procedura che porti al rilascio dell'autorizzazione in materia di trasporto animali vivi ed alla registrazione prevista per l'operatore del settore alimentare.

Le considerazioni sopraesposte costituiscono un presupposto per l'individuazione in ambito regionale di procedure operative uniche per il rilascio delle autorizzazioni al trasporto di animali e per l'inserimento dei dati nel SIVRA da parte delle AA.SS.LL competenti.

1. RIFERIMENTI LEGISLATIVI

D.P.R. 08.02.1954, n. 320 Regolamento di Polizia Veterinaria;

Direttiva 90/426/CEE

Direttiva 90/247/CEE

Decisione della Commissione del 22 dicembre 1999, n. 2000/68/CE;

Regolamento (CE) 1/2005 del Consiglio del 22 dicembre 2004 sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64/432/CEE e 93/119/(CE) ed il Regolamento (CE) 1255/97;

Decisione 2004/544/CE del Consiglio del 21 giugno 2004 relativa alla firma della Convenzione europea sulla protezione degli animali nei trasporti internazionali (riveduta) [Gazzetta ufficiale L 241 del 13.07.2004]. (La Convenzione riveduta fissa regole precise che si applicano a tutte le specie animali e che riflettono anche le modifiche apportate alla legislazione dell'UE.);

Regolamento (CE) 1255/97 riguardante i criteri comunitari per i punti di sosta e che adatta il ruolino di marcia previsto dall'allegato della direttiva **91/628/CEE** [Gazzetta ufficiale L 174 del 02.07.1997]. (Queste norme mirano a garantire la salute e il benessere degli animali durante le soste in caso di trasporto di lunga durata);

Delibera Giunta regionale Regione Abruzzo del 21.08.2006, n. 950 Applicazione dei Reg. (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004. Linee guida della Regione Abruzzo.

Circolare Nr. DGVA\X\45209\P\1.6.b.h.\2 del 14.12.2006 - nota esplicitiva per l'applicazione del regolamento CE 1\2005 del Consiglio sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le direttive 64\432\CEE e 93\119\CEE e il regolamento CE n. 1255\97 del 03.01.2007;

Circolare Nr° DGVA\X\2097P\1.8.d.g\6 del 17.01.2007 “Applicazione del Regolamento CE 1\2005”.

2. PROCEDURE OPERATIVE

2.1. Tipologie di autorizzazione. Certificato di omologazione. Registrazione di attività di trasporto di animali al macello o mercati annessi al macello (attività associata alla produzione primaria).

I trasportatori possono richiedere al Servizio “Igiene degli Allevamenti e della Produzioni Zootecniche” le seguenti autorizzazioni:

Tipo 1: Autorizzazione di cui all’art. 10 del Regolamento CE 1/2005 valida per i viaggi effettuati per conto terzi e per viaggi di durata inferiore alle otto ore su distanza superiore ai 65 Km effettuati per conto proprio e per finalità economiche;

Tipo 2: Autorizzazione di cui all’art. 11 del Regolamento CE 1/2005 valida per i viaggi di durata superiore alle otto ore effettuati per finalità economiche.

Tipo 3: Autorizzazione valida per viaggi su distanza inferiore ai 65 Km effettuati per conto proprio e con finalità economiche. Sono compresi i trasporti dei propri animali da parte degli allevatori con veicoli agricoli o con i propri mezzi per transumanza stagionale ed i trasporti da parte degli allevatori con i propri mezzi dei propri animali su distanze inferiori ai 50 Km. (con le modalità previste dal D.P.R. n.320/54).

Tipo 4: Autorizzazione di cui agli artt. 36,37,38 del R.P.V. n° 320/54 per il trasporto di equidi registrati per conto proprio e senza finalità economiche

I trasportatori che intendono ottenere l’autorizzazione di **TIPO 2** devono richiedere preventivamente il **Certificato di omologazione** dei mezzi di trasporto su strada usati per i lunghi viaggi.

I trasportatori che effettuano trasporto di animali al macello e/o ai mercati annessi ai macelli devono richiedere la **Registrazione di attività di trasporto di animali al macello o mercati annessi al macello** (Attività associate alla produzione primaria – Reg. (CE) 852/2004 Allegato 1).

2.2. Procedura per autorizzazioni di TIPO 1

Il trasportatore presenta istanza di autorizzazione in marca da bollo di valore corrente al Servizio “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” della Asl dove è ubicata la sede legale della propria ditta. Nella istanza dichiara di disporre di personale, attrezzature e procedure operative sufficienti e appropriate. (A 1)

Il richiedente allega marca da bollo

Il personale veterinario procederà alla verifica del rispetto dei requisiti previsti all’art. 10 del Reg. (CE) 1/2005 con successiva redazione di un parere favorevole o favorevole/condizionato o sfavorevole. La suddetta prestazione è soggetta al pagamento della tariffa prevista nel Tariffario della Regione Abruzzo (cod.1 D.G.R. n. 2183/99 e successive modifiche) mediante versamento da parte dell’interessato o suo rappresentante sul conto corrente intestato alla Az. USL competente

Il Servizio Veterinario “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” procederà al rilascio della autorizzazione di **TIPO 1 - NON VALIDO PER LUNGI VIAGGI**. Il modello di autorizzazione ha un formato europeo armonizzato. (A 5)

L’autorizzazione ha validità quinquennale dalla data del rilascio.

2.3. Procedura per autorizzazione di TIPO 2

Il trasportatore presenta istanza di autorizzazione in marca da bollo di valore corrente al Servizio Veterinario “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” della Az. USL dove è ubicata la sede legale della propria ditta. Nella istanza dichiarare di disporre di personale, attrezzature e procedure operative sufficienti ed appropriate. (A 2)

Il richiedente allega:

certificato di idoneità per il conducente e guardiano;

certificato di omologazione del mezzo di trasporto impiegato;

informazioni sulle procedure che consentono di tracciare e registrare i movimenti dei veicoli stradali mezzi impiegati per tracciare e registrare i movimenti dei veicoli (prova dell’ utilizzo di un sistema di navigazione satellitare a decorrere dal 1° gennaio 2007 per i veicoli nuovi e dal 2009 per i vecchi veicoli);

piani di emergenza;

marca da bollo;

Il personale veterinario procederà alla verifica del rispetto dei requisiti previsti dagli artt. 10 e 11 del Reg. (CE) 1/2005 con successiva redazione di un parere favorevole o favorevole/condizionato o sfavorevole. La suddetta prestazione è soggetta al pagamento della tariffa prevista nel Tariffario della Regione Abruzzo (cod.1 D.G.R. n. 2183/99 e successive modifiche) mediante versamento da parte dell’interessato o suo rappresentante sul conto corrente intestato alla Az. USL.

Il Servizio Veterinario "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche" procederà al rilascio della autorizzazione di **TIPO 2 - VALIDO PER TUTTI I VIAGGI COMPRESI I LUNGI VIAGGI**. Il modello di autorizzazione ha un formato europeo armonizzato. (A 5)

L' autorizzazione ha validità quinquennale dalla data del rilascio.

2.4. Procedura per autorizzazione di TIPO 3 e TIPO 4

Il proprietario dell'automezzo destinato al trasporto formula istanza di autorizzazione in marca da bollo al Servizio "Igiene degli Allevamenti e delle produzioni Zootecniche" della Az. USL di competenza. (A 3)

Il personale veterinario procederà alla verifica del rispetto delle procedure e con le modalità degli artt. 36, 37 e 38 del Regolamento di Polizia Veterinaria - D.P.R. 320/54 con successiva redazione dell'autorizzazione. La suddetta autorizzazione è soggetta al pagamento dalla tariffa cod. 1 prevista nel Tariffario Regione Abruzzo – Delibera Giunta Regionale N° 2183 del 15.10.1999 mediante versamento da parte dell'interessato o suo rappresentante sul conto corrente della ASL competente.

L'autorizzazione ha validità di cinque anni dalla data del rilascio.

2.5. Procedura per il rilascio del certificato di omologazione

I trasportatori prima di formulare istanza di autorizzazione richiedono al Servizio "Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche" il rilascio del certificato di omologazione del proprio veicolo. (A 4)

Il personale veterinario del Servizio Area C provvederà al rilascio del certificato richiesto previa ispezione del veicolo. **Certificato di omologazione dei mezzi di trasporto su strada Art. 18, par. 2 Reg.(CE) 1/2005 (A6)**

2.6. Registrazione di attività di trasporto di animali al macello o mercati annessi al macello (Attività associate alla produzione primaria – Reg. (CE) 852/2004 Allegato 1).

Il trasportatore contestualmente alla presentazione della istanza di rilascio di autorizzazione di cui ai punti 1.,2.e 3. qualora svolgano attività di trasporto associata alla produzione primaria chiede la registrazione prevista nella **Delibera Giunta regionale Regione Abruzzo del 21.08.2006, n. 950** Applicazione dei Reg. (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004. Linee guida della Regione Abruzzo a cui si rimanda per l'individuazione delle procedure di registrazione.

3. NUMERAZIONE DELLE AUTORIZZAZIONI DEI TRASPORTATORI E DEI CERTIFICATI DI OMOLOGAZIONE DEI MEZZI PER I LUNGI VIAGGI. REGISTRAZIONI.

Tra gli obblighi previsti per l'Autorità competente vi è quello di registrare in una base dati elettronica le autorizzazioni rilasciate ai sensi dell'art. 10 ed 11 del reg. CE 1/2005 nonché i certificati di omologazione di cui all'art. 18 del medesimo regolamento. Per facilitare l'attività di controllo si ritiene necessario procedere all'inserimento nel Sistema Informativo Veterinaria Alimenti (SIVRA) delle autorizzazioni di Tipo 3 e 4.

Allo stato attuale il suddetto sistema prevede la registrazione di quattro tipologie di autorizzazioni e dei certificati di omologazione. L'adozione delle presenti procedure comporterà l'adeguamento del sistema informatico che comprenderà le seguenti tipologie di autorizzazione e relativi codici:

Tipologia di autorizzazione	Codice identificativo autorizzazione
Tipo 1: Autorizzazione di cui all'art. 10 del Regolamento CE 1/2005 valida per i viaggi effettuati per conto terzi e per viaggi di durata inferiore alle otto ore su distanza superiore ai 65 Km effettuati per conto proprio e per finalità economiche.	IT <u>cod.</u> <u>Istat</u> <u>Comune</u> / <u>Sigla</u> <u>provincia/T/numero progressivo</u> Es.: IT 046 CH B 001
Tipo 2: Autorizzazione di cui all'art. 11 del Regolamento CE 1/2005 valida per i viaggi di durata superiore alle otto ore effettuati per finalità economiche.	IT <u>cod.</u> <u>Istat</u> <u>Comune</u> / <u>Sigla</u> <u>provincia/B/numero progressivo</u> Es.: IT 046 CH T 001
Tipo 3: Autorizzazione con le modalità del R.P.V. n° 320/54 valida per viaggi su distanza inferiore ai 65 Km effettuati per conto proprio e con finalità economiche. Sono compresi i trasporti dei propri animali da parte degli allevatori con veicoli agricoli o con i propri mezzi per transumanza stagionale ed i trasporti da parte degli allevatori con i propri mezzi dei propri animali su distanze inferiori ai 50 Km.	Es : IT 046 CH S001
Tipo 4: Autorizzazione con le modalità del R.P.V. n° 320/54 per il trasporto di <u>equidi registrati</u> per conto proprio e senza finalità economiche.	Es : IT 046 CH P002
Certificato di omologazione	IT <u>cod.</u> <u>Istat</u> <u>Comune</u> / <u>Sigla</u> <u>provincia/W/numero progressivo</u> Es.: IT 046 CH W 001

ALLEGATO A1

Al Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Az USL _____Oggetto: Istanza di autorizzazione al trasporto animali vivi con veicoli stradali **TIPO 1.****Art. 10 Reg. CE 1/2005 – Viaggi di durata inferiore alle otto ore.**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
 _____ e residente a _____ in via/c.da _____ in
 qualità di titolare della ditta _____ con sede legale in
 _____ via/c.da _____

C.F./p.IVA _____

Tel. _____ Fax _____ Indirizzo elettronico

CHIEDE,

ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 01/2005, l'**autorizzazione per il trasporto di animali vivi**

Dichiara:

 di effettuare trasporto delle seguenti specie animali: _____; di disporre di personale, attrezzature e procedure operative sufficienti ed appropriate per adempiere alle disposizioni in materia di protezione degli animali durante il trasporto;**- Personale**1) (nome) _____ (cognome) _____ (data e luogo di
nascita) _____ (residenza) _____(qualifica) conducente guardiano, (certificato di idoneità)
_____;2) (nome) _____ (cognome) _____ (data e luogo di
nascita) _____ (residenza) _____(qualifica) conducente guardiano, (certificato di idoneità)
_____**- Veicol_ stradal_:**

1) Marca _____ ; Modello _____ ; Targa _____

;

2) Marca _____ ; Modello _____ ; Targa _____

;

3) Marca _____ ; Modello _____ ; Targa _____

;

 di non avere trascorsi di gravi infrazioni della normativa comunitaria e/o nazionale in materia di protezione degli animali nei tra anni precedenti; di effettuare il trasporto di animali quale **operazione associata alla produzione primaria e chiede** pertanto la registrazione, ai sensi del reg. CE 852/2004 e della delibera della Giunta regionale- Regione Abruzzo- n. 950 del 21.08.2006

Il sottoscritto si impegna a comunicare tutti i cambiamenti in relazione alle informazioni sopra fornite entro i primi quindici giorni lavorativi dalla data in cui si sono verificate.

Firma e timbro

ALLEGATO A2

Al Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

Az USL _____Oggetto: Istanza di autorizzazione al trasporto animali vivi con veicoli stradali **TIPO 2**.**Art. 11 Reg. CE 1/2005 – Viaggi di durata superiore alle otto ore.**

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
 _____ e residente a _____ in via/c.da _____ in
 qualità di titolare della ditta _____ con sede legale in
 _____ via/c.da _____
 C.F./p.IVA _____
 Tel. _____ Fax _____ Indirizzo posta elettronica

CHIEDE,

ai sensi dell'art. 11 del Reg. CE 01/2005, l'**autorizzazione per il trasporto di animali vivi**

Dichiara:

di effettuare trasporto delle seguenti specie animali:
 _____;

di disporre di personale, attrezzature e procedure operative sufficienti ed appropriate per adempiere alle disposizioni in materia di protezione degli animali durante il trasporto;

- Personale

1) (nome) _____ (cognome) _____ (data e luogo di
 nascita) _____ (residenza) _____

(qualifica) conducente guardiano, (certificato di idoneità)
 _____;

2) (nome) _____ (cognome) _____ (data e luogo di
 nascita) _____ (residenza) _____

(qualifica) conducente guardiano, (certificato di idoneità)

- Veicol_ stradali_:

1) Marca _____ ; Modello _____ ; Targa _____
 ;

2) Marca _____ ; Modello _____ ; Targa _____
 ;

di non avere trascorsi di gravi infrazioni della normativa comunitaria e/o nazionale in materia di protezione degli animali nei tra anni precedenti;

che i veicoli stradali raggiungono/non raggiungono il luogo di destinazione finale sul territorio nazionale senza superare le dodici ore di viaggio.

di effettuare il trasporto di animali quale **operazione associata alla produzione primaria** e **chiede** pertanto la registrazione, ai sensi del reg. CE 852/2004 e della delibera della Giunta regionale- Regione Abruzzo- n. 950 del 21.08.2006

Il sottoscritto si impegna a comunicare tutti i cambiamenti in relazione alle informazioni sopra fornite entro i primi quindici giorni lavorativi dalla data in cui si sono verificate.

Si allegano alla presente istanza:

- 1) Certificat_ d'idoneità per conducent_ e guardian_ ,
- 2) Certificat_ di omologazione de_ veicol_ stradali_ ,
- 3) Documentazione relativa al sistema di navigazione satellitare,
- 4) Piano d'emergenza

Firma e timbro

ALLEGATO A 3

Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche
Az USL _____

Oggetto: Istanza di autorizzazione al trasporto animali vivi con veicoli stradali per fini commerciali. TIPO 3 e TIPO 4.

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
_____ e residente a _____ in via/c.da _____ in
qualità di titolare della ditta _____ con sede legale in
_____ via/c.da
_____ C.F./p.IVA

CHIEDE,

L'autorizzazione per il trasporto di animali vivi con le modalità del DPR 320/1954

Dichiara:

di effettuare trasporto delle seguenti specie animali: _____;

di effettuare i trasporti con i/il seguent_ veicol_ stadal_

1) Marca _____, Modello _____; Targa _____
;

2) Marca _____; Modello _____; Targa _____
;

3) Marca _____; Modello _____; Targa _____;

di aver ottemperato alle disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla circolazione ed all'esercizio di tale attività;

di avvalersi per le operazioni di lavaggio e disinfezione dell'autorimessa sita in _____

;
 il/i suddett_ veicol_ viene/vengono ricoverat_ nell'autorimessa sita in via/c.da
_____ del Comune _____

di effettuare il trasporto di animali quale **operazione associata alla produzione primaria** e chiede pertanto la registrazione, ai sensi del reg. CE 852/2004 e della delibera della Giunta regionale- Regione Abruzzo- n. 950 del 21.08.2006

Firma e timbro

ALLEGATO A4

Al Servizio Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche

ASL _____

Oggetto: Richiesta Certificato di Omologazione.

Art. 18, del Regolamento 1/2005.

Il sottoscritto _____ nato a _____ il
 _____ e residente a _____ in via/c.da _____ in
 qualità di titolare della ditta _____ con sede legale in
 _____ via/c.da _____
 C.F./p.IVA _____ Tel. _____
 fax _____ e-mail _____

CHIEDE

ai sensi del Regolamento 1/2005, il rilascio del **Certificato di Omologazione** per lunghi viaggi del mezzo di
 trasporto

MARCA	TIPO	N.° TELAIO	TARGA	DATA IMMATRICOLAZIONE

SPECIE ANIMALE TRASPORTATA _____

A tal fine dichiara di non aver presentato analoga domanda in altro Stato Membro né ad altra autorità competente.

Si allega fotocopia del libretto di circolazione

_____ lì _____

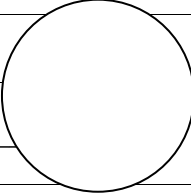
Timbro e firma

ALLEGATO A5**Regione Abruzzo****Azienda**

**Dipartimento di Prevenzione - Via _____ - _____
 Servizi Veterinari**

“Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche”**Direttore: Dr.**

Uffici di _____ - Via A _____ . Tel. _____ Fax _____
 Uffici di _____ - Via A _____ . Tel. _____ Fax _____

AUTORIZZAZIONE DEL TRASPORTATORE N.			
2. IDENTIFICAZIONE DEL TRASPORTATORE		TIPO 1 NON VALIDO PER LUNGI VIAGGI	
Ragione sociale _____			
2.2 Indirizzo _____			
2.3. Città _____	2.4. Codice postale _____	2.5. Stato membro _____	
2.6. Telefono _____	2.7. Fax _____	2.8. Indirizzo elettronico _____	
3. PORTATA DELL'AUTORIZZAZIONE limitata a certi/e:			
Tipi di animali <input type="checkbox"/>		Modi di trasporto <input type="checkbox"/>	
Specificare: _____			
Data di scadenza _____ 			
4. AUTORITA' CHE RILASCIATA L'AUTORIZZAZIONE			
4.1. Nome e indirizzo dell'autorità _____			
4.2 Telefono _____	4.3 Fax _____	4.4 Indirizzo elettronico _____	
4.5 Data _____	4.6 Luogo _____	4.7. Timbro ufficiale _____	
Nome e firma del funzionario _____			

**AUT
ORI
ZZA
ZIO
NE
DEI
TRA
SPO
RTA
TOR
I
ART
. 10
PAR
. 1
REG
.
(CE)
1/20
05**

ALLEGATO A 6

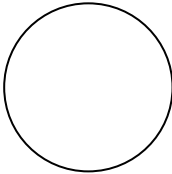
Regione Abruzzo

Azienda

Dipartimento di Prevenzione - Via _____ - _____

Servizi Veterinari

AUTORIZZAZIONE DEI TRASPORTATORI Art. 11 par. 1 Reg. (CE) 1/2005
TRANSPONDER AUTHORISATION Art. 11 par. 1 Reg. (EC) 1/2005

AUTORIZZAZIONE DEL TRASPORTATORE N.		
1. TRANSPORTER AUTHORISATION N.		
2. IDENTIFICAZIONE DEL TRASPORTATORE 2. TRANSPORTER IDENTIFICATION Ragione sociale 2.1. Company name	TIPO 2 VALIDO PER TUTTI I VIAGGI COMPRESI I LUNGI VIAGGI TYPE 2 VALID FOR ALL JOURNEYS INCLUDING LONG JOURNEYS	
2.2. Indirizzo 2.2. Address		
2.3. Città 2.3. Town	2.4. Codice postale 2.4. Postal code	2.5. Stato membro 2.5. Member State
2.6. Telefono 2.6. Telephone	2.7. Fax 2.7. Fax	2.8. Indirizzo elettronico 2.8. Email
3. PORTATA DELL'AUTORIZZAZIONE limitata a certi/e: 3. SCOPE OF AUTHORISATION limited to certain:		
Tipi di animali <input type="checkbox"/> Types of animals <input type="checkbox"/>		Modi di trasporto <input type="checkbox"/> Modes of transport <input type="checkbox"/>
Specificare: Specify here:		
Data di scadenza _____ Expiry date _____		
4. AUTORITA' CHE RILASCIA L'AUTORIZZAZIONE 4. AUTHORITY ISSUING THE AUTHORISATION		
4.1. Nome e indirizzo dell'autorità 4.1 Name and address of the authority		
4.2 Telefono 4.2 Telephone	4.3 Fax 4.3 Fax	4.4 Indirizzo elettronico 4.4 Email
4.5 Data 4.5 Date	4.6 Luogo 4.6 Place	4.7 Timbro ufficiale 4.7 Official stamp
Nome e firma del funzionario Nome and adress of the official		

ALLEGATO A 7Regione AbruzzoAzienda**Dipartimento di Prevenzione - Via _____ - _____****Servizi Veterinari****“Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche”****Direttore: Dr. _____**

Uffici di _____ - Via A _____ . Tel. _____ Fax _____

Uffici di _____ - Via A _____ . Tel. _____ Fax _____

Certificato di omologazione dei mezzi di trasporto su strada Art. 18, par. 2 Reg. (CE) 1/2005**Certificate of approval of means of transport by road for long journeys Art. 18, par 2 Reg. (EC) 1/2005****IMMATRICOLAZIONE N.****1. LICENCE N.**

Attrezzato con Sistema di navigazione

Si

No

1.2 Equipped with Navigation System

Yes

No

2. Tipi di animali di cui è consentito il trasporto

2. Types of animals allowed to be transported

3. SUPERFICIE IN M² / PIANO**3. AREA IN M² / DECK**

La presente omologazione è valida fino a

4. This authorisation is valid until

5. ORGANISMO CHE RILASCIA IL CERTIFICATO**5. BODY ISSUING THE CERTIFICATE**

5.1. Nome ed indirizzo dell'organismo che rilascia il certificato

5.1. Name and address of the body issuing the certificate

5.2 Telefono

5.3 Fax

5.4 Indirizzo elettronico

5.2 Telephone

5.3 Fax

5.4 Email

5.5. Data

5.6. Luogo

5.7. Timbro ufficiale

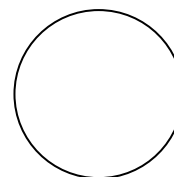
5.5. Date

5.6. Place

5.7. Official stamp

Nome e firma

Nome and signature



ALLEGATO A 8

	Regione Abruzzo - Asl _____ P.Iva _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” @ asl@email.it
--	---

**ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO ANIMALI VIVI
TIPO 1 - BREVI VIAGGI**

Check list allegata al Verbale n. _____ del _____

Veicolo Tipo _____ Targa _____

Caratteristiche automezzo	Requisito presente SI / NO	Giudizio
E' concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Evita che gli animali fuggano o cadano fuori ed è in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Protegge gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Assicura che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Garantisce l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antisdrucchiolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Fornisce un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli è garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

Caratteristiche automezzo	Requisito presente SI / NO	Giudizio
Le paratie sono sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature sono concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il veicolo su cui gli animali sono trasportati è contrassegnato in modo chiaro e visibile per indicare la presenza di animali vivi? (eccetto qualora gli animali siano trasportati in contenitori contrassegnati)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
La struttura per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, è costruita con materiale non scivoloso e con protezioni laterali?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Le rampe di carico e scarico hanno pendenza adeguata per permettere agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

L'INTERESSATO

IL VETERINARIO DIRIGENTE

ALLEGATO A 10

Regione Abruzzo - Asl _____ P.Iva _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” @ asl _____ @email.it
--

**ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO ANIMALI VIVI
TIPO 2 - LUNGI VIAGGI**

Check list allegata al Verbale n. _____ del _____

Veicolo Tipo _____ Targa _____

Caratteristiche automezzo	Specifiche	Requisito presente SI / NO	Giudizio
E' concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Evita che gli animali fuggano o cadano fuori ed è in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti?	Le porte di accesso laterali devono essere chiuse a lucchetto o con sistema centralizzato per precludere l'apertura agli estranei.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Protegge gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse?	Pareti con aperture regolabili – La sup massima della aperture dovrebbe essere pari ad almeno il 40% della sup totale della parete	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Assicura che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate?	La distanza tra le sbarre di protezione non sup a 7,5 / 8,00 cm	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Garantisce l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura?	Avere a disposizione una scala portatile e allungabile per il controllo dei piani superiori.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antidrucciolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	Urina e feci non possono scolare o fuoriuscire dal veicolo	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Fornisce un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto?	Oltre all'illuminazione del veicolo, consigliato avere una torcia portatile con potenza della lampadina di almeno 5,5V – 1°	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

Caratteristiche automezzo	Specifiche	Requisito presente SI / NO	Giudizio
Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli è garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Le paratie sono sufficientemente forti per resistere al peso degli animali. Le attrezzature sono concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole?	Per bovini ed equini alte almeno 130 cm – Parete piena possibilmente o con aperture che non provochino danni agli animali o problemi di pulizia – Altezza dal pavimento a sfioro	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il veicolo su cui gli animali sono trasportati è contrassegnato in modo chiaro e visibile per indicare la presenza di animali vivi? (eccetto qualora gli animali siano trasportati in contenitori contrassegnati)	Cartello ben visibile con scritta “TRASPORTO ANIMALI” – “LIVE ANIMALS”	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
La struttura per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, è costruita con materiale non scivoloso e con protezioni laterali?	Le rampe devono essere munite di assi trasversali.	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Le rampe di carico e scarico hanno pendenza adeguata per permettere agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà?	Non superiore a 20° rispetto all'orizzontale per suini vitelli e cavalli Non superiore a 26°34' rispetto all'orizzontale per bovini e ovini	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il tetto è di colore chiaro ed adeguatamente isolato (coibente interno allo scatolato)?		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Esistono divisori che assicurino compartimenti separati e contemporaneamente libero accesso all'acqua?	Autom con cassoni di più di 5m: uno per piano a metà della lunghezza) Semirimorchi lunghezza 13,60 m: tre per piano per suini, due per piano per bovini. Altezza per bovini ed equini almeno 130 cm	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Esiste un adeguato sistema di abbeveraggio?	Capienza almeno pari a 1,5% del peso di carico massimo con sistema di controllo del livello. Per trasporto ovini suini e	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

Caratteristiche automezzo	Specifiche	Requisito presente SI / NO	Giudizio
	caprini almeno 8 per piano nell'autotreno, 12 per piano nel semirimorchio. Altezza di 60 cm per adulti. Acqua sempre disponibile nei suini per tutto il viaggio.		
Esiste un adeguato sistema di ventilazione?	Range di temperatura tra 5°C e 30°C con tolleranza di +/- 5°C – Deve essere in grado di funzionare per almeno 4 ore a motore spento. Sistema di registrazione delle temperature con sensori nelle parti più esposte e disponibili per gli organi di controllo. Sistema di allarme delle temperature quando raggiungono il massimo e il minimo.	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

L'INTERESSATO

IL VETERINARIO DIRIGENTE

ALLEGATO A 11

	<p>Regione Abruzzo P.Iva _____ Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” @ asl _____ -@email.it</p>
--	--

Prot. N. ____ / C

**ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO ANIMALI VIVI
TIPO 2 - LUNGI VIAGGI**

Data _____ Ore _____ Comune _____

SOPRALLUOGO PRESSO: _____

LEGALE RAPPRESENTANTE: _____

Nato a _____ il _____

Residente a _____

PRESENTI AL SOPRALLUOGO: _____

IN QUALITA' DI: _____

AUTOMEZZO TIPO	MARCA	TARGA
_____	_____	_____
AUTOMEZZO TIPO	MARCA	TARGA
_____	_____	_____
AUTOMEZZO TIPO	MARCA	TARGA
_____	_____	_____
AUTOMEZZO TIPO	MARCA	TARGA
_____	_____	_____

<p>Il/I veicolo/i ispezionato/i risulta/no :</p>	<p>ف CONFORME/I</p> <p>ف NON CONFORME/I</p>
---	---

Alla normativa vigente in materia di protezione degli animali durante il trasporto - Regolamento (CE) 1/2005.

Note \ Descrizione anomalie rilevate \ Provvedimenti assunti _____

L'INTERESSATO

IL VETERINARIO DIRIGENTE

ALLEGATO A 12

Regione Abruzzo P.Iva _____ - Dipartimento di Prevenzione – Servizi Veterinari “Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche” @ asl _____ @email.it
--

**ISPEZIONE SANITARIA VEICOLO TRASPORTO EQUIDI REGISTRATI PER TRASPORTO
CONTO PROPRIO E SENZA FINALITA' COMMERCIALI**

Check list allegata al Verbale n. _____ del _____

Veicolo Tipo _____ Targa _____

Caratteristiche automezzo	Requisito presente SI / NO	Giudizio
E' concepito, costruito, mantenuto in modo da evitare lesioni e sofferenze e assicurare l'incolumità degli animali?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Evita che gli animali fuggano o cadano fuori ed è in grado di resistere alle sollecitazioni provocate dai movimenti?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Protegge gli animali da intemperie, temperature estreme e variazioni climatiche avverse?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Assicura che si possa mantenere la quantità e la qualità dell'aria appropriata a seconda delle specie trasportate?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Garantisce l'accesso agli animali in modo da consentirne l'ispezione e la cura?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presenta una superficie d'impiantito antisdrucchiolo e di altezza sufficiente, considerata la taglia degli animali trasportati?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Presentare una superficie d'impiantito che minimizzi la fuoriuscita di urina o feci?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Fornisce un'illuminazione sufficiente per l'ispezione e la cura degli animali durante il trasporto?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Nel compartimento destinato agli animali e a ciascuno dei suoi livelli è garantito uno spazio sufficiente per assicurare che vi sia una ventilazione adeguata sopra gli animali allorché questi si trovano in posizione eretta naturale, senza impedire per nessun motivo il loro movimento naturale?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Le paratie sono sufficientemente forti per	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

Caratteristiche automezzo	Requisito presente SI / NO	Giudizio
resistere al peso degli animali. Le attrezzature sono concepite per poter funzionare in modo rapido e agevole?		
Il veicolo su cui gli animali sono trasportati è contrassegnato in modo chiaro e visibile per indicare la presenza di animali vivi? (eccetto qualora gli animali siano trasportati in contenitori contrassegnati)	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Il veicolo reca attrezzature adeguate per il carico e lo scarico?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
La struttura per il carico e lo scarico, compreso l'impiantito, è costruita con materiale non scivoloso e con protezioni laterali?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente
Le rampe di carico e scarico hanno pendenza adeguata per permettere agli animali di salire o scendere senza rischi o difficoltà?	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	<input type="checkbox"/> Ottimo <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Sufficiente

L'INTERESSATO

IL VETERINARIO DIRIGENTE

LINEE GUIDA PER L'ORGANIZZAZIONE DEI CORSI PER LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI DEL TRASPORTO ANIMALE

Prime disposizioni per l'organizzazione dei corsi di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame.

Il Regolamento (CE) 1/2005 del Consiglio, sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate, è entrato in applicazione in tutto il territorio dell'Unione Europea dal 05 gennaio 2007.

Ai sensi del Regolamento, dal 05 gennaio 2008, specifici operatori del settore del trasporto di animali vivi, ovvero: conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame, dovranno essere in possesso di un certificato di idoneità per poter svolgere la propria attività. In merito all'obbligatorietà del certificato di idoneità, nella tabella di seguito riportata sono individuati due gruppi di operatori del settore del trasporto di animali vivi, identificati nei diversi articoli del Regolamento stesso e schematicamente raggruppati, in maniera esemplificativa:

E L E N C H I E S E M P L I F I C A T I V I	TIPOLOGIA GRUPPO	TIPOLOGIA OPERATORE	Riferimento Normativo Reg. (CE) 1/2005
	Gruppo 1: per cui è obbligatorio il possesso del certificato di idoneità	conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame trasportatori che rivestono le funzioni di cui al precedente punto	art.6, comma 5
	Gruppo 2: per cui NON è obbligatorio il possesso del certificato di idoneità ma è comunque una necessaria in formazione di materia di trasporto di animali vivi	trasportatori di animali vivi personale che accudisce animali vivi operatori di centri di raccolta personale che accudisce animali vivi nei centri di raccolta riconosciuti conducenti o guardiani che trasportano altre specie domestiche di quelle indicate nel gruppo 1	art.6, comma 3; art.6, comma 4; art.9, comma 1; art.9, comma 2 art.30, comma 4

Caratteristiche vincolanti del percorso di formazione per gli operatori di cui al Gruppo 1 (articolo 6, comma 5. del Regolamento (CE) 1/2005)

Corsi di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali

domestici della specie bovina, ovina, caprina o suina o pollame.

Soggetti realizzatori (articolo 14, comma 4, del Decreto Legislativo n. 151 del 25 luglio 2007)

I corsi di formazione possono essere realizzati da Enti, tra cui anche le Aziende ULSS, Istituti, Associazioni di categoria e Associazioni professionali in maniera indipendente od in collaborazione tra loro.

I soggetti formatori dovranno predisporre un programma del corso coerente con le presenti disposizioni, ed inoltrare la richiesta di approvazione del corso al Dirigente Regionale del Servizio Veterinario-Direzione Sanità della Regione Abruzzo.

Comitato Organizzatore (Nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA/VI/3316-P del 04 maggio 2007)

Deve essere obbligatoriamente composto da almeno un Medico Veterinario che abbia frequentato con profitto il Corso A o B rispettivamente realizzati dal Ministero della Salute e dalla Regione Abruzzo, ed un Conducente Autotrasportatore.

Il sopraccitato Medico Veterinario, di seguito indicato "M. V. Organizzatore", farà da referente per gli aspetti didattico-organizzativi del corso.

Docenti – Formatori

Il gruppo docente deve essere composto da almeno un Medico Veterinario che abbia frequentato con profitto il Corso A o B, che può coincidere con il M. V. Organizzatore - referente del corso.

E' compito del comitato organizzatore individuare, secondo il programma, il materiale didattico ed i docenti, che devono comunque avere riconosciuta esperienza in merito alle materie trattate.

Destinatari del corso (articolo 6, comma 5, del Regolamento (CE) 1/2005)

Il corso è obbligatorio per i seguenti operatori del trasporto di animali vivi:

- a) conducenti di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici delle specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame;
- b) guardiani che operano su veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici delle specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame;
- c) trasportatori di animali qualora assumano le funzioni di guardiano o conducente di cui ai precedenti punti a) e b).

Commissione d'esame (Nota del Ministero della salute prot.n. DGSA/VI/3316-P del 04 maggio 2007)

La commissione d'esame deve essere composta da almeno 3 soggetti, di cui almeno un Medico Veterinario che abbia frequentato con profitto il Corso A o B, di seguito indicato "M. V. Esaminatore", che svolge funzioni di Presidente della Commissione d'esame.

Indipendenza della Commissione d'esame (Allegato IV del Regolamento 1/2005)

Il M. V. Esaminatore deve assicurare l'indipendenza e la correttezza della Commissione d'esame.

Durata del corso (Nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA/VI/3316-P del 04 maggio 2007)

Il percorso formativo deve avere una durata di almeno 12 ore. La prova d'esame non è compresa nel computo delle ore del corso.

Il rilascio del certificato d'idoneità è subordinato al superamento della prova d'esame.

In caso di esito negativo della prova d'esame, il discente può sostenere la prova per un'altra volta, senza frequentare nuovamente il corso, entro 6 mesi dalla prima prova.

Materie trattate (Allegato IV del Regolamento(CE) 1//2005)

Aspetti tecnici e amministrativi della legislazione comunitaria sulla protezione degli animali durante il trasporto con particolare attenzione ai seguenti aspetti:

- articoli 3 e 4 e Allegati I e II del Regolamento (CE) 1/2005
- fisiologia animale e in particolare fabbisogno di acqua e alimenti, comportamento animale e concetto di stress
- aspetti pratici dell'accudimento degli animali
- impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne
- cure di emergenza agli animali
- aspetti relativi alla sicurezza del personale che accudisce gli animali

Aspetti inerenti a tutte le sopraindicate materie devono essere obbligatoriamente inseriti nel percorso formativo.

Pur lasciando discrezionalità nell'organizzazione del calendario delle materie, è opportuno che, all'interno delle 12 ore obbligatorie del corso, si preveda di dedicarne almeno:

- 2 alla legislazione comunitaria in materia di protezione degli animali durante il trasporto;
- 2 alla fisiologia animale, comportamento animale, concetto di stress e fabbisogni dell'animale con particolare attenzione all'acqua ed all'alimento;
- 2 agli aspetti pratici dell'accudimento degli animali;
- 2 all'impatto dello stile di guida sul benessere degli animali trasportati e sulla qualità della carne.

Nell'organizzazione didattica si può prevedere di affrontare alcune delle sopracitate tematiche attraverso l'utilizzo di filmati audiovisivi, situazioni interattive ovvero con esperienze pratiche in campo.

Il percorso formativo può riguardare solo talune specie o gruppi di specie animali.

Frequenza per l'ammissione all'esame finale

Obbligo di frequenza non inferiore al 90 % del monte ore complessivo.

Prova d'esame (Nota del Ministero della Salute prot.n. DGSA/VI/3316-P del 04 maggio 2007)

L'esame finale è basato sulle tematiche trattate durante il corso ed è costituito da una prova scritta a quiz a scelta multipla ed una prova orale.

Certificato conseguito (articolo 17, comma 2, del Regolamento (CE) 1/2005)

A seguito di esito favorevole della prova d'esame viene rilasciato un certificato di idoneità di cui all'Allegato III, Capo III del Regolamento (CE) 1//2005, della durata di 5 anni.

Il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS di appartenenza del M. V. Organizzatore è tenuto al rilascio del certificato di idoneità ai sensi del Regolamento (CE) 1/2005 ed all'iscrizione dell'operatore in un apposito elenco.

Qualora il corso sia stato concentrato solo su talune specie o gruppi di specie animali, la portata nel certificato di idoneità sarà limitata esclusivamente a tali specie o gruppi di specie animali.

Costi a persona

Gli oneri del corso sono a carico dei partecipanti.

I costi relativi alle prestazioni veterinarie di tipo istituzionale, dovranno essere comprensive della prova d'esame e

del rilascio del relativo attestato di idoneità, pari alla tariffa indicata al punto 35 del Tariffario Regionale approvato con D.G.R. n. 2183/99 e successive modifiche e cioè:

prova d'esame e rilascio del certificato di idoneità: € 51,65 *omnicomprensiva* + contributo ENPAV

Organo competente e termini per il procedimento amministrativo

Per quanto da riferirsi al territorio della Regione Abruzzo, l'Autorità competente in merito all'approvazione dei corsi di formazione è il Servizio Veterinario Regionale -Direzioe Sanità della Giunta Regionale.

L'esercizio della funzione di conducente e guardiano di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame, da parte degli operatori che hanno frequentato il percorso formativo è subordinato al superamento della prova d'esame ed al rilascio del certificato di idoneità conforme al modello di cui all'Allegato III, capo III, del Regolamento (CE) 1/2005.

E' compito del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di appartenenza del M.V.Organizzatore provvedere al rilascio del certificato di idoneità ed all'iscrizione dell'operatore nell'apposito registro, secondo le seguenti modalità:

- a) il modello del certificato di idoneità conforme al capo III del Reg.(CE) 1/2005 è quello da utilizzare;
- b) in via provvisoria in attesa di ulteriori determinazioni e specificazioni da parte del competente Ministero della Salute, l'operatore sarà registrato nel Sistema Informativo Veterinario della Regione Abruzzo (SIVRA);
- c) al certificato di idoneità sarà attribuito un numero secondo le indicazioni del Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione e con almeno le seguenti specifiche CE IT + (codice alfanumerico).

E' compito del M.V. Esaminatore svolgere le funzioni di Presidente della Commissione d'esame, assicurando l'indipendenza della stessa.

Fasi:

1. Il soggetto realizzatore del corso invia la proposta del programma del corso di formazione con la richiesta di approvazione allo svolgimento, in carta libera, con raccomandata con ricevuta di ritorno, ovvero a mezzo fax, alla Regione Abruzzo-Servizio Veterinario.

Nel programma dovranno essere indicati il M. V. Organizzatore, i componenti della Commissione d'esame con specificato il M.V. Esaminatore con funzione di Presidente di Commissione, secondo il modello in Allegato B1.

La sopraccitata documentazione deve essere inviata almeno 14 gg prima della data prevista per l'inizio del corso.

2. Una volta valutata la conformità del corso ai sopraccitati requisiti, il Dirigente Regionale del Servizio Veterinario rilascia comunicazione di approvazione, a seguito della quale è possibile dare inizio al corso medesimo. Nel caso di silenzio da parte del sopraccitato Dirigente Regionale, trascorsi quattordici giorni dalla data di invio della domanda, l'approvazione allo svolgimento del corso s'intende accordata.

Al termine del percorso formativo il discente sostiene la prova di esame, con possibilità di ripeterla per una seconda volta, entro un massimo di 6 mesi dalla prima, senza dover frequentare nuovamente il corso. Una volta superata la prova finale d'esame con esito favorevole, il Servizio Veterinario dell'Azienda ULSS di appartenenza del M. V. Organizzatore provvede al rilascio del certificato di idoneità ed all'iscrizione dell'operatore nell'apposito registro, secondo le sopraindicate modalità.

ALLEGATO B

RACCOMANDATA A/R

Spett. Regione Abruzzo
 Direzione Politiche della Salute
 Servizio Sanità veterinaria e
 sicurezza alimentare
 Via Conte di Ruvo 74
 65127 PESCARA

Oggetto: Richiesta approvazione alla effettuazione di un corso di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina, suina o pollame ai sensi dell'articolo 6, comma 5 e dell'articolo 17, comma 2 del Regolamento (CE) 1/2005.

Il sottoscritto.....C.F.....
 nato a.....Provincia (.....).il.....
 residente a.....via.....
 cap.....in qualità di Legale Rappresentante/Titolare dell'Ente/Istituto/Associazione

 C.F./P.I.....con sede legale in.....
via.....
 cap.....tel.....fax.....
 e -mail.....

CHIEDE

l'approvazione, in attuazione alla DGR n.....del.....ad effettuare il corso di formazione per conducenti e guardiani di veicoli stradali che trasportano:

- equidi domestici
- animali domestici della specie:
 - bovina ovina caprina suina pollame
 - tutte le sopraindicate specie altre specie animali(specificare).....

ai sensi dell'articolo 6, comma 5 del Regolamento (CE) 1/2005.

A tal fine

DICHIARA

che:
 il corso di formazione è quantificato in un n.....di partecipanti;

il corso di formazione è previsto nelle date.....

le lezioni teoriche verranno tenute presso la/le sede/i
di.....

si terranno anche lezioni pratiche presso la/le sede/i di.....(barrare
se non sono previste lezioni pratiche);

il Comitato organizzatore del corso è composto dai seguenti soggetti:

Sig/Dott.....mansione.....

Sig/Dott.....mansione.....

Sig/Dott.....mansione.....

Dott.....in servizio presso.....

diin qualità di Medico Veterinario Organizzatore-referente del corso;

f) la Commissione d'esame è composta dai seguenti membri:

Sig/Dott.....mansione.....

Sig/Dott.....mansione.....

Sig/Dott.....mansione.....

Dott.....in servizio presso.....

di.....in qualità di Medico Veterinario Esaminatore, con

funzione di Presidente della Commissione d'esame;

il programma del corso è così strutturato:

MATERIA (specificare il contenuto del programma)	DOCENTE (indicare cognome, nome, titolo di studio, professione)	FORMATORE REGIONALE (si/no)	N. ORE
LEGISLAZIONE COMUNITARIA SULLA PROTEZIONE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO: ARTICOLI 3 e 4 ALLEGATI I e II del Reg. (CE) 1/2005			
FISILOGIA ANIMALE e in particolare FABBISOGNO DI ACQUA E ALIMENTI, COMPORTAMENTO ANIMALE E CONCETTO DI STRESS			

MATERIA (specificare il contenuto del programma)	DOCENTE (indicare cognome, nome, titolo di studio, professione)	FORMATORE REGIONALE (si/no)	N. ORE
ASPETTI PRATICI DELL'ACCUDIMENTO DEGLI ANIMALI			
IMPATTO DELLO STILE DI GUIDA SUL BENESSERE DEGLI ANIMALI TRASPORTATI E SULLA QUALITA' DELLA CARNE			
MISURE E MEDICAZIONI DI EMERGENZA AGLI ANIMALI			
ASPETTI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEL PERSONALE CHE ACCUDISCE GLI ANIMALI			
ALTRO:			
EVENTUALI ESERCITAZIONI PRATICHE:			
	TOTALE ORE		

Si allegano i *curriculum vitae* dei sopraindicati docenti che non rientrano nel gruppo dei Formatori Regionali che hanno partecipato con profitto ai corsi A e B, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. n. DGSA/VI/3316-P del 04 maggio 2007.

Data e luogo.....

Timbro e Firma.....



Privacy – Informativa

Ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/2003 i dati forniti verranno trattati per le finalità di gestione amministrativa delle procedure in corso, compresa la creazione di archivi informatici, spedizioni per posta, fax ed e-mail di comunicazione.

L'interessato ha diritto di esercitare i diritti specifici di cui all'art. 7 del D.Lgs. 196/2003.

PROGRAMMA DI VIGILANZA E CONTROLLI SUI FARMACI VETERINARI E SULLA FARMACOVIGILANZA

L'art. 76 del Dec. Lgs. 193 del 2006 recita che è fatto divieto di fornire medicinali veterinari senza prescrizione medico-veterinaria ove la stessa sia prevista dalle norme vigenti ed in quantità diversa da quella prescritta.

2. I medici veterinari nel prescrivere i medicinali veterinari, devono limitarne la quantità al minimo necessario per il trattamento o la terapia.

3. Fatte salve le disposizioni più restrittive, la vendita di medicinali veterinari ad azione immunologica, di premiscele medicate nonchè di medicinali veterinari contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope, neurotrope, tranquillanti e beta-agonisti, prescritti per la terapia di animali destinati alla produzione di alimenti per l'uomo, è effettuata soltanto dietro prescrizione di ricetta medico-veterinario non ripetibile in triplice copia, di cui la prima viene conservata dal farmacista, la seconda viene da questi inviata alla A.S.L. entro una settimana dalla vendita e la terza viene conservata dal titolare degli impianti.

Fatte salve le norme specifiche previste per particolari categorie di medicinali, le prescrizioni di medicinali veterinari destinati ai soli animali da compagnia, in confezioni ad essi esclusivamente destinati è effettuata mediante ricetta ripetibile.

CONTROLLI da parte della AZ. SL

Le ASL, nell'ambito delle proprie competenze istituzionali, vigilano costantemente sull'osservanza delle disposizioni ed effettuano controlli puntuali secondo le disposizioni di farmacovigilanza mediante una visita in loco almeno ogni anno per il controllo degli ambienti, dell'igiene e dei registri negli impianti di vendita di cui all'art.65 del citato D.Lgs. 193/2006.

Almeno **una volta l'anno** la ASL esegue una ispezione nel corso della quale accerta anche la tenuta del registro di cui al comma 1 dell'art. 80 del D.lgs 193/2006 e la sua regolarità.

Il registro di cui al comma precedente può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'articolo 79, comma 1, purchè siano presenti tutte le informazioni ivi richieste.

Attività di ispezione e verifica.

I servizi veterinari di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche delle Az. USL trasmettono annualmente alla Regione – servizio veterinario una relazione sulle attività di commercio ed utilizzo del farmaco veterinario, al fine della complessiva vigilanza, programmazione e pianificazione degli interventi sul territorio regionale.

Le az. USL effettuano controlli sulla **distribuzione** del farmaco veterinario sulla base di indicatori di rischio e di valutazioni di congruità dell'uso in almeno il 10 % delle attività al dettaglio (farmacie ecc.) e sull' 1 % degli allevamenti di competenza;

Modalità di tenuta delle scorte per attività zoiatrica.

Il medico veterinario che svolge la propria attività professionale indipendentemente dall'esistenza delle strutture, può munirsi di scorte di medicinali veterinari, previa autorizzazione rilasciata dal servizio veterinario della ASL. Nella richiesta di autorizzazione deve essere indicata l'ubicazione dei locali ed il nominativo del medico veterinario responsabile della scorta.

I locali destinati alla detenzione della scorta ai sensi del comma 1 devono essere resi accessibili su richiesta delle autorità di controllo.

Nel caso disciplinato al comma 1, si applica anche quanto previsto dall'articolo 84, comma 3.

Farmacovigilanza

Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano istituiscono, nell'ambito degli stanziamenti di bilancio loro assegnati, i Centri regionali di farmacovigilanza, avvalendosi degli Istituti zooprofilattici, delle facoltà universitarie di medicina veterinaria o di altri centri specializzati. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano provvedono altresì nell'ambito delle loro competenze, alla diffusione delle informazioni al personale sanitario e alla formazione degli operatori nel settore della farmacovigilanza. I Centri regionali, fermo restando ulteriori compiti eventualmente individuati nella normativa regionale, assicurano in particolare:

a) l'esame delle schede di segnalazione pervenute ai sensi dell'articolo 91, comma 3, e le integrano con i dati eventualmente mancanti, acquisendo le opportune informazioni presso l'autore della segnalazione e il titolare dell'AIC;

b) la predisposizione e l'esecuzione di eventuali esami di laboratorio, clinici ed anatomo-istopatologici utili alla valutazione di causalità;

- c) l'effettuazione della valutazione di causalità, ove scaturiscano rischi per la salute pubblica o per la salute degli animali, informandone le Aziende sanitarie locali competenti per territorio;
- d) il mantenimento di un costante aggiornamento del Ministero della salute sull'attività svolta;
- e) la trasmissione al Ministero della salute delle segnalazioni validate, affinché quest'ultimo attivi i provvedimenti necessari a tutela della salute pubblica;
- f) lo sviluppo e il mantenimento di un apposito archivio informatico per la farmacovigilanza in cui raccolgono le schede di segnalazione, classificate per prodotto, specie animale e tipo di informazione.

In attesa che la Regione istituisca il nucleo, le attività vengono assolte per la parte di competenza dal servizio veterinario regionale.

La regione-servizio veterinario rilascia le autorizzazioni di competenza previste dal D.Lgs 193/2006 alle seguenti condizioni e modalità:

1) Condizioni per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio di attività di commercio all'ingrosso di medicinali veterinari

Il rilascio delle autorizzazioni di cui al comma 1, è subordinata al possesso da parte del richiedente, dei seguenti requisiti generali:

- a) non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari;
- b) sia iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di commercio competente per territorio;
- c) disponga di locali, di installazioni e di attrezzature idonei e sufficienti a garantire una buona conservazione e una buona distribuzione dei medicinali;
- d) disponga di una persona responsabile del magazzino, in possesso del diploma di laurea in farmacia o in chimica o in chimica e tecnologia farmaceutiche o in chimica industriale, ai sensi della *legge 19 novembre 1990, n. 341*, e successive modificazioni, che non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari; la responsabilità di più magazzini appartenenti allo stesso titolare può essere affidata a una stessa persona, purchè l'attività da questi svolta in ciascun magazzino abbia la durata minima di quattro ore giornaliere;
- e) pagamento delle tariffe stabilite dalla GR per tali finalità.

3. Alla domanda per il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1, oltre alla documentazione comprovante l'esistenza dei requisiti di cui al comma 2, lettere a), b), c) e d), è allegata la seguente documentazione:

- a) una planimetria dei locali corredata da una relazione descrittiva delle condizioni degli stessi;
- b) il certificato di iscrizione al relativo albo professionale della persona di cui al comma 2, lettera d);
- c) la dichiarazione di accettazione dell'incarico da parte della persona di cui al comma 2, lettera d), con la precisazione di eventuali incarichi in altri magazzini;
- d) una dichiarazione dalla quale risultino le tipologie di medicinali veterinari o di materie prime farmacologicamente attive che si intendono commercializzare secondo le definizioni di cui all'articolo 1, comma 1, lettere a), c), e) e f).

4. Nel caso in cui l'esercizio dell'attività di commercio all'ingrosso sia effettuato in più magazzini con sedi diverse, le autorizzazioni di cui al comma 1 devono essere richieste per ognuno di essi.

Procedura di autorizzazione.

1. Il termine per il rilascio dell'autorizzazione di cui all'articolo 66, comma 1, è di novanta giorni a decorrere dalla data di ricezione della domanda da parte dell'Ufficio competente. Il responsabile del procedimento può richiedere una integrazione della documentazione di cui all'articolo 66, comma 3; in tale caso, il termine di novanta giorni previsto per il rilascio dell'autorizzazione è sospeso fino alla presentazione delle integrazioni alla documentazione richieste. L'autorizzazione è rilasciata sulla base del parere favorevole del servizio veterinario competente per territorio, a seguito di sopralluogo volto ad accertare la sussistenza dei requisiti di idoneità dei locali e delle attrezzature ai sensi dell'articolo 66, comma 2. Fatti salvi gli effetti della sospensione del termine sopra richiamata, qualora entro l'indicato termine di novanta giorni non sia comunicato all'interessato il provvedimento di diniego, la domanda di autorizzazione si considera accolta.

2. L'autorizzazione, che deve indicare almeno le generalità del titolare e della persona responsabile del magazzino, la sede del magazzino e le tipologie di medicinali veterinari che formano oggetto dell'attività di commercio all'ingrosso, è trasmessa in copia al Ministero della salute, che l'annota in apposito elenco.

3. Le autorizzazioni già rilasciate prima dell'entrata in vigore del presente decreto e conformi alla previgente normativa, mantengono la loro efficacia, fatte salve le eventuali integrazioni richieste dagli enti preposti al rilascio, a norma del presente decreto.

La documentazione di cui al comma 1, lettera b), deve essere conservata a cura del titolare per almeno cinque anni e deve essere esibita su richiesta degli organi di controllo. I dati contenuti nella predetta documentazione sono riportati in registri a pagine progressivamente numerate, o in appositi tabulati elettrocontabili già in uso, validi ai fini delle disposizioni fiscali, e comunque a condizione che siano garantite tutte le informazioni previste dal comma 1, lettera b).

3. L'Azienda sanitaria locale provvede **almeno una volta l'anno** ad eseguire una ispezione nel corso della quale accerta anche la tenuta della documentazione di cui al comma 1, lettera b), e la sua regolarità.

Condizioni per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita diretta.

1. La vendita al dettaglio di medicinali veterinari è effettuata soltanto da farmacisti in farmacia, dietro presentazione di ricetta medico-veterinaria, se prevista come obbligatoria.

2. In deroga al comma 1, e a condizione che la vendita avvenga sotto la responsabilità di persona abilitata all'esercizio della professione di farmacista, i titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso e i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi, possono essere autorizzati alla vendita diretta, rispettivamente di medicinali veterinari nelle varie tipologie e di premiscele per alimenti medicamentosi ai titolari degli impianti di cui all'articolo 65, le premiscele per alimenti medicamentosi possono essere vendute direttamente solo ai titolari di impianti di allevamento autorizzati alla fabbricazione di mangimi medicati ai sensi del *decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 90*, e nelle quantità prescritta strettamente necessaria per il trattamento o la terapia. I titolari di autorizzazione al commercio all'ingrosso, alle stesse condizioni, possono essere altresì autorizzati alla vendita diretta di medicinali veterinari in confezioni destinate esclusivamente ad animali da compagnia, nonchè di medicinali veterinari senza obbligo di ricetta medico-veterinaria ⁽⁵⁾.

3. L'autorizzazione all'esercizio dell'attività di vendita diretta di medicinali veterinari è rilasciata dalla regione e dalla provincia autonoma o dagli organi da esse individuati, secondo modalità dalle stesse stabilite e a condizione che il richiedente soddisfi i seguenti requisiti generali:

a) sia in possesso dell'autorizzazione al commercio all'ingrosso di medicinali veterinari, rilasciata ai sensi dell'articolo 66;

b) non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari;

c) disponga di una persona responsabile della vendita, in possesso del diploma di laurea in farmacia o in chimica e tecnologia farmaceutiche, ai sensi della *legge 19 novembre 1990, n. 341*, e successive modificazioni, che non abbia riportato condanne penali per truffa o per commercio di medicinali irregolari; la responsabilità della vendita in più magazzini appartenenti allo stesso titolare può essere affidata a una stessa persona purchè in ciascun magazzino sia garantita la presenza della persona responsabile durante gli orari di vendita.

4. Alla domanda per il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 3, deve essere allegata almeno la seguente documentazione:

a) il certificato di iscrizione della persona di cui al comma 3, lettera c), all'albo professionale dei farmacisti;

b) la dichiarazione di accettazione dell'incarico da parte della persona di cui al comma 3, lettera c), con la precisazione di altri eventuali incarichi presso altre sedi;

c) l'indicazione dei giorni e degli orari nei quali viene effettuata la vendita diretta;

d) l'indicazione delle tipologie di medicinali veterinari destinati alla vendita diretta ;

e) copia del pagamento indicato dalla GR.

5. Il termine per il rilascio dell'autorizzazione di cui al comma 1, è di novanta giorni a decorrere dalla data di ricezione dell'istanza da parte dell'Ufficio competente. Il responsabile del procedimento può richiedere una integrazione della documentazione di cui al comma 2; in tale caso, il termine di novanta giorni previsto per il rilascio dell'autorizzazione è sospeso fino alla presentazione delle integrazioni alla documentazione richieste. L'autorizzazione è rilasciata sulla base del parere favorevole del servizio veterinario competente per territorio. Fatti salvi gli effetti della sospensione del termine sopra richiamata, qualora entro l'indicato termine di novanta giorni non sia comunicato all'interessato il provvedimento di diniego, la domanda di autorizzazione si considera accolta.

6. Nel caso in cui l'esercizio dell'attività di vendita diretta di medicinali veterinari sia effettuato in più magazzini con sedi diverse, l'autorizzazione di cui al comma 1, deve essere richiesta per ognuno di essi.

7. L'autorizzazione deve indicare almeno le generalità del titolare e del responsabile della vendita, la sede, i giorni e gli orari di vendita, nonchè le tipologie di medicinali veterinari che formano oggetto dell'attività ed è trasmessa in copia al Ministero della salute, che l'annota in apposito elenco ⁽⁶⁾.

8. Le autorizzazioni già rilasciate prima dell'entrata in vigore del presente decreto e conformi alla previgente normativa, mantengono la loro efficacia, fatte salve le eventuali integrazioni richieste dagli enti preposti al rilascio a norma del presente decreto.

9. Il requisito di cui al comma 3, lettera a), non è richiesto per i fabbricanti di premiscele per alimenti medicamentosi qualora, in relazione a tali prodotti, siano titolari di A.I.C.

L'A.S.L. provvede **almeno una volta l'anno** ad eseguire una ispezione nel corso della quale accerta la tenuta della documentazione di cui al comma 2 e la sua regolarità.

Ferme restando le disposizioni di cui al comma 2, gli obblighi di registrazione sono assolti per la ricetta medico-veterinaria non ripetibile, mediante il trattenimento della stessa e, per la ricetta medico-veterinaria ripetibile, mediante il suo trattenimento al termine del periodo di validità; la ricetta medico-veterinaria non ripetibile,

limitatamente all'ipotesi di prescrizione agli animali da compagnia, e ad esclusione dei casi di cui all'articolo 10, comma 1, lettera b), n. 1), deve essere conservata per sei mesi a decorrere dalla data del suo rilascio.

La documentazione di entrata e uscita dei medicinali veterinari di cui al comma 2 deve essere conservata separatamente da quella dei medicinali per uso umano ⁽⁷⁾.

Incompatibilità.

1. L'incarico di farmacista responsabile della vendita diretta presso il magazzino autorizzato è incompatibile con la figura di direttore o titolare di farmacia.

Depositari di medicinali veterinari.

1. Le disposizioni del presente titolo si applicano anche all'attività di coloro che detengono, per la successiva distribuzione, medicinali per uso veterinario sulla base di contratti di deposito stipulati con i titolari dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei prodotti o con loro rappresentanti. Il depositario tiene a disposizione degli organi di controllo la documentazione in ordine cronologico relativa alle consegne.

Provvedimenti di sospensione e revoca delle autorizzazioni.

1. Qualora gli organi deputati alle ispezioni e verifiche sul territorio rilevino la mancata osservanza delle disposizioni di cui al presente titolo, notificano al titolare delle autorizzazioni di cui agli articoli 66 e 70 e al responsabile del procedimento autorizzativo di cui agli articoli 67, comma 1 e 70, comma 5, il verbale d'ispezione che deve contenere:

a) l'esito del sopralluogo;

b) l'indicazione delle violazioni riscontrate ai sensi del presente decreto;

c) l'indicazione dei correttivi da apportare per la rimozione, ove possibile, delle violazioni di cui alla lettera b), nonché del relativo periodo di tempo ritenuto adeguato per detto fine.

Nei casi di riscontro di violazioni gravi gli organi di cui al comma 1 propongono al responsabile del procedimento autorizzatorio di cui al medesimo comma 1 l'adozione del provvedimento di immediata sospensione o revoca dell'autorizzazione di cui agli articoli 66 e 70, da comunicare all'interessato.

Qualora in sede di verifica si accerti che non si sono rimosse le violazioni riscontrate nei termini prescritti in applicazione del comma 1, l'organo accertatore propone al responsabile del procedimento autorizzatorio di cui al medesimo comma 1 la sospensione o revoca dell'autorizzazione di cui agli articoli 66 e 70, da comunicare all'interessato ⁽⁸⁾.

La sospensione dell'autorizzazione di cui agli articoli 66 e 70, non può eccedere i dodici mesi a decorrere dalla data di adozione del relativo provvedimento.

In caso di gravi e reiterate violazioni alle disposizioni del presente decreto, l'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'articolo 66, comma 1, e dell'articolo 70, comma 2, è revocata.

I provvedimenti di sospensione o revoca dell'autorizzazione rilasciata ai sensi dell'articolo 66 sono automaticamente estesi e producono i propri effetti anche sulle autorizzazioni rilasciate ai sensi degli articoli 69 e 70. Detti provvedimenti sono tempestivamente trasmessi al Ministero della salute ai fini degli effetti sulle autorizzazioni rilasciate ai sensi dell'articolo 69 del più volte citato D. Lgs 193/2006.

PIANO DI SORVEGLIANZA E DI VIGILANZA SANITARIA SULL'ALIMENTAZIONE DEGLI ANIMALI

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 il periodo corrispondente**, sostituisce e abroga il "Piano Nazionale di Sorveglianza e di Vigilanza Sanitaria sulla Alimentazione degli Animali" del 18 febbraio 2008.

Il PNAA 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 Riferenza 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 Riferenza 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 sistematica 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 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 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 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: metilcloropindolo, metilcloropindolo/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 Riferenza 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 PARTE GENERALE

Finalità

Nel suo complesso il PNAA 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:

- 6) 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;

- 7) 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;
- 8) 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.ZZ.SS.
- i Centri di Referenza Nazionali ed i Laboratori Nazionali di Riferimento.

Sono obiettivi del PNAA:

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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:

4. ultimazione dell'anagrafe delle imprese del settore dei mangimi ai sensi del Regolamento (CE) 183/2005;
5. 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;
6. 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;
7. controllo dell'eventuale presenza di additivi vietati e delle sostanze farmacologicamente attive vietate nell'alimentazione animale;
 8. controllo delle Diossine e PCB nei mangimi di alcune materie prime e sottoprodotti industriali utilizzati per la produzione di mangimi;
 9. 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;
 10. controllo sulla presenza di OGM nei mangimi (comparto biologico e convenzionale);
 11. 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:

- h) le Regioni e Province Autonome coordinano l'attività di vigilanza e controllo sul territorio di loro competenza;
- i) le AA.SS.LL. espletano l'attività di vigilanza e di sorveglianza;
- j) i PIF eseguono i controlli sui prodotti destinati all'alimentazione animale provenienti dai Paesi terzi;
- k) gli UVAC predispongono i controlli sui prodotti ricadenti nel Regolamento (CE) 1774/2002 di provenienza comunitaria;
- l) gli II.ZZ.SS. eseguono le analisi di laboratorio;
- m) l'ISS effettua le revisioni d'analisi;
- n) il C.Re.A.A. e l'ISS, per le parti di propria competenza, curano l'armonizzazione delle metodiche chimiche utilizzate dalla rete degli II.ZZ.SS., e avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli II.ZZ.SS.;
- o) 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;
- p) i vari Centri di Referenza Nazionali e i LNR coordinano le attività analitiche, gestionali ed avviano idonei circuiti interlaboratorio tra gli II.ZZ.SS. relative alle materie di propria competenza;
- q) 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

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. 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:

5. coordinare, in modo più incisivo, l'attività di vigilanza;
6. 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:

- **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.
- **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.

- **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 di 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 risulti 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:

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”.

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.

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 hanno 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:

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

- s. gli additivi;
- t. le premiscele;
- u. materie prime per mangimi di origine: animale, vegetale, minerale;
- tutte le tipologie di mangimi (completi e complementari);
- v. gli alimenti medicamentosi per animali (contenenti premiscele medicate);
- w. i prodotti intermedi;
- x. 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 .

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. La ripartizione dei campioni presso ciascuna ASL viene programmata annualmente con apposita Determinazione del Dirigente del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare.

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:

- y. la dicitura "PNAA" o per esteso Piano Nazionale Alimenti per Animali;
- z. Il tipo di Piano a cui si riferisce il prelievo (Piano Nazionale o Extrapiano);
- aa. Il tipo di campionamento;
- bb. l'organo prelevatore;
- cc. la data e l'ora del campionamento;
- dd. la natura e provenienza delle materie prime;
- ee. 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.);
- ff. la specie e la categoria animale cui è destinato il mangime, utilizzando i codici presenti in calce al verbale;
- gg. 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;
- hh. 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);
- ii. l'entità globale della matrice oggetto del prelievo (espressa in peso/volume ed in numero di aliquote);
- jj. l'indicazione dei dati del produttore o distributore del mangime;
- kk. 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 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 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.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 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 **distruetti**, 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

- ll. Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in una **impresa del settore dei mangimi**:
 - mm. **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**.
 - nn. **L'Azienda Sanitaria Locale** adotta i seguenti provvedimenti:
 - oo. sequestra la partita oggetto del campionamento, nei casi in cui il sequestro non sia già stato disposto;
 - pp. attiva indagini finalizzate a rintracciare i quantitativi della partita eventualmente già distribuiti;
 - qq. effettua l'ispezione dell'impresa presso la quale è stato eseguito il campionamento risultato positivo;
 - rr. effettua l'indagine epidemiologica;
 - ss. accerta l'eventuale presenza delle sostanze rinvenute nel campione o di altre sostanze la cui detenzione non sia prevista dalla normativa vigente;
 - tt. verifica le procedure messe in atto al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate durante le fasi di

produzione, di deposito e durante il trasporto;
 uu. procede, per quanto applicabile, ai sensi di quanto indicato al successivo punto 2);
 vv. applica eventuali sanzioni amministrative.

- ww. Qualora il campionamento risultato positivo sia stato effettuato in **un allevamento**:
- xx. **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**;
- yy. **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'annoprecedente**;

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 precedente**;

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**;

Per la rendicontazione dovranno essere utilizzate:

le schede di programmazione/rendicontazione in formato **Excel** allegata 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**;

le scheda di rendicontazione dei campionamenti su sospetto.

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

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

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)

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).

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)

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).

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.

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 metilcloropindolo, metilcloropindolo/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 salinomicina 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).

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)

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).

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)

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) .

CONTROLLO DELLA SALMONELLA E DI ALTRI AGENTI ZOOTONICI 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).

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).

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).

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

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'Autorità 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).

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 Comunità 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 modalità organizzative dei controlli ufficiali in materia di alimentazione animale”.

Regolamento (CE) n. 136/2004 della Commissione, del 22 gennaio 2004, che fissa le modalità dei controlli veterinari da effettuare ai posti d'ispezione frontaliere della Comunità 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 nonché talune modalità relative ai controlli,

all'entrata nella Comunità, 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 Comunità; (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).

TITOLO 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:

programma di campionamento statisticamente rappresentativo relativo a prelievi in aziende bovine da latte o linea vacca-vitello ai fini della **sorveglianza** epidemiologica;
 programma di **vigilanza** da applicarsi lungo tutta la filiera;
 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 prelievo 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 la Regione Abruzzo sono programmati 32 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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.

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:

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).

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.

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).

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.

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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 51 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

Priorità da utilizzare nella selezione dei luoghi in cui eseguire i prelievi di vigilanza a livello regionale. 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 ridistribuzione 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 trascinarsi 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 prelievo 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:

Servizi Veterinari ASL;
Servizi Veterinari regionali e delle Province autonome;
Istituti Zooprofilattici Sperimentali;
CEA;
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 II.ZZ.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;

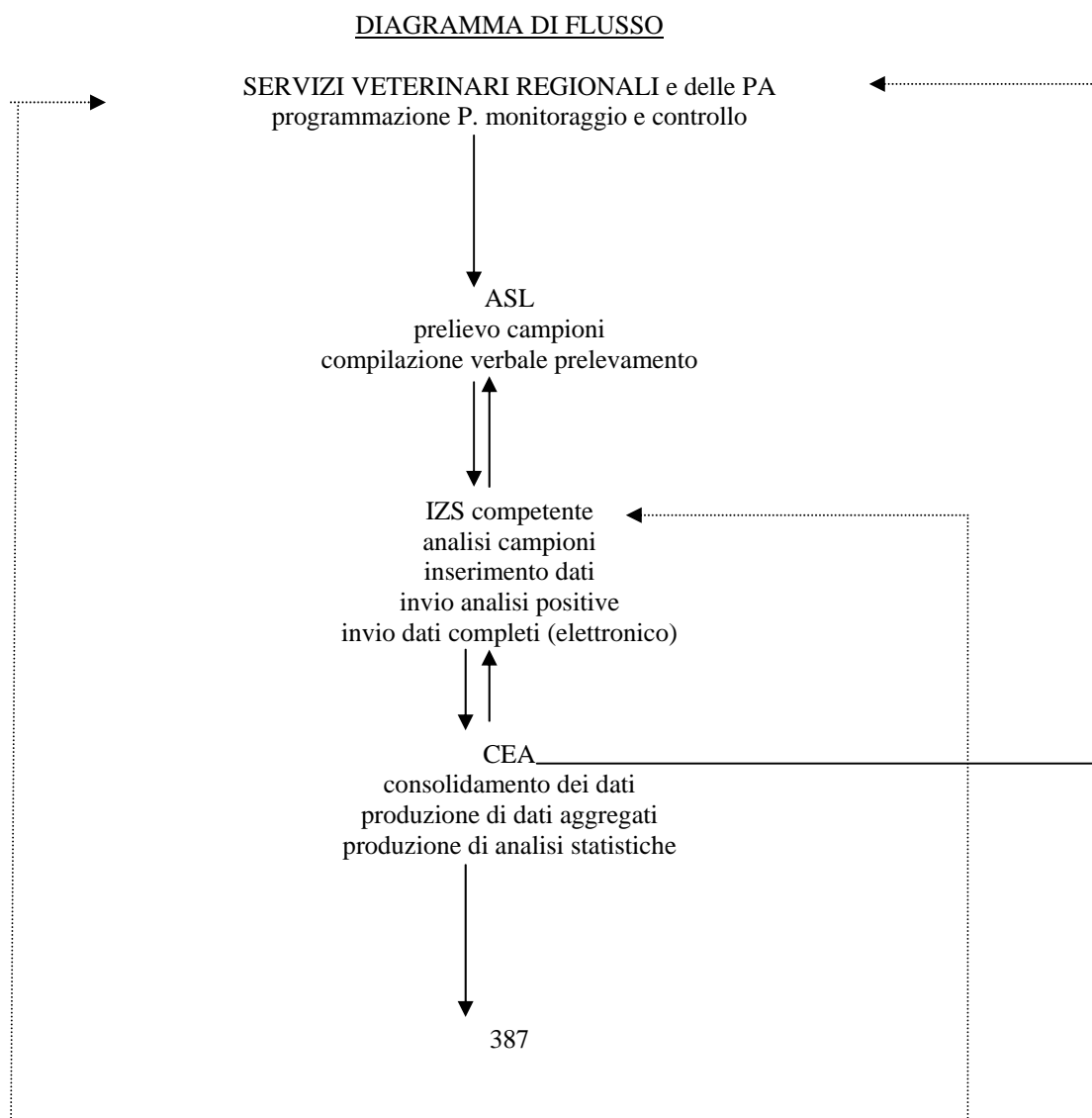
Le Regioni e le Province autonome devono trasmettere al Ministero della Salute i provvedimenti adottati in riferimento alle positività e irregolarità riscontrate, utilizzando il fac-simile di scheda **Allegato 3 del presente piano**.

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



Ministero Salute
emanazione di atti volti a orientare e correggere l'attività
rendicontazione comunitaria

↓
UE

TITOLO II - 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 nonchè 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'articolo17 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, finchè 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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 14 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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:

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;

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. Per l'Abruzzo risultano programmati 62 campioni.

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.

La rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella 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 Regione Abruzzo sono programmati 62 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 riferimento 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.

TITOLO III - 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.L.vo 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.

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.

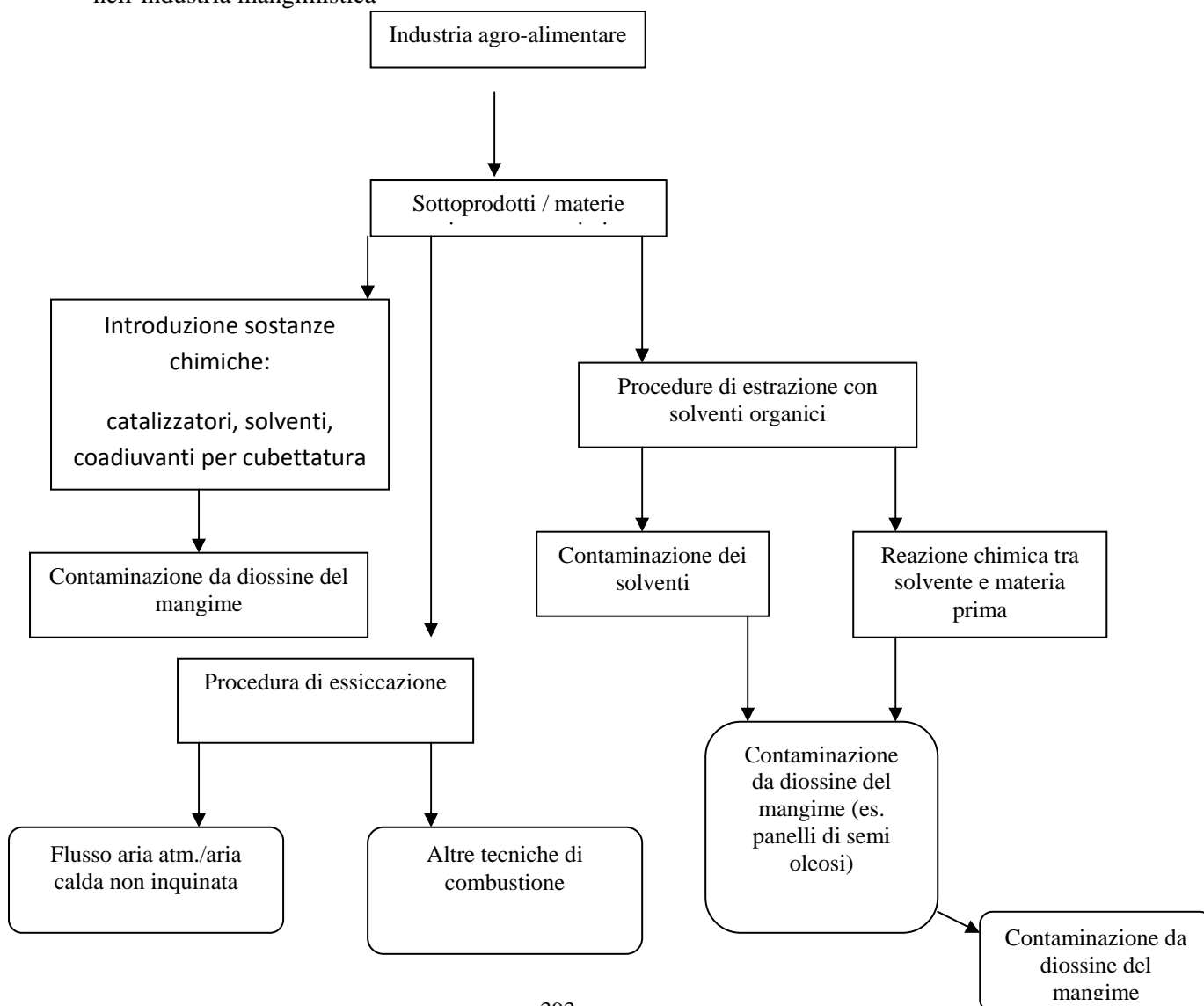
I metodi di screening sono impiegati per rilevare la presenza di diossine e DL-PCB e inoltre consentono di passare al vaglio un'elevata quantità di campioni per ricercare quelli che potrebbero rivelarsi positivi.

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 II.ZZ.SS. territorialmente competenti agli II.ZZ.SS. che effettueranno le analisi.

Figura 1: diagramma di flusso della lavorazione dei sottoprodotti dell'industria agro-alimentare impiegati nell'industria mangimistica



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 I.ZZ.SS.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 5 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 la Regione Abruzzo sono programmati 6 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 ridistribuzione dei campioni nella scheda deve tenere in considerazione i criteri sopra esposti.

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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 4 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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.

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**, 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	
Analiti (PCB)	µg/kg prodotto (al 12% di umidità)
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	
<i>Non-orto PCB</i>	<i>ng/kg prodotto (al 12% di umidità)</i>
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.

Micotossina	Prodotti destinati all'alimentazione degli animali	Valore di riferimento in mg/kg (ppm) di mangime al tasso di umidità del 12%	Fonte normativa
Deossivalenolo (DON)	<u>Materie prime per mangimi</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- 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	
	- 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>		Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- Cereali e prodotti a base di cereali, eccetto i sottoprodotti del granoturco	2	
	- Sottoprodotti del granoturco	3	
	<u>Mangimi complementari e completi</u>		
	per suini e scrofette (giovani scrofe)	0,1 0,25	
per scrofe e suini da ingrasso per vitelli, bovini da latte, ovini, (inclusi agnelli) e caprini (inclusi capretti)	0,5		
Ocratossina A (OTA)	<u>Materie prime per mangimi</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE DM 15 maggio 2006
	- Cereali e prodotti a base di cereali	0,25	
	<u>Mangimi complementari e completi</u>		
	per suini	0,05	
	per pollame	0,1	
Fumonisine B1+B2	<u>Materie prime per mangimi</u>		Raccom. (CE) 2006/576/CE
	- Granoturco e prodotti derivati	60	
	<u>Mangimi complementari e completi per</u>		
	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		

Tavola 1 – Valori di riferimento per alcune micotossine

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 II.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'LNR può fornire, su richiesta, per la determinazione della aflatossina B1+ocratossina+zearelenone+fumonisine B1.

Pertanto per ciascun campione si dovranno effettuare le seguenti determinazioni:

Mais e prodotti derivati: aflatossine, ocratossina, zearalenone, deossinivalenolo, fumonisine

Grano: aflatossine, ocratossina, deossinivalenolo, tossine T2 e HT2.

Avena: Tossine T2 e HT2

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 LNR 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 :

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.

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.

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.

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%.

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%.

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:

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 un verifica quantitativamente più consistente nelle regioni che possono rappresentare una quota di rischio superiore per il benessere degli animali.

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.

Criteri 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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 69 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 **afлатossine 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 la Regione Abruzzo sono programmati 30 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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

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.

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 .

La rendicontazione deve avvenire tramite la compilazione della tabella Micotossine Sorveglianza 2009-2011 e 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. I 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 $> 0 = 15\%$ 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 aflatoxina 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 aflatoxine 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 pulizia 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 C₃H₆N₆) 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).

Per la Regione Abruzzo sono programmati 15 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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.

TITOLO IV - 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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 60 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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:

- vengano messe in atto le misure necessarie per proteggere i mangimi/materie prime dalle possibili fonti di contaminazione durante lo stoccaggio e la miscelazione;
- tutte le attrezzature, contenitori, veicoli, che vengono a contatto con mangimi/materie prime siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati;
- siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali;
- siano messe in atto le misure necessarie a prevenire e controllare le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni);
- 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).

Per la Regione Abruzzo sono programmati 11 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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:

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:

i prodotti siano protetti da eventuali contaminazioni;
 tutte le attrezzature, contenitori, veicoli siano mantenuti puliti ed eventualmente disinfettati;
 siano adottate le precauzioni igieniche necessarie durante la produzione, raccolta, stoccaggio e trasporto dei prodotti vegetali;
 sia utilizzata acqua potabile o pulita quando necessario al fine di prevenire le contaminazioni;
 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.;

siano prevenute e controllate il più possibile le contaminazioni derivanti da animali e parassiti indesiderabili (disinfestazioni e derattizzazioni);
 sia assicurato un adeguato stoccaggio e smaltimento dei rifiuti e delle altre sostanze che possono causare una contaminazione.

intensificazione delle analisi di laboratorio per la ricerca di *Salmonella* spp. da eseguire nell'ambito del programma di autocontrollo.

applicazione delle regole e dei controlli per l'eliminazione e la trasformazione dei rifiuti di origine animale.

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:

il trattamento termico, ad una temperatura di almeno 71°C per almeno 30";

il trattamento con acidi organici;

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.

Per la Regione Abruzzo sono programmati 2 campionamenti annuali. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 IZS, 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.I. 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.

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella Salmonella sorveglianza 2009-2011 e Salmonella Pet Food sorveglianza 2009-2011.

TITOLO V - 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 - cfr. 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 **l'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 II.ZZ.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.

Per la Regione Abruzzo i campionamenti previsti sono 30. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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. Per la Regione Abruzzo i campionamenti previsti sono 5. La ripartizione per ASL viene comunicata annualmente dalla Regione alle ASL.

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 Regione e le P.A. dovranno tener conto di criteri di rappresentatività rispetto ai seguenti parametri:

- realità 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.

La rendicontazione deve avvenire mediante la compilazione della tabella OGM vigilanza 2009-2011 e OGM sorveglianza 2009-2011.

TITOLO VI - 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:

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;

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;

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;

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.

c) 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 dagli 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:

provenienza da Paesi terzi elencati nell'Allegato XI del Regolamento (CE) n. 1774/2002;

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.L.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:

la destinazione sia stata convenuta con l'importatore responsabile della partita;

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;

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 mangime 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.

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

(SEGUE 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 SOSPETTO Piano di sorveglianza Piano di vigilanza EXTRA PIANO Piano di sorveglianza Piano di BSE (costituenti di origine animale) SALMONELLA SOSTANZE INDESIDERABILI E CONTAMINANTI PIANO OGM prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico PRINCIPI ATTIVI E ADDITIVI

PROVENIENZA DEL PRODOTTO:

 P. nazionale P. comunitario P. extracomunitario

PROVENIENZA DELLE MATRIE PRIME:

 P. nazionale P. comunitario

P. extracomunitario

 Mista

L'anno duemila.... addì....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 dikg/lt.
 Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume dikg/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 proprio

un Campione finale per conto

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

.....

.....

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

P acquacoltura

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:.....
 DVCE N. C.I.F. n° DATA

VERBALE DI PRELEVAMENTO

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: Destinazione Produttore:
 Resp. Carico
 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 SEGUENTRI SPECIE/CATEGORIE

L'anno addi del mese di alle ore alla presenza del sig/a .

nella sua qualità di titolare/rappresentante/detentore della merce, il sottoscritto dr. conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di n. dopo essersi qualificato e dopo aver fatto

I campioni sono stati prelevati presso: terminal di scarico: n° campioni di alimenti per animali produttori di alimenti 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 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 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)

cella/container n°
 RAPPRESENTANTE DELLA BANCHINA DI

I VERBALIZZANTI IL PROPRIETARIO / DETENTORE
 SCARICO

ALLEGATO 1b

VERBALE OPERAZIONI DI PRELIEVO EFFETTUATE

PNAA REGIONE: / PIFdi:..... A.S.L. n°
..... Settore Veterinario Unità territoriale-Distretto n°.....

Allegato al verbale di prelievo n°.....del.....

L'anno duemila..... addì.....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 AD USO ZOOTECNICO (compilare un verbale per ciascun tipo di alimento prelevato e indicare il dettaglio dei campioni finali nella seconda parte del verbale):

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 deposito/grossista altra sede di prelievo (specificare.....)

Si riportano di seguito, così come previsto dalla normativa vigente, le modalità di esecuzione del campionamento, atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, nonché la descrizione delle attrezzature e dei contenitori utilizzati:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale mediante le seguenti operazioni:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

I VERBALIZZANTI

SCHEMA ISPEZIONI

ALLEGATO 2

REGIONE / PROVINCIA AUTONOMA.....anno.....

OPERATORI PRIMARI REGISTRATI ai sensi del Regolamento(CE) 183/2005 art. 5, comma 1	CENSITI	N° ISPEZIONI	N° N. C.	SANZIONI AMM. VE	DENUNCIA 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

* 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

OPERATORI DEL SETTORE MANGIMI MEDICATI	CENSITI	N° ISPEZIONI	N° N. c.	SANZIONI AMM. VE	DENUNCIA 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 E2 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 primario stesso, ecc.

ALLEGATO 2 a

PRESCRIZIONI MM PI	TOTALE
ricette pervenute n.	
ricette in deroga n.	
irregolarità riscontrate	

Per la compilazione della tabella utilizzare la scheda prescrizioni allegata.

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

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 5 o 7+ 6 se allevatore)	(Compilare attività
<input type="checkbox"/>	Riconoscimento Art 10 Reg.183/2005 con n.:..... attività 7+ 6 se allevatore)	(Compilare
<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)	

**A
ttivi
tà
ispe
zion
ate**

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"/>		
<input type="checkbox"/>	essiccazione naturale		allevatori	<input type="checkbox"/>		
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"/>		
<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"/>		
<input type="checkbox"/>	fornitura di sottoprodotti (Reg. 852/04, Reg. 853/2004, Reg. 197/06)		commercio ingrosso/dettaglio mangimi	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	produzione di alim. per anim.da comp.(art.18 Reg. 1774/02)		trasportatori conto terzi	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	produzione additivi (diversi da all. IV capo 1 Reg.183/05)		intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	produzione premiscele(diverse da all. IVcapo 2 Reg.183/05)		mulini	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi commercio (diversi da all. IV capo 3)		essiccatoi (essiccazione artificiale)	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	produzione mangimi autoconsumo (diversi da all. IVcapo 3) Reg. 183/05)		stoccaggio/deposito di mangimi	<input type="checkbox"/>		
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"/>		
<input type="checkbox"/>	lettera A commercializzazione		lettera C produzione per autoconsumo	<input type="checkbox"/>		
<input type="checkbox"/>	lettera B produzione		intermediari (che non detengono prodotti)	<input type="checkbox"/>		
<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"/>		
<input type="checkbox"/>	utilizzatori prodotti intermedi per autoconsumo		distributori art.13 comma 8	<input type="checkbox"/>		
<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"/>		
<input type="checkbox"/>	stabilimenti autorizzati che produzione mangimi contenenti prodotti in deroga e che producono anche mangimi per rum.					
Esiti	<input type="checkbox"/>	Favorevole	<input type="checkbox"/>	Sfavorevole	<input type="checkbox"/>	Favorevole condizionato
	<input type="checkbox"/>	Non conformità	<input type="checkbox"/>	Prescrizioni	<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

Requisiti strutturali generali			
Approvvigionamento idrico mediante: pozzo privato*		SI	NO
acquedotto pubblico		SI	NO
Informazioni Generali			
La ditta/azienda zootecnica è autorizzata a produrre:			
mangimi medicati		mangimi medicati per esclusivo uso aziendale	
prodotti intermedi			
Specie allevate:	N° capi:	Indirizzo produttivo:	se azienda zootecnica
-	-	carne lana /pellicce	
-	-	latte pesce	
-	-	uova altro	
			(.....)
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	NO
NOTE (tipo di lavorazione in corso e principali premiscele medicate utilizzate):			
.....			
.....			
Linee separate per i mangimi medicati e non		SI	NO
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
(*) 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:		SI	NO
Tipo:			
.....			
Modalità di smaltimento dei rifiuti solidi:			
.....			
Presenza di adeguati servizi igienici, spogliatoi e docce all'interno dello stabilimento:		SI	NO
note:.....			
Presenza di dispositivi adeguati di protezione contro gli animali indesiderati:		SI	NO
note:.....			
Presenza di illuminazione sufficiente, naturale o artificiale:		SI	NO
note:.....			
L'impianto risulta autorizzato a produrre anche premiscele medicate:		SI	NO
(se SI) La produzione di premiscele medicate avviene in locali e con attrezzature esclusivamente adibiti a tale scopo:			
		SI	NO
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	NO
silos o contenitori		SI	NO
Le premiscele medicate sono conservate in un locale separato e chiudibile a chiave:		SI	NO
Note.....			
Il locale di conservazione delle materie prime è asciutto, dotato di pareti e pavimenti lisci e facilmente lavabili e disinfettabili:		SI	NO
Note.....			
.....			
Le materie prime sono stoccate in modo tale da garantirne la conservazione ed il riconoscimento:		SI	NO
Note.....			
Locali di preparazione			
I locali di preparazione sono sufficientemente vasti in rapporto all'entità delle lavorazioni e delle		SI	NO

attrezzature utilizzate: Note.....		
Sono dotati di idonei impianti di aspirazione: Note.....	SI	NO
I pavimenti dei locali di preparazione: a) sono costruiti con materiale lavabile e facilmente disinfettabile: Note.....	SI	NO
b) sono sistemati in modo tale da agevolare la evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI	NO
c) sono muniti di un sistema per l'evacuazione delle acque di lavaggio: Note.....	SI	NO
d) se la risposta è NO indicare eventuali sistemi alternativi: Note.....	SI	NO
Le pareti dei locali di preparazione: a) sono a superficie liscia facilmente lavabile e disinfettabile: Note.....	SI	NO
b) sono resistenti ed impermeabili: Note.....	SI	NO
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	NO
b) consentono l'omogenea miscelazione dei prodotti impiegati: Note.....	SI	NO
c) consentono l'omogeneità distribuzione dei principi attivi nel mangime fino alla data di scadenza dello stesso: Note.....	SI	NO
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	NO
f) consentono di evitare le contaminazioni crociate: Note.....	SI	NO
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	NO
Nei locali di produzione vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: note:.....	SI	NO
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	SI	NO
I contenitori dedicati ai prodotti finiti sono contrassegnati dal cartello <<MANGIMI MEDICATI>> o <<PRODOTTI INTERMEDI>> Note.....	SI	NO
I locali o reparti di deposito dei prodotti finiti sono asciutti: Note.....	SI	NO
I locali di conservazione dei mangimi medicati e dei prodotti intermedi sono locali chiudibili a chiave: Note.....	SI	NO
I sistemi di trasporto del prodotto finito (pneumatico, coclee, elevatori a tazze ecc.): a) sono costruiti in materiale resistente: Note.....	SI	NO
b) sono facilmente ispezionabili e pulibili: Note.....	SI	NO
c) sono costruiti in modo da evitare fenomeni di demiscelazione: Note.....	SI	NO
d) sono muniti di adeguato sistema di abbattimento delle polveri:	SI	NO

Note.....		
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	NO
Nei locali di deposito vengono custoditi anche insetticidi, anticrittogamici, concimi ed altre sostanze estranee: Note:.....	SI	NO
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	NO
Tale registro è conservato per almeno tre anni dall'ultima compilazione e costantemente a disposizione dell'autorità competente Note:.....	SI	NO
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: concentrazione dei principi attivi; Omogeneità e stabilità dei principi attivi;	SI	NO
I controlli sono mirati ed efficaci al fine di evidenziare fenomeni di contaminazione crociata e individuare i punti critici degli impianti Note.....	SI	NO
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..... 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.....	SI	NO
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	NO
Tale registro coincide con quello previsto dall'art. 4, comma I°, lettera f, del Decreto legislativo 90/93: Note.....	SI	NO
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	NO

ATTIVITÀ 2 - allevatori utilizzatori di prodotti intermedi per la produzione di mangimi medicati per autoconsumo.

Informazioni generali

Specie allevate:	N° capi:	Indirizzo produttivo:		
-	-	carne	lana /pellicce	
-	-	latte	pesce	
-	-	uova	altro	

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 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 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
-	-	carne lana /pellicce	zootecnica
-	-	latte pesce	
-	-	uova altro	

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 SI NO

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
-	-	carne	lana /pellicce	
-	-	latte	pesce	
-	-	uova	altro	
			

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; consentirne un'adeguata pulizia e disinfezione	SI	NO

Note: SI NO

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: SI NO

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: SI NO

Le bilance e gli strumenti di misurazione usati nella produzione sono appropriati per la gamma di pesi o volumi da misurarsi SI NO

Note: SI NO

Gli impianti di scarico sono adatti allo scopo, sono concepiti e costruiti per evitare il rischio di contaminazione dei mangimi SI NO

Note: SI NO

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: SI NO

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: SI NO

I mangimi sono stoccati in locali a loro dedicati, inaccessibili agli animali, mantenuti in ordine con accesso 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: SI NO

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 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

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 SI NO

personale e attrezzature adeguati		
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.	SI	NO
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;		
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
<i>stabiliti da requisiti normativi</i>	SI	NO
<i>stabiliti da specifiche dell'operatore</i>		
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). SI NO

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	SI	NO

verificare la presenza di corpi estranei che, se presenti, devono essere rimossi immediatamente		
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 agevolarne 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: 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	SI	NO
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**

Assegnare a ciascuno degli OSM presenti nell'anagrafe regionale un numero progressivo;

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.

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

Per questa scheda si faccia riferimento alla sezione riguardante le linee guida regionali per la gestione delle allerte e dei mangimi (allegato A).

ALLEGATO 7 – Scheda di notifica RASFF

Per questa scheda si faccia riferimento alla sezione riguardante le linee guida regionali per la gestione delle allerte e dei mangimi (allegato B e B1)..

ALLEGATO 8
LINEE GUIDA SUL CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI PER GLI ANIMALI PER
L'ATTUAZIONE DEL PNA

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:

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.

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.

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.

Acido cianidrico

Gossipolo libero

Teobromina

Essenza volatile di senape

Viniltioossazolidone (vinilossazolidintione)

Segale cornuta (*Claviceps purpurea*) (152 ergotina di segale)

Semi di piante spontanee e di frutti, non macinati o frantumati, contenenti alcaloidi, glucosidi o altre sostanze tossiche, isolatamente o insieme, tra cui:

Lolium temulentum L.

Lolium remotum Schrank

Datura stramonium

Rizinus - *Ricinus communis* L.

Crotalaria spp.

Albicocco – *Prunus armeniaca* L.

Mandorlo amaro – *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb var. amara (DC.) Focke [= *Prunus amygdalus* Batsch var. amara (DC.) Focke]

Frutti del faggio non decorticati – *Fagus silvatica* L.

Camelina – *Camelina sativa* (L.) Crantz

Mowrah, Bassia, Madhuca – *Madhuca longifolia* (L.) Machr. = *Bassia longifolia* (L.) = *Illipe alabrorum* Engl. *Madhuca indica* melin [= *Bassia latifolia* Roxb.] = *Illipe latifolia* (Roscb.) F. Mueller]

Purgère – *Jatropha curcas* (L.)

Croton - *Croton tiglium* (L.)

Senape indiana - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *ntegrifolia* (West.) Thell.

Senape di Sarepte – *Brassica uncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *uncea*

Senape cinese - *Brassica juncea* (L.) Czern. e Coss. spp. *juncea varutea* Batalin

Senape nera – *Brassica nigra* (L.) och.

Senape abissina (senape etiopica) - *Brassica carinata* A. Braun

É 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:

- laboratorio di prima istanza;
- laboratorio che effettua l'analisi di revisione;
- autorità giudiziaria/contenzioso internazionale;
- 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 globale (Kg)	N. di campioni elementari
≤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:

prelevare da punti diversi della massa n. 5 C. E.;

suddividere ogni campione elementare in parti approssimativamente uguali di almeno 200 grammi cadauna, contraddistinte con una stessa lettera dell'alfabeto;

formare 4 campioni finali prelevando una delle parti (in tutto 5 perché 5 sono i C.E.) una per ogni C. E.; 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.

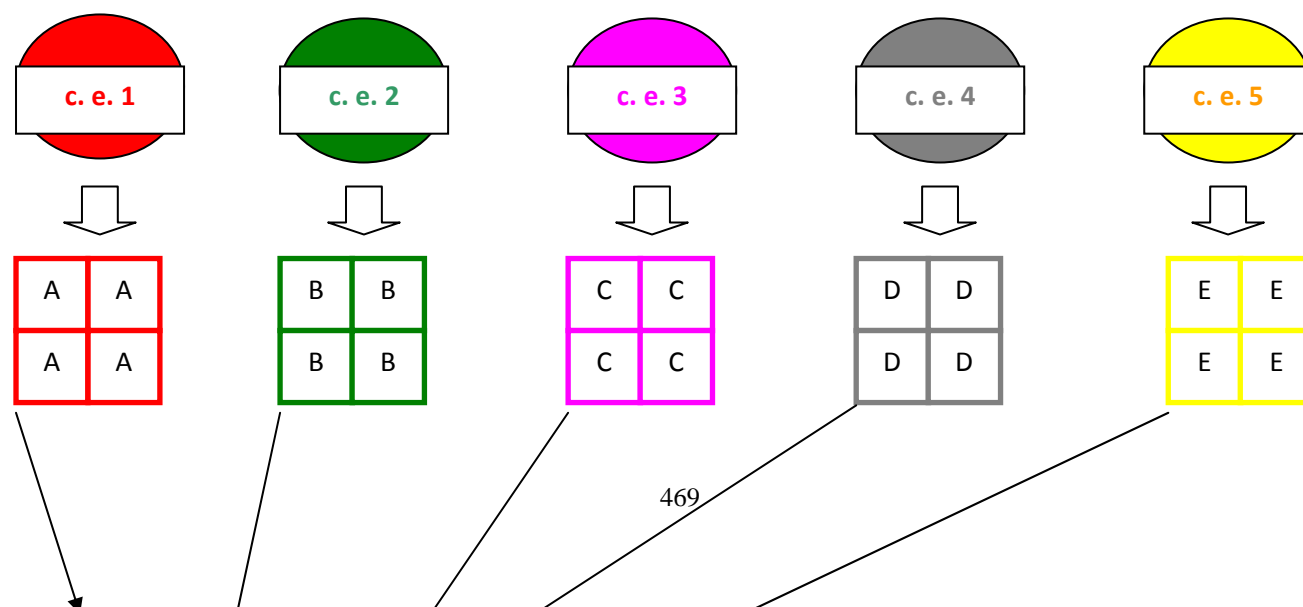
I campioni globali devono essere posti in contenitori sterili distinti, ognuno dei quali sarà accuratamente miscelato per agitazione o scuotimento.

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

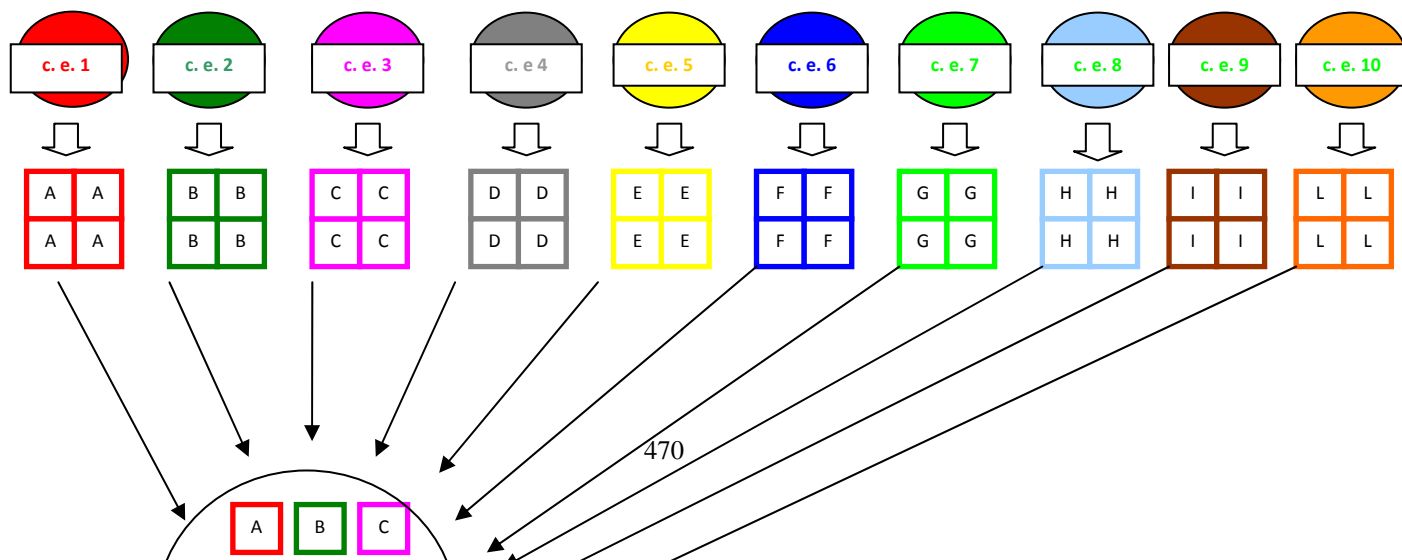


Esempio: Ricerca salmonella in grosse partite di alimenti per animali alla rinfusa

Per partite di peso ≥ 1500 tonnellate si procede al prelievo dei campioni secondo il seguente schema:

- individuare 10 punti della massa da ripartire in base alla superficie e alla profondità della stiva;
- prelevare da ognuno dei punti individuati un C.E. del peso di almeno 1 Kg da collocare in sacchetti sterili;
- formare da ogni C.E. 4 campioni di almeno 200 g e collocare ogni campione in sacchetti sterili contrassegnati da lettere dell'alfabeto;
- formare 4 C.F. costituiti ciascuno da 10 campioni (quelli del peso di 200 g), scelti uno per ogni C.E.;
- consegnare 3 C.F. all'I.Z.S. e 1 alla ditta transitaria.

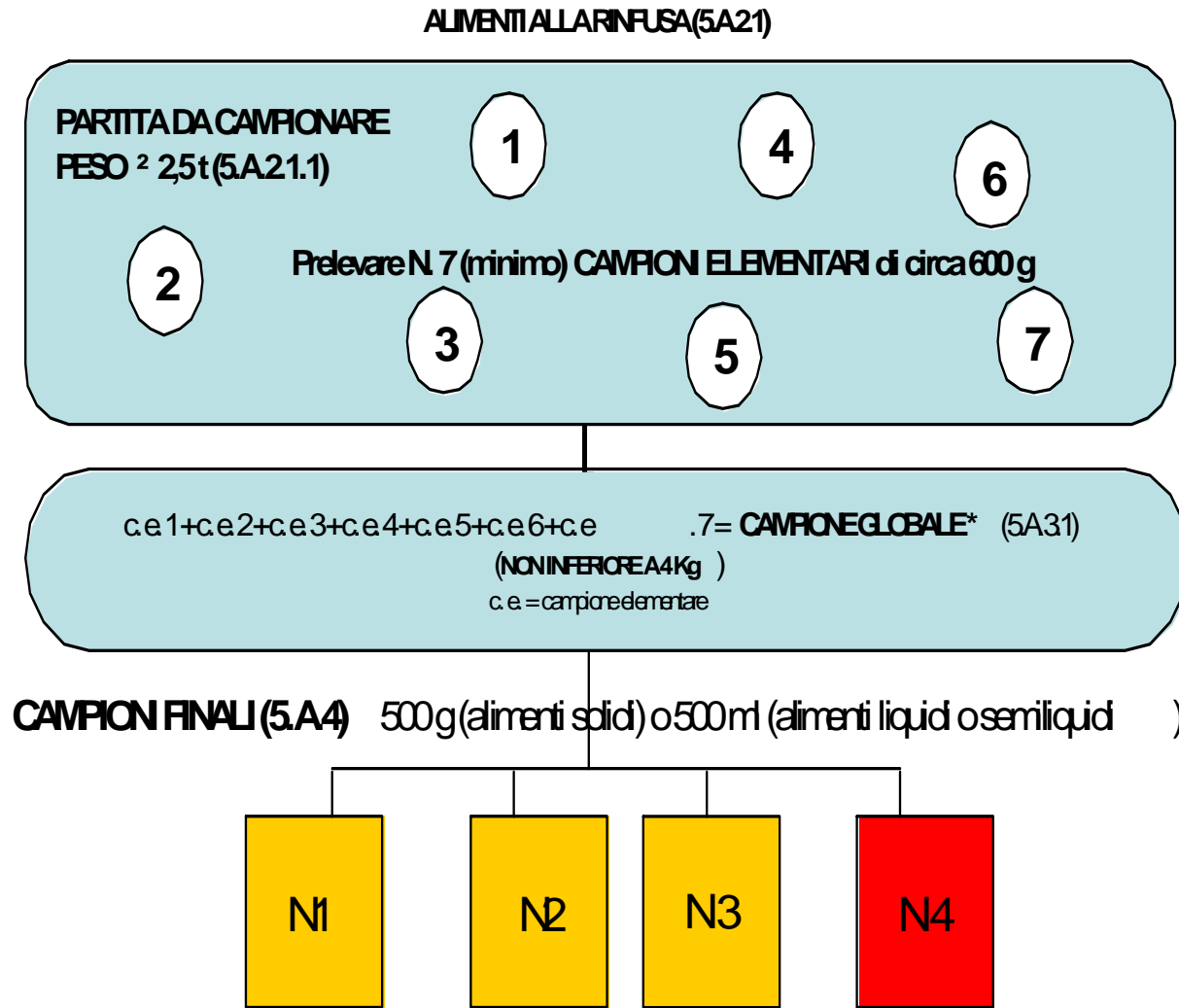
Campionamento contaminazione Salmonella (Es. partite ≥ 1500 ton) Schema 2



ALLEGATO I

**REQUISITI QUANTITATIVI PER IL CONTROLLO DELLE SOSTANZE O DEI PRODOTTI
RIPARTITI IN MODO UNIFORME NEGLI ALIMENTI PER ANIMALI**

CATEGORIA A



* È richiesto un solo campione globale per partita

ALIMENTI ALLA RINFUSA (5.A.2.1)

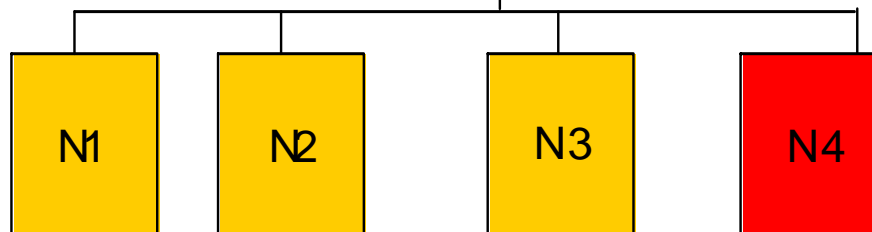
PARTITA DA CAMPIONARE
PESO > 2,5 t (5.A.2.1.2)

Prelevare N. $\sqrt{20 \times \text{ton}}$ costituenti la partita da campionare
 (se il risultato un numero decimale si arrotonda al numero intero superiore)

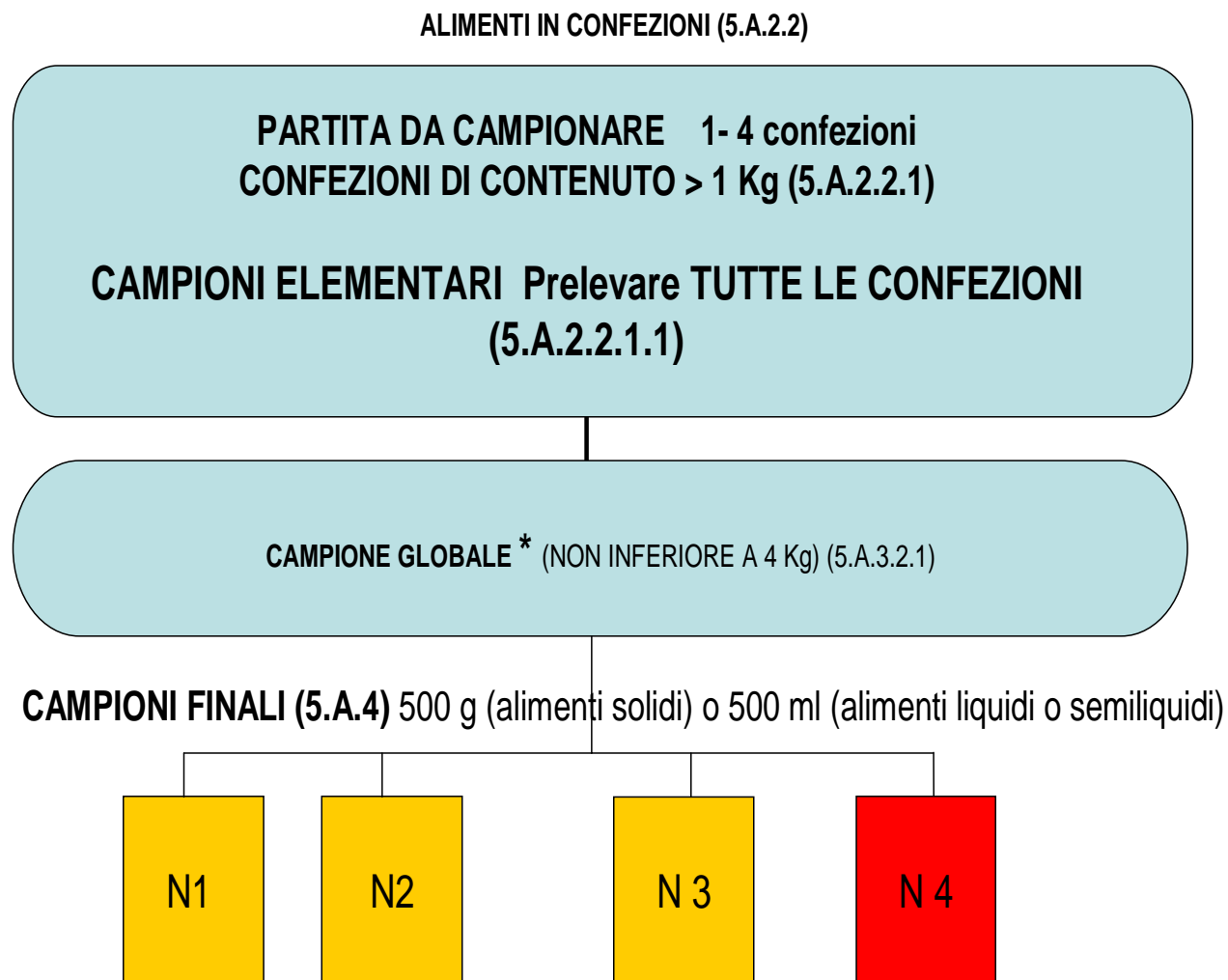
MASSIMO N. 40 CAMPIONI ELEMENTARI di circa 600 g

N campioni elementari (c.e.) = **CAMPIONE GLOBALE*** (5.A.3.1)
 (NON INFERIORE A 4 Kg)

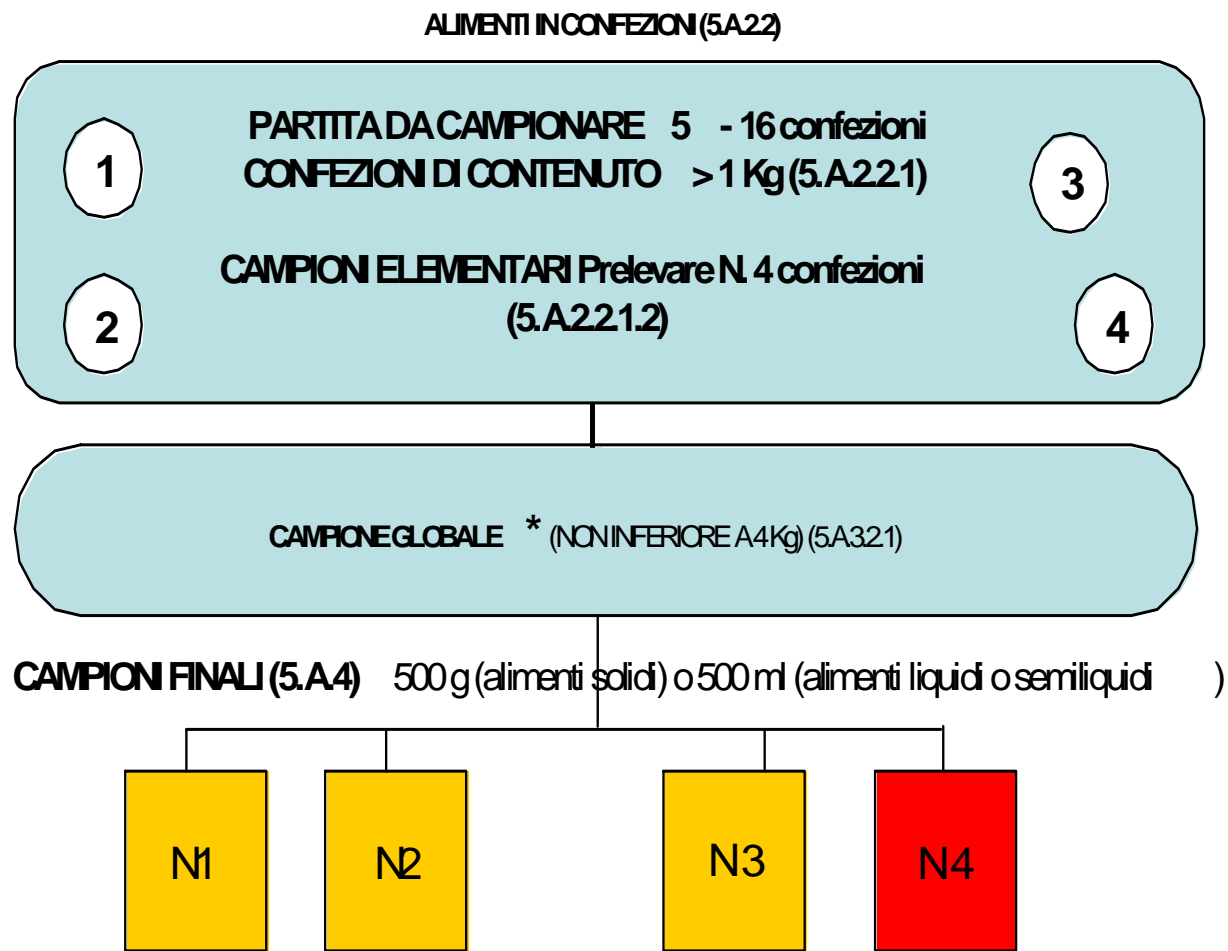
CAMPIONI FINALI (5.A.4) 500 g (alimenti solidi) o 500 ml (alimenti liquidi o semiliquidi)



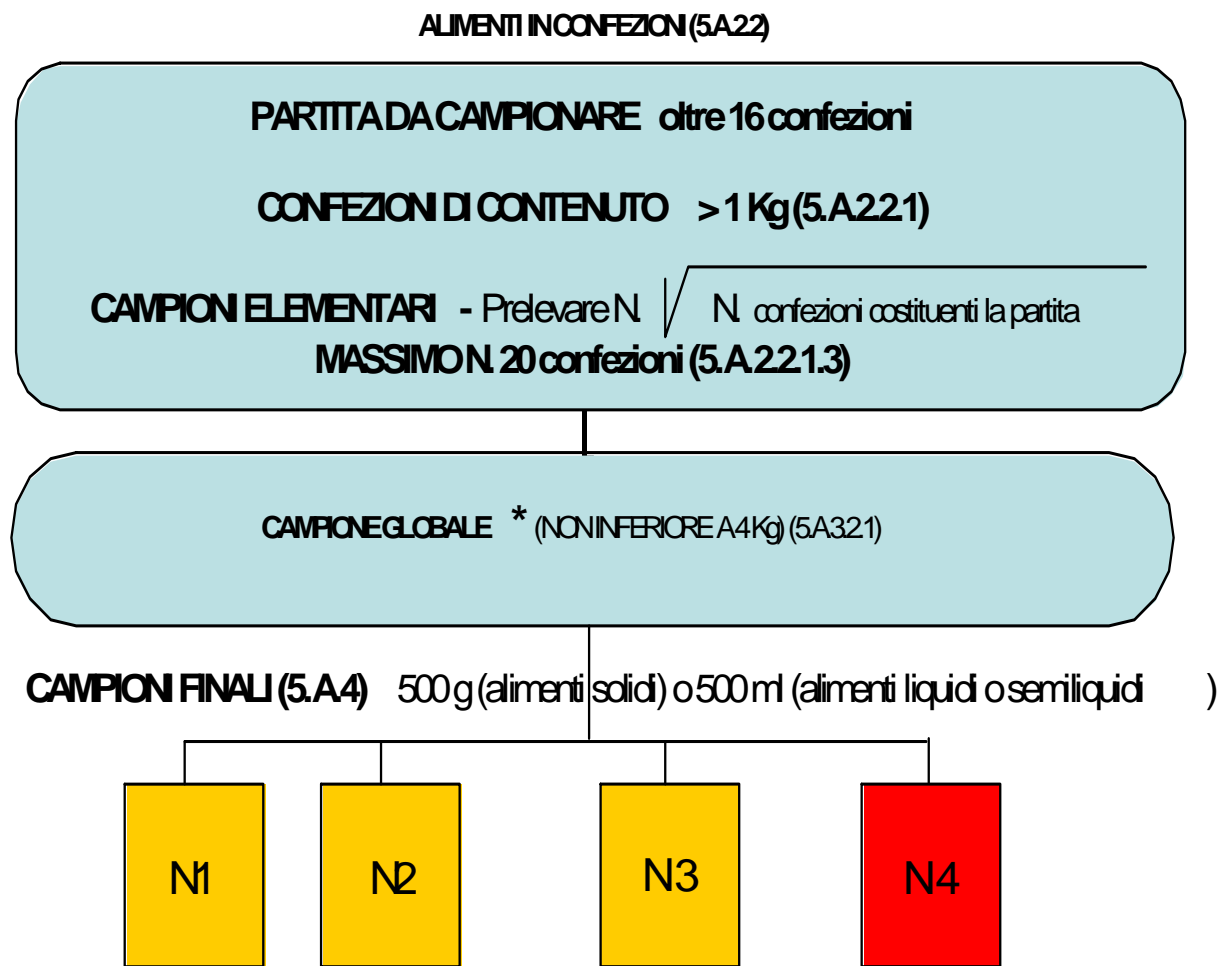
* È richiesto un solo campione globale per partita



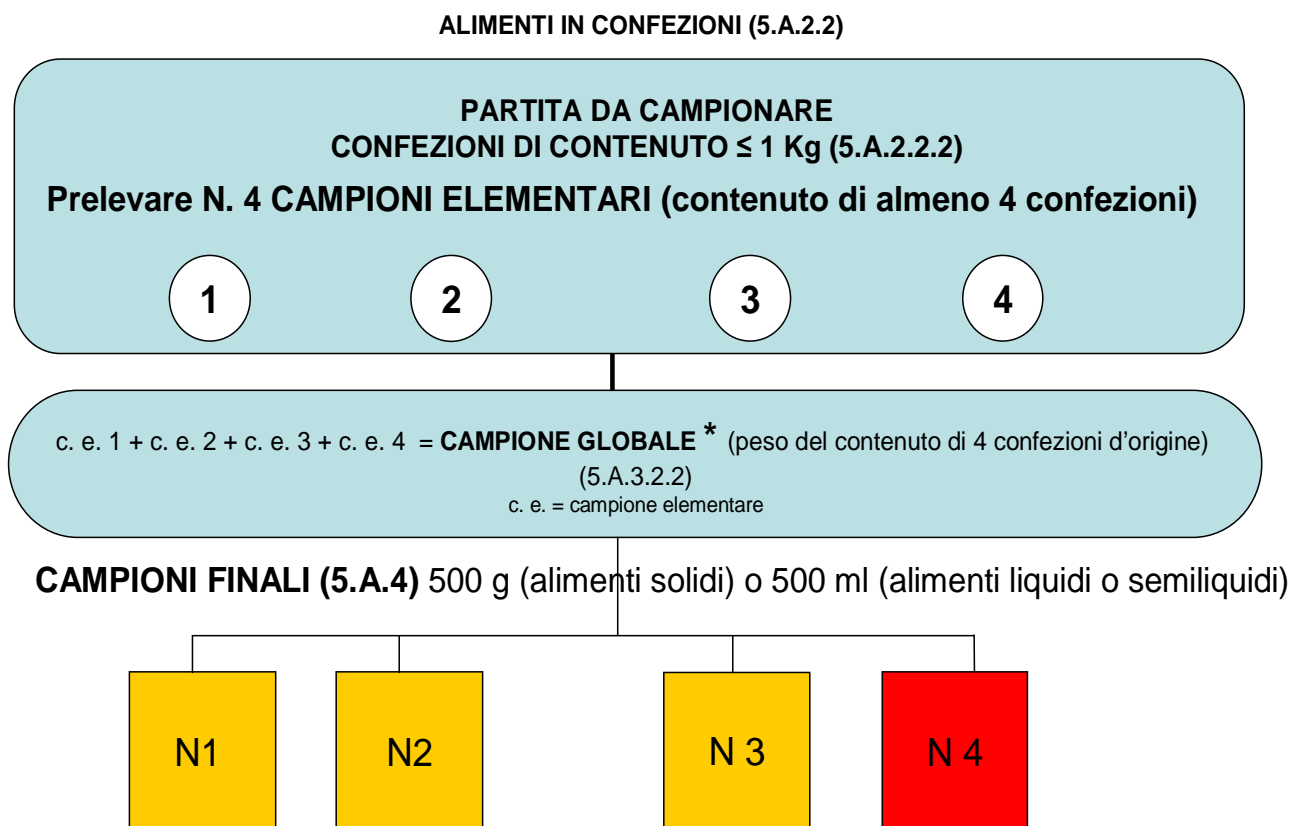
* E' richiesto un solo campione globale per partita



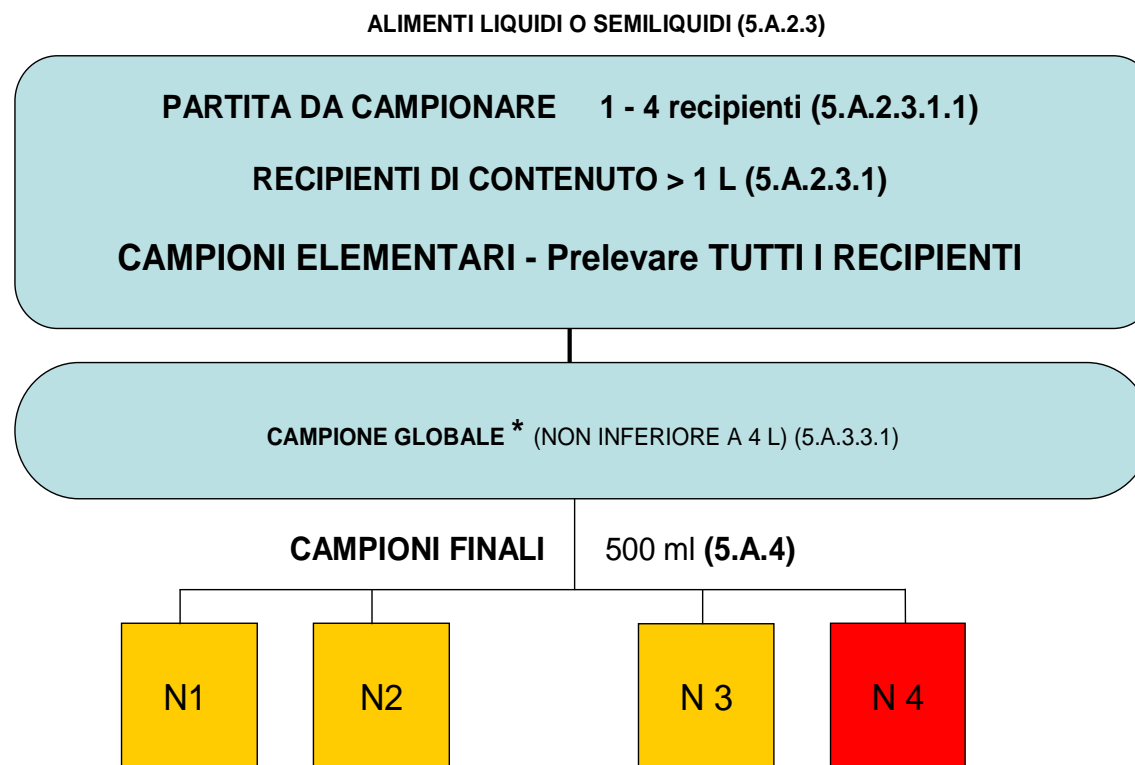
* È richiesto un solo campione globale per partita



* È richiesto un solo campione globale per partita



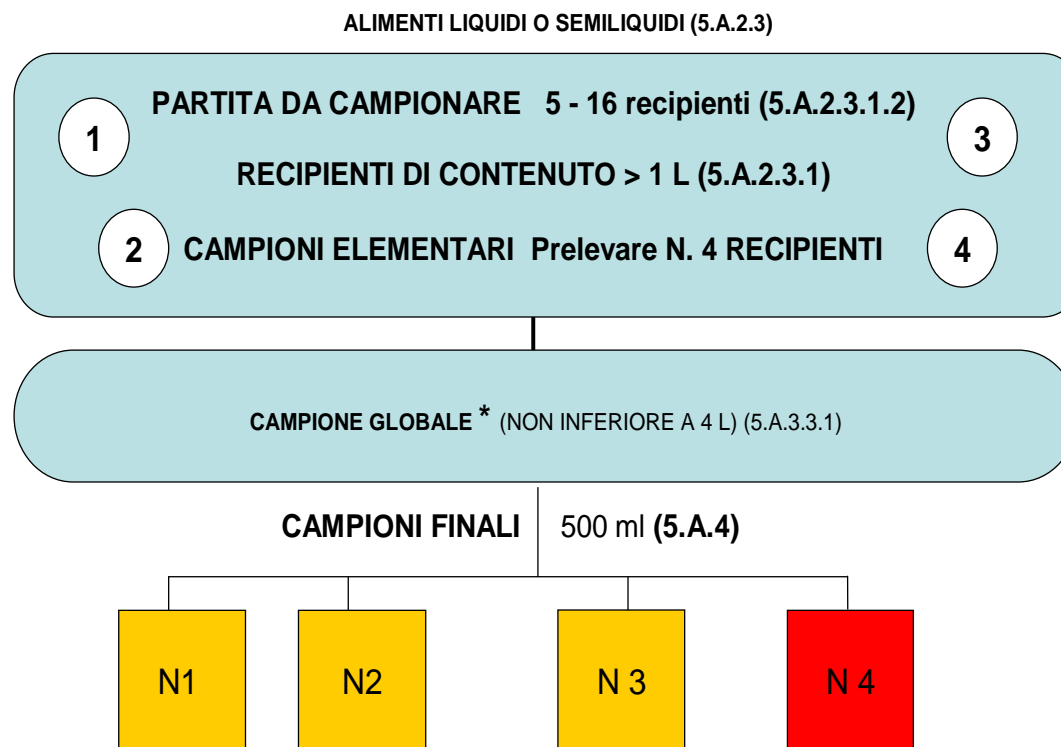
* E' richiesto un solo campione globale per partita



* 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.

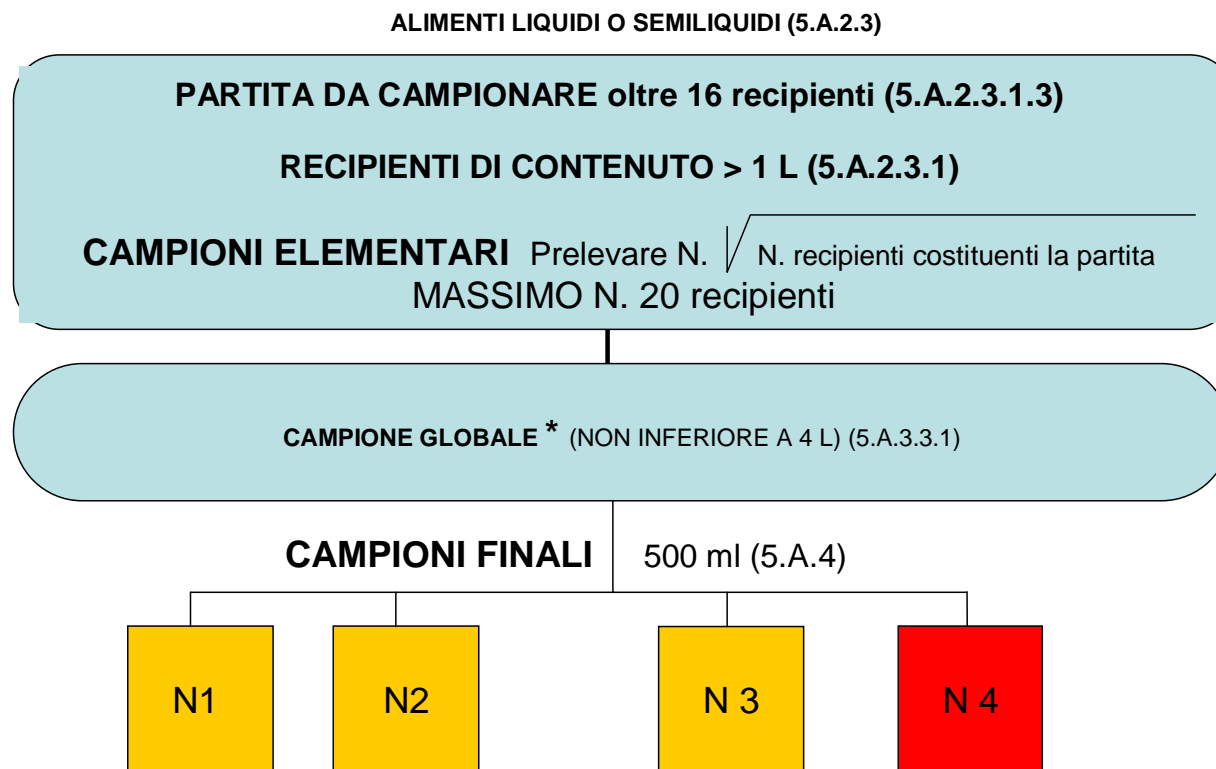
Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**



* E' richiesto un solo campione globale per partita

Nota: Alimenti liquidi o semiliquidi omogenei o omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare una parte del contenuto di ciascun recipiente, se necessario, dopo omogeneizzazione.

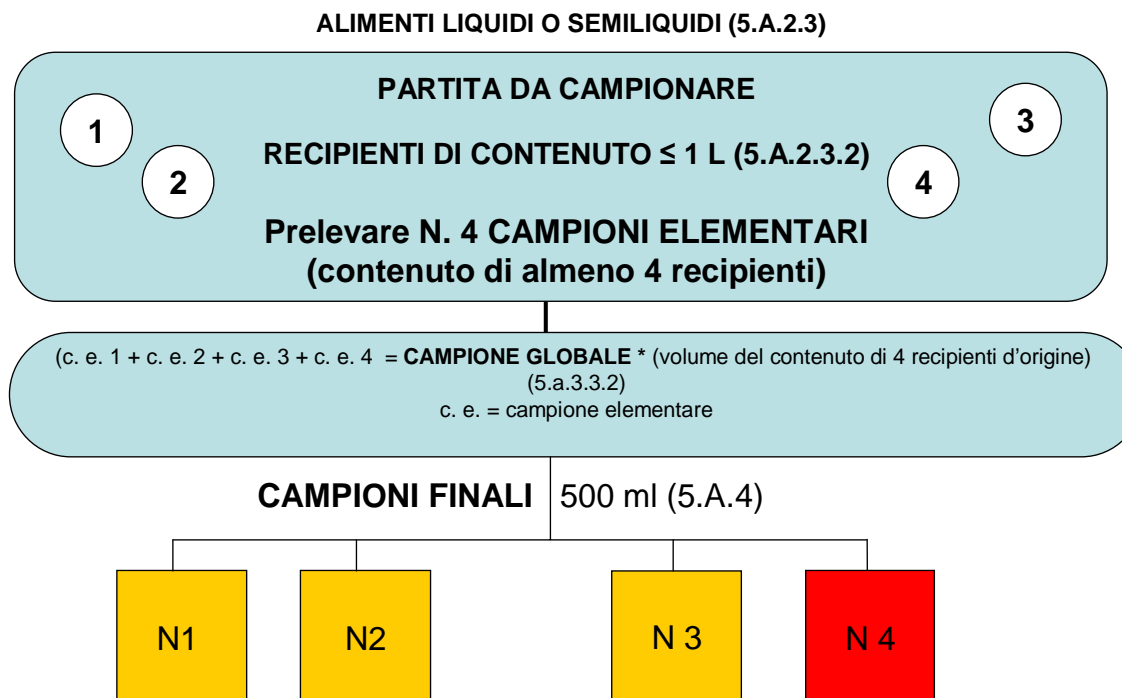
Alimenti liquidi o semiliquidi NON omogeneizzabili – dal numero prescritto di recipienti da campionare selezionati, prelevare i campioni a diversi livelli. **In tal caso il volume totale dei prelievi NON deve essere inferiore a 10 litri.**



* 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.**

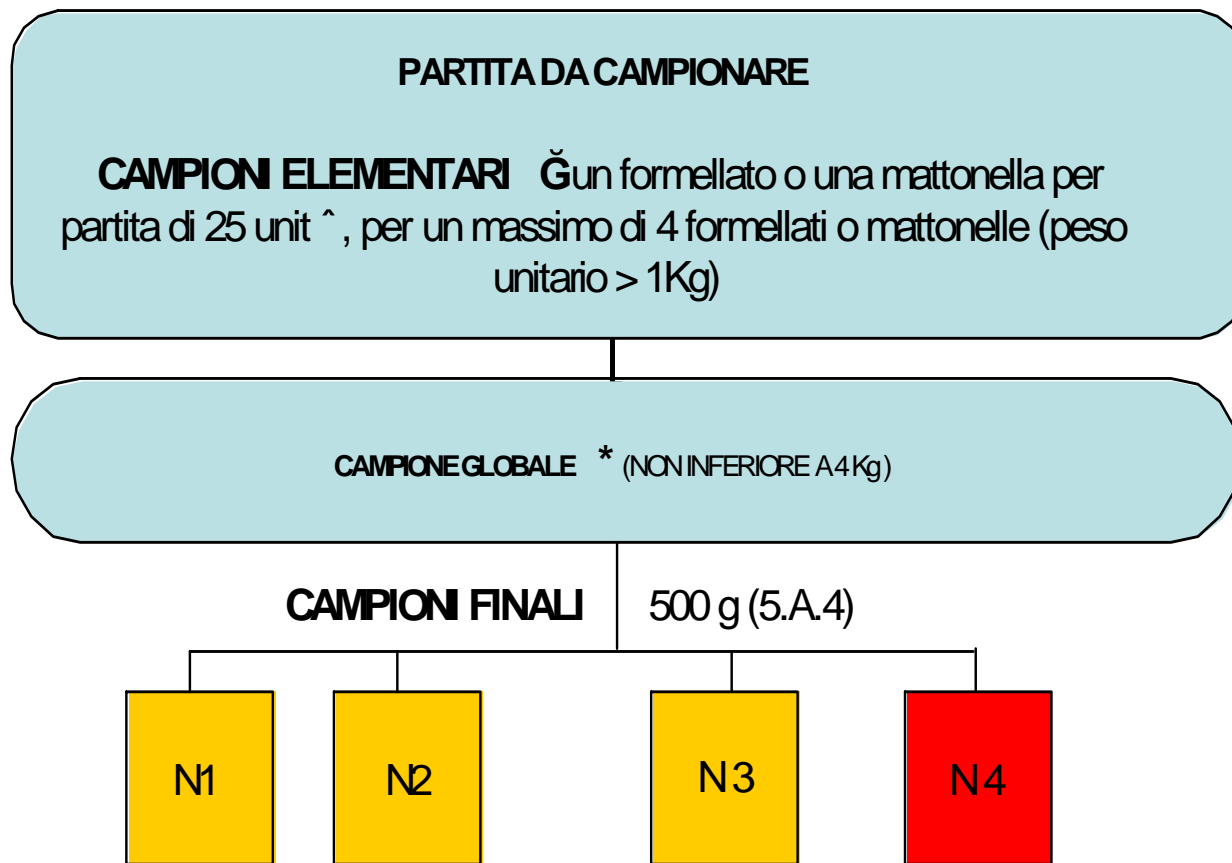


* E' richiesto un solo campione globale per partita

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)



* E' richiesto un solo campione globale per partita

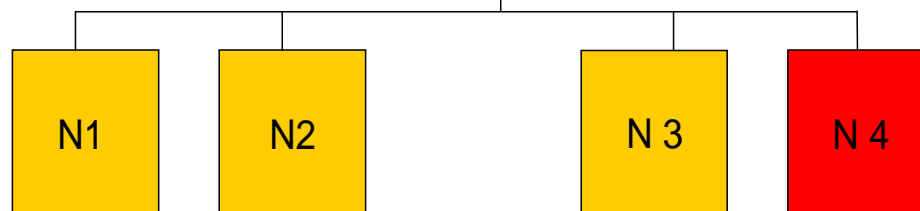
ALIMENTI MINERALI FORMELLATI O MATTONELLE DI SALI MINERALI (5.A.2.4)

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 $\leq 1\text{Kg}$)

CAMPIONE GLOBALE * (PESO di 4 FORMELLATI O MATTONELLE D' ORIGINE)

CAMPIONI FINALI 500 g (5.A.4)



* 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) E' costituito dalla somma dei (CE) Ogni CG deve essere di almeno 4kg		CAMPIONE FINALE (CF) I CF 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
ALIMENTI ALLA RINFUSA	partite di peso non superiore a 2,5 tonnellate	7 campioni elementari per ogni campione globale	Fino a 1 tonnellata	1 Campione Globale	4 Campioni Finali (I istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore)
			1-2,5 tonnellate	2 Campioni Globali (CG _A e CG _B)	4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
	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	>2,5-10 tonnellate	2 Campioni Globali (CG _A e CG _B)	4 Campioni Finali per ogni Campione Globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
			>10-40 tonnellate	3 Campioni Globali (CG _A , CG _B e CG _C)	4 Campioni Finali per ogni campione globale 12 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B e 4 dal CG _C) I istanza (CF1 _A , CF1 _B e CF1 _C), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B e CF2 _C), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B e CF3 _C), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B e CF4 _C)
			>40 tonnellate	4 Campioni Globali (CG _A , CG _B , CG _C e CG _D)	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) I istanza (CF1 _A , CF1 _B , CF1 _C e CF1 _D), revisione di analisi (CF2 _A , CF2 _B , CF2 _C e CF2 _D), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B , CF3 _C e CF3 _D), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B , CF4 _C e CF4 _D)

ALLEGATO II (Tabella prodotti ripartiti in modo non uniforme)

b) 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
ALIMENTI IN CONFEZIONE	Partite da 1- 4 confezioni	Tutte le confezioni	1-16 confezioni	1 Campione Globale	4 Campioni Finali (I istanza, revisione di analisi, autorità giudiziaria, importatore/produttore)
	Partite da 5 - 16 confezioni	4			
	Partite da oltre 16 confezioni	√ del numero di confezioni costituenti la partita da campionare con un massimo di 20 confezioni	17-200 confezioni	2 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale 8 Campioni Finali (4 dal CG _A e 4 dal CG _B) I istanza (CF1 _A e CF1 _B), revisione di analisi, (CF2 _A e CF2 _B), autorità giudiziaria (CF3 _A e CF3 _B), importatore/produttore (CF4 _A e CF4 _B)
			201-800 confezioni	3 Campioni Globali	4 Campioni Finali per ogni campione globale 12 Campioni Finali (4 dal CG _A , 4 dal CG _B e 4 dal CG _C) I istanza (CF1 _A , CF1 _B e CF1 _C), revisione di analisi (CF2 _A CF2 _B e CF2 _C), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B e CF3 _C), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B e CF4 _C)
		>800 confezioni	4 Campioni Globali	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) I istanza (CF1 _A , CF1 _B , CF1 _C e CF1 _D), revisione di analisi (CF2 _A CF2 _B , CF2 _C e CF2 _D), autorità giudiziaria (CF3 _A , CF3 _B , CF3 _C e CF3 _D), importatore/produttore (CF4 _A , CF4 _B , CF4 _C e CF4 _D)	

ALIMENTI ALLA RINFUSA

Es: partita da campionare del PESO di 2 tonnellate

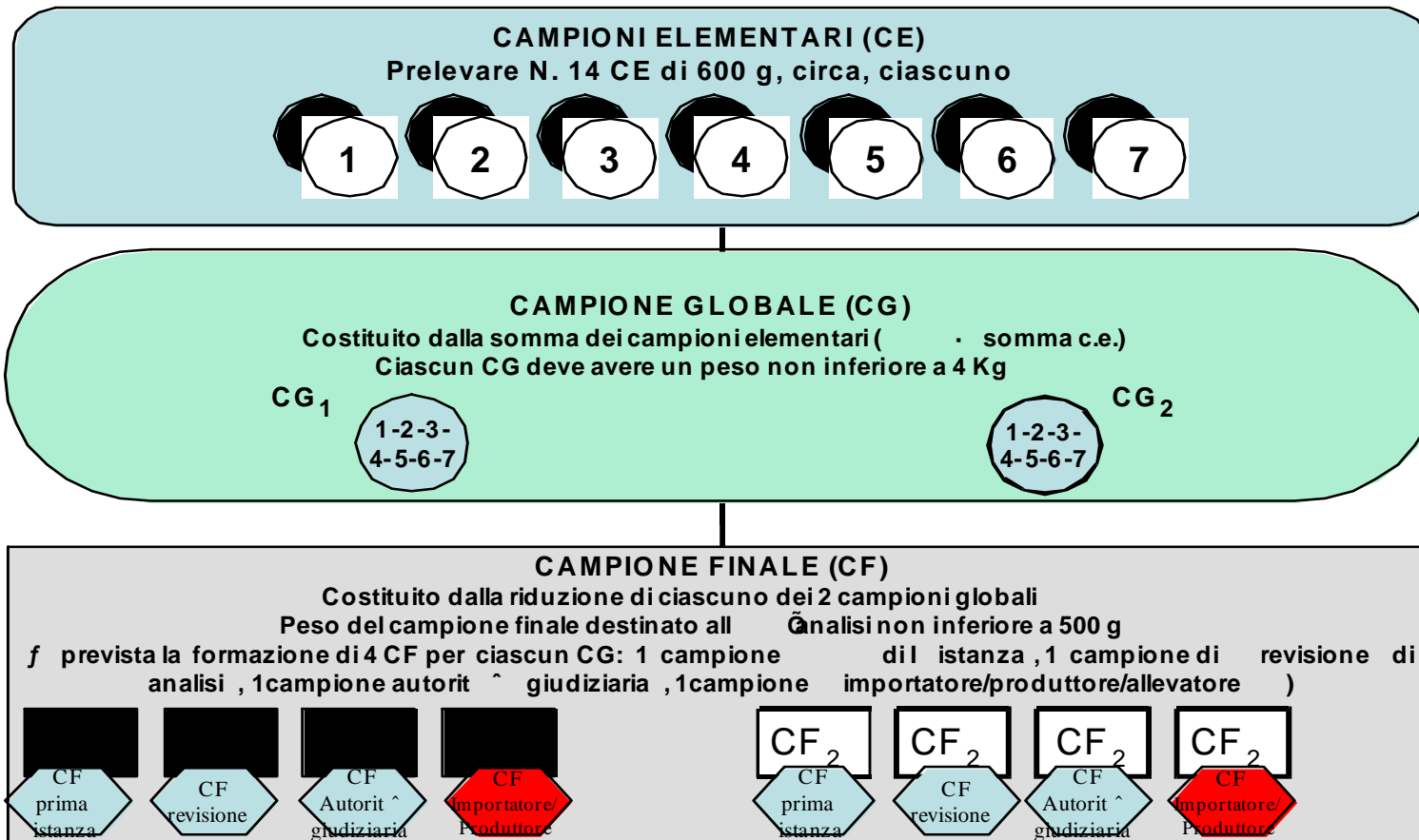


Tavola sinottica dell'Allegato I

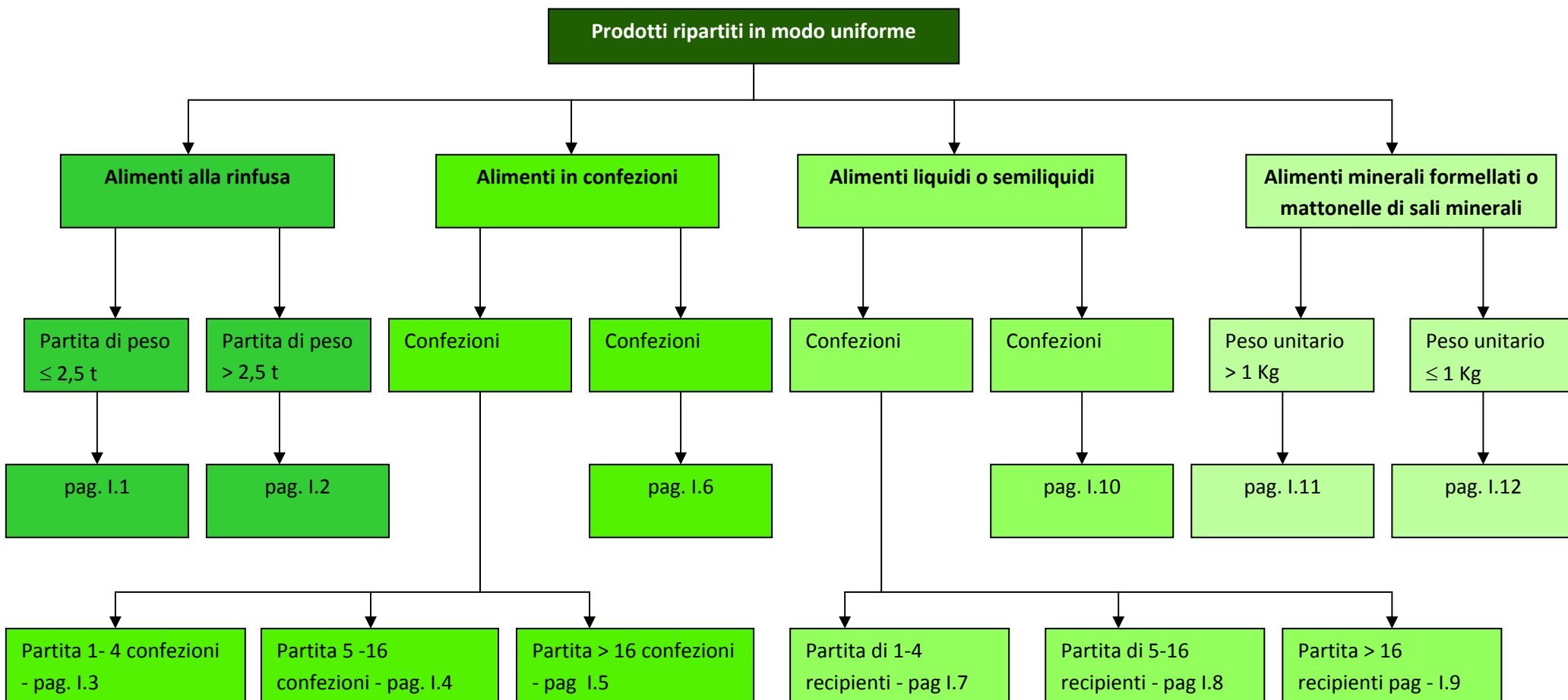
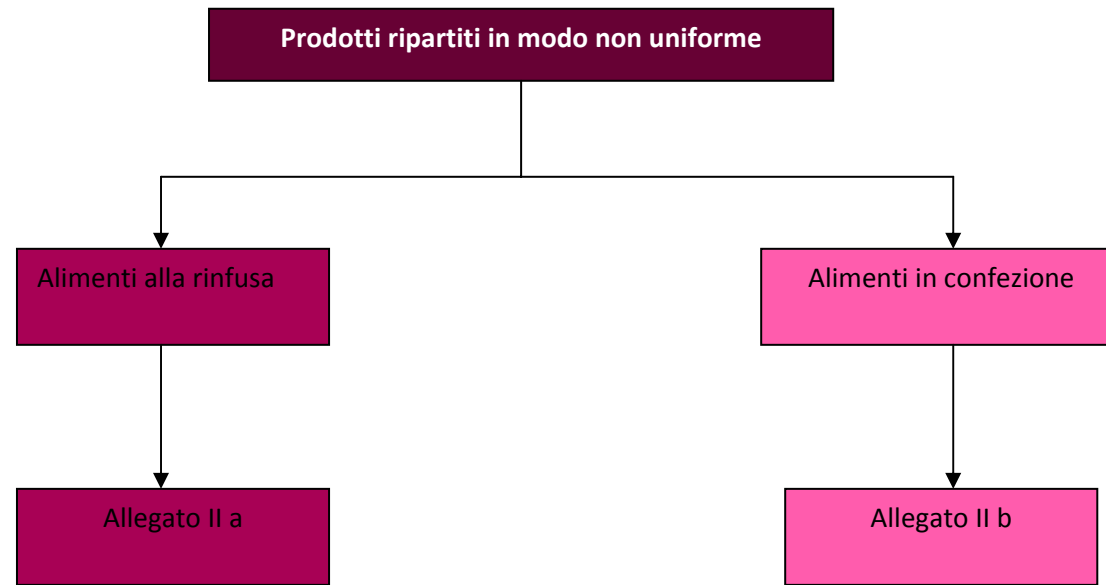


Tavola sinottica dell'Allegato II



ALLEGATO 9

POTENZIAMENTO DEL CONTROLLO UFFICIALE SUI SISTEMI PRODUTTIVI DELLE INDUSTRIE MANGIMISTICHE

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 dedita 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:

- formazione del personale
- dimensione dello stabilimento ed entità della produzione;
- dimensione del mercato servito.

Categoria C: Gestione della produzione.

Criteri:

- classificazione della produzione;
- gestione delle contaminazioni crociate
- controllo della produzione;

Categoria D: Sistema di autocontrollo.

Criteri:

- completezza formale del piano di autocontrollo;
- grado di applicazione pratica.

Categoria E. Dati storici.

Criteri:

- 1) irregolarità e non conformità pregresse riscontrate e risultati dei precedenti controlli.

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)

CERTIFICAZIONE DI SICUREZZA SOCIALE	2	GESTIONE STABILIMENTO CONTAMINAZIONI CROCIATE	COMPLETA (0)		ADEGUATA (1)		INCOMPLETA (2)		INADEGUATA (4)		0,00		
		REGISTRAZIONE CONTROLLO DELLA PRODUZIONE DELLA REGISTRAZIONE	COMPLETO (0)		COMPLETO CON CARENZE MINORI (1)		COMPLETO CON CARENZE MAGGIORI (2)		INCOMPLETO (3)		0,00		
CRITERI DI												0,00	0,25
SISTEMA DI CONTROLLO CARATTERISTICHE	1	COMPLETEZZA DI FORMALITÀ DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO RISTRUTTURAZIONE	COMPLETO E ADEGUATO (0)		ADEGUATO RECENTE RISTRUTT. (1)		INCOMPLETO ABBASTANZA RECENTI (2)		INADEGUATO DATATE (4)		0,00	0,00	
		GRADO DI APPLICAZIONE CONDIZIONI STRUTTURALI	APPLICATO (0)		CARENZE MINORI (2)		CARENZE MAGGIORI (3)		NON APPLICATO (5)		0,00		
CRITERI DI												0,00	0,25
DATI STORICI	1	IRREGOLARE E NON CONFORME DECRESCENTE E BISOGNE CONCENTRATE RISERVAZ. DEI PRECEDENTI CONFORMAZIONE	BUONE (0) NON SIGNIFICATIVE O FORMALI (0)		DISCRETE (2) NON SIGNIFICATIVE O FORMALI RIPETUTE (3)		SCARSE (4) SOSTANZIALI O GRAVI, ISOLATE E RISOLTE (6)		INSUFFICIENTI (6) SOSTANZIALI O GRAVI, RIPETUTE E NON RISOLTE (10)		0,00	0,00	
		CONFORMAZIONE	DISCRETA		SCARSA		INSUFFICIENTE		0,00		0,20		
CRITERI DI												0,00	0,20
										TOTALE			
DIMENSIONE PERSONALE ED PRODUTTIVA	2	DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)		(<3): rischio basso; (>=3 / <4,2) rischio medio; (>=4,2) rischio alto								0,00
		DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)		REGIONALE (1)	NAZIONALE (2)	EU/ TERZI (3)	PAESI (3)	0,00				
CRITERI DI												0,00	0,10
CLASSIFICAZIONE DELLA PRODUZIONE	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		

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								
Numero di riconoscimento/registrazione				Data				
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione								
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE					TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZIONE (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBASTANZA RECENTI (2)	DATE (4)	,00		
	CONDIZIONI STRUTTURALI, CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	DISCRETE (2)	SCARSE (4)	INSUFFICIENTI (6)	,00		
						,00	,20	0,0

SISTEMA PERSONALE	FORMAZIONE E COMPLETAMENTO DEL PERSONALE	EDMP ADEGUA	DISCRET ADEGUA	SCARSA INCOMPLETO	INSUFFICIENTE			
	PIANO DI DIMENSIONE DELLO	TO (0) ARTI	(1) PICCOLA	INDUSTRIALE	(5) INDUS	,00		
PRODOTTI	STABILIMENTO ED ENTITA DELLA PRODUZIONE PRATICA	GIANALE APPLICATO (0)	IMPRESA CARENZ E MINORI	CARENZ (2) MAGGIORI	GRANDE (3) APPLICA TO EU/ (5)	,00		
STORICI	RISULTATI PRECEDENTI E CONTROLLI	FORMALIZIONE CON RISCHIO	FORMAZIONE CON RISCHIO	ISOPRODUZIONE CON RISCHIO	RIPERTE CON RISCHIO	,00		
PRODUZIONE	CONTAMINAZIONI CROCIATE	LETA (0)	TA	INCOMPLETA (2)	INADEGUATA (4)		TO TALE	2,1
						,00	,25	1,3
DATI	IRREGOLARITA' E NON CONFORMITA' PREGRESSE	NON SIGNIFICATIVE	NON SIGNIFICATIVE	SOSTANZIALI O GRAVI,	SOSTANZIALI O GRAVI,	,00	,10	0,3
						,00		
						,00	,20	0,0
C	CONTROLLO DELLA PRODUZIONE	COMPLETO (0)	TO CON CARENZE MINORI (1)	ETO CON CARENZE MAGGIORI (2)	INCOMPLETO (3)	,00		
						,00	,25	0,5

IDENTIFICAZIONE DELLO STABILIMENTO										
Ragione sociale									MEDIO	
Indirizzo										
Numero di riconoscimento/registrazione				Data						
Attività per le quali è stata rilasciata la registrazione										
CATEGORIA	CRITERI DI VALUTAZIONE	VALUTAZIONE						J	TOT	
CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO A	DATA DI COSTRUZIONE O DI RISTRUTTURAZIONE SIGNIFICATIVA	NUOVA COSTRUZ. (0)	RECENTE RISTRUTT. (1)	ABBASTANZA RECENTI (2)	DATATE (4)					
	CONDIZIONI STRUTTURALI, CONDIZIONI DI MANUTENZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPIANTO E DELLE ATTREZZATURE	BUONE (0)	DISCRETE (2)	SCARSE (4)	INSUFFICIENTI (6)					
							0,20	1,2		
PERSONALE ED ENTITA' PRODUTTIVA B	FORMAZIONE E COMPORTAMENTO DEL PERSONALE	ELEVATA (0)	DISCRETA (1)	SCARSA (2)	INSUFFICIENTE (4)					
	DIMENSIONE DELLO STABILIMENTO ED ENTITA' DELLA PRODUZIONE	ARTIGIANALE (0)	PICCOLA IMPRESA (1)	INDUSTRIALE MEDIO (2)	INDUSTRIALE GRANDE (3)					
	DIMENSIONE DEL MERCATO SERVITO	LOCALE (0)	REGIONALE (1)	NAZIONALE (2)	EU/PAESI TERZI (3)					
							0,4	0,4		

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

CATEGORIA	FATTORE X ASSEGNATO
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>	1.00

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	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	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	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;
Abbastanza recenti 2	stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo.	
Datate 4	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	nessuna carenza nella pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e/o	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
	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 (Ce) 183/2005
	evidente ed efficace lotta contro gli infestanti e/o	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
	utilizzo di bilance elettroniche computerizzate con letture ottiche del prodotto, documentazione della pesata degli additivi e/o con cappa di aspirazione e/o	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.
	gestione computerizzata degli impianti	Esempio: utilizzo di software di gestione della produzione, elaborati per tener costantemente sotto controllo il processo produttivo.
Discrete 2	pulizia e manutenzione della struttura, degli impianti e delle attrezzature con carenze minori che non incidono sulla corretta attività produttiva e/o;	Esempio: carenze minori: presenza di ragnatele, disordine, vetri rotti, nonostante la presenza di impianto di aspirazione c'è un elevato grado di polverosità

	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 (Ce) 183/2005
	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
	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.
	gestione computerizzata degli impianti	Esempio: utilizzo di software di gestione della produzione, elaborati per tener costantemente sotto controllo il processo produttivo.
Scarse 4	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
	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
	inefficace lotta contro gli infestanti	Esempio: presenza di feci di volatili e/o presenza eccessiva di volatili all'interno delle strutture e nei cortili
	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.
	gestione meccanica degli impianti	Esempio: movimentazione e visualizzazione dell'impianto dal quadro di controllo
Insufficienti 6	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,

	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
	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.
	utilizzo di bilance meccaniche senza documentazione delle pesate e senza aspirazione	Esempio: assenza della documentazione della pesata
	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	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	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	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	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	stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa)
Piccola impresa 1	stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa)
Industriale medio 2	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	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	commercializzazione nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento
Regionale 1	commercializzazione limitata alla Regione

Nazionale 2	commercializzazione verso altre Regioni italiane
Comunitario/Paesi terzi 3	commercializzazione in ambito Comunitario oppure esportazione verso Paesi Terzi

3.3 Categoria C: Gestione della produzione.

3.3.1 *Criterio 1: classificazione della produzione*

Per uno stabilimento mangimistico è importante individuare la tipologia di produzione classificandola a seconda di:

- produzione di mangimi completi e/o complementari con uso di additivi tecnologici e/o organolettici e/o premiscele di nutrizionali e/o zootecnici;
- produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo con linea doppia o linea unica di produzione;
- produzione di mangimi OGM e/o non OGM e/o biologico con fossa di scarico dedicata oppure unica;
- 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:

- del tipo di additivi utilizzati;
- della produzione di mangimi medicati;
- della produzione di mangimi non OGM e/o biologico con fossa di scarico dedicata o unica;
- 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	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)	
	produzione di mangimi con OGM ammessi	
	non utilizzo delle PAT (farine di pesce)	
	no produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo	
Produzione con rischio minore 1	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	
	produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o	
	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 2	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	
	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	
Produzione con rischio elevato 3	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	
	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	

3.3.2. 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
Adeguata 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:		controllo della produzione
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	SPIEGAZIONE
Completo 0	completezza e adeguatezza del piano analitico sulle materie prime e sul prodotto finito	Piano analitico completo e adeguato all'entità della produzione in rapporto: alla tipologia e alla quantità delle materie prime utilizzate alla selezione ed al controllo dei fornitori delle materie prime controllo della conformità del cartellino e della corretta etichettatura rispetto del piano analitico alle richieste della normativa vigente
	controlli analitici completi circa l'omogeneità della miscelata	
	identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	Sistema di rintracciabilità efficace
	taratura delle bilance regolarmente documentata	Viene regolarmente effettuata la taratura delle bilance usate nel mangimificio; sono presenti le registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura.
Completo con carenze minori 1	piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito completo, rispettato ma non adeguato all'entità della produzione e/o	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
	controlli analitici incompleti circa l'omogeneità della miscelata e/o	
	identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	Sistema di rintracciabilità efficace
	taratura delle bilance regolarmente documentata	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.
Completo con carenze maggiori 2	piano analitico sulle materie prime e/o sul prodotto finito incompleto e inadeguato alla realtà aziendale e/o	Il piano analitico è <u>rispettato</u> ma non è completo per tipo di analisi; il numero e la frequenza di analisi effettuate è inadeguato alla produzione aziendale
	alcune carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti e/o	Sistema di rintracciabilità carente
	assenza di controlli analitici sulla miscelata e/o	I controlli non sono mai stati effettuati oppure non sono stati riconfermati
	taratura delle bilance ma senza regolare documentazione	Le bilance vengono regolarmente tarate ma non sono presenti le registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura
Incompleto 3	piano analitico incompleto, inadeguato e non rispettato per le materie prime e/o per il prodotto finito	Il piano analitico non è completo per tipo di analisi; il numero e la frequenza degli esami effettuati è inadeguato alla produzione aziendale; <u>il piano analitico non è rispettato</u>
	carenze nell'identificazione ed individuazione degli ingredienti, dei semi-lavorati e dei prodotti finiti	Sistema di rintracciabilità inadeguato
	assenza di controlli analitici sulla miscelata	I controlli non sono mai stati effettuati
	assenza della taratura delle bilance	Le bilance non sono mai state tarate oppure non sono tarate regolarmente con o senza registrazioni sull'avvenuto controllo della taratura.

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 Criterio1: 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	piano di autocontrollo completo dal punto di vista formale, sostanziale ed adeguato alla realtà aziendale	Per esempio: 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 dei 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	il piano di autocontrollo è sostanzialmente adeguato alla realtà aziendale ma è incompleto dal punto di vista formale	Per esempio: 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...
	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	il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali	Per esempio:azioni correttive inadeguate e insufficienti procedura di formazione del campione

	l' analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta, oppure	incompleta procedura di ritiro-richiamo presente ma incompleta procedura di rintracciabilità incompleta i corsi di formazione non sono documentati incompleto controllo dei fornitori , delle materie prime e dei prodotti finiti
	procedure di verifica e di controllo incomplete, oppure	
	assenza dei limiti critici	
Inadeguato 5	il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali	Per esempio: assenza della procedura di formazione del campione, inadeguatezza della procedura di pulizia, di derattizzazione e della procedura di controllo delle materie prime e dei prodotti finiti assenza della procedura di ritiro richiamo assenza della procedura di rintracciabilità assenza di informazioni scritte al personale su compiti e responsabilità inadeguato controllo dei fornitori , delle materie prime e dei prodotti finiti
	assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali, oppure	
	assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure	
	assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive, oppure	
	assenza dei limiti critici	

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
Applicato 0	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.
	le registrazioni sono complete, adeguate e documentate	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.
	il sistema è aggiornato	
	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	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
	le registrazioni sono incomplete	
	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

	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	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
	le registrazioni sono incomplete, inadeguate e insufficienti	
	il sistema non è aggiornato	Per esempio: le Istruzioni operative non sono state aggiornate e non sono state distribuite al personale
	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	mancata applicazione del piano di autocontrollo	Per esempio: assenza di pulizia dell'impianto, degli automezzi e insufficiente gestione delle polveri piano analitico non rispettato
	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
	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	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 formali 0	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: 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
	assenza di non conformità e positività analitiche pregresse riscontrate	
Non significative formali ripetute 3	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	Per esempio: 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

	<p>presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>non ripetute e/o risolte</u> (occasionalmente)</p>	<p>Per esempio: presenza di additivi consentiti ma in quantitativi inferiori a quanto previsto dalla normativa vigente; presenza di OGM in mangimi etichettati come non OGM</p>
<p>Sostanziali o gravi isolate e risolte 6</p>	<p>irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> oppure</p>	<p>Per esempio: 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.</p>
	<p>presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>ripetute e non risolte</u> o di positività analitiche <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> (occasionalmente)</p>	<p>Per esempio: non conformità analitiche come gli esempi del riquadro precedente correlato a questo punto ma <u>ripetute e/o non risolte</u> al secondo sopralluogo effettuato positività analitiche a sostanze farmacologicamente attive, oligoelementi sensibili (Cu, Zn), sostanze indesiderabili con limiti normati che comportino ripercussioni gravi sulla salute umana ed animale <u>non ripetute e/o risolte</u> (occasionalmente)</p>
<p>Sostanziali o gravi ripetute e non risolte 10</p>	<p>irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>ripetute e/o irrisolte</u>, oppure</p>	<p>Per esempio: 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.</p>
	<p>conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale</p>	
	<p>presenza di positività analitiche <u>ripetute e/o irrisolte</u> o positività gravi per significatività del valore riscontrato</p>	<p>positività analitiche per sostanze farmacologicamente attive, oligoelementi sensibili (Cu, Zn), sostanze indesiderabili con limiti normati 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:

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.

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.

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	stabilimenti costruiti negli ultimi 8 anni	0
Recente ristrutturazione	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	stabilimenti costruiti tra gli 8 e 20 anni o che hanno avuto una significativa ristrutturazione in tale periodo.	2
Datate	stabilimenti con più di 20 anni che non hanno avuto ristrutturazioni significative	4

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: condizioni strutturali, condizioni di manutenzione e caratteristiche dell'impianto e delle attrezzature		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Buone	nessuna carenza nella pulizia e manutenzione degli impianti e delle attrezzature e/o	0
	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	
	evidente ed efficace lotta contro gli infestanti e/o	
	utilizzo di bilance elettroniche computerizzate con letture ottiche del prodotto, documentazione della pesata degli additivi e/o con cappa di aspirazione e/o	
	gestione computerizzata degli impianti	
Discrete	pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze minori che non incidono sulla corretta attività produttiva e/o;	2
	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	
	efficace lotta contro gli infestanti e/o	
	utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate degli additivi e con aspirazione e/o	
	gestione computerizzata degli impianti	
Scarse	pulizia e manutenzione della struttura , degli impianti e delle attrezzature con carenze maggiori	4
	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)	
	inefficace lotta contro gli infestanti	
	utilizzo di bilance elettroniche e/o meccaniche con regolare documentazione delle pesate ma senza aspirazione	
	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	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	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	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	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	stabilimenti in cui la produzione media annua è uguale o inferiore a 50.000 quintali di mangime (produzione bassa)	0
Piccola impresa	stabilimenti in cui la produzione media annua varia da 50.000 a 250.000 quintali di mangime (produzione medio-bassa)	1
Industriale medio	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	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	commercializzazione nella sola provincia dove è ubicato lo stabilimento	0
Regionale	commercializzazione limitata alla Regione Piemonte	1
Nazionale	commercializzazione verso altre Regioni italiane	2
Comunitario/Paesi terzi	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	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
	produzione di mangimi con OGM ammessi	
	non utilizzo delle PAT (farine di pesce)	
Produzione con rischio Minore	no produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivo	1
	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 produzione di mangimi medicati e/o premiscele di additivi con linea doppia di produzione e/o	

	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	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	2
	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	
Produzione con rischio Elevato	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 <u>coccidiostatici</u> e	3
	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	

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
	le procedure presentano carenze in numero limitato e di tipo formale	
Incompleto	il piano di autocontrollo presenta carenze sostanziali	3
	l'analisi dei pericoli e individuazione dei CCP incompleta, oppure	
	procedure di verifica e di controllo incomplete, oppure	
	assenza dei limiti critici	
Inadeguato	il piano di autocontrollo è inadeguato, incompleto e presenta carenze sostanziali	5
	assenza o palese inadeguatezza di una o più procedure essenziali, oppure	
	assenza dell'analisi dei pericoli ed dell'individuazione dei CCP, oppure	
	assenza di procedure di verifica, di controllo e assenza di azioni correttive, oppure	
	assenza dei limiti critici	

2.CRITERIO DI VALUTAZIONE: grado di applicazione pratica		
VALUTAZIONE	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO
Applicato	il piano viene applicato secondo quanto specificato nel documento scritto	0
	le registrazioni sono complete, adeguate e documentate	
	il sistema è aggiornato	

	corretta applicazione del sistema di tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo	
Carenze minori	carenze nell'applicazione del piano di autocontrollo senza riflessi sull'attività produttiva e sulla qualità del prodotto	2
	le registrazioni sono incomplete	
	il sistema non è aggiornato	
	corretta applicazione del sistema della tracciabilità, rintracciabilità e procedura di ritiro-richiamo	
Carenze maggiori	carenze rilevanti nell'applicazione del piano di autocontrollo che possono creare problematiche sanitarie	3
	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	mancata applicazione del piano di autocontrollo	5
	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	

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	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	0
	assenza di non conformità e positività analitiche pregresse riscontrate	

Non significative o formali ripetute	irregolarità <u>ripetute e/o 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	3
	presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>non ripetute e/o risolte</u> (occasionalmente)	
Sostanziali o gravi isolate e risolte	irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> oppure	6
	presenza di non conformità analitiche pregresse riscontrate <u>ripetute e non risolte</u> o di positività analitiche <u>non ripetute e/o prontamente risolte</u> (occasionalmente)	
Sostanziali o gravi ripetute e non risolte	irregolarità che determinano un rischio per la sicurezza e la qualità del prodotto, <u>ripetute e/o irrisolte</u> , oppure	10
	conflitti tra azienda e servizio di controllo e/o indisponibilità a risolvere i problemi rilevati dal veterinario ufficiale	
	presenza di positività analitiche <u>ripetute e/o irrisolte</u> o positività gravi per significatività del valore riscontrato	

Allegato B

A) CHECK LIST ANAGRAFICA E DOCUMENTAZIONE DELLO STABILIMENTO

DATI ANAGRAFICI ED INFORMAZIONI GENERALI

ragione sociale.....
codice fiscale / partita IVA.....
legale rappresentante.....
sede legale.....
sede produttiva.....
telefono.....
fax.....
e.mail.....

tipologia di additivo utilizzato:		
tecnologico <input type="checkbox"/>	nutrizionale <input type="checkbox"/>	antidisturbanti / istomonostatici <input type="checkbox"/>
organolettico <input type="checkbox"/>	zootecnico <input type="checkbox"/>	
utilizzo PAT (proteine animali trasformate).....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
produzione di mangimi per il circuito biologico.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
produzione di mangime per il circuito non OGM	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
tipologia di mangime prodotto:		
semplice <input type="checkbox"/>	additivi <input type="checkbox"/>	
composto non additivato <input type="checkbox"/>	premiscelate di additivi <input type="checkbox"/>	
complementari <input type="checkbox"/>	prodotti intermedi <input type="checkbox"/>	
minerali <input type="checkbox"/>	medicati <input type="checkbox"/>	
completo <input type="checkbox"/>		
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"/>	piccoli <input type="checkbox"/>
avicoli..... <input type="checkbox"/>	piccoli ruminanti..... <input type="checkbox"/>	equini <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
pesci..... <input type="checkbox"/>	altri..... <input type="checkbox"/>	
quantitativo annuo di mangime <u>medicato</u> prodotto (ql).....		
presenza di un laboratorio interno al mangimificio.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

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

Il/I Veterinario/i Ufficiale/i

.....
Qualifica

.....

B) CHECK LIST REQUISITI STRUTTURALI DELLO STABILIMENTO

STABILIMENTO.....

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		
.....		

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.....		

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"/> <input type="checkbox"/> 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
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"/>

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

Il/I Veterinario/i Ufficiale/i

.....

.....

Qualifica

.....

.....

.....

C) CHECK LIST SISTEMA DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

**STABILIMENTO.....
 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.....		

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			

**PROCEDURE DELOCALIZZATE:
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.....		

CONTROLLO DEI FORNITORI

la procedura di selezione dei fornitori è presente ed attiva.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
la documentazione è disponibile e completa.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
è presente l'elenco aggiornato dei fornitori.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
i fornitori sono registrati/riconosciuti ai sensi del reg. CE 183/05.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
note.....		

PIANO DI CONTROLLO QUALITA' DELLE MATERIE PRIME

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"/>
presenza di un protocollo per la verifica dei parametri qualitativi delle materie prime in ingresso	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
la frequenza dei controlli è soddisfacente.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
controlli eseguiti: fisici di cartellino PAT micotossine..... altre sost. indesiderabili esami batteriologici OGM altri controlli		

note.....

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"/>
controlli eseguiti: fisici di cartellino PAT micotossine..... altre sost. indesiderabili esami batteriologici OGM altri controlli				

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

II/I 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/richiamo.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
.....		
Partita.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Data di produzione.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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/I 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 in sacchi <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
la pulizia dell'impianto dopo la produzione di medicati 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 medicati 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 medicati in sacchi / confezioni queste sono stoccate nell' apposito locale, chiudibile e debitamente identificato.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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"/>
in caso di mangimi medicati consegnati alla rinfusa esiste un mezzo di trasporto dedicato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
in alternativa il mezzo di trasporto viene sottoposto a pulizia prima del carico successivo.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

4. REGISTRAZIONI

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"/>
il registro delle produzioni, previsto ex. D. Lgs 90/93 viene correttamente e costantemente compilato	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
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"/>
si effettua almeno un controllo al giorno per almeno una delle sostanze medicamentose impiegate.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
i controlli accertano la corrispondenza delle concentrazioni teoriche con quelle effettive.....	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OSSERVAZIONI.....

_____, li _____

Presente al sopralluogo

Il/I Veterinario/i Ufficiale/i

.....

.....

Qualifica

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	servetsu_igallev@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	giuseppetorzi@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@aslteramo.it

SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE E ANIMALI MORTI

Le procedure per il riconoscimento di stabilimenti o utenti che manipolano sottoprodotti di origine animale sono indicate nel Regolamento UE 1069/2009, dal 4 marzo 2011, abroga il Reg. CE 1774/2002. Contestualmente, le norme sanitarie in applicazione alla nuova regolamentazione sono state emanate con il Regolamento UE 142/2011.

Le tipologie degli impianti previste risultano essere:

Impianti di trasformazione di categoria 1, 2, 3 di cui agli artt. 13 e 17

Impianti di produzione di alimenti per animali da compagnia ed impianti tecnici, di cui all'art.18

Impianti di magazzino, di cui all'art.11

Impianti di transito di categoria 1, 2, e 3, di cui all'art.10

Impianti oleochimici di categoria 2 e 3, di cui all'art.14

Utenti riconosciuti all'uso di sottoprodotti di origine animale di cui all'art. 23, paragrafo 2

Impianti di incenerimento e coincenerimento ad alta capacità ed a bassa capacità, di cui all'art. 12, paragrafi 2 e 3

Impianti di produzione di biogas ed impianti di compostaggio, di cui all'art. 15.

Lo smaltimento degli animali morti deve essere fatto secondo le linee guida di cui alla delibera di GR 111 /2005 e comunque in applicazione delle norme nazionali.

La Regione con determina del dirigente del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Politiche della Salute, assegna il numero di riconoscimento univoco a livello nazionale con proprio atto ad ogni impianto riconosciuto, contestualmente alla natura della sua attività come da allegato A della sopraccitata delibera e su richiesta dell'interessato secondo le procedure indicate dalla Regione e comunque in linea con le misure nazionali secondo la semplificazione amministrativa(SUAP).

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Politiche della Salute è incaricato di svolgere l'istruttoria delle pratiche e i sopralluoghi ritenuti necessari per l'espletamento della pratica e il riconoscimento degli impianti come previsto dal Decreto Legislativo 112/98 e dal DPR 160/2010.

Per l'applicazione del Regolamento CE e conseguenti linee guida applicative di cui in narrativa, si applicano le tariffe previste dalla Delibera di Giunta Regionale n° 950 del 2006 allegato "D" i versamenti previsti vanno effettuati sul C/C postale n. 208678 ed intestati a "Regione Abruzzo Servizio Tesoreria l'Aquila" specificando la causale del versamento.

I fondi riscossi in applicazione delle norme sopracitate, verranno accreditati sul pertinente capitolo di bilancio delle entrate e sul capitolo 81420 della spesa secondo quanto previsto dalla DGR n. 1997 del 15 settembre 1999.

ANIMALI MORTI

Le procedure e gli accertamenti sulle spoglie di animali morti sono disciplinati nella Regione Abruzzo con Ordinanza del Presidente della GR del 2000 recante oggetto "Morte degli animali, smaltimento delle spoglie e degli organi specifici a rischio".

Ogni decesso di animale deve essere comunicato dal proprietario/detentore ai Servizi Veterinari dell'Azienda S.L. territorialmente competente. Il Servizio Veterinario di Sanità Animale aggiorna l'anagrafe della relativa specie. I successivi adempimenti sono svolti dal Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche e comunque secondo accordi tra i Dirigenti dei Servizi Veterinari dell'Azienda S.L.competente.

Tutti gli animali morti devono essere distrutti conformemente alle vigenti disposizioni nel rispetto della salute umana, per scongiurare il propagarsi di malattie tra gli animali e per la salvaguardia e tutela dell'ambiente.

Il proprietario e/o detentore avrà cura di acquisire a proprie spese il certificato sanitario- secondo il modello allegato alla presente, attestante la causa di morte. Per tale adempimento potrà rivolgersi ai Medici Veterinari riconosciuti ai sensi dell'art.13 del D.Lgs. 196/99.

In applicazione delle disposizioni relative alle Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili/TSE, i Servizi Veterinari di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle ASL, ricevuta la segnalazione di morte – avvenuta per cause diverse dai casi previsti per le malattie infettive (art.2 DPR 320/1954) – di animali della specie bovina ed ovi-caprina, per le fasce di età corrispondenti, ne accertano le cause, ove possibile. Gli stessi- fatto salvo quanto previsto per i mattatoi ed i laboratori di sezionamento – provvedono a garantire la corretta catena per la distribuzione del materiale specifico a rischio.

Per ogni caso di morte pertanto, i Veterinari incaricati dovranno compilare e/o acquisire:

Il certificato in triplice copia- secondo il modello allegato, attestante la causa di morte di cui: una copia per l'Azienda Sanitaria Locale, una per il proprietario, da custodire nel registro aziendale, una per il veterinario compilatore.

Il documento comprovante la distruzione o l'affidamento del materiale specifico a rischio, nei casi previsti

Il verbale di distruzione del resto delle carcasse, in osservanza del D.Lgs 508/92 (ove si procedesse all'interramento, nel luogo individuato dal Comune).

Per i casi di malattie soggette a denuncia il Servizio Veterinario di Sanità Animale effettua gli accertamenti del caso e provvede a stilare il certificato di morte. Nei casi diversi dal precedente, interviene il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, che, nel caso evidenzi una malattia infettiva, darà informazione al Servizio di Sanità Animale che adotterà tutti i provvedimenti del caso.

Restano escluse dalla necessità di notifica al Servizio Veterinario competente la morte di singoli animali di bassa corte allevati per autocosumo e quelli da voliera, fatte salve le disposizioni previste dalla norma vigenti

La visita veterinaria sul corpo degli animali viene attestata con il "Certificato di morte degli animali" che segue.

REGIONE ABRUZZO

Timbro del medico veterinario

li _____

Certificazione attestante la causa di morte

Az ULS competente territorialmente:

Az. Di proprietà del Sig. _____

Residenza _____

Codice allevamento : IT

N° animali morti : _____

Specie: _____

Razza: _____

M F

Sesso [] [] Età : anni _____; mesi : [] []

Numero di identificazione auricolare / tatuaggio _____

Causa di morte _____

Esito di eventuali accertamenti di laboratorio _____

Referto compilato dal Dott. Timbro e firma

Da compilare in tre copie

per il medico veterinario compilatore

per l'allevatore;

1 da consegnare alla Az. ULS di competenza dell'animale

CONTROLLO SUL LATTE

Per una chiara illustrazione dei controlli da applicare su tutta la filiera del latte è necessario definire alcune tipologie di produzione e quindi di vendita del prodotto latte.

A) Vendita diretta di latte :

La vendita diretta di latte crudo è stata oggetto di una specifica intesa della Conferenza Stato-Regioni n° 5/CSR del 25 gennaio 2007 che ha disegnato sia i controlli di conformità (allegato II sezione IX – capitolo I del Regolamento CE n.853/2004) che le misure a cui attenersi in regime di autocontrollo e le registrazioni previste nell'allegato I del Reg. n.852/2004.

E' opportuno inoltre per definire cosa si intende con la fornitura diretta richiamare la definizione contenuta nel Reg. n.853/2004 e nell'accordo della Conferenza Stato-Regioni del 17 dicembre 2009 n.253 recante: "Linee guida Applicative del Regolamento n.853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'Igiene dei prodotti di origine animale" e cioè: "Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale". Per quanto sopra, è possibile destinare direttamente i prodotti alla vendita presso un esercizio commerciale, compresi gli esercizi di somministrazione, anche se questo non rielabora i prodotti stessi.

Alla luce delle documentazioni sopra esposte si possono riassumere i seguenti casi:

Vendita diretta del latte crudo in Azienda;

Vendita diretta del latte crudo attraverso macchine erogatrici;

Vendita per cessione diretta ai consumatori finali (bar, ristoranti ecc) di piccole quantità nell'ambito della provincia o prov. contermini;

Vendita per cessione diretta di piccole quantità agli esercizi del commercio al dettaglio.

Naturalmente deve essere garantita la tracciabilità e ogni altra misura sanitaria come richiamato nella specifica normativa.

Per garantire la tracciabilità il produttore deve predisporre sul contenitore un'etichetta o altro mezzo idoneo riportante le indicazioni riportate sull'allegato del documento della Conferenza Stato-Regioni 2007.

Vendita di prodotti

Il produttore di latte può decidere di trasformare parte o tutto il latte prodotto nell'allevamento per la vendita al mercato locale.

La Giunta Regionale con atto deliberativo n.607 del 07/07/2004 ha disciplinato le modalità operative ed i requisiti dei locali e delle attrezzature per la produzione e lavorazione di alimenti connessi all'attività agricola o zootecnica ed agrituristica.

- La Registrazione deve essere effettuata ai sensi della 852/04 e il laboratorio può essere anche distaccato o funzionalmente correlato anche fuori dal perimetro aziendale (in proprietà, affitto ecc..) purché le fasi e i tempi di lavorazione siano nettamente separate nel caso di ditte diverse che lavorano il prodotto sulla stessa struttura.

- Naturalmente nella NIA che viene fatta devono essere annotati eventuali mezzi di trasporto e la tipologia di vendita:

Vendita di latte trattato termicamente;

Vendita di prodotto lavorato a base di latte di produzione propria.

Quello che rimane comunque discriminante sia per la cessione diretta di piccole quantità che nel caso della trasformazione nel laboratorio artigianale dell'Azienda è l'ambito di commercializzazione che rimane per entrambi i casi il mercato locale inteso come provincia di residenza del produttore e province contermini.

Per i controlli da effettuare si rimanda alle norme specifiche ricordando che le caratteristiche microbiologiche ed altri requisiti sanitari sono contenuti nel Reg. 853/2004 e che in ogni caso il servizio di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche deve effettuare un controllo ufficiale almeno una volta l'anno secondo il Reg. 228/2008.

Per le particolari condizioni di latte destinato alla produzione di prodotti a lunga stagionatura e per le altre deroghe, si rimanda agli accordi sanciti in conferenza Stato regioni secondo anche i recepimenti regionali.

Restano ferme in ogni caso gli adempimenti dell'operatore in applicazione della normativa specifica Autocontrollo, registrazione, ecc. Per una più esaustiva trattazione si veda la sezione corrispondente del capitolo IV. del presente piano.

SISTEMA DI ALLERTA PER GLI ALIMENTI E PER I MANGIMI

Si faccia riferimento alle specifiche indicazioni riportate sul capitolo IV del presente PPRIC

PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI AMBIENTALI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI NEI SITI DI INTERESSE NAZIONALE

PREMESSA

Gli ormai noti episodi legati alla contaminazione ambientale verificatisi in alcune aree del nostro territorio hanno confermato la necessità di definire interventi a salvaguardia della salute umana, affrontando il tema della sicurezza alimentare derivante dagli alimenti di origine animale prodotti nelle aree con criticità ambientale.

Ai sensi del decreto legislativo 14 aprile 2006, n. 152 recante norme in materia ambientale, il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, in caso di pericoli, anche solo potenziali, per la salute umana e per l'ambiente ha facoltà di adottare, in applicazione del principio di precauzione di cui all'art. 174, paragrafo 2, del Trattato CE, "*misure di prevenzione necessarie, anche a carattere inibitorio di opere, lavoro o di attività antropiche*".

L'articolo 252, comma 1, del D. Lgs. 152/2006 definisce i Siti di Interesse Nazionale (SIN) come quei siti, ai fini della bonifica, individuabili in relazione a:

caratteristiche del sito;

quantità e pericolosità degli inquinanti presenti;
rilievo dell'impatto sull'ambiente circostante in termini di rischio sanitario ed ecologico, nonché di pregiudizio per i beni culturali ed ambientali.

In tale contesto, per definire gli interventi di interesse nazionale da adottare è indispensabile rafforzare le misure a tutela dei consumatori partendo dalle informazioni di carattere ambientale con il coinvolgimento del Ministero della Salute e delle Regioni per gli aspetti di gestione sanitaria e dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Istituto G. Caporale di Teramo, quale Centro di riferimento per la valutazione del rischio sanitario. In particolare, le conoscenze sui principali contaminanti presenti nei SIN forniscono, ad oggi, un quadro sufficientemente esaustivo sui pericoli esistenti e le fonti di contaminazione, ma non permettono ancora di quantificare il rischio sanitario legato al consumo di alimenti prodotti in prossimità dei siti stessi.

L'interdizione di intere aree circostanti la fonte di inquinamento ad ogni tipo di coltivazione e uso agricolo, al pascolo, alla stabulazione di mitili e/o attività di acquacoltura di specie ittiche e il divieto di commercializzazione delle derrate alimentari prodotte in queste aree rappresenta, in alcuni casi, un intervento di tipo prudenziale e cautelativo, in assenza di un comprovato rischio per la salute pubblica.

Pertanto, un approfondimento analitico sulla migrazione delle sostanze inquinanti nella catena alimentare, oltre a fornire uno strumento per la valutazione del rischio sanitario, allo scopo di garantire un elevato livello di protezione della salute, rappresenta un supporto alle Autorità competenti in materia ambientale e può scongiurare l'adozione di interventi non dettati da un reale rischio per la salute pubblica, ma che comportano un indubbio riflesso economico sulle produzioni agro-alimentari.

Inoltre, se solo si considera che il dato sanitario, nel suo complesso, rappresenta l'elemento dirimente per l'attuazione o meno degli interventi di bonifica dei siti contaminati, si comprende l'importanza di attuare un piano di monitoraggio dei contaminanti ambientale negli alimenti di origine animale prodotti nei Siti di Interesse Nazionale e/o in prossimità dei SIN.

DEFINIZIONI

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

contaminazione: la presenza o l'introduzione di un pericolo;

siti di interesse nazionale: quelle aree in cui l'inquinamento di suolo, sottosuolo, acque superficiali e sotterranee è talmente esteso e grave da costituire un serio pericolo per la salute pubblica e per l'ambiente naturale, da rendere necessari interventi di bonifica;

unità campionaria: porzione singola di matrice alimentare scelta a caso su cui si eseguiranno le pertinenti prove analitiche;

valutazione dell'esposizione: la valutazione qualitativa e/o quantitativa della probabilità di assunzione di agenti biologici, chimici e fisici attraverso gli alimenti, così come l'esposizione ad altre possibili fonti, se rilevante. In questa fase devono essere tenuti in conto anche l'effetto di eventuali misure di salvaguardia se presenti;

OBIETTIVI

Il piano si propone di avviare su scala nazionale un'attività di monitoraggio degli alimenti di origine animale prodotti nelle aree a maggior impatto ambientale, già individuati come siti di interesse nazionale. Scopo del monitoraggio è fornire i dati necessari per una corretta definizione dei livelli di rischio per i principali contaminanti in alimenti di origine animale prodotti in prossimità dei SIN.

TEMPI DI ATTUAZIONE

Il piano ha una durata complessiva di tre anni, con riprogrammazione annuale sulla base dei risultati. Le attività avranno inizio il 15 febbraio 2011 con la selezione dei siti da monitorare e la definizione dei programmi di campionamento per ciascun sito. L'attività di campionamento avrà inizio il 2 maggio 2011.

RESPONSABILITÀ

Gruppo Tecnico di Coordinamento: è composto da un rappresentante del Ministero della Salute, delle Regioni, dell'Istituto Superiore di Sanità, del Centro di Riferimento per la Valutazione del Rischio dell'Istituto G. Caporale di Teramo (ICT) e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali. Ha il compito di definire i criteri

per la programmazione delle attività previste dal piano e supportare la scelta delle Regioni e Province Autonome in relazione al sito da esaminare, alle matrici da campionare ed alle ricerche da effettuare.

Regioni e Province autonome: hanno il compito di individuare il sito oggetto del monitoraggio, di selezionare le aziende in cui prelevare i campioni e di rendere disponibili i risultati di indagini precedenti. A tal fine possono costituire un gruppo di lavoro coinvolgendo i propri Enti strumentali (Istituto Zooprofilattico Sperimentale - IZS, Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente - ARTA e ogni Ente che riterranno opportuno al fine della programmazione degli interventi).

Aziende Sanitarie locali: hanno il compito di prelevare, confezionare e identificare i campioni, compilare il verbale di prelievo, trasportare i campioni all'IZS competente per territorio, inserire i dati del verbale di prelievo nel Sistema Informativo per i Programmi di Controllo in Sicurezza Alimentare (SIPSA). Il sistema, già utilizzato precedentemente, realizzato dal Ministero della Salute per la gestione delle "emergenze diossina", è provvisto di sistema geografico (GIS) per la visualizzazione dei risultati analitici e delle altre informazioni relative ai siti di campionamento.

Laboratorio territorialmente competente (IZS): ha il compito di accertare l'idoneità dei campioni, eseguire le prove di competenza, trasmettere le unità campionarie ad altri IZS individuati per l'effettuazione di specifiche ricerche e trasferire i risultati delle analisi nel SIPSA. Possono, inoltre, di concerto con la Regione o Provincia Autonoma, effettuare le attività di prelievo dei campioni.

Centro di Riferenza per la Valutazione del Rischio: ha il compito di fornire assistenza tecnico-scientifica, formare il personale coinvolto nella attività di inserimento dati nel SIPSA, rilevare e georeferenziare le attività produttive e le pratiche agricole nei SIN che possono avere un impatto sull'ambiente ed eseguire la valutazione del rischio per i SIN controllati, coinvolgendo, ove presenti, le strutture competenti per le valutazioni epidemiologiche.

Istituto Superiore di Sanità: ha il compito di eseguire le prove sui campioni di propria pertinenza, sviluppare la metodica per la ricerca del *nonilfenolo*, trasferirla agli IZS individuati e collaborare con il Centro di Riferenza per la Valutazione del Rischio nelle attività di valutazione del rischio.

INDIVIDUAZIONE DEI SIN

In Italia attualmente sono stati individuati 57 SIN (allegato 2) che complessivamente coprono una superficie di 7.300 kmq, pari al 3% dell'intero territorio nazionale: 1.800 kmq sono costituiti da aree marine, lagunari e lacustri, 5.500 kmq da aree terrestri.

Considerato il numero dei siti, la complessità delle situazioni ivi presenti, la mancanza di informazioni sanitarie sulla contaminazione degli stessi, nel primo anno di attività sarà monitorato un unico SIN per Regione o P.A., in modo da assicurare il monitoraggio dei SIN di interesse per la sicurezza alimentare, in un periodo di tre anni.

L'individuazione del sito è affidata a ciascuna Regione e Provincia Autonoma, in collaborazione con il Gruppo Tecnico di Coordinamento e con il Gruppo di Lavoro, sulla base dei seguenti criteri:

- presenza della cartografia digitale del SIN;
- disponibilità dei dati ambientali utilizzati per la caratterizzazione del SIN;
- presenza nel SIN di allevamenti ovi-caprini rurali o banchi naturali/allevamenti di vongole. In alternativa, presenza di banchi naturali di mitili della specie *M. galloprovincialis* o allevamenti di galline ovaiole allevate a terra-all'aperto;
- assenza o insufficienza di dati ottenuti da precedenti studi scientifici nel SIN.

Inoltre, pur tenendo conto delle indicazioni generali riportate nel presente documento, la definizione del tipo di matrice da campionare e delle ricerche di laboratorio da condurre deve essere mirata al contesto di ciascun sito.

Le Regioni e P.A., quindi, dovranno fornire entro il 28 febbraio al Ministero della Salute l'indicazione dei siti nei quali intendono attivare il presente piano di monitoraggio per l'anno 2011. Il Ministero della Salute attiverà il Gruppo Tecnico di coordinamento che, in collaborazione con le Regioni interessate, predisporrà il piano operativo con il dettaglio delle attività di campionamento e delle ricerche analitiche da effettuare in ciascun sito selezionato.

NUMEROSITÀ DEI CAMPIONI DA PRELEVARE IN CIASCUN SIN

Nell'ambito di ciascun SIN o nelle sue immediate vicinanze saranno prelevati 30 campioni di tipo conoscitivo di prodotti alimentari, per stimare con una precisione pari a circa 1/3 della deviazione standard, la concentrazione delle sostanze da ricercare in relazione alle diverse matrici prelevate.

Resta ferma l'ipotesi di modificare tale numerosità campionaria nel caso in cui nel SIN o nelle immediate vicinanze non sia possibile prelevare un tale numero di campioni. In questo caso, il piano di campionamento sarà stabilito dalla Regione interessata di concerto con il gruppo Tecnico di Coordinamento.

MATRICI OGGETTO DEL PIANO E MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

Nei SIN costituiti da aree terrestri saranno prelevati campioni di latte ovino e caprino di massa, di 30 allevamenti rurali, alimentati (al pascolo o al chiuso) esclusivamente con foraggi e mangimi prodotti all'interno dell'area del SIN.

Qualora tale condizione non fosse soddisfatta, si procederà ad individuare allevamenti in vicinanza dell'area del SIN.

In assenza di allevamenti ovini e caprini verranno prelevati campioni di uova in guscio, provenienti da galline allevate a terra-all'aperto.

Nei SIN costituiti da aree marine, lagunari e lacustri saranno prelevati campioni di vongole di banchi naturali/allevamenti. In assenza di banchi naturali di vongole verranno prelevati campioni di mitili.

Qualora l'allevamento individuato per l'attività di campionamento non sia registrato in Banca Dati, la Regione/P.A. provvederà al suo regolare inserimento prima del campionamento.

Ogni campione deve essere costituito da tante unità campionarie quante sono i gruppi di sostanze da ricercare. Precise indicazioni verranno fornite a seguito della valutazione di ciascun SIN da parte del Gruppo Tecnico di Coordinamento.

Ciascuna unità campionaria deve pesare almeno 0,5 kg per il latte ovi-caprino e 1 kg per le vongole/mitili. Nel caso delle uova in guscio il campione globale dovrà essere costituito da 30 uova. L'IZS competente per territorio provvederà all'omogeneizzazione del campione ed a dividerlo nelle unità campionarie.

Le unità campionarie devono essere poste in confezioni separate, integre, chiuse ermeticamente ed inviate, refrigerate, all'IZS competente per territorio. Ogni campione sarà accompagnato dal verbale di prelievo (Allegato I) scaricabile dal SIPSA all'indirizzo internet <https://www.vetinfo.sanita.it>.

Inoltre, il Gruppo Tecnico di Coordinamento Interregionale, individuerà le aree (parchi nazionali o regionali, aree marine protette, ecc.), dove dovranno essere prelevati campioni definiti "bianchi", della stessa matrice oggetto dell'indagine per stimare i livelli di contaminazione di fondo.

La ripartizione dei campioni tra gli IZS, le modalità di prelievo e di trattamento dei campioni in laboratorio, le istruzioni per la compilazione del verbale di prelievo e di alimentazione del SIPSA saranno descritte nel piano operativo.

Le sostanze da ricercare in relazione alle matrici selezionate sono riportate in Tabella 1.

Tabella 1 – Sostanze da ricercare in relazione alle matrici campionate

Sostanza	Matrice	
	Latte/uova	vongole/mitili
Metalli pesanti (As, Be, Cd, Cr, Hg, Ni, Pb, Tl]	X	X
Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)		X
Pentaclorofenolo	X	
Nonilfenolo	X	X
Diossine e PCB diossina simili	X	X
PCB non diossina simili	X	X

SELEZIONE DEL CAMPIONE

Al fine di permettere una scelta mirata delle matrici da sottoporre a campionamento, saranno rilevate e georeferenziate, qualora non disponibili, le industrie che possono avere un impatto sull'ambiente

(produzione di energia, produzione e trasformazione di metalli, produzione di prodotti minerali, industrie chimiche, impianti industriali destinati alla fabbricazione della carta), gli inceneritori, le discariche, le aree abbandonate di rifiuti. Inoltre, saranno rilevate le attività agricole a potenziale impatto ambientale quali, ad esempio, la fertilizzazione dei pascoli con fanghi e ceneri, l'impiego di fitofarmaci clorurati e non, la combustione di materiale plastico, gomme auto, rifiuti domestici, legno verniciato o trattato e l'utilizzo di acque reflue per l'irrigazione.

VERBALE DI PRELIEVO E FLUSSO DEI DATI

Entro il 2 Maggio 2011 il SIPSA, di supporto alle attività del piano di monitoraggio sarà disponibile all'indirizzo: <https://www.vetinfo.sanita.it>.

Il Sistema renderà disponibile il verbale di prelievo dei campioni. Inoltre, il collegamento del Sistema con la banca dati dell'anagrafe nazionale zootecnica consentirà di stampare il verbale con i dati anagrafici dell'allevamento sottoposto a campionamento.

Il verbale di prelievo dovrà contenere tutte le informazioni utili ad identificare in modo univoco il campione, il sito e la data del prelievo (completo di coordinate GPS), e/o il nome dell'azienda zootecnica in cui è stato prelevato il campione.

I servizi veterinari della ASL caricheranno *on line* nel SIPSA i dati riportati nel verbale, gli IZS trasferiranno in automatico, nello stesso sistema, i risultati delle analisi.

AZIONI CONSEGUENTI A NON CONFORMITÀ

Le azioni conseguenti al riscontro di non conformità rispetto ai parametri normativi fissati, saranno adottati i provvedimenti previsti dalla normativa vigente al fine di salvaguardare la salute pubblica.

In ogni caso occorre che siano svolte le necessarie indagini epidemiologiche finalizzate all'identificazione della sorgente di contaminazione ed alla verifica se la contaminazione rilevata sia compatibile con i contaminanti presenti caratterizzati nel SIN.

Nell'adozione delle azioni conseguenti a non conformità, dovranno essere coinvolti tutti gli enti competenti in materia

RELAZIONE FINALE

Il Gruppo Tecnico di Coordinamento provvederà entro il 31 marzo di ciascun anno, alla redazione della relazione sui siti monitorati.

Siti di Interesse Nazionale della Regione Abruzzo

Codice SIN	Sito	Regione	Legge istitutiva	Norma di perimetrazione (Ministero Ambiente)
19	Fiumi Saline e Alento	Abruzzo	D.M. 468/01	D. 3 marzo 2003 (G.U. 27/5/03)
56	Bussi-Popoli	Abruzzo	D. M. 29/05/08	D. 29 maggio 08 (G.U. 24/07/08)

PROGRAMMAZIONE REGIONALE:

Per il 2011, il sito scelto per avviare il monitoraggio è il S.I.N. dei Fiumi Saline e Alento.

DESCRIZIONE DEL SITO OGGETTO DEL MONITORAGGIO PER IL 2011 E MOTIVAZIONI DELLA SCELTA:

Si tratta dei tratti terminali degli alvei dei fiumi Saline (per circa 12 Km) e Alento (per circa 8 Km). I terreni delle predette aree sono costituiti prevalentemente da depositi alluvionali (ghiaie, sabbie, limi sabbiosi) e, subordinatamente, da argille e limi argillosi. La natura litologica dei siti, pertanto, comporta elevati rischi a carico delle falde di subalveo dei due fiumi. Dal punto di vista paesaggistico, inoltre, i due fiumi costituiscono due ecosistemi fluviali particolarmente interessanti e rappresentativi dei paesaggi fluviali abruzzesi (la foce del Saline, inoltre, rappresenta un discreto esempio di paesaggio costiero) in quanto, per la gran parte del loro sviluppo, sono caratterizzati da scarsa antropizzazione (fanno eccezione, ovviamente, i tratti fluviali su cui insistono l'abitato di Francavilla al Mare e talune attività – produttive e servizi –

CAPITOLO IV

IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE E DELLA NUTRIZIONE

Piano Regionale della Prevenzione 2010/2012

Riportiamo per una visione complessiva alcuni stralci del piano di prevenzione della Regione Abruzzo che sono di competenza sulle acque e sicurezza alimentare.

TITOLO DEL PROGETTO

Miglioramento della qualità delle acque destinate ad uso umano

LINEA DI INTERVENTO GENERALE

Prevenzione delle malattie determinate da alimenti ivi compresa l'acqua destinata al consumo umano NUMERO IDENTIFICATIVO NEL PIANO OPERATIVO REGIONALE 2.8

(Vedere anche Analisi di contesto)

Il problema delle malattie trasmesse con l'acqua potabile è ritenuto impropriamente relegato solo ai paesi con basso tenore socio-economico, anche in quelli industrializzati le malattie causate da agenti biologici e da inquinanti chimici pervenute all'uomo per il tramite di detto veicolo sono comunque elevate.

I dati raccolti nel 2009 dal ENHIS Numero di focolai di malattie per anno legati al consumo di acqua potabile in 14 paesi della comunità europea dotati di un sistema affidabile di rilevamento tra il 2000 e il 2007 hanno evidenziato 354 focolai con oltre 47.000 casi di malattia.

I paesi presi in considerazione sono stati i seguenti:

Belgio, Croazia, Repubblica Ceca, Estonia, Finlandia, Grecia, Ungheria, Italia, Lituania, Norvegia, Slovacchia, Spagna, Svezia e Regno Unito (Inghilterra e Galles).

L'Italia nello stesso periodo ha segnalato 18 focolai con circa 2000 casi, l'anno di massima incidenza è stato il 2004 con oltre 800 casi.

Gli agenti causali più comuni sono stati i batteri (*Campylobacter* spp, *Aeromonas* spp, *Shigella sonnei*) che sono stati responsabili per 163 focolai (44,9%) e per il 33,3% dei casi di malattia.

Agenti virali sono stati coinvolti in 136 focolai (37,5%) e 49,4% dei casi di malattia, mentre i protozoi hanno causato 17 focolai (4,7%) e 9,9% dei casi di malattia.

Dieci casi sono stati causati dalla contaminazione chimica (0,2%), mentre in 37 casi (7,1%), era implicato un agente microbico sconosciuto.

Questa stessa indagine ha messo comunque in evidenza, anche in un contesto europeo migliore rispetto alla gran parte del resto del mondo, che i paesi dove sono impiantati sistemi di controllo adeguati, oltre che essere in grado di fornire dati migliori sulle patologie, riescono a contenere comunque il numero delle malattie trasmesse da alimenti.

CONTESTO REGIONALE

(Vedere anche Modello logico)

La regione Abruzzo ha una buona disponibilità della risorsa acqua per la presenza di un rilevante numero di sorgenti naturali da sempre oggetto di sfruttamento da parte della popolazione.

Questa abbondanza ha portato nel tempo ad una scarsa considerazione dei problemi connessi con la disponibilità e la gestione di questa risorsa, sia nella popolazione che negli enti e amministrazioni a ciò preposti, per cui da un lato si è osservato un utilizzo assolutamente improprio dell'acqua potabile da parte dell'utenza, dall'altro una tenuta non ottimale delle opere di captazione e dei sistemi di distribuzione da parte degli enti gestori.

Conseguenza di questa situazione è stata da una parte che negli ultimi anni la disponibilità di acqua ad uso umano si è ridotta, generando episodi di carenza idrica in numerose aree della regione, con necessità a ricorrere ad approvvigionamenti di ripiego se non proprio di emergenza, spesso ricorrendo ad acque di bassa qualità che richiedono interventi pesanti di potabilizzazione con conseguenti lievitazioni di costi e con acqua distribuita che comunque presenta caratteristiche organolettiche poco apprezzate.

Dall'altro ciò ha anche generato diversi episodi di non idoneità delle acque in distribuzione che hanno interessato ambiti anche molto estesi della regione, che, oltre ad aver determinato problematiche a livello sanitario, hanno causato un allarme sociale molto rilevante nonché danni non indifferenti alle economie delle zone interessate.

Una ulteriore fonte di preoccupazione per la qualità delle acque è stata portata dai dati messi a disposizione dall'ARTA della nostra Regione sullo stato degli acquiferi profondi e superficiali che ha disegnato un quadro poco confortante sulla loro qualità.

La presenza di inquinanti in alcune aree, come negli acquiferi delle zone di pianura e nelle valli fluviali dove insistono la gran parte attività agricole di tipo intensivo e soprattutto dove sono collocati i principali insediamenti industriali ed artigianali, non ha destato particolare sorpresa perché era assolutamente prevedibile, altre situazioni a rischio individuate in aree apparentemente indenni non erano pensabili né prevedibili sulla base delle attività censite in questi territori.

Questo stato di cose mette indubbiamente a rischio la qualità delle acque captate in tali aree per essere destinate al consumo umano anche in considerazione del fatto che in diverse aree della nostra Regione non si ha ancora una precisa conoscenza della collocazione territoriale di tutte le opere di presa utilizzate per l'approvvigionamento idrico.

Gli esami analitici complessivi eseguiti su acque comunque destinabili ad uso umano nella nostra regione nell'ultimo triennio sono stati circa 4.500 per anno, con una percentuale di non conformità pari a circa il 5%.

(Vedere anche albero dei problemi)

Principali Emergenze idriche regione Abruzzo degli ultimi anni

Emergenza Gran Sasso

Emergenza ambientale legata a fenomeni di inquinamento della falda acquifera del Gran Sasso sottostante i Laboratori nazionali di Fisica Nucleare evidenziata nell'agosto 2002 e ripetutasi a seguito di fenomeni legati ad inquinanti provenienti dalle opere del traforo autostradale del Gran Sasso in provincia di Teramo.

Pozzi di Bussi

Grave episodio legato alla contaminazione dei campi di sfruttamento di Bussi provincia di Pescara con necessità di chiusura degli stessi ed estesa carenza idrica in tutta la provincia interessata e in una parte di quella di Chieti.

Sorgenti montane ambito trigno-sinello e sangro-aventino in provincia di Chieti

A seguito di una campagna più approfondita di verifica della situazione di tali sorgenti è venuto alla luce un quadro sconcertante per cui su 43 sorgenti esaminate 31 non erano idonee in termini assoluti e 10 in termini relativi con notevoli problemi per l'approvvigionamento idrico in aree già socio economicamente svantaggiate.

PROGETTO

Il progetto mira a migliorare i sistemi di controllo interno dei gestori ed esterni delle ASL permette di garantire un più elevato livello qualitativo della risorsa acqua per ridurre le problematiche connesse alla non conformità delle stesse.

Per garantire queste attività una delle informazioni assolutamente necessarie è quella di conoscere la tipologia delle acque già a livello delle opere di captazione e, nei casi di nuova realizzazione, prima della realizzazione di queste opere.

Il primo passo pertanto è quello di identificare con esattezza il numero e la localizzazione territoriale di tutte le opere di presa utilizzate per l'approvvigionamento idrico ad uso umano, sia esso direttamente destinato al consumo che impiegato per le lavorazioni nelle industrie alimentari.

Questo dato al momento attuale non è reperibile, non essendo mai stato raccolto nell'intero ambito della regione Abruzzo, ma essendo stato realizzato in modo parcellare e non sistematico, per cui manca un dato complessivo rappresentativo della situazione.

A questo va aggiunto anche la considerazione che esistono anche opere di presa, in genere pozzi, utilizzati da soggetti privati, sia ditte che persone fisiche, che possono essere destinate anche ad uso umano o direttamente o indirettamente essendo impiegate nei cicli di lavorazione di alcuni prodotti alimentari.

La collocazione di tutti questi punti permetterà di completare il Piano regionale delle Acque che la nostra regione sta completando con previsione di una sistemazione georeferenziata delle sorgenti e delle opere di presa, ciò inoltre permetterà di rendere il dato fruibile a tutti i portatori di interesse al riguardo nel rispetto di quanto stabilito dall'attuale legislazione in materia di dati ambientali.

Questa modalità di collocazione dei dati permetterà inoltre di rapportarla ad analoghe mappe realizzate dalla Regione Abruzzo in cui sono state sistemate informazioni di carattere ambientale, quali la dislocazione dei siti inquinati censiti, la situazione degli acquiferi superficiali e profondi, dati assolutamente importanti sia per le attività di controllo che per la scelta di eventuali nuovi punti di captazione.

Una volta ottenuto ciò sarà possibile quindi non solo programmare al meglio ed omogeneizzare sul territorio le attività di controllo, ma anche avanzare richieste motivate di calibrazione della tipologia delle analisi, inserendo i parametri da ricercare sulla base della situazione ambientale presente, evitando così di ricercare quelli non significativi per la zona. Attualmente questo tipo di evidenze non ha generato modifiche sostanziali dei sistemi di monitoraggio interni e spesso anche in quelli esterni, che vengono espletati secondo i modelli standard di analisi previsti dalla normativa.

È evidente che un sistema basato solo su parametri analitici standardizzati, che non tenga presente le problematiche locali, legate all'ambiente circostante siano esse naturali che più frequentemente antropiche, ha minori possibilità di monitorare adeguatamente la qualità dell'acqua destinata ad uso umano e di proteggere al meglio la popolazione servita.

BENEFICIARI

Gli interventi di progetto sono destinati a tutta la popolazione regionale in quanto andrà a migliorare il livello di controllo sulla qualità delle acque destinate ad uso umano.

OBIETTIVI DI SALUTE

(Vedere anche albero degli obiettivi)

Migliorare i sistemi di controllo interno dei gestori ed esterni delle ASL per garantire un più elevato livello qualitativo della risorsa acqua, garantire un più efficiente e razionale intervento di potabilizzazione e nel contempo ridurre il numero e la tipologia di controlli a valle con evidenti economie per i servizi ASL e i laboratori di analisi.

Si attende di abbattere il numero delle non conformità annue dal 5% al 2% al termine del 31.12.2012 in modo da ridurre le problematiche sanitarie a carico della popolazione causate sia dalla fornitura di acqua non conforme che dalla carenza idrica da sospensione dell'erogazione.

TABELLA INDICATORI (Vedere anche quadro logico)

INDICATORI

FONTE DI VERIFICA VALORE DELL'INDICATORE

	31.12.2010	31.12.2011	31.12.2012	
Riduzione delle non conformità delle acque destinate ad uso umano				Report risultati analitici annuale
ARTA Abruzzo				
5%				
4%				
2%				
Numero sorgenti controllate/ N° sorgenti totali				Report annuale regionale
D.L.vo 31\01				
0				
40%				
95 %				
Numero controlli interni verificati o modificati / numero totale di gestori				Report annuale regionale
D.L.vo 31\01				
0				
40%				
100%				
Grado di adeguamento dei piani di controllo ASL/ totale piani				Report annuale regionale
D.L.vo 31\01				
0				
40%				
100%				

TABELLA GRUPPI DI INTERESSE

Tipologia	Modalità di coinvolgimento	Tempi
Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione	Riunione regionale	Invio materiale progettuale 07.9.2010
Autorità Ambito Territoriale Omogeneo	Riunione regionale	Invio materiale progettuale 07.09.2010
Enti gestori servizio idrico integrato	Comunicazione sulla tipologia del progetto	Non realizzato per difficoltà operative Su due enti Settembre 2010
Amministrazioni Comunali	Materiale illustrativo del progetto	Realizzata su base ristretta ottobre 2010

WWF sez. Abruzzo Richiesta parere sul progetto Agosto 2010

I SIAN regionali sono stati informati del progetto tramite invio e-mail della stesura provvisoria del progetto. Nella riunione del 7.9.2010 presso l'Assessorato alle politiche della salute, servizio di Sicurezza alimentare e S.A., è stato illustrato il progetto e sono state recepite le istanze relative ai mezzi e al personale necessari nonché all'inserimento nel progetto di un miglioramento del sistema regionale di controllo delle acque destinate ad uso umano.

Nella stessa data il progetto è stato presentato all'ARTA la quale ha avanzato perplessità circa la possibilità di poter eseguire tutti i controlli richiesti in regime di accreditamento in quanto tale procedura è attualmente in fase di definitiva ultimazione. Per tale motivo tale osservazione è stata inserita tra i rischi che gravano sul progetto.

Gli enti gestori hanno chiesto, soltanto in via informale, che da detto progetto non derivi un eccessivo carico di lavoro sugli stessi.

Il WWF ha dato la propria disponibilità approvando il fatto che il progetto si ponga quale obiettivo di differenziare e di plasmare i controlli alla situazione oggettiva e non a quella teorica come capitato per la situazione dei pozzi di Bussi sul Tirino, dove vi era una discrepanza totale tra i dati ufficiali, non calibrati sugli inquinanti e quindi "regolamentari", e quelli del WWF che evidenziavano la presenza dei pericoli semplicemente perché cercati.

Le amministrazioni comunali hanno delegato in gran parte il problema agli Enti d'Ambito per cui non si sono dimostrate particolarmente interessate al progetto.

SI ALLEGANO:

1. Analisi di contesto
2. Albero dei problemi
3. Modello logico
4. Albero degli obiettivi
5. Quadro logico
6. Tabella evidenze
7. Modello di valutazione.

RIDURRE IL RISCHIO DI MALATTIE TRASMESSE DA ALIMENTI MEDIANTE IL POTENZIAMENTO DEI CONTROLLI RISPONDENTI AI CRITERI DI GRADUAZIONE DEL RISCHIO TITOLO DEL PROGETTO

(Vedere anche Analisi di contesto)

Nell'ambito della sempre più ampia discussione sulla sicurezza degli alimenti un settore forse un po' trascurato riguarda le malattie trasmesse da alimenti (MTA).

Esse, pur essendo malattie in genere poco gravi, rappresentano tuttora un problema anche per i paesi sviluppati che pure hanno standard igienico- sanitari sicuramente elevati.

Una efficace conoscenza e sorveglianza su tali malattie può orientare la programmazione degli interventi di vigilanza territoriale sui prodotti alimentari e sulle imprese alimentari.

In Italia, le MTA rientrano nel sistema di notifica obbligatoria delle malattie infettive, D.M. 15 Dicembre 1990, il quale prevede che le malattie notificabili siano suddivise in 5 classi.

Purtroppo i fenomeni che vengono segnalati e registrati, sono da tutti ritenuti sottostimati sia per la mancanza di notifica che per la non correlazione dello stato di malattia con l'origine alimentare della stessa.

I dati del sistema di notifica delle malattie infettive riguardanti le MTA in Italia, tratti dal Bollettino epidemiologico nazionale, negli anni che vanno dal 2004 al 2008 sono riportati nell'Allegato 1.

Quello che salta subito agli occhi è il dato apparentemente paradossale che le regioni che hanno impiantato un sistema di sorveglianza sugli alimenti notoriamente più avanzato hanno un numero di segnalazioni molto superiore a quello di aree dove i sistemi di controllo non sono stati implementati a dovere.

Questo a dimostrazione di quanto sopra riportato circa la scarsa attenzione alle notifiche dei casi di MTA che si ha in diverse regioni italiane ed in particolare in quelle meridionali che si collocano sempre agli ultimi posti della classifica delle notifiche ufficiali, pur essendo notoriamente aree dove tali fenomeni sono diffusi anche in maniera superiore alle regioni del nord.

Per ovviare in parte al problema della poca accuratezza con cui tale sistema è gestito, sono state affiancate nel tempo da sistemi di sorveglianza speciali quale la rete Enter-net che sorveglia le infezioni da *Salmonella*, da *Escherichia coli* O157 e altri *E. coli* (VTEC) e le infezioni sostenute da altri batteri enteropatogeni.

Nel periodo di riferimento sopra riportato, considerando solo le salmonellosi, sono stati segnalati ad Enter-net una media di circa 4.500 casi all'anno di *Salmonella* isolati

PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Premessa

Il Regolamento (CE) 178/2002 ha fissato i principi e i requisiti generali della Legislazione alimentare.

Dal 1 gennaio 2006 sono entrati in vigore i Regolamenti del cosiddetto pacchetto Igiene e in particolare per i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione il Regolamento (CE) 852/2004 inerente i requisiti generali di igiene dei prodotti alimentari e il Regolamento (CE) 882/2004 relativo ai controlli ufficiali.

I principi innovativi generali dei Regolamenti comunitari, esplicitati anche nelle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 concertato a livello tecnico tra le componenti Direzioni della Sicurezza Alimentare e della Sanità Animale del Ministero della Salute e i Rappresentanti delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano "sono:

la responsabilità principale della sicurezza dei prodotti alimentari è dell'operatore del settore alimentare (OSA)

l'OSA deve garantire la sicurezza dei propri prodotti che vengono immessi sul mercato, anche predisponendo ed attuando procedure operative predefinite, verificandone l'efficacia mediante controlli e monitoraggi sulle stesse

l'OSA deve assicurare un sistema per la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari

l'OSA ha l'obbligo di provvedere al blocco, al ritiro o al richiamo dei prodotti usciti dallo stabilimento di produzione qualora si ipotizzino o si evidenzino pericoli per la salute dei consumatori, derivabili dal consumo di tali prodotti alimentari.

Ai sensi del Regolamento (CE) 882 /2004 l'Autorità competente deve garantire l'esecuzione di controlli ufficiali per verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

I controlli devono essere periodici e programmati ed eseguiti in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata per raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentari fissati dai Regolamenti Comunitari, tenendo conto :

dei rischi identificati associati con gli alimenti, con le aziende del settore, con l'uso degli alimenti o con qualsiasi trasformazione, materiale, sostanza, attività o operazione che possa influire sulla loro sicurezza;

dei dati precedenti relativi agli operatori del settore degli alimenti per quanto riguarda la conformità alla normativa in materia di alimenti

dell'affidabilità dei propri controlli già eseguiti

di qualsiasi informazione che possa indicare un'eventuale non conformità (sistemi di allerta)

Gli strumenti del controllo ufficiale

Gli strumenti di controllo ufficiale di cui all'articolo 2 del Regolamento (CE) 882/2004 sono:

- monitoraggio
- sorveglianza
- verifica
- ispezione
- campionamento
- audit.

I servizi medici di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'attuazione del piano utilizzeranno di norma le tecniche di:

- ispezione
- audit

campionamenti

tenendo presente l'eventuale ricorso agli altri strumenti di controllo in relazione a specifiche esigenze rilevate e ritenuti nel caso specifico più appropriati.

Si precisa che:

Il controllo ufficiale deve essere oggetto di registrazione formale, sia della esecuzione che delle evidenze riscontrate.

All'OSA deve essere rilasciata copia delle risultanze del controllo effettuato e delle relative evidenze raccolte

Gli strumenti di registrazione attestanti l'esecuzione ed il riscontro dei controlli ufficiali (verbali ispettivi, rapporti di audit, check list, schede, ecc.) sono costituiti da modelli standardizzati

I riscontri raccolti nel corso dei controlli ufficiali di locali, impianti, processi e registrazioni devono essere valutati alla luce delle norme e delle disposizioni di riferimento al fine di esprimerne la conformità o meno

Settori oggetto del controllo ufficiale.

I settori oggetto del controllo ufficiale includono:

legislazione generale relativa ad alimenti di competenza

Etichettatura degli alimenti e nutrizione

Igiene degli Alimenti

Sicurezza biologica

Sicurezza chimico- fisica

Irradiazione

Biotecnologia

Personale

Il personale che esegue i controlli ufficiali sono dirigenti Medici e Tecnici della Prevenzione.

Per il controllo ufficiale nelle imprese di ristorazione collettiva l'unità addetta al controllo ufficiale dovrà comprendere sempre un dirigente medico.

E' auspicabile anche ai fini di integrazione tra le figure professionali operanti nella disciplina che il controllo ufficiale preveda, ove possibile la figura del Dirigente Medico e del Tecnico della Prevenzione.

Il personale destinato ai controlli deve eseguire una formazione ed addestramento e periodici aggiornamenti in materia di sicurezza alimentare.

Categorizzazione delle imprese alimentari registrate

Per le imprese alimentari soggette a registrazione ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004 è individuato un livello di rischio base, predefinito e potenziale in relazione alle diverse tipologie di produzione.

Le imprese alimentari in relazione all'individuazione di un livello di rischio base sono così classificate:

imprese a rischio elevato : attività di produzione alimenti particolarmente elaborati e la ristorazione collettiva e pubblica

imprese a rischio medio : tutte le altre attività di produzione e le grandi strutture di vendita (supermercati, ipermercati, ecc.)

imprese a rischio basso, che comprendono tutte le altre, incluse quelle di produzione primaria

Tale classificazione generale permette una prima programmazione dei controlli ufficiali su tutto il territorio regionale.

I Servizi Medici procederanno nel contempo, alla categorizzazione secondo livelli di rischio delle specifiche imprese alimentari registrate ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Per l'ottenimento del profilo di rischio delle singole imprese i Servizi medici di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL utilizzeranno criteri individuati con assegnazione di specifici punteggi, coma da scheda che segue.

Definizioni

Ai fini del presente piano si adottano le definizioni di seguito esplicitate.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dai Dirigenti Medici e dai Tecnici della Prevenzione SIAN per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti per i settori di competenza

Legislazione alimentare: le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale e la sicurezza degli alimenti nella Regione Abruzzo; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Rischio: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo

Catena di produzione : l'insieme della catena di produzione comprendente tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione

Fase di produzione : qualsiasi fase della catena di produzione, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria inclusa, sino alla trasformazione, alla fabbricazione, al magazzinaggio, al trasporto, alla distribuzione e alla vendita e all'erogazione al consumatore finale compresi

Settore: tutta la catena di produzione di un prodotto o gruppo di prodotti dati, di cui il SIAN si può occupare

Obiettivi strategici e flussi informativi

L'elaborazione e l'adozione del piano, condiviso dai Servizi medici mira a pianificare e programmare a livello regionale le attività che dovranno essere effettuate localmente dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL.

Per il triennio 20011 – 2014 gli obiettivi strategici sono:

- controlli delle imprese a rischio elevato e medio
- campionamento alimenti per ricerca contaminanti chimici – fisici e microbiologici
- campionamento specifico per alimenti destinati all'infanzia.

Il laboratorio di analisi è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo.

Al fine di garantire il flusso informativo e raccolta dati per una corretta valutazione epidemiologica relativa alla sicurezza alimentare, i Servizi medici di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL trasmettono, i risultati dei controlli effettuati alla Regione Abruzzo, tramite l'inserimento nell'apposito applicativo di BDR-SIVRA o secondo schede all'uopo predisposte dal Servizio Regionale .

Piano dei controlli

La programmazione è effettuata ai sensi del Regolamento CE 882/2004 , tenendo conto delle linee guida per il controllo ufficiale PNI e in riferimento alla Decisione della Commissione delle Comunità Europee del 21 maggio 2007.

Il programma di ispezioni delle imprese alimentari è esplicitato, relativamente alle frequenze e agli strumenti di controllo e al numero minimo totale da effettuare a livello regionale per ogni anno di vigenza del piano , nelle tabelle dal numero 1 al numero 8. Per quanto riguarda la programmazione degli audit, il riferimento alle "Linee guida per l'audit nel controllo degli operatori del settore alimentare" allegate alla Deliberazione di Giunta Regionale n.276/2010, comunque riportato nel presente PPRIC nonché alle frequenze stabilite, in base alla classificazione del rischio dell'impresa alimentare, dalla Deliberazione di Giunta Regionale n.100/2008.

Per ogni tabella dal numero 1 al numero 8 sono elaborate sottotabelle con le ripartizioni dei controlli minimi da effettuare dal SIAN di ogni singola ASL regionale in relazione alla popolazione residente ed alla diversa concentrazione di imprese alimentari registrate.

Tab. 1 programmazione controlli ispettivi per la ristorazione collettiva

Tab. 2 programmazione controlli ispettivi per la ristorazione pubblica

Tab. 3 programmazione controlli ispettivi alla vendita dei prodotti alimentari

Tab. 4 programmazione controlli ispettivi per alcune specifiche attività

Tab. 5 programmazione controlli ispettivi delle aziende di produzione primaria

Tab. 6 programmazione vigilanza sugli integratori alimentari

Tab. 7 Vigilanza su materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti

Tab. 8 Vigilanza etichettatura nutrizionale

Nelle Tab. da A ad H sono indicati i campionamenti con frequenze, matrici alimentari e determinazioni analitiche.

Per ogni tabella da A a G sono elaborate sottotabelle con le ripartizioni dei campionamenti minimi da effettuare dal SIAN di ogni singola ASL regionale in relazione alla popolazione residente .

CONTROLLI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Totale Regionale

Tabella 1.

Impresa Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Mense scolastiche (asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie)	ispezione	475
Centro cottura pasti	ispezione	27
Cucine ospedali , RSA, Carcere e altre mense sociali	Ispezione	48
Mezzi di trasporto pasti per ristorazione collettiva	ispezione	47

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >100 pasti giorno

Impresa Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Mense scolastiche (asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie)	ispezione	100
Centro cottura pasti	ispezione	6
Cucine ospedali , RSA, Carcere e altre mense sociali	Ispezione	10
Mezzi di trasporto pasti per ristorazione collettiva	ispezione	10

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >100 pasti giorno

Tabella 1 b. Controlli ristorazione collettiva SIAN ASL Pescara

Impresa Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Mense scolastiche (asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie)	ispezione	100
Centro cottura pasti	ispezione	6
Cucine ospedali , RSA, Carcere e altre mense sociali	Ispezione	10
Mezzi di trasporto pasti per ristorazione collettiva	ispezione	10

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >100 pasti giorno

Tabella 1 c. Controlli ristorazione collettiva SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Mense scolastiche (asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie)	ispezione	155
Centro cottura pasti	ispezione	8
Cucine ospedali , RSA, Carcere e altre mense sociali	Ispezione	14
Mezzi di trasporto pasti per ristorazione collettiva	ispezione	14

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >100 pasti giorno

Tabella 1 d. Controlli ristorazione collettiva SIAN ASL Avezzano Sulmona-L'Aquila

Impresa Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Mense scolastiche (asili nido, scuole materne, scuole elementari, medie)	ispezione	120
Centro cottura pasti	ispezione	7
Cucine ospedali , RSA, Carcere e altre mense sociali	Ispezione	14
Mezzi di trasporto pasti per ristorazione collettiva	ispezione	13

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >100 pasti giorno

CONTROLLI RISTORAZIONE PUBBLICA Totale Regionale

Tabella 2.

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Ristoranti	Ispezione	1260
Gastronomie, tavole calde,	ispezione	245

Manifestazioni gastronomiche**	Ispezione	1460
--------------------------------	-----------	------

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >300 pasti giorno e che eseguono banchetti; ** da eseguire in caso di preparazione di primi piatti e secondi piatti a base di carne e pesce

Tabella 2 a Controlli ristorazione pubblica SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Ristoranti	Ispezione	300
Gastronomie, tavole calde,	ispezione	50
Manifestazioni gastronomiche**	Ispezione	100

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >300 pasti giorno e che eseguono banchetti; ** da eseguire in caso di preparazione di primi piatti e secondi piatti a base di carne e pesce

Tabella 2 b Controlli ristorazione pubblica SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Ristoranti	Ispezione	300
Gastronomie, tavole calde,	ispezione	50
Manifestazioni gastronomiche**	Ispezione	100

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >300 pasti giorno e che eseguono banchetti; ** da eseguire in caso di preparazione di primi piatti e secondi piatti a base di carne e pesce

Tabella 2 c Controlli ristorazione pubblica SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Ristoranti	Ispezione	360
Gastronomie, tavole calde,	ispezione	75
Manifestazioni gastronomiche**	Ispezione	780

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >300 pasti giorno e che eseguono banchetti; ** da eseguire in caso di preparazione di primi piatti e secondi piatti a base di carne e pesce

Tabella 2 d Controlli ristorazione pubblica SIAN ASL Avezzano Sulmona-L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Ristoranti	Ispezione	300
Gastronomie, tavole calde,	ispezione	60
Manifestazioni gastronomiche**	Ispezione	110

N.B. * da eseguire nei laboratori che producono n. >300 pasti giorno e che eseguono banchetti; ** da eseguire in caso di preparazione di primi piatti e secondi piatti a base di carne e pesce

CONTROLLI DEPOSITI E VENDITA Totale Regionale

Tabella 3.

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Deposito	Ispezione	27
Vendita (supermercati e ipermercati)	Ispezione	23

Tabella 3 a Controlli depositi e vendita SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Deposito	Ispezione	5
Vendita (supermercati e ipermercati)	Ispezione	5

Tabella 3 b Controlli depositi e vendita SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Deposito	Ispezione	8
Vendita (supermercati e ipermercati)	Ispezione	8

Tabella 3 c Controlli depositi e vendita SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Deposito	Ispezione	7
Vendita (supermercati e ipermercati)	Ispezione	5

Tabella 3 d Controlli depositi e vendita SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Deposito	Ispezione	7
Vendita (supermercati e ipermercati)	Ispezione	5

Tabella 4.
CONTROLLI PER ATTIVITÀ MIRATA
Totale Regionale

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	8
Produzione surgelati *	Ispezione	6
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	2
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	9
Produzione oli*	Ispezione	2
Produzione marmellate*	Ispezione	4
Produzione vino	Ispezione	14

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 a. Controlli specifiche attività SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	4

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 b. Controlli specifiche attività SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	1
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	1
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	0
Produzione vino	Ispezione	4

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 c. Controlli specifiche attività SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	3
Produzione oli*	Ispezione	1
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	7

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

Tabella 4 d. Controlli specifiche attività SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
produzione biscotti , pasta , pizze ecc. (industrie)	Ispezione	2
Produzione surgelati *	Ispezione	2
Produzione frutta secca e semi*	Ispezione	0
Produzione gelati(industrie)	Ispezione	2
Produzione oli*	Ispezione	0
Produzione marmellate*	Ispezione	1
Produzione vino	Ispezione	0

* = esclusivamente i SIAN con le specifiche attività

CONTROLLI AZIENDE PRODUZIONE PRIMARIA Totale Regionale

Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	51
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	15

Tabella 5 a Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	10
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2

Tabella 5 b Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	5
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	2

Tabella 5 c Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	22
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	6

Tabella 5 d Controlli aziende produzione primaria SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Azienda agricola	Ispezione	14
Depositi Cooperative agricole	Ispezione	5

VIGILANZA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI Totale Regionale

Tabella 5

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	88
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	46
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	41

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 a Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Teramo

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 b Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Pescara

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	20
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	10
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 c Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	27
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	14
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	10

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

Tabella 5 d Vigilanza sugli integratori alimentari SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Erboristerie	Verifica etichetta	21
Farmacie e depositi	Verifica etichetta	12
Palestre e centri fitness e centri estetici	Verifica etichetta	11

N.B. La verifica deve comprendere l'accertamento che non contengano erbe non ammesse

VIGILANZA SUI MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON GLI ALIMENTI Totale Regionale

In considerazione delle Raccomandazioni del Food and Veterinary Office della Commissione Europea, relative alla relazione sull'audit effettuato in Italia dal 4 al 12 ottobre 2010, in cui sono emerse alcune criticità in quest'ambito, si ritiene utile aumentare il numero di controlli programmati per il 2011-2014 (tabelle gruppo 6).

Tabella 6

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	24
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	21

**Tabella 6 a Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
SIAN ASL Teramo**

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

**Tabella 6 b Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
SIAN ASL Pescara**

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	4

**Tabella 6 c Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti**

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	6

**Tabella 6 d Vigilanza sui materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila**

Impresa	Tipologia controllo 1	N. controlli
Rivendite materiali per alimenti (piatti, tegami,)	Verifica documentale	6
Ditte che usano materiali di confezionamento	Verifica documentale	5

VIGILANZA ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Totale Regionale

Tabella 7.

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	35
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	4
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	38

**Tabella 7 a Vigilanza etichettatura nutrizionale
SIAN ASL Teramo**

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9

**Tabella 7 b Vigilanza etichettatura nutrizionale
SIAN ASL Pescara**

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
---------------------------	------------------------------	---------------------

Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	8
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

**Tabella 7 c Vigilanza etichettatura nutrizionale
SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti**

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	10
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	10

**Tabella 7 d Vigilanza etichettatura nutrizionale
SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila**

Impresa alimentare	Tipologia controllo 1	N. controlli
Farmacie e parafarmacie	Verifica etichetta e documentazione	9
Piattaforme distributive	Verifica etichetta e documentazione	1
Ipermercati , supermercati	Verifica etichetta e documentazione	9

Riportiamo di seguito la tabella per effettuare il profilo di rischio delle strutture alimentari. Alle categorie relative all'autocontrollo, ai dati storici ed al prodotto sono state attribuiti dei valori più importanti e quindi un punteggio più elevato. Un'importanza minore è stata assegnata alle caratteristiche dello stabilimento ed all'entità di produzione.

Scheda per la determinazione del profilo di rischio (Delibera GR. 100 / 2008)

Categoria	Fattore X assegnato
Caratteristiche dello stabilimento	0,10
Entità produttiva	0,10
Caratteristiche dei prodotti	0,18
Igiene della produzione	0,20
Sistema di autocontrollo	0,22
Dati storici	0,20
Totale	1,00

La somma dei fattori X è pari ad uno; in questo modo, la scala di punteggi finale andrà da 0 a 100, 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:

inferiore a 30: rischio basso;

compreso tra 30 e 42 : rischio medio

oltre 42 : rischio elevato

La classificazione di ogni stabilimento deve essere basata su elementi oggettivi .

Dovrà essere condotta attraverso:

effettuazione sopralluogo impianto

esame della documentazione relativa ai sopralluoghi precedentemente effettuati e più in generale l'attività di controllo ufficiale espletata presso l'impianto

PIANO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI Regione Abruzzo

TAB G - Regione Abruzzo anni 2011-2014 (CAMPIONAMENTI ANNUALI) Piano prelievi controlli microbiologici		
Matrici	Determinazione analitica	N. campioni
Vegetali IV e V gamma	Listeria Monocytogenes Salmonella	34
Latte in polvere per bambini	Salmonella	16
Semi germogliati	Salmonella	6
		Totale numero prelievi 56

TAB G 1 SIAN ASL Teramo campionamenti annuali anno 2011-2014 Piano prelievi controlli microbiologici		
Matrici	Determinazione analitica	N. campioni
Vegetali IV e V gamma	Listeria Monocytogenes Salmonella	9
Latte in polvere per bambini	Salmonella	3
Semi germogliati	Salmonella	1
		Totale numero prelievi 13

TAB G 2 SIAN ASL Pescara campionamenti annuali anno 2011-2014 Piano prelievi controlli microbiologici		
Matrici	Determinazione analitica	N. campioni
Vegetali IV e V gamma	Listeria Monocytogenes Salmonella	5
Latte in polvere per bambini	Salmonella	2
Semi germogliati	Salmonella	1
		Totale numero prelievi 8

TAB G 3 SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti campionamenti annuali anno 2011-2014		
Piano prelievi controlli microbiologici		
Matrici	Determinazione analitica	N. campioni
Vegetali IV e V gamma	Listeria Monocytogenes Salmonella	12
Latte in polvere per bambini	Salmonella	6
Semi germogliati	Salmonella	3
		Totale numero prelievi 21

TAB G 4 SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila campionamenti annuali anno 2011-2014		
Piano prelievi controlli microbiologici		
Matrici	Determinazione analitica	N. campioni
Vegetali IV e V gamma	Listeria Monocytogenes Salmonella	8
Latte in polvere per bambini	Salmonella	5
Semi germogliati	Salmonella	1
		Totale numero prelievi 14

Piano per Ocratossina A

TAB. F SIAN Regione Abruzzo		
Piano Prelievi Alimenti "controllo vino" campionamenti annuali anno 2011-2014		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
Vino rosso	Ocratossina A, piombo	9
		Totale prelievi 9

Az ASL	Matrice	Determinazione analitica	Numero prelievi
	Vino rosso	Ocratossina A, piombo	
TE			3
PE			2
LA/VA/CH			4
AV/SU/AQ			0
			Totale 9

TABELLA CONTROLLI OLI
Regione Abruzzo

Tab. E SIAN Regione Abruzzo campionamenti annuali anno 2011-2014		
Piano prelievi alimenti controllo oli		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
olio extravergine di oliva	IPA , Diossine e PCB, acidità libera, , numero di perossidi, composizione degli steroli e degli acidi grassi	6
olio di sansa	IPA, Diossine e PCB, piombo	5
		Numero Totale prelievi 11

Controllo oli ripartito per Az. ASL

Matrice	Controllo analitico	ASL di TE	ASL di PE	ASL AV/SUL/AQ	ASL LA/VA/CH
Olio extra vergine di oliva	IPA , Diossine e PCB, acidità libera, , numero di perossidi, composizione degli steroli e degli acidi grassi	1	1	2	2
olio di sansa	IPA, Diossine e PCB, piombo	5	0	0	0

**Tab. D SIAN Regione Abruzzo campionamenti annuali anno 2011-2014
Piano prelievi alimenti per ricerca nitrati, piombo e cadmio**

Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
spinaci freschi, in conserva, surgelati	Nitrati, cadmio piombo	8
Lattuga	Nitrati, cadmio piombo	7
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Nitrati, cadmio piombo	7
		Numero totale prelievi 22

Controllo alimenti per ricerca nitrati, piombo e cadmio (ripartiti per ASL)

Matrice	Controllo analitico	ASL di TE	ASL di PE	ASL AV/SUL/AQ	ASL LA/VA/CH
spinaci freschi, in conserva, surgelati	Nitrati,cadmio piombo	2	2	1	3
Lattuga	Nitrati,cadmio piombo	2	2	1	2
Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini	Nitrati,cadmio piombo	1	1	3	2

TOTALE

5

5

5

7

Piano dei controlli sugli alimenti per la ricerca di micotossine campionamenti annuali anno 2011-2014

TAB. C SIAN Regione Abruzzo Piano Prelievi alimenti per ricerca micotossine anno 2008		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine	4
Cereali , loro prodoptti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine , Ocratossina A	6
Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossine Ocratossina A	3
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A	5
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao ,	Ocratossina A	7
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela	Patulina	6
Granoturco non trasformato, farina di granturco, altri alimenti a base di granturco, altri alimenti destinati ai bambini a base di granturco	Fumonisine	6
		Numero totale prelievi 37

TAB. C 1 SIAN ASL Teramo Piano Prelievi alimenti per ricerca micotossine campionamenti annuali anno 2011-2014		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine	1
Cereali , loro prodoptti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine , Ocratossina A	1
Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossine Ocratossina A	1
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici	Aflatossina e Ocratossina A	2

speciali		
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao ,	Ocratossina A	2
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela	Patulina	2
Granoturco non trasformato, farina di granoturco, altri alimenti a base di granoturco, altri alimenti destinati ai bambini a badse di granoturco	Fumonisine	1
		Numero totale prelievi 9

TAB. C 2 SIAN ASL Pescara		
Piano Prelievi alimenti per ricerca micotossine campionamenti annuali anno 2011-2014		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine	1
Cereali , loro prodotti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine , Ocratossina A	1
Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossine Ocratossina A	1
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A	1
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao ,	Ocratossina A	1
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela	Patulina	1
Granoturco non trasformato, farina di granoturco, altri alimenti a base di granoturco, altri alimenti destinati ai bambini a badse di granoturco	Fumonisine	1
		Numero totale prelievi 7

TAB. C 3 SIAN ASL Lanciano Vasto Chieti		
Piano Prelievi alimenti per ricerca micotossine campionamenti annuali anno 2011-2014		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni

arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine	2
Cereali , loro prodotti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine , Ocratossina A	3
Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossine Ocratossina A	0
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A	1
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao ,	Ocratossina A	3
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela	Patulina	2
Granoturco non trasformato, farina di granturco, altri alimenti a base di granturco, altri alimenti destinati ai bambini a base di granturco	Fumonisine	3
		Numero totale prelievi 14

TAB. C 5 SIAN ASL Avezzano Sulmona L'Aquila Piano Prelievi alimenti per ricerca micotossine campionamenti annuali anno 2011-2014		
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni
arachidi e frutta secca destinati al consumo umano diretto	Aflatossine	0
Cereali , loro prodotti derivati e prodotti trasformati	Aflatossine , Ocratossina A	1
Spezie (peperoncino, pepe, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossine Ocratossina A	1
Alimenti a base di cereali e altri alimenti di proseguimento, compreso latte per lattanti, alimenti dietetici a fini medici speciali	Aflatossina e Ocratossina A	3
Caffè crudo , cacao prodotti a base di cacao ,	Ocratossina A	2
Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati, nettare di frutta alla mela, omogeneizzati alla mela	Patulina	1
Granoturco non trasformato, farina di granturco, altri alimenti a base di granturco, altri alimenti destinati ai	Fumonisine	1

bambini a badse di granoturco		
		Numero totale prelievi 9

PIANO REGIONALE DEI CONTROLLI SUI FITOFARMACI E SOSTANZE ATTIVE PERIODO: 2010-2013

PROGRAMMA 2010- 2013

La Regione, in applicazione delle norme di riferimento, fornisce alle Aziende SS.LL. appositi indirizzi per dare attuazione al programma dei controlli, mirati a verificare il controllo sulla filiera ed il rispetto delle quantità massime di residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari, previste dalle ordinanze ministeriali sulla base dei requisiti minimi indicati nell'allegato 1 Decreto 27 Agosto 2004. La Regione inoltre ha il compito di indicare le strutture territoriali incaricate dei prelievi dei campioni e degli accertamenti analitici.

L'impiego di questi prodotti, contenenti sostanze attive a diversa azione fitoiatrica, può determinare la presenza di residui nei vegetali trattati e negli animali nutriti con tali prodotti. Al momento dell'immissione in circolazione nell'UE, gli alimenti non devono contenere residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari superiori ai limiti massimi di residui (LMR) fissati per legge.

I valori di LMR, stabiliti per ciascuna combinazione sostanza attiva/prodotto, sono fissati e valutati, al momento della loro autorizzazione, in modo da garantire un elevato livello di tutela della salute dei consumatori. Il rispetto di tali limiti è assicurato dal corretto impiego dei prodotti fitosanitari, secondo le modalità riportate nelle etichette autorizzate.

In Italia tali limiti sono stati stabiliti con il D.M. della Salute 27 agosto 2004 e successive modifiche.

Dal 1° settembre 2008 sono entrati in vigore il Regolamento (CE) n° 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 ed i Regolamenti ad esso collegati: il Regolamento (CE) n° 149/2008 della Commissione del 29 gennaio 2008, il Regolamento (CE) n° 260/2008 della Commissione del 18 marzo 2008 ed il Regolamento (CE) n° 839/2008 della Commissione del 31 luglio 2008. Tali regolamenti raccolgono e armonizzano in un unico testo i nuovi LMR delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.

La Commissione europea ha adottato, in passato, direttive in merito al programma comunitario di sorveglianza coordinata per i residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale. Attualmente tali direttive sono state sostituite dal Regolamento (CE) 901/2009 a norma del quale il programma comunitario di sorveglianza dei residui di antiparassitari deve riguardare, oltre gli alimenti di origine vegetale anche quelli di origine animale e deve assumere la forma di atto vincolante. Esso quindi è adottato con il Regolamento (CE) 901/2009 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2010, 2011, 2012 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale e animale.

A livello nazionale, la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali rientra nel Piano di controllo sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2009-2013. La produzione e il consumo di prodotti di origine vegetale e animale rivestono grande importanza nella Comunità europea.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari nonché dal Ministero della Sanità attraverso il D.M del 23 dicembre 1992 sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive, il D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento e il D. M. 27 agosto 2004 e successive modifiche ed integrazioni sui limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione, il presente piano di controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari viene definito dalla Regione Abruzzo nei suoi elementi fondamentali.

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale, per cui le finalità che ispirano il Piano di controllo pluriennale sui residui antiparassitari nei prodotti alimentari sono:

- proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

A) CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

TABELLA 1: Riepilogo dei prodotti di ORIGINE ANIMALE da prelevare da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS. LL. (2010 – 2013)

	BOVINI (carni)	OVINI (Carni)	SUINI (Carni)	LATTE E DERIVATI	PRODOTTI ITTICI	UOVA
Lanciano	- 4 R / 2 FR	2 R	2 R / 2 FR	2 R / 2 FR	1 R	2 R
Vasto	-					
Chieti						
Avezzano	- 4 R / 2 FR	2 R / 1 FR	2 R / 1 FR	2 R / 2 FR	2 FR	2 FR
Sulmona	-					
L'Aquila						
Pescara	2 R / 1 FR	1 R / 1 FR	1 R	1 R / 1 FR	1 R	1 R
Teramo	2 R / 1 FR	1R / 1 FR	1 R	1 R / 1 FR	2 FR	1 R
TOTALI	12 R / 6 FR	6 R / 3 FR	6 R / 3 FR	6 R / 6 FR	2 R / 4 FR	4 R / 2 FR

R = Prodotto in ambito Regionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Nella tabella 1 sono riportati il numero e le tipologie delle matrici alimentari (di origine animale) da sottoporre a campionamento da parte dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. Per i bovini-ovini-suini, si intendono campioni di grasso peri-renale.

Luogo di prelievo dei campioni di origine animale:

1. Alimenti di origine animale prodotti in ambito regionale.

Gli alimenti di origine animale di provenienza regionale devono essere prelevati preferibilmente presso lo stabilimento di produzione, e cioè:

presso i macelli per le carni (grasso peri-renale);
 presso i caseifici o le centrali del latte per il latte e derivati;
 presso i gli allevamenti od allo scarico dei pescherecci per i prodotti ittici;
 presso i centri di raccolta o gli allevamenti per le uova.

2. Alimenti di origine animale prodotti in ambito extra-regionale.

Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione:

presso gli stabilimenti di trasformazione (laboratori di sezionamento, salumifici, etc.) o le strutture di commercializzazione (supermercati, macellerie, etc.) per le carni;
 presso gli iper/supermercati o le centrali del latte o caseifici per il latte e derivati;
 presso gli iper/supermercati o i mercatini rionali per i prodotti ittici;
 presso gli iper/supermercati per le uova.

Sarà competenza dei direttori dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. individuare nel proprio territorio le strutture idonee al campionamento. Tutte le attività di campionamento dovranno cessare tassativamente entro il 10 dicembre di ogni anno.

CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI PER LA RICERCA DI FITOTERAPICI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

Tabella 2: Riepilogo prelievi alimenti di origine vegetale per il controllo dei residui di prodotti fitosanitari 2010 – 2013

Prodotti	Lanciano - Vasto Chieti		Avezzano – Sulmona - L'Aquila		Pescara		Teramo		TOTALI
	R	FR	R	FR	R	FR	R	FR	
<i>Agr. – Kiwi</i>	1	0	0	1	0	2	1	2	7
<i>Drupacee</i>	8	3	6	4	6	2	14	2	45
<i>Pomacee</i>	3	3	2	4	12	2	1	2	29
<i>Fragole</i>	5	3	0	3	4	2	1	1	19
<i>Uva</i>	11	6	1	2	3	1	2	0	26
<i>Ortaggi</i>	23	9	34	7	2	2	8	2	87
<i>Cereali</i>	3	5	10	2	8	6	6	4	44
<i>Olio</i>	8	2	3	4	3	1	3	1	25
<i>Vino</i>	18	3	4	1	4	2	12	2	46
<i>Totale x ASL</i>	80	34	60	28	42	20	48	16	
	114		88		62		64		328

R = Prodotto in ambito Regionale

FR = Prodotto Fuori l'ambito Regionale

Priorità nella ricerca di residui di sostanze attive ai sensi del e del Reg. CE n.149/08

1)CEREALI: Composti clorurati persistenti; insetticidi di conservazione (malthion, pirimifos metile, clorpirifos metile) compresi i piretro idi (delta metrina); fumiganti (fosfina, bromuro di metile)

2)ORTAGGI: Fungicidi (benomil, carbendazim, ditiocarbammati, clorotalonil, procimidone, iprodione, tiofanato metile vinclozolin,ftalimmicidi); insetticidi (clorurati, fosforati, carbammici);

3)FRUTTA: Insetticidi fosforati e carbammici; fungicidi (ftalimmicidi, benzimidazolici); tiabendazolo; difenilammia; etossichina; imazalil; metidathion;

4)OLII VERGINI DI OLIVA: Insetticidi fosforati; piretroidi

5)VINO: Fungicidi (Qualora vi siano zone a forte produzione di prodotti assimilabili a quelli sottoposti a campionamento, questi possono sostituire i campioni indicati nel programma, previo assenso dell'Assessorato Regionale alla Sanità).

Il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli viene effettuato monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene svolto presso i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

L'attenzione dovrà essere rivolta ai mercati ortofrutticoli e alle aziende di deposito e commercializzazione all'ingrosso nonché alle piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione.

Per quanto riguarda il commercio all'ingrosso è indispensabile che una quota dei campioni sia prelevata sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva per gruppi a rischio (ospedali, case protette e mense scolastiche).

In questi casi i Servizi delle AA.SS.LL., in sede di verifica dell'autocontrollo dovranno incentivare e promuovere l'adozione, da parte delle aziende di commercializzazione, di procedure certe e definite che consentano la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti commercializzati.

Si rimarca inoltre l'opportunità di campionare principalmente gli ortofruttili di stagione nel loro primo periodo di immissione nel circuito commerciale.

CONTROLLI, NUMEROSITA' CAMPIONARIA E MATRICI RELATIVI AL PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO

Il programma coordinato comunitario per il periodo 2011-2013 prevede di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni sulla base delle indicazioni riportate nell'allegato I del Regolamento CE 915/2010. Lo scopo del programma coordinato e comunitario è quello di controllare, per cicli triennali, i residui di antiparassitari nei trenta/quaranta prodotti alimentari che costituiscono, nella Comunità Europea, i principali componenti della dieta, per la valutazione dell'esposizione dei consumatori e l'applicazione della legislazione dell'Unione Europea.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea. E' inoltre necessario predisporre il prelievo delle seguenti tipologie di prodotto:

- 1 campione proveniente da agricoltura biologica
- 1 campione di alimenti per lattanti, composto essenzialmente da cereali (A.S.L. Lanciano-Vasto-Chieti)

Tabella 3a: ripartizione prelievi Reg. 915/2010 Piano Coordinato CE ANNO 2011

Matrici	Lanciano- Vasto - Chieti		Avezzano - Sulmona - L'Aquila		Pescara		Teramo		TOTALI
	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	
Fagioli con baccello (freschi o congelati)				1		2		1	4
Carote				4*					4
Cetrioli		1				2		1	4
Arance o mandarini		2				1		1	4
Pere		2				1		1	4
Patate				4					4
Riso		1				1		2	4
Spinaci (freschi o congelati)		1		1		1		1	4
Farina di frumento		3						1	4
Alimento per lattanti a base di cereali		1							1
Carne di pollame							4		4
Fegato	1 bovini		1 ovini		1 suini		1 pollame		4
TOTALE	1	11	1	10	1	8	5	8	45

*se disponibile, un campione proveniente da agricoltura biologica

Tabella 3b: ripartizione prelievi Reg. 915/2010 Piano Coordinato CE ANNO 2012

Matrici	Lanciano- Vasto - Chieti		Avezzano - Sulmona - L'Aquila		Pescara		Teramo		TOTALI
	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	

Melanzane						2		2	4
Banane		1		1		1		1	4
Cavolfiori				3				1	4
Uve da tavola		3*						1	4
Succo di arance		1		1		1		1	4
Piselli senza baccello (freschi o congelati)				3				1	4
Peperoni		1		2		1			4
Frumento		2				1		1	4
Olio di oliva		2				2			4
Alimento per lattanti a base di cereali		1							1
Burro	1		1			1		1	4
Uova di gallina	1		1			1		1	4
TOTALE	2	11	2	10	2	8	2	8	45

* se disponibile, un campione proveniente da agricoltura biologica

Tabella 3c: ripartizione prelievi Reg. 915/2010 Piano Coordinato CE ANNO 2013

Matrici	Lanciano- Vasto - Chieti		Avezzano – Sulmona - L'Aquila		Pescara		Teramo		TOTALI
	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	Serv. Vet	SIAN	
Mele		1		2				1	4
Cavoli Cappucci				2		1			4
Porri				2		1		1	4
Insalata				2		1		1	4
Pomodori		1				2*		1	4
Pesche (incluse pesche noci ed altri ibridi)		2		1		1		1	4
Segale o avena		1		1		1		1	4
Fragole		4							4
Uve da vino		1				1		2	4
Alimento per lattanti a base di cereali		1							1
Latte vaccino	1		1		1		1		4
Carne suina	1		1		1		1		4
TOTALE	2	11	2	10	2	8	2	8	45

* se disponibile, un campione proveniente da agricoltura biologica

Per i principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'allegato I del Reg. CE 915/2010.

Per tutti i prelievi indicati nella Tabelle 1,2 e 3, le modalità di campionamento sono previste nel Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 (Attuazione della Direttiva 2002/63/CE dell'11 luglio 2002 relativa ai metodi di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale); in ogni caso dovranno essere evitate concentrazioni di prelievi di campioni nei giorni a ridosso delle festività.

Per ottimizzare sia le modalità di campionamento che i tempi, possono essere presi precisi accordi con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" anche in considerazione del modesto numero dei prelievi.

I campioni prelevati saranno inviati in laboratorio muniti del verbale di prelievo – con la compilazione della scheda allegata.

I campioni devono essere quelli ufficiali, prelevati secondo i dettami della Legge 283/62, del DPR 327/80, del Decreto Ministeriale 23 luglio 2003 e del Reg. CE 882/2004. Nel caso trattasi di prelievo in assenza di sospetto, non sarà necessario porre in vincolo sanitario la carcassa, la partita o il lotto di provenienza dei campioni. sono indicati nel decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre

1992 (tabella 1 e 2). Le 2 schede di prelievo (matrici di origine animale e vegetale) sono riportate in allegato B.

Tutte le positività riscontrate durante l'esecuzione del piano, dovranno essere tempestivamente segnalate all'Assessorato Regionale alle Politiche della Salute. Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti CE n. 396/05, n.149/08, 839/2008 e n.1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

D) PIANO DI CONTROLLO SULLA VENDITA ED IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI 2010-2013

Il controllo, come previsto dalla DGR 1088 del 13.11.08 è individuato da un lato sui depositi ed esercizi di vendita di fitofarmaci, oltre ch  sulle aziende di utilizzo.

Tabella 4: Piano di controllo sulla vendita ed impiego dei prodotti fitosanitari della Regione Abruzzo 2010-2013

	Lanciano - Vasto Chieti	Avezzano – Sulmona - L'Aquila	Pescara	Teramo	TOTALI
	SIAN	SIAN	SIAN	SIAN	
Depositi e/o esercizi di vendita	25	23	15	20	83
Aziende di utilizzo	5	4	3	4	16
					99

Procedure documentate

Gli ispettori utilizzeranno modelli per i controlli con almeno i sotto elencati criteri per le ispezioni attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate (come da check-list in allegato 3).

Il controllo dovr  essere poi inserito nel sistema informatico SIVRA-BDR della Regione Abruzzo, ed ogni anno i Servizi Veterinari e i SIAN delle AA.SS.LL., tramite il sistema SIVRA-BDR, verificheranno la numerosit  campionaria e le non conformit  registrate.

Vigilanza e controllo in sede di commercio

Il controllo in sede di commercio coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende ASL nonch  i Servizi territoriali e i Dipartimenti tecnici delle Sezioni Provinciali dell'ARTA.

Tale controllo ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla detenzione e vendita di prodotti fitosanitari, la verifica del contenuto delle sostanze attive e della eventuale presenza del circuito commerciale di prodotti non autorizzati e/o revocati.

L'obiettivo di cui sopra va perseguito attraverso:

la verifica delle autorizzazioni amministrative e sanitarie per la vendita e per il deposito fuori sede di produzione;

la verifica dei requisiti strutturali negli esercizi di vendita, previsti dalla Circolare del Ministero della Sanit  n. 15/93;

la verifica dei documenti di vendita (registro carico/scarico), dei moduli d'acquisto, dell'autocertificazione degli utilizzatori non professionali nonch  delle dichiarazioni di vendita semestrali (D.M. 217/91) e delle modalit  di stoccaggio dei prodotti fitosanitari;

il controllo del titolo dei formulati commerciali;

la verifica dell'etichettatura dei prodotti in vendita e controllo sui formulati commerciali revocati dal Ministero della Salute;

il prelievo di campioni presso gli esercizi di vendita e centri di smistamento di cui all'art. 30 del DPR n.290 del 23 Aprile 2001.

la verifica delle autorizzazioni relative alla tutela e protezione dell'ambiente.

Per quanto riguarda la verifica dell'etichettatura si precisa che il Ministero della Salute ha istituito un

sito Internet www.sanita.it.alimvet-fitosanitari che contiene i Decreti di tutti i formulati commerciali autorizzati.

Quantità e modalità degli interventi

Le quote di controllo dovranno tendere a mantenere il controllo sugli esercizi di vendita dei prodotti fitosanitari avendo cura di verificare quelli che nel corso del passato triennio hanno evidenziato carenze strutturali nonché carenze gestionali.

Nel periodo di validità del presente piano si dovranno prelevare e analizzare 22 prodotti fitosanitari ponendo particolare attenzione a quelli preparati ed immessi in commercio da ditte artigianali, ai formulati commerciali prodotti da ditte artigianali e derivanti da brevetti scaduti, ad azione fungicida e insetticida, e ad attività combinata e a diserbanti utilizzati per la difesa fitosanitaria e per il controllo delle infestanti delle culture prevalenti in ogni ambito provinciale ASL.

Tutti gli interventi di controllo devono essere effettuati nel rispetto di procedure predefinite e devono essere sempre documentate. Inoltre devono altresì essere definiti sistemi e modalità di verifica interna della operatività in essere.

Tabella 5: Piano di controllo sui principi attivi dei fitosanitari 2010-2013

<i>Sostanze</i>	Lanciano Vasto Chieti	Avezzano Sulmona L'Aquila	Pescara	Teramo	TOTALI
	SIAN	SIAN	SIAN	SIAN	
<i>Diserbanti*</i>	3	3	2	2	10
<i>Insetticidi*</i>	3	2	1	2	8
<i>Fungicidi*</i>	1	1	1	1	4
					22

**per l'elenco dei principi attivi da ricercare si faccia riferimento all'accordo CSR 67/2009*

Vigilanza e controllo in sede di utilizzo

Il controllo ufficiale in questa sede coinvolge i Dipartimenti di Prevenzione della ASL ed ha come obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla detenzione e dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari, attraverso azioni di controllo e di formazione/informazione agli utilizzatori, improntate a favorire un rapporto di collaborazione tra gli organi istituzionali ed i produttori, piuttosto che privilegiare azioni di tipo meramente repressivo.

Conseguentemente tale obiettivo va perseguito attraverso le seguenti azioni.

Verifica:

- del possesso della abilitazione / autorizzazione all'acquisto da parte degli utilizzatori professionali (patentino);
- dell'idoneità strutturale, impiantistica, igienico-sanitaria e ambientale dei depositi presenti in Azienda;
- dell'avvenuta informazione degli addetti sui rischi connessi all'attività lavorativa da parte del titolare dell'Azienda;
- degli accertamenti sanitari preventivi e periodici effettuati, o in corso, che il medico competente nominato dal titolare dell'Azienda agricola ha stabilito come pertinenti, in funzione dell'attività svolta dai lavoratori dipendenti;
- della disponibilità in Azienda dei mezzi di protezione individuale;
- della documentazione prevista dall'Art. 42 del DPR N. 290/2001 (Registro dei trattamenti);
- del corretto smaltimento dei contenitori usati;
- del rispetto dei disciplinari della produzione integrata, e del corretto utilizzo dei prodotti fitosanitari limitatamente agli strumenti esistenti.

Promozione, attuazione e verifica:

- di iniziative di formazione professionale ed attività di formazione-divulgazione, inerenti anche i corsi per il rilascio/rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita, come previsto dalla Delibera

- di Giunta Regionale n. 274 del 12 aprile 2010 con almeno 1 corso all'anno per ASL.
- di attività di assistenza tecnica;
- delle politiche agro-alimentari previste in precedenza dal Regolamento CEE 2078/92 " In materia di riduzione dell'impiego dei concimi e/o prodotti fitosanitari e l'introduzione di metodi di lotta biologica"
- di iniziative per incentivare il corretto impiego delle attrezzature utilizzate per la distribuzione dei prodotti fitosanitari (tarature e controlli periodici);
- di iniziative per incentivare il corretto smaltimento dei contenitori vuoti dei prodotti fitosanitari.

Quantità e modalità degli interventi

In sede di azienda agricola il controllo deve essere realizzato mirando principalmente alla verifica nell'arco dei tre anni, delle Aziende più significative dal punto di vista produttivo e occupazionale che praticano colture orticole in serra e frutticole non aderenti ai programmi regionali di assistenza tecnica, a quelli di valorizzazione commerciale e che non hanno sottoscritto l'impegno per la riduzione dei prodotti fitosanitari, fertilizzanti o per l'adozione delle tecniche di agricoltura biologica nell'ambito delle politiche agro-alimentari.

Tutti gli interventi di controllo devono essere effettuati nel rispetto di procedure predefinite e devono essere sempre documentati (allegato 4). Per la numerosità dei controlli si faccia riferimento alla tabella 4.

Nell'ambito della formazione/informazione gli interventi riguardano:

- almeno 2 corsi annuali di formazione per A.S.L. con frequenza obbligatoria per il rilascio/rinnovo del patentino ai fini dell'abilitazione all'acquisto ed uso dei prodotti fitosanitari (patentino), come previsto dalla Delibera di Giunta Regionale n. 274 del 12 aprile 2010
- implementazione dell'attività relativa alla diffusione delle informazioni di indirizzo fitosanitario e agronomico contenuto nei bollettini settimanali predisposti a livello di singola Provincia nell'ambito dei programmi di assistenza tecnica alle produzioni;

Per quanto riguarda le iniziative e le attività volte a contenere l'uso dei prodotti fitosanitari e comunque a favorirne il corretto impiego, si prevede:

- di implementare l'attività del Servizio di controllo e taratura delle macchine irroratrici, sia per gli atomizzatori che per le barre irroratrici;
- di proseguire inoltre nelle iniziative, finalizzate alla raccolta e al corretto smaltimento dei contenitori di prodotti fitosanitari vuoti e bonificati.

E) VIGILANZA E CONTROLLO SULLE ACQUE, SULL'AMBIENTE E MONITORAGGIO SULLA FAUNA

In questa sede costituisce obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nelle acque potabili, nelle acque superficiali e sotterranee nonché sulla fauna.

Le azioni individuate per raggiungere tali obiettivi sono:

- il controllo sulle acque potabili;
- il controllo sulle acque superficiali e sotterranee (ARTA);
- il controllo sulla fauna stanziale e migratoria, sulla ittiofauna e sull'entomofauna utile;

Relativamente al controllo delle acque potabili, superficiali (con i campionamenti effettuati dai Servizi di Igiene degli alimenti e nutrizione) e sotterranee (con i campionamenti effettuati dai Servizi di Igiene degli alimenti e nutrizione qualora fossero adibite ad uso alimentare) i controlli analitici saranno condotti dall'ARTA che provvederà a predisporre ed inviare alla Regione- Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare- una elaborazione mirata dei dati prodotti, al fine di valutare l'entità dell'impatto ambientale.

Conseguentemente potranno essere rivisti i criteri di monitoraggio dei corpi idrici - finalizzati al controllo del destino ambientale dei residui che possono potenzialmente essere presenti - e dei punti/periodi di prelievo per le acque superficiali, nonché di quelle sotterranee anche sulla base della vulnerabilità degli acquiferi.

Si precisa che i referti analitici delle acque destinate al consumo umano conformi devono essere trasmessi alla A.S.L., mentre quelli non conformi oltre alla A.S.L. devono essere trasmessi con modalità ufficiali (PEC o nota cartacea) al Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo. Tutti i dati saranno inoltre inseriti sul sistema informativo informatizzato regionale.

F) FLUSSI INFORMATIVI

La tempestività con cui le informazioni relative alle irregolarità riscontrate sulle matrici ortofrutticole vengono divulgate ai Servizi preposti al controllo ufficiale, rappresenta sicuramente un deterrente che scoraggia l'introduzione e la commercializzazione di questi nel territorio regionale. Al riguardo è necessario che il Servizio che ha accertato l'irregolarità, oltre a segnalarla al Servizio competente qualora il campione abbia un'origine diversa dal luogo di prelievo, comunichi tempestivamente l'informazione anche al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare di questa Regione avvalendosi della comunicazione e-mail.

Qualora l'irregolarità riscontrata sia riferita ad un prodotto coltivato in questa Regione, è necessario fornire l'informazione anche al Servizio Provinciale Agricoltura ed al Settore Agricoltura della Regione competente per territorio affinché provveda a valutare l'applicazione delle buone pratiche di difesa fitosanitaria

Si ricorda altresì che se l'irregolarità riguarda un prodotto proveniente da uno stato membro dell'Unione Europea è necessario che l'organo prelevatore attivi la procedura di conciliazione prevista dall'art. 7 del DM. 19/07/2000, inviando copia dell'informativa trasmessa al Ministero della Salute anche al Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza alimentare di questa Regione.

Al fine di una corretta gestione del piano, hanno la massima importanza la regolarità e l'uniformità con cui i Dipartimenti di Prevenzione delle AA. SS. LL., dell'ARTA e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise trasmettono i dati a questa Regione.

A questo scopo, tutte le parti interessate dovranno inserire in BDR-SIVRA da un lato (Dipartimenti di Prevenzione) i sopralluoghi effettuati, allegando anche i verbali e le check-list relative, dall'altro (IZS e ARTA) i referti analitici (conformi che non conformi).

Si rammenta che la trasmissione dei risultati dovrà essere garantita alla Regione Abruzzo entro e non oltre 28 febbraio di ogni anno.

ALLEGATO 1

REGIONE
ABRUZZO



SCHEDA DI PRELIEVO
ANNO 2010-2013

PROGRAMMA ANNUALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

ASL _____ **NUMERO VERBALE** _____

DATA DEL PRELIEVO _____

GENERALITA' O DENOMINAZIONE DELL'AZIENDA PRODUTTRICE

Denominazione _____ Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

LUOGO DEL PRELIEVO

Denominazione _____ Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

TIPOLOGIA DI STRUTTURA IN CUI E' STATO EFFETTUATO IL PRELIEVO:

(barrare la casella appropriata)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> macello | <input type="checkbox"/> salumificio |
| <input type="checkbox"/> centro di raccolta aziendale | <input type="checkbox"/> mercato generale |
| <input type="checkbox"/> iper/supermercato | <input type="checkbox"/> dettagliante |
| <input type="checkbox"/> centrale del latte | <input type="checkbox"/> caseificio |

MATRICE PRELEVATA:

(barrare la casella appropriata)

carne _____ latte e derivati _____

uova _____ prodotti ittici _____

PROVENIENZA:

(barrare la casella appropriata)

regionale extra-regionale

AGRICOLTURA:

tradizionale biologica

(barrare la casella appropriata)

LOTTO/PARTITA _____ **DIMENSIONI DEL LOTTO/ PARTITA (Kg)** _____

QUANTITA' PRELEVATA (pezzi/confezioni; peso in Kg) _____ **NUMERO DI ALIQUOTE** _____

ACCERTAMENTO: **ANTIPARASSITARI**

IL PRELEVATORE

ALLEGATO 2

SCHEDA DI PRELIEVO
ANNO 2010-2013

PROGRAMMA ANNUALE PER LA RICERCA DI RESIDUI DI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

ASL _____ NUMERO VERBALE _____

DATA DEL PRELIEVO _____

GENERALITA' O DENOMINAZIONE DELL'AZIENDA PRODUTTRICE

Denominazione _____ Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

LUOGO DEL PRELIEVO

Denominazione _____ Nome e Cognome _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

TIPOLOGIA DI STRUTTURA IN CUI E' STATO EFFETTUATO IL PRELIEVO (barrare la casella appropriata):

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Produzione primaria | <input type="checkbox"/> Ristorazione pubblica |
| <input type="checkbox"/> Produzione, trasformazione e confezionamento | <input type="checkbox"/> Ristorazione collettiva assistenziale |
| <input type="checkbox"/> Distribuzione all'ingrosso | <input type="checkbox"/> Produzione e confezionamento con vendita al dettaglio |
| <input type="checkbox"/> Distribuzione al dettaglio | <input type="checkbox"/> Trasporti |

MATRICE PRELEVATA: spezie _____ frutta _____
 (barrare la casella appropriata)

ortaggi _____ legumi da granella _____

semi oleaginosi _____ patate _____

tè _____ luppolo _____

cereali _____ ALTRO _____

PROVENIENZA: regionale extra-regionale
 (barrare la casella appropriata)

AGRICOLTURA: tradizionale biologica
 (barrare la casella appropriata)

LOTTO/PARTITA _____ **DIMENSIONI DEL LOTTO/PARTITA (Kg)** _____

QUANTITA' PRELEVATA (pezzi/confezioni; peso in Kg) _____ **NUMERO DI ALIQUOTE** _____

ACCERTAMENTO: ANTIPARASSITARI

IL PRELEVATORE

ALLEGATO 3**CHECK -LIST VERIFICA RIVENDITE PRODOTTI FITOSANITARI**
Dipartimento di Prevenzione ASL di _____

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Ditta _____

Aut. San. N° _____ del _____

Preposto alla vendita Sig. _____

Nato a _____ il _____

Prodotti detenuti: T+ (molto tossico) T (tossico) Xn (nocivo) Xi (irritante) Non classificato
REQUISITI

0	1	2	3	NA
(NO)	(no)	(si)	(SI)	

- 1 * Presenza del C.P.I. –N.O.P. rilasciato dai VVFF (Circ.15/93 e D.M. 16/02/1982)
- 2 Locali di deposito con pavimenti impermeabili privi di fessurazioni (Circ.15/93)
- 3 Soglie di contenimento presenti nei locali di stoccaggio p.f. in alternativa al punto 4 (Circ.15/93)
- 4 Pavimenti con pendenza e punto di raccolta liquidi versati (Circ.15/93)
- 5 * E' presente un sufficiente ricambio d'aria, garantito in modo naturale o tramite impianti di aerazione forzata ad integrazione di quella naturale (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
- 6 Sono assenti stufe elettriche o buciatori a gas nei locali di

stoccaggio (Circ.15/93)

- 7** Idonea temperatura dei locali, tale da non compromettere la sicurezza dei prodotti immagazzinati (comburenti) (Circ.15/93)

- 8** Assenza di alimenti e/o mangimi nei locali di deposito e vendita p.f. (Circ.15/93)

- 9** I prodotti sono stoccati correttamente (pallettizzati e distanti da pareti) (Circ.15/93)

- 10** Sono presenti estintori portatili da Kg. 6 a polvere polivalente del tipo ABC (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
*

- 11** I locali sono tenuti puliti e sgombri da rifiuti (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
*

- 12** Sono presenti DPI (occhiali, guanti, stivali, grembiule, maschera con filtro) (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
*

- 13** E' presente una cassetta del pronto soccorso (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
*

- 14** E' presente lavabo a comando non manuale (Circ.15/93 e D.Lgs.1/08)
*

- 15** E' presente una doccia di emergenza con vaschetta lava occhi (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)
*

- 16** Sono affissi i numeri di telefono di pronto intervento (Circ.15/93 e D.Lgs. 81/08)

- 17** Sono presenti e correttamente vidimati i registri di carico e scarico dei p.f. (art. 24 DPR 290/01)
- 18** La compilazione dei registri di carico e scarico viene effettuata correttamente (art. 24 DPR 290/01)
- 19** Viene eseguita correttamente la compilazione del modulo per l'acquisto dei p.f. (art. 24 DPR 290/01)
- 20** Le autorizzazioni all'acquisto (patentini) controllate sono tutte in corso di validità (art. 24 DPR 290/01)
- 21** E' stato individuato un preposto alla vendita (art. 22 DPR 290/01)
- 22** Il preposto ha delega scritta con relativa accettazione dell'incarico (art. 22 DPR 290/01)
- 23** I vani adibiti a stoccaggio p.f. sono in possesso di Autorizzazione Sanitaria (art. 22 DPR 290/01)
- 24** I locali dedicati allo stoccaggio di prodotti classificati T+, T, Xn sono dotati di sistemi di chiusura (Circ.15/93)

NOTE

TIMBRO DELLA DITTA E FIRMA DEL
PERSONALE PRESENTE

I VERBALIZZANTI

LEGENDA :

L'asterisco (*) è riferito a tematiche di competenza dello SPSAL

Giudizio di conformità:

- 3: requisito completamente rispettato
- 2: requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento
- 1: requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto
- 0: requisito completamente non rispettato
- NA: requisito non applicabile

Esempi di non conformità maggiori (0):

- *documentali* (es. mancata autorizzazione sanitaria, assenza di un preposto alla vendita, mancanza dei registri di carico e scarico dei p.f. ecc);
- *strutturali* (es. mancanza di una chiusura di sicurezza per i prodotti classificati T+,T, Xn; p.f. detenuti al di fuori dei locali autorizzati o stoccati insieme a mangimi o alimenti; confezioni rotte il cui prodotto si sia disperso in altri locali).

ALLEGATO 4



SCHEDA DI CONTROLLO AZIENDE AGRICOLE

Dipartimento di Prevenzione ASL di _____
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Rif. N. Verbale

1) ANAGRAFICA AZIENDALE

Azienda agricola _____

Indirizzo _____

Legale Rappresentante _____ nato a _____ il _____

Superficie aziendale _____ Colture prevalenti _____

L'azienda aderisce ad un programma di riduzione dei prodotti fitosanitari SI NO

2) ACCERTAMENTI SULL'IMPIEGO E SULLE APPARECCHIATURE

- Incaricati al trattamento (assistenza, distribuzione) n. _____ di cui dipendenti (anche avventizi) _____

- L'incaricato del trattamento è in possesso del patentino? SI NO - Si utilizzano i DPI? SI NO

I DPI impiegati sono idonei? SI NO

Coltura _____

Fase Fenologica _____

Ettari _____ di cui protetti _____

Motivo del trattamento _____

Nome commerciale del prodotto fitosanitario utilizzato _____

Sostanze attive _____

Prodotto registrato Prodotto non registrato Prodotto revocato Molto tossico/tossico Nocivo Altro

Tipo di apparecchiatura utilizzata _____

Segnalare l'eventuale uso di macchina "inappropriata" (anche in considerazione dello stato fisico del formulato) _____

E' correttamente mantenuta? SI NO Revisione atomizzatore e altra apparecchiatura SI NO

Si è proceduto al prelevamento della miscela presente nel serbatoio dell'apparecchiatura ai fini del controllo analitico? SI NO

Sono rispettate le indicazioni riportate in etichetta? SI NO

Se no, quali _____

3) REQUISITI PER LA CONSERVAZIONE DEI P.F.

0 1 2 3 NA

(NO) (no) (si) (SI)

1 Assenza di alimenti e/o mangimi nei locali di conservazione dei p.f.

2 Idoneità delle condizioni di conservazione dei p.f.

- 3** Sono presenti prodotti non regolari (prodotti molto tossici, tossici, nocivi, revocati, non registrati, scaduti)
- 4** Per lo stoccaggio di prodotti classificati T+, T, Xn è presente un sistema di chiusura adeguato
- 5** Presenza di D.P.I. e loro condizioni di conservazione
- 6** I registri dei trattamenti sono presenti e debitamente compilati

Sono presenti locali di conservazione delle derrate alimentari? SI NO

I locali di conservazione delle derrate alimentari sono idonei ? SI NO

Si è proceduto al prelievo delle derrate alimentari? SI NO

Se si, quali _____

4) ACCERTAMENTI AMBIENTALI E SANITARI FUORI DALL'AZIENDA

Si osservano situazioni che potrebbero originare potenziali contaminazione ambientale esterna all'azienda SI NO

Se si, quali _____

Si è proceduto al monitoraggio di matrici ambientali? _____

Se si, quali? _____

Laboratorio di riferimento _____

Sono stati segnalati problemi a carico della popolazione limitrofa ? SI NO

Se si, quali? _____

I VERBALIZZANTI

LEGENDA PER I REQUISITI STRUTTURALI :

Giudizio di conformità:

3: requisito completamente rispettato

2: requisito sostanzialmente rispettato ma necessita di miglioramento

1: requisito non conforme ma solo parzialmente soddisfatto

0: requisito completamente non rispettato

NA: requisito non applicabile

Piano dei controlli sugli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti : 2011-2014

L'attività di controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti trova il suo riferimento normativo nel D.Lgs. 94/21 e nella attuazione delle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE.

Campionamenti:

Il campionamento viene effettuato dai SIAN della Regione Abruzzo nelle fasi di produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e dei loro ingredienti.

Per la Regione Abruzzo, la programmazione prevede 13 campionamenti di spezie, erbe aromatiche, frutti tropicali.

Le analisi verranno effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

TAB. A SIAN Regione Abruzzo Piano Prelievi annuali anno 2011-2014			
Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti			
Matrice			
	Spezie	erbe aromatiche	frutti tropicali (mango, papaya, fichi secchi)
Numero prelievi	4	5	4
		Totale numero prelievi 13	
N.B.			
I prelievi , come da programma , anche per gli alimenti in cui è ammesso il trattamento radiante deve includere esclusivamente gli alimenti che non recano in etichetta la dicitura "irradiato".			
Tutti gli alimenti da prelevare devono essere allo stato secco .			

Piano dei controlli 2011-2014 –Campionamenti annuali per Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice		
	Spezie	Erbe aromatiche	frutti tropicali (mango, papaya, fichi secchi)
TE	2	1	1
PE	1	1	1
LA/VA/CH	1	2	1
AV/SU/AQ	0	1	1
			Totale 13

Flusso informativo

I servizi SIAN rendicontano, tramite apposito modello alla Regione entro il **28 febbraio** dell'anno successivo a quello di riferimento i prelievi effettuati (con indicazione della fase di filiera in cui è avvenuto il campionamento) ed i relativi riscontri. In caso di positività comunicano anche gli eventuali provvedimenti presi.

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare comunica annualmente al Ministero della Salute, Ufficio VI – DG SAN, i risultati dei controlli ufficiali effettuati sul proprio territorio **entro il 31 marzo** dell'anno successivo a quello di rilevamento.

Modello di rendicontazione attività di controllo mediante irraggiamento di matrici di origine vegetale ed animale

Tipologia di alimenti analizzati	N° campioni analizzati			Metodo CEN utilizzato
	Conforme (*)	Dubbio	Non Conforme (**)	

(*) non irradiato (**) irradiato, etichettato scorrettamente

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DI ALTRI CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI

ACRILAMMIDE

Ai fini del programma di monitoraggio, predisposto sulla base della Raccomandazione della Commissione del 2.6.2010 sul “monitoraggio del tenore di acrilamide negli alimenti” della Raccomandazione della Commissione del 10.1.2011 “sulle analisi dei tenori di acrilamide negli alimenti” occorre attenersi alle procedure di campionamento di cui all'Allegato, parte B, del Reg. Ce n.333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento.

Le analisi relative all'acrilammide devono tenere conto dei criteri di cui all'Allegato III, punti 1 e 2, del Reg. (CE) n. 882/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

L'analisi dei campioni va effettuata sul prodotto finito (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) in vendita e/o al consumo.

Il campionamento dei prodotti va effettuato a livello della commercializzazione (per es. grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino (ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione.

Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione.

Il campionamento dei prodotti pronti per il consumo dovrebbe essere effettuato presso i chioschi, le catene di fast food e i ristoranti.

Per alcune tipologie di prodotti (patatine fritte(chips) e patate fritte a bastoncino di tipo precotto (compresi i prodotti venduti surgelati) il campionamento può essere effettuato due volte l'anno, marzo e novembre. L'analisi di ciascun campione dovrebbe essere effettuata sul prodotto una volta preparato (per es. dopo la frittura, la cottura al forno ecc.) Il numero minimo di campioni per categoria di prodotti da sottoporre annualmente ad analisi raccomandato per l'Italia è di 194.

- Campionamento (frequenze e modalità)

Per la Regione Abruzzo nel triennio 2011-2014 sono previsti 9 campionamenti effettuati dai SIAN per le tipologie di alimenti indicati nella successiva tabella. Gli esami laboratoristici saranno effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise “G. Caporale”.

- **Flusso informativo:** i campioni, conferiti all'IZS dai Servizi competenti delle ASL, devono essere accompagnati dalla scheda allegata (1). Gli esiti delle analisi laboratoristiche devono essere inoltrati entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Le ASL devono anche trasmettere le stesse schede di campionamento compilate entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in maniera che i dati possano essere inviati secondo le metodiche indicate dal Ministero della Salute.

Piano dei controlli 2011-2014 –Campionamenti annuali per Ricerca acrilammide negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az .ASL	Matrice					
	Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	Patatine	Biscotti, cracker, pane croccante e simili	Caffè torrefatto	Alimenti a base di cereali per lattanti	Biscotti destinati ai lattanti
TE	1		1			
PE				1	1	
LA/VA/CH			1		1	1
AV/SU/AQ	1	1				

--	--	--	--	--	--

CARBAMMATO DI ETILE

Il carbammato di etile è un composto che si forma naturalmente nei cibi e nelle bevande alcoliche fermentati come pane, yogurt, salsa di soia, vino, birra e in particolare nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo, prevalentemente in quelle a base di ciliegie, prugne, mirabelle e albicocche.

Nei distillati di frutta con nocciolo (acquaviti di frutta con nocciolo e acquaviti di residui di frutta con nocciolo) il carbammato di etile si può formare a partire dai glicosidi cianogenici, che sono costituenti naturali dei noccioli.

La Raccomandazione UE n. 2010/133/UE descrive l'attività per evitare il rischio di etilcarbammato nei distillati di frutta con nocciolo (acquaviti di frutta con nocciolo e acquaviti di residui di frutta con nocciolo).

Si tratta di una raccomandazione per il periodo 2010, 2011 e 2012, volta a contenere i livelli assimi di carbammato di etile e comunque mantenerli al di sotto di un valore target di 1 mg/l. Le misure riguardano l'applicazione di un codice di Buone Prassi di fabbricazione (allegata alla raccomandazione) da parte di tutti gli operatori del settore, nonché il monitoraggio dei livelli di carbammato di etile.

Per quest'ultimo aspetto, vanno seguite le procedure di campionamento per il programma di monitoraggio di cui alla parte B dell'allegato al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari.

Effettuare le analisi relative al carbammato di etile secondo criteri di cui all'allegato III, punti 1 e 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi ed alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali.

Campionamento (frequenze e modalità)

Per la Regione Abruzzo nel triennio 2011-2014 sono previsti 4 campionamenti annuali effettuati dai SIAN per le tipologie di alimenti indicati nella successiva tabella. Gli esami laboratoristici saranno effettuati dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale". Preferibilmente il campionamento in sede di commercio poiché la concentrazione della molecola eventualmente presente è direttamente proporzionale al tempo di conservazione di prodotto.

Si ritiene inoltre utile scegliere, in via preferenziale, alimenti prodotti e/o confezionati sul territorio regionale.

- **Flusso informativo:** i campioni, conferiti all'IZS dai Servizi competenti delle ASL, devono essere accompagnati dalla scheda allegata (1). Gli esiti delle analisi laboratoristiche devono essere inoltrati entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Le ASL devono anche trasmettere le stesse schede di campionamento compilate entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in maniera che i dati possano essere inviati secondo le metodiche indicate dal Ministero della Salute.

Piano dei controlli 2011-2014 –Campionamenti annuali per Ricerca acrilamide negli alimenti (ripartiti per ASL) SERVIZI SIAN

Az . ASL	Matrice
	acquaviti di frutta con nocciolo o acquaviti di residui di frutta con nocciolo
TE	1
PE	1
LA/VA/CH	1
AV/SU/AQ	1

|

SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE

Con il presente documento si pianifica il monitoraggio 2011-2014 per la Regione Abruzzo delle PFAS, un vasto gruppo di composti organici fluorinati, a cui appartengono anche il PFOS (perfluorottano sulfonato) e il PFOA (acido perfluorottanoico), come indicato dalla Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE.

- **Obiettivi:** verificare le tendenze dell'esposizione umana

- **Metodi:** 9 campionamenti di prodotti alimentari (4 di origine animale, 5 di origine vegetale). A riguardo, si pone particolare attenzione alle produzioni locali, in cui la filiera esprime la situazione del territorio da indagare. Laboratorio incaricato delle Analisi: Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise.

- **Flusso informativo:** i campioni, conferiti all'IZS dai Servizi competenti delle ASL, devono essere accompagnati dalla scheda allegata (1). Gli esiti delle analisi laboratoristiche devono essere inoltrati entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare. Le ASL devono anche trasmettere le stesse schede di campionamento compilate entro il 31 Gennaio al Servizio Veterinario Regionale di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in maniera che i dati possano essere inviati secondo le metodiche indicate dal Ministero della Salute.

Servizi Veterinari IAOA (Piano di campionamento 2011-2014)

Matrici	Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Teramo	Pescara
Carni di ovino adulte (produzione regionale)	1			
Prodotti ittici (Pesci marini predatori pescati in regione)				1
Carni di bovino adulto (produzione regionale)			1	
Formaggi (produzione regionale)		1		

SIAN (Piano di campionamento 2011-2014)

Matrici	Avezzano-Sulmona-L'Aquila	Lanciano-Vasto-Chieti	Teramo	Pescara
Insalata di produzione regionale	1		1	
Patate di produzione regionale	1			
Olio di oliva di produzione regionale				1
Vino di produzione regionale		1		

**MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO PER I PIANI DI MONITORAGGIO DI
ALCUNI CONTAMINANTI**

PIANO DI MONITORAGGIO SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE

PIANO DI MONITORAGGIO CARBAMMATO DI ETILE

PIANO DI MONITORAGGIO ACRILAMMIDE

Dipartimento di Prevenzione ASL di

Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

DATA _____

**All'Istituto Zooprofilattico
Sperimentale dell'Abruzzo e del
Molise "G. Caporale" di Teramo**

GENERALITA' O DENOMINAZIONE DELL'AZIENDA

DITTA PRODUTTRICE (ove presente)

Denominazione _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

LUOGO DEL PRELIEVO

Denominazione _____

Indirizzo _____

Comune _____ Provincia _____

MATRICE PRELEVATA (SIAN) PFAS:
 (barrare la casella appropriata)
 insalata patate

MATRICE PRELEVATA (SVIAO) PFAS:
 (barrare la casella appropriata)
 Prodotti ittici carni ovine

**MATRICE PRELEVATA (SIAN)
 Carbammato di etile:**
 (barrare la casella appropriata)

**MATRICE PRELEVATA (SIAN)
 Acrilammide:**
 (barrare la casella appropriata)
 Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo

QUANTITA' PRELEVATA (pezzi/confezioni; peso in Kg) _____

Anno di produzione _____

TMC/Data di scadenza _____

Il Prelevatore

TITOLO V - PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI-ANNI 2011-2014

Il Piano regionale di controllo OGM, come quello nazionale ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM. Come è noto, gli alimenti 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. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2). Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore da 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 per iscritto 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 ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1);
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. Reg (CE) n.1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg (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 dall'Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentono di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 4). 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.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005. Per le produzioni biologiche si rammenta che dal 1° gennaio 2009 si applica il regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) 2092/1991.

- Attività di vigilanza e controllo (Servizi SIAN)

Ispezioni

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio nazionale e all'importazione.

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

- a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.
- b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.
- c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

Per i controlli al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e

d'identità. A tal fine le Regioni/Province autonome sono invitate a definire adeguate procedure da utilizzare nel corso di tali ispezioni al fine di documentare anche le attività di controllo che non prevedono il campionamento. Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, il rispetto dei requisiti di tracciabilità (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 – cfr. Reg. CE 1829/2003, art. 12 comma 3).

- Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003. Al riguardo si riportano nell'Allegato 1 alcune indicazioni fornite dall'Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Tuttavia tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e che la stessa consente di applicare strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate, si ritiene che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il modello di verbale riportato nell'Allegato 2. I campionamenti, secondo la tabella successivamente riportata, sono effettuati dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL abruzzesi mentre le indagini analitiche sono svolte dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise.

L'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di laboratorio nazionale di riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento 882/2004/C articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione. Infine è importante che tutti i laboratori del controllo ufficiale, che effettuano analisi dei campioni per la ricerca di OGM di cui al Piano nazionale 2009-2011, siano collegati in rete al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM.

- Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di rasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento. A dicembre 2008 risultano autorizzati dodici eventi del mais, di cui quattro doppi ibridi, e tre eventi della soia. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione le varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, LL601 e Bt63, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche.

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione per ogni Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della Regione Abruzzo è riportata nella tabella successiva.

In considerazione dei requisiti di tracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma devono includere le materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, cui deve essere dedicato almeno il 50% dell'attività di campionamento (colonna 5, allegato 4).

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 2006/601/CE e relative modifiche e n. 2008/289/CE.

- Flusso informativo

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, attività ispettiva, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la tempistica prevista.

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori, utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni-quadro della "Cabina di regia" istituita presso il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali in accordo con le Regioni.

In attesa dell'emanazione di tali indicazioni, è attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM (indirizzo <http://ogm.izslt.it>), che va quindi utilizzato 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 al massimo entro febbraio, questa fase è indispensabile per consentire al CROGM l'elaborazione finale.

Dopo la validazione da parte delle Regioni e Province autonome dei propri dati, il CROGM provvederà ad analizzare ed elaborare detti dati entro il 31 marzo di ogni anno, mettendoli a disposizione del Ministero che provvede all'invio del rapporto annuale alla Commissione Europea.

Il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare indicherà le non conformità e comunicherà i relativi provvedimenti adottati.

Piano dei controlli per la ricerca di OGM sugli alimenti triennio 2011-2014 (campionamenti annuali)

Az . ASL	Matrice soia		Matrice riso		Matrice mais	
	bevande alla soia, gelati e biscotti di soia, Yogurt di soia	Farina di soia, salse alla soia	riso Alime ntare	Altri	mais in scatola e biscotti al mais	Pasta alimentare al mais farina mais, granella di mais
TE	2	1	1		1	3
PE	2	2	1		1	2
LA/VA/CH	2	3	1		2	3
AV/SU/AQ	2	1	0		1	1
TOTALE					32	

ALLEGATO 1

MODALITA' DI CAMPIONAMENTO

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE, recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n 1830/2003. Il campo di applicazione della Raccomandazione include: sementi, alimenti, prodotti agricoli e mangimi.

Prodotti allo stato sfuso o comunque non preconfezionati

Il numero di campioni elementari, che comprendono sia i campioni che concorrono a costituire il campione globale sia quelli da analizzare per la stima dell'incertezza, è definito in base alle dimensioni del lotto come indicato nella tabella 1 formulata sulla base della Raccomandazione 2004/787/CE.

Tabella 1

Dimensione Lotto(ton)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥ 500	50	100

Ad ogni intervallo di campionamento (campionamento dinamico) o in ciascun punto di campionamento (campionamento statico) occorre prelevare un campione elementare di 1 chilogrammo e suddividerlo in due

frazioni di 0,5 chilogrammi, da utilizzare rispettivamente come campione elementare per la produzione del campione globale e come campione elementare di archivio.

Per quanto riguarda le modalità operative del prelievo dei campioni elementari è necessario attenersi a quanto indicato nelle norme ISO 6644 ed ISO 13690. In particolare nel caso di flussi di prodotti in movimento, il periodo fra due prelievi successivi dovrebbe essere definito, secondo la norma ISO 6644, nel modo seguente: tempo totale di scarico/numero totale di campioni elementari. In caso di campionamento statico, i punti di campionamento dovrebbero essere distribuiti uniformemente su tutto il volume del lotto, secondo i principi descritti nella norma ISO13690.

Prodotti non allo stato sfuso

Prodotti preconfezionati

La Raccomandazione 2004/787/CE fornisce solo l'indicazione generale che tale tipo di campionamento debba essere effettuato secondo la norma ISO 2859, che nella pratica non risulta di immediata applicabilità. Pertanto si suggerisce di applicare la Nota tecnica 16 UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti pre-confezionati secondo quanto riportato in tabella 2.

Tabella 2

Numero di unità che costituiscono il lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità , campionate ad intervalli regolari*

*vedi allegato B della Nota tecnica UNI CEN/TS 15568

Campionamento al dettaglio

Il campionamento al dettaglio rappresenta un punto critico in quanto il risultato dell'analisi ottenuto su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni non è generalmente rappresentativo del lotto di appartenenza.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione ad esempio magazzini di stoccaggio. L'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata come riportato in tabella 2.

Formazione del campione per l'analisi nel caso di prodotti non sfusi

Secondo quanto previsto sia nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 Art. 6, § 3 lettere e, f che nella Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 la formazione dei campioni di legge per l'analisi prevedono che le confezioni, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato, vengano aperte, riunite e accuratamente mescolate prima di formare dal campione così ottenuto le aliquote per le analisi del controllo ufficiale. Le operazioni di formazione del campione per l'analisi devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione (locali e strumentazioni idonee)

ALLEGATO 2 Modello di verbale di prelievo

Sezione 1 Dati relativi all'ente prelevatore

A.S.L. N° _____ Dipartimento di Prevenzione-Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via/Dirizzo _____

n° _____

C A P _____

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

Sezione 2 Dati relativi al detentore della merce

Ragione Sociale o

Ditta _____

Responsabile _____ nato

a _____ il _____

_____ si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita-intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto

Sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____ città _____

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

Sezione 3 Dati relativi al campione

Specie vegetale presente : soia mais riso altro: specificare _____

Tipo di matrice prelevata: amido bevanda biscotti budino cioccolato condimento crackers
 creme dolci creme salate farina semplice e mista fiocchi di cereali germe di mais granella
 insalate integratori dietetici latte per la prima infanzia latte liquido mais dolce passati pane
 pasta preparati di carne preparato gastronomico alla soia prodotto dolciario da forno prodotto
 salato da forno snack salati altro (specificare _____)

Provenienza del prodotto nazionale comunitaria extracomunitaria**Prelievo avvenuto nel circuito** convenzionale biologicoIl campione è stato prelevato da: confezione integra confezione non integra sfuso altro

Dichiarazioni del proprietario/detentore: _____

N° _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____

Conservazione del campione _____

N° _____ copia/e del presente verbale con n° _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig _____

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

IL VERBALIZZANTE

Linee Guida per la vendita diretta dei prodotti agro-alimentari

Aspetti generali

La disciplina della vendita dei prodotti di produzione primaria “fornitura diretta” ha subito una diversa regolamentazione con l’emanazione delle disposizioni dell’Unione Europea Regolamenti del “Pacchetto Igiene” e con la conseguente applicazione di tali misure sul territorio nazionale. E’ stata data in buona sostanza la possibilità di vendita al produttore dei suoi prodotti al consumatore finale.

E’ opportuno inoltre per definire cosa si intende con la fornitura diretta richiamare la definizione contenuta nel Reg. n.853/2004 e nell’accordo della Conferenza Stato-Regioni recante: “Linee guida Applicative del Regolamento n.853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull’Igiene dei prodotti di origine animale” e cioè: “Fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale”.

Quello che rimane comunque discriminante sia per la cessione diretta di piccole quantità che nel caso della trasformazione nel laboratorio artigianale dell’Azienda è l’ambito di commercializzazione che rimane per entrambi i casi il mercato locale inteso come provincia di residenza del produttore e province contermini.

Nell’ambito dei rapporti dell’impresa agricola con il mercato, al pari delle altre imprese, la commercializzazione riveste una fondamentale importanza.

L’attività di commercializzazione dei prodotti agricoli si può qualificare come “agricola per connessione”, a norma dell’articolo 2153 del codice civile, se riguarda i prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall’allevamento di animali (*elemento oggettivo*) ed è esercitata dalla stessa impresa produttrice (*elemento soggettivo*).

Per effetto del richiamo alla “prevalenza” da parte della norma, pertanto, non residuano dubbi sulla possibilità per l’imprenditore agricolo di potere vendere i propri prodotti affiancando alla sua produzione aziendale anche prodotti agricoli acquistati sul mercato, in misura non prevalente.

La principale norma di riferimento per la vendita diretta dei prodotti da parte degli imprenditori agricoli è contenuta nel D.Lgs. 18 maggio 2001 n. 228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell’articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57” e precisamente nell’articolo 4 “Esercizio dell’attività di vendita”. Tale articolo al primo comma prevede che *gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese di cui all’art. 8 della legge 29 dicembre 1993, n. 580, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende, osservate le disposizioni vigenti in materia di igiene e sanità. Il comma 5 precisa che la disciplina si applica anche nel caso di vendita di prodotti derivati, ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, finalizzate al completo sfruttamento del ciclo produttivo dell’impresa.*

L’articolo 4, comma 1 del D.Lgs 29 marzo 2004 n. 99 ha esteso la disciplina amministrativa in tema di vendita diretta prevista dall’art. 4 del D.Lgs 228/2001 anche agli Enti e alle Associazioni che vendono direttamente prodotti agricoli.

Il comma 6 dell’art. 4 del D.Lgs 228/2001 chiarisce che *non possono esercitare l’attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell’espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all’inizio dell’esercizio dell’attività.*

Il divieto ha efficacia per un periodo di cinque anni dal passaggio in giudicato della sentenza di condanna.

E' da sottolineare che rispetto alla precedente Legge 9 febbraio 1963 n. 59 "Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti", tuttora vigente, il D.Lgs. n. 228/2001 amplia l'ambito di applicazione della vendita diretta dei prodotti agricoli, in quanto esenta chiaramente dalla materia del commercio anche la vendita dei prodotti agricoli non provenienti dall'azienda, purché entro il limite seguente: i ricavi dell'anno solare precedente ottenuti dalla vendita di prodotti agricoli non provenienti dalla propria azienda deve essere inferiore a 160.000 euro per gli imprenditori individuali e a 4.000.000 di euro per le società, come disposto dalla legge finanziaria 2007 (art. 1, comma 1064, L. 296/2006).

Relativamente all'esenzione dalla materia del commercio è tuttavia opportuno sottolineare che essa non è da intendersi in senso assoluto, ma correlata:

- al concetto di "prevalenza" della provenienza dei prodotti contenuto nel comma 1 dell'art. 4. Come chiarito dalla circolare dell'Agenzia delle Entrate n. 44 del 15.11.2004, la prevalenza può essere misurata o in termini di *quantità*, se i beni da porre a confronto risultano omogenei (ad esempio le mele acquistate da terzi da trasformare insieme a mele proprie per ottenere marmellata), o in termini di *valore*, se i beni non sono omogenei (ad esempio le pere acquistate da terzi da trasformare insieme a mele proprie per ottenere marmellata).
- alla natura agricola dei prodotti, intendendosi per tali solo quelli derivanti dall'attività di "coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse", come indicato dall'articolo 2135 del codice civile.

Rispetto al rapporto intercorrente fra la vendita diretta dei prodotti agricoli e l'attività commerciale, il comma 7 dell'articolo 4 del D.Lgs 228/2001, stabilisce che alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli non si applicano le disposizioni in materia di commercio, come ad esempio i requisiti di accesso all'attività, la programmazione della rete distributiva, l'obbligo di chiusura settimanale e in generale l'osservanza degli orari di apertura e di chiusura degli esercizi di vendita. In merito a quest'ultimo aspetto, pertanto, l'attività di vendita diretta di prodotti agricoli non è sottoposta all'obbligo di chiusura domenicale e festiva (prescritto dall'articolo 11, comma 4, del D.lgs. n. 114/1998) per gli esercizi di vendita al dettaglio. L'unico rinvio alla disciplina generale sul commercio riguarda l'assegnazione dei posteggi agli imprenditori agricoli nelle aree mercatali pubbliche.

Disciplina delle modalità di vendita

Sempre all'articolo 4 del D. Lgs. n. 228/2001 si trovano menzionate le diverse modalità con cui i produttori agricoli possono effettuare la vendita diretta dei prodotti agricoli.

Vendita diretta in forma itinerante.

Questa modalità di vendita si effettua con un mezzo mobile opportunamente attrezzato o mediante commercio elettronico (via internet). Chi intende adottare questa modalità di vendita deve comunicarlo preventivamente al comune (SUAP) dove ha sede l'azienda di produzione. La vendita può essere effettuata in tutto il territorio nazionale decorsi trenta giorni dal ricevimento della predetta comunicazione da parte del comune.

La comunicazione deve contenere le generalità del richiedente, le indicazioni dell'iscrizione nel registro delle imprese, gli estremi di ubicazione dell'azienda, la specificazione dei prodotti di cui s'intende praticare la vendita e le modalità con cui si intende effettuarla.

Vendita diretta in sede stabile

Questa modalità di vendita prevede che la comunicazione debba essere indirizzata al comune nel cui territorio si intende esercitare la vendita, che può essere effettuata:

1. in locali aperti al pubblico, quali un negozio o lo spaccio aziendale;
2. su aree pubbliche, anche con l'utilizzo di un posteggio. In questo caso la comunicazione al comune deve contenere anche la richiesta di assegnazione del posteggio, secondo la disciplina regionale, in base alla quale i comuni fissano i criteri di assegnazione delle aree riservate agli agricoltori che esercitano la vendita dei loro prodotti.

Per la regione Abruzzo la L.R. “Norme in materia di commercio al dettaglio su aree pubbliche” e successive modifiche prevede che nei mercati può essere riservato ai produttori agricoli fino ad un massimo del tre per cento dei posteggi complessivamente disponibili per il settore alimentare e prodotti ortoflorofrutticoli.

Essa prevede, inoltre, che qualora i posteggi disponibili siano inferiori al numero di domande, la loro assegnazione da parte del comune avvenga mediante una graduatoria redatta secondo i criteri di priorità indicati all'articolo della stessa legge, cioè:

- a) maggior numero di presenze maturate nell'ambito del singolo mercato;
- b) attestato di frequenza ai corsi di formazione di cui all'articolo 1-bis, comma 9;
- c) anzianità di registro delle imprese;
- d) anzianità dell'attività di commercio su aree pubbliche attestata dal Registro delle Imprese.

Vendita diretta su superfici private all'aperto, anche esterne all'azienda agricola

Atteso che l'attività di vendita dei prodotti agricoli costituisce una “normale” attività agricola (attività connessa ex art. 2135 c.c.). la legge n. 81 del 2006 ha esentato tale modalità di vendita dalle incombenze amministrative previste per le altre modalità, disponendo che “*per la vendita al dettaglio esercitata su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private di cui gli imprenditori agricoli abbiano la disponibilità non è richiesta la comunicazione di inizio attività*” fermo restando che l'azienda sia già registrata su SIVRA.

Aspetti operativi e considerazioni sulle diverse modalità di vendita diretta

In questa parte del documento si esaminano i diversi canali di commercializzazione dei prodotti agricoli, con riferimento diretto ai cosiddetti “circuiti brevi”, all'interno dei quali si colloca la vendita diretta, cioè quella modalità di vendita che porta a diretto contatto il produttore e il consumatore. Tuttavia, in questa sede si ritiene opportuno fare anche un cenno ad altre modalità di vendita e segnatamente attraverso i negozi e la ristorazione, che sebbene non costituiscano una forma diretta di vendita dal produttore al consumatore finale, in quanto prevedono un passaggio intermedio, rivestono una notevole importanza nelle strategie di commercializzazione dei prodotti locali. Le diverse modalità di commercializzazione nell'ambito dei cosiddetti “circuiti brevi” sono riconducibili a: vendita in azienda, vendita in negozio del produttore, vendita nei mercati riservati agli agricoltori, vendita nei mercati locali, vendita nell'ambito di fiere e mostre, vendita itinerante, vendita a gruppi di acquisto.

Inoltre si segnalano ulteriori modalità di vendita diretta che potrebbero essere prese in considerazione da parte dei produttori: vendita per corrispondenza, *e-commerce* (vendita via internet).

Vendita in azienda con spaccio individuale o collettivo

Rientra nella forma di vendita in sede stabile su area privata in locale aperto al pubblico ed è la modalità di vendita più diffusa. Essa, tuttavia, presenta in generale diversi limiti ovvero:

- a.** generalmente il numero di prodotti posti in vendita da una singola azienda è limitato e non permette al consumatore di effettuare l'acquisto dei diversi prodotti di cui necessita;
- b.** il consumatore subisce il disagio di doversi recare in diverse aziende per completare la “borsa della spesa”;
- c.** le aziende agricole sono generalmente ubicate all'esterno dei centri abitati e con possibili problematiche di viabilità.

Per il produttore, invece, il vantaggio della vendita in azienda è connesso ad una maggiore facilità di gestione dell'attività:

- a. per la presenza dei prodotti posti in vendita sul luogo di produzione;
- b. per la disponibilità in azienda di locali da adibire alla vendita in modo permanente o temporaneo;
- c. per il risparmio di tempo connesso agli spostamenti al di fuori dell'azienda;
- d. per l'eliminazione dei costi di trasporto (automezzo e carburanti) e di eventuale personale.

A fronte di questi vantaggi generali occorre tuttavia considerare che per effettuare la vendita in azienda spesso sono necessari investimenti che possono variare da poche migliaia ad alcune decine di migliaia di euro, in funzione delle condizioni di partenza, con riferimento:

- a. all'idoneità dei locali di vendita;
- b. alla disponibilità di attrezzature di vendita (scaffali, banco frigo, cassette, ecc);
- c. allo stato della viabilità per raggiungere l'azienda;
- d. alla cartellonistica per informare e guidare in azienda i clienti;
- e. alla pubblicità del singolo punto vendita.

In linea generale questa modalità di vendita può essere tanto più interessante quanto più l'azienda agricola:

- a. è facilmente raggiungibile dalle principali arterie viabilistiche;
- b. dispone di una gamma di prodotti diversificata;
- c. dispone di locali idonei;
- d. offre al cliente servizi efficienti e apprezzati, quali ad esempio i servizi agrituristici, locali di vendita accoglienti, aree all'aperto per la sosta dei veicoli e per l'accoglienza, possibilità di degustare i prodotti, di visitare l'azienda e di conoscere meglio i sistemi di produzione, ecc.

In altre parole, per effettuare con successo la vendita diretta in azienda, il produttore deve cercare di "compensare" il disagio del cliente a cui viene richiesto di recarsi in azienda, offrendogli un "controvalore" allettante in servizi di qualità.

I possibili "correttivi" per aumentare la convenienza ad effettuare questa modalità di vendita possono essere:

a. l'ampliamento della gamma dei prodotti posti in vendita, mediante l'acquisto di prodotti diversi da quelli di cui dispone l'azienda, nei limiti della prevalenza previsti dal D.Lgs. 228/2001 (si ricorda al riguardo che i prodotti acquistati da terzi devono essere prodotti agricoli).

Le decisioni su tipologia e caratteristiche dei prodotti da acquistare da altri produttori, ad integrazione della propria produzione, derivano dall'esperienza diretta di ciascuna azienda, in relazione alle richieste e alle esigenze della propria clientela e alle politiche commerciali che ciascuna azienda intende adottare. Diverse aziende che praticano già la vendita diretta fanno ricorso a queste forme di integrazione, sebbene non siano ancora molto diffuse. I prodotti già confezionati (ad esempio il miele, le confetture, le conserve salate, il vino, i formaggi stagionati, ecc) sono quelli più facilmente gestibili, così come il latte venduto attraverso distributori automatici;

b. l'ampliamento della gamma dei prodotti posti in vendita, mediante l'organizzazione di uno spaccio aziendale collettivo, realizzabile con il coinvolgimento di più aziende aventi prodotti complementari e che partecipano paritariamente all'attività di vendita. Questa modalità consentirebbe di offrire alla clientela una gamma molto ampia di prodotti, che può essere realizzata anche con la collaborazione di poche aziende agricole, opportunamente scelte per la diversità delle produzioni.

Queste, inoltre, possono essere ulteriormente integrate con acquisti di prodotti da terzi (sempre entro i limiti della prevalenza). La realizzazione di questa modalità di vendita:

- richiede l'esistenza di un sistema di relazioni interpersonali fra gli imprenditori fondato sulla fiducia reciproca, sulla propensione alla cooperazione, su obiettivi comuni e condivisi;
- presuppone la disponibilità all'interno di un'azienda agricola, favorevolmente ubicata rispetto alle vie di comunicazione, di strutture adeguate a ospitare le altre aziende partecipanti. Tali strutture possono essere anche di tipo leggero (cassette in legno, tensostrutture, tettoie, ecc), rispondenti ai requisiti igienico sanitari, e collocate in un'area adeguata dell'azienda;
- permette di ridurre i costi di investimento e di gestione (energia, acqua, servizi di accoglienza per la clientela, attrezzature di vendita, pubblicità, cartellonistica, ecc), che sarebbero ripartiti fra più produttori;
- permette di ridurre l'impegno richiesto dall'attività di vendita (possibilità di fare i turni) garantendo anche l'apertura dello spaccio per un maggior numero di ore;
- permette di ottimizzare l'uso di edifici e altre risorse strutturali esistenti all'interno delle aziende agricole;

- aumenta l'attrattività del punto vendita verso i clienti per effetto della diversificazione dei prodotti acquistabili e, conseguentemente, permette di incrementare il volume degli scambi delle aziende, rispetto a quello che ciascuna di esse potrebbe realizzare autonomamente;
- favorisce la coesione sociale e fra le imprese agricole.

Vendita in locali aperti al pubblico fuori dall'azienda, in forma individuale o collettiva

Questa forma di vendita si effettua su area privata in sede stabile esternamente all'azienda, quale ad esempio un negozio posto all'interno di un centro abitato. Rispetto all'analogia formula in azienda presenta il vantaggio di essere collocata dove risiedono i consumatori, i quali sono facilitati nell'accesso ai prodotti locali, non dovendosi recare in azienda per l'acquisto. In questo modo, perciò, è il produttore che porta nel luogo di consumo i prodotti.

L'attivazione di questa modalità di vendita comporta costi rilevanti per il produttore, connessi all'uso dei locali (affitto o acquisto, arredamento, attrezzature di vendita, spese di gestione, ecc), la cui entità può rivelarsi difficilmente sostenibile. Anche in questo caso una possibile "azione correttiva" può essere costituita dalla condivisione del locale con altre aziende agricole, realizzando in tal modo un punto vendita collettivo.

In ogni caso occorre considerare che:

- a. la localizzazione e la cura del negozio riveste una particolare importanza ai fini del successo dell'iniziativa;
- b. la vendita all'esterno dell'azienda agricola di produzione, con la quale la clientela non avrebbe occasione di relazione diretta, potrebbe indurre il consumatore ad assimilare l'attività ad una normale attività commerciale;
- c. per mantenere viva nella clientela la percezione del legame dei prodotti con il territorio è quindi importante curare la comunicazione e le relazioni, con strumenti quali audiovisivi, depliant, organizzazione di visite aziendali, ecc;
- d. i costi per l'attivazione di questa modalità di vendita possono essere di entità tale da richiedere un'elevata frequenza di vendita giornaliera, eventualmente non compatibile con la disponibilità di personale esistente all'interno dell'azienda. In tal caso potrebbe essere necessario assumere personale che determinerebbe un aumento dei costi per l'impresa.

I mercati agricoli di vendita diretta

Una nuova e particolare forma di vendita in sede stabile, su area pubblica o in locali aperti al pubblico, sono i mercati riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, previsti dall'art. 1, comma 1065 della Legge 27 dicembre 2006, n. 296 (legge finanziaria 2007).

In attuazione di tale norma il 20 Novembre 2007 è stato emanato il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (GU n. 301 del 29.12.2007), con il quale vengono definite le linee di indirizzo per la realizzazione dei mercati riservati alla vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.

Il decreto prevede che i comuni, anche consorziati o associati, di propria iniziativa o su richiesta degli imprenditori singoli, associati o attraverso le associazioni di produttori e di categoria, istituiscono o autorizzano i mercati agricoli di vendita diretta che soddisfano gli standard previsti dallo stesso decreto e dispone che le richieste di autorizzazione si intendono accolte trascorsi sessanta giorni dalla richiesta senza comunicazioni contrarie.

I comuni istituiscono o autorizzano i mercati agricoli di vendita diretta sulla base di un disciplinare di mercato che deve regolare le modalità di vendita, finalizzato alla valorizzazione della tipicità e della provenienza dei prodotti medesimi.

Nei mercati agricoli di vendita diretta, conformi alle norme igienico-sanitarie di cui al Reg. n. 852/2004 e soggetti ai relativi controlli da parte delle autorità competenti, possono essere posti in vendita esclusivamente prodotti agricoli conformi alla disciplina in materia di igiene degli alimenti, etichettati nel rispetto della disciplina in vigore per i singoli prodotti e con l'indicazione del luogo di origine territoriale e dell'impresa produttrice.

All'interno di tali mercati, oltre alla vendita diretta dei prodotti agricoli, è ammesso l'esercizio dell'attività di trasformazione dei prodotti da parte degli imprenditori agricoli nel rispetto delle norme igienico-sanitarie; inoltre, possono essere realizzate azioni di informazione per i consumatori

sulle caratteristiche qualitative dei prodotti agricoli posti in vendita, attività culturali, didattiche e dimostrative legate ai prodotti alimentari, tradizionali ed artigianali del territorio rurale di riferimento, anche attraverso sinergie e scambi con altri mercati autorizzati.

I comuni favoriscono la fruibilità dei mercati agricoli di vendita diretta anche mediante la possibilità, per altri operatori commerciali, di fornire servizi destinati ai clienti dei mercati.

I soggetti ammessi alla vendita nei mercati agricoli di vendita diretta sono gli imprenditori agricoli, iscritti nel registro delle imprese (art. 8 L. n. 580/1993), che rispettino le seguenti condizioni:

- a. conducano un'azienda agricola ubicata nell'ambito territoriale amministrativo della regione o negli ambiti definiti dalle singole amministrazioni competenti;
- b. vendano prodotti agricoli provenienti dalla propria azienda o dall'azienda dei soci imprenditori agricoli, anche ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione, ovvero anche prodotti agricoli ottenuti nell'ambito territoriale di cui alla lettera a), nel rispetto del limite della prevalenza di cui all'art. 2135 del codice civile;
- c. non siano incorsi in condanne per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività.

L'attività di vendita all'interno dei mercati agricoli di vendita diretta è esercitata dai titolari dell'impresa, ovvero dai soci in caso di società agricola e di quelle di cui all'art. 1, comma 1094, della legge 27 dicembre 2006, n. 296, dai relativi familiari coadiuvanti, nonchè dal personale dipendente di ciascuna impresa. L'esercizio dell'attività di vendita all'interno dei mercati agricoli di vendita diretta non è assoggettato alla disciplina sul commercio e i produttori possono accedervi nel rispetto delle comunicazioni previste dall'art. 4 del D. Lgs n. 228/2001.

Vendita in sede stabile su aree pubbliche con l'utilizzo di un posteggio (mercati rionali o sagre)

Questa modalità di vendita si riferisce a quella comunemente utilizzata dai produttori agricoli che ottengono l'assegnazione di un posteggio nei mercati rionali o cittadini. Per l'assegnazione di un posteggio il produttore agricolo deve presentare la domanda

al comune in cui intende effettuare la vendita e poiché generalmente i posti disponibili per i produttori agricoli sono in numero limitato, il comune redige una graduatoria.

Pur considerando che le possibilità di avere in assegnazione un posteggio sono realisticamente limitate, data la loro scarsa disponibilità, occorre considerare il ricambio che naturalmente si determina fra le aziende nei mercati, a seguito del quale si rendono disponibili posteggi per i produttori agricoli in graduatoria.

Per la vendita nei mercati cittadini il produttore deve disporre di un automezzo per il trasporto dei prodotti e di adeguate attrezzature per la vendita, fra cui banchi su cui esporre i prodotti, eventuale frigorifero se richiesto, ombrellone o gazebo, cassette, bilancia, ecc.

Questa modalità di vendita è abbastanza impegnativa in termini di lavoro, per il trasporto, l'esposizione dei prodotti e il ritiro a fine mercato; inoltre, il contesto è generalmente fortemente concorrenziale e richiede una presenza costante per fidelizzare i clienti. Infine, prima di scegliere se partecipare o meno, occorre considerare il bacino di utenza di ciascun mercato, da cui dipende fortemente il volume complessivo degli scambi e quindi la convenienza economica a parteciparvi.

Vendita in occasione di fiere e mostre

Si tratta della vendita effettuata in occasione di manifestazioni organizzate da diversi soggetti (Associazioni, Pro loco, Comitati, ecc), nelle quali sempre più frequentemente si registra la richiesta di partecipazione dei produttori agricoli locali. Alcune di queste manifestazioni, organizzate con frequenza mensile o con maggiore occasionalità, sono dei veri e propri mercati degli agricoltori.

Vendita diretta in forma itinerante

Il produttore agricolo che intende esercitare la vendita con questa modalità deve inoltrare comunicazione al comune dove è ubicata l'azienda e decorsi trenta giorni può iniziare la vendita su tutto il territorio nazionale. Questa modalità di vendita richiede l'uso di un automezzo opportunamente attrezzato per il trasporto e l'esposizione dei prodotti. Il produttore agricolo può pertanto sostare per il tempo da egli ritenuto necessario al fine di avvicinare i clienti. Tuttavia, in

alcuni luoghi particolarmente frequentati con continuità o in determinati periodi (prossimità di impianti sportivi, impianti sciistici, spettacoli, ecc) potrebbe costituire un'interessante opportunità.

Vendita a Gruppi di Acquisto Solidali (GAS)

Un ulteriore canale di vendita diretta da parte dei produttori agricoli è rappresentato dai GAS, i quali privilegiano il rapporto con piccoli produttori locali per l'acquisto dei prodotti, per avere la possibilità di conoscerli direttamente, per ridurre l'inquinamento e il consumo di energia per il trasporto. I GAS generalmente sono orientati all'acquisto di prodotti biologici o ecologici, realizzati rispettando sia l'ambiente che le condizioni di lavoro.

Un gruppo d'acquisto è formato da persone che decidono di acquistare collettivamente prodotti alimentari o altri prodotti di uso comune, da ridistribuire tra loro secondo gli ordini di acquisto di ciascun membro. Gli ordini e la consegna dei prodotti acquistati viene fatta periodicamente, secondo calendari predisposti da ciascun gruppo. I partecipanti ai GAS condividono criteri di solidarietà come valori guida nella scelta dei prodotti e dei produttori. Ogni GAS nasce per motivazioni proprie, spesso però alla base vi è una critica al modello di consumo e di economia globale dominante, oltre alla ricerca di alternative concretamente praticabili.

Molti GAS costruiscono importanti reti di relazioni locali, con associazioni ambientaliste, del commercio equo e solidale, dei consumatori, culturali, ecc, che danno vita a iniziative quali ad esempio, campagne di informazione e di sensibilizzazione, eventi culturali, mostre, dibattiti, ecc.

I gruppi di acquisto sono collegati fra di loro in una rete che serve ad aiutarli e a diffondere questa esperienza attraverso lo scambio di informazioni.

Vendita dei prodotti agricoli locali attraverso negozi e ristoranti

Questa modalità di vendita, sebbene non costituisca in senso stretto una forma diretta di vendita dal produttore al consumatore finale, in quanto prevede un passaggio intermedio, riveste una particolare importanza nelle strategie di commercializzazione dei prodotti locali.

I vantaggi di questa modalità di vendita risiedono principalmente:

- a. per i produttori, nella possibilità di allargare la platea dei consumatori, facendo loro conoscere i prodotti locali in contesti qualificati e con clientela fidelizzata, ai quali altrimenti avrebbero difficile accesso;
- b. per i commercianti e i ristoratori, nella possibilità di valorizzare i propri negozi e ristoranti e incrementare il volume delle vendite, attraverso la vendita di prodotti di qualità e fortemente legati al territorio;
- c. per i consumatori, nella possibilità di accesso ai prodotti locali "sotto casa", nello stesso luogo di acquisto di altri prodotti;
- d. per il territorio, nella possibilità di costruire reti di relazioni economiche fra diversi operatori, che agiscono con strategie comuni per dare corpo ad un "sistema locale" orientato allo sviluppo dell'economia locale, attraverso la costruzione di sinergie fra agricoltura, commercio, turismo e artigianato, la promozione di un sistema distributivo equilibrato che non veda penalizzati i piccoli produttori locali, la valorizzazione delle tipicità e dell'attrattività del territorio, la valorizzazione di centri storici e negozi di vicinato, la fornitura di servizi alla comunità locale e ai turisti.

Questa modalità di vendita richiede l'attivazione di relazioni fra i diversi operatori che prevedano:

- a. momenti di incontro fra produttori agricoli e operatori del commercio (dettaglianti, ristoratori, baristi, pasticceri, panificatori, ecc), supportati dalle rispettive organizzazioni di categoria e dalle istituzioni pubbliche, al fine di accrescere la conoscenza dei prodotti locali, consolidare le relazioni interpersonali fra gli operatori, ricercare soluzioni di problematiche organizzative e logistiche, favorire accordi e relazioni economiche, ecc;
- b. la preparazione e la promozione, da parte della ristorazione locale, di piatti e menù a base di prodotti del territorio;
- c. la promozione nei negozi alimentari dei prodotti locali, sia in collaborazione con i produttori, sia in abbinamento con altri prodotti maggiormente conosciuti;
- d. la realizzazione di negozi dedicati ai prodotti locali e a basso impatto, soprattutto di materia di imballaggi (prodotti sfusi in appositi erogatori, venduti a peso secondo le specifiche esigenze di ciascun consumatore);

- e. l'installazione di distributori automatici di latte all'interno dei negozi commerciali;
- f. l'organizzazione congiunta di iniziative ed eventi pubblici di promozione e di divulgazione della conoscenza delle risorse enogastronomiche locali.

La sicurezza alimentare dei prodotti venduti direttamente.

Le regole

La normativa sulla sicurezza alimentare trae origine da fonti comunitarie (regolamenti della Comunità Europea), nazionali e regionali.

La normativa nazionale e regionale non può essere in contrasto con i regolamenti comunitari e può trattare aspetti non disciplinati dalle norme comunitarie o ad essa espressamente demandati.

Quali sono i contenuti del “pacchetto igiene” che riguardano più direttamente il produttore?

I regolamenti del “pacchetto igiene” hanno ribaltato l'approccio che si applicava per garantire la sicurezza alimentare. Infatti, la normativa precedente stabiliva in modo preciso le condizioni e i requisiti che i produttori dovevano rispettare e si assumeva che, una volta rispettati tutti i requisiti previsti, l'alimento sarebbe risultato sicuro. Il “pacchetto igiene”, invece, focalizza l'attenzione sugli obiettivi, lasciando al produttore la facoltà di decidere come raggiungerli e come dimostrare all'Autorità competente l'efficacia dei metodi che adotta. Al produttore, quindi, è riconosciuta una maggiore libertà, ma su di esso incombe la totale responsabilità della sicurezza del proprio prodotto. In sintesi, dal “pacchetto igiene” si rileva che:

1. sono norme orizzontali, cioè riguardano tutti i prodotti alimentari (di origine animale, vegetale, ecc.), a differenza delle precedenti disposizioni “verticali” e specifiche per le singole filiere produttive;
2. l'obiettivo principale è la garanzia:
 - del diritto dei cittadini ad avere accesso ad alimenti salubri e sicuri;
 - del diritto dei cittadini ad essere informati (sulle caratteristiche degli alimenti e sui possibili rischi per la salute);
 - della libera circolazione degli alimenti sul mercato comunitario;
3. la responsabilità primaria della sicurezza dell'alimento è dell'operatore del settore alimentare (OSA), cioè *“la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo”*, intendendo come “impresa alimentare” *“ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti”* (art. 3 Reg. (CE) n. 178/2002);
4. l'approccio è complessivo e pertanto l'ambito di applicazione riguarda tutta la filiera, dalla produzione primaria alla vendita al consumatore finale;
5. prevede diversi strumenti da utilizzare per garantire la sicurezza alimentare dei prodotti, tra i quali: la rintracciabilità, l'autocontrollo, l'applicazione di procedure di corrette prassi di lavorazione e igieniche, l'applicazione di procedure basate sui principi dell'HACCP (tutti compiti in capo al produttore), la registrazione/riconoscimento dei luoghi dove vengono prodotti, trasformati o distribuiti gli alimenti (attività che coinvolge invece l'Autorità sanitaria). Si veda più avanti per gli approfondimenti su tali tematiche.

Quali sono le esclusioni dall'applicazione del “pacchetto igiene”?

Sono esclusi dall'applicazione del “pacchetto igiene”:

1. la produzione, preparazione, manipolazione e conservazione domestica di alimenti destinati al consumo domestico privato; è cioè escluso chi produce solo per il proprio consumo, senza cedere, neppure gratuitamente, prodotti alimentari (ad eccezione del suino macellato a domicilio ad uso familiare che è assoggettato all'ispezione delle carni e alla ricerca delle trichine);
2. la fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale, o a dettaglianti locali che forniscono direttamente il consumatore finale.

In questo caso, quindi, per essere esclusi dall'applicazione del “pacchetto igiene” deve trattarsi di:

- un prodotto primario

- un piccolo quantitativo;
- consegna del prodotto ad un consumatore finale, definito dal Reg. (CE) n.178/2002, art. 3 punto 18, come colui *“che non utilizzi tale prodotto nell’ambito di un’operazione o attività di un’impresa del settore alimentare”* oppure ad un dettagliante locale: *“l’operatore economico del settore del commercio al dettaglio”*, cioè la vendita o la somministrazione degli alimenti al consumatore finale, che comprende *“le attività condotte a livello dei terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe e i negozi.”* Il *“livello locale”* è definito come *“il territorio della provincia nella quale è situata l’azienda di produzione primaria e quello delle province contermini.”*

Cos’è la produzione primaria?

Con il termine *“produzione primaria”* si intendono *“tutte le fasi della produzione, dell’allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici”* (Reg. (CE) n. 178/2002).

In pratica vengono compresi nella produzione primaria:

- per coloro che producono vegetali: tutte le operazioni di coltivazione, ma anche il trasporto, il magazzinaggio e la manipolazione in azienda dei prodotti coltivati (a condizione di non alterarne in modo sostanziale la natura), nonché le operazioni di trasporto per la consegna dei prodotti dal luogo di produzione ad uno stabilimento;
- per coloro che producono alimenti di origine animale: tutte le fasi di allevamento, compresi la mungitura, la refrigerazione e lo stoccaggio del latte crudo e il trasporto degli animali vivi.

Non sono considerate *“produzione primaria”*:

- l’attività di macellazione, con la deroga per macellazione familiare e cessione occasionale, fino a 500 capi/anno, di pollame e conigli;
- le attività di trasformazione e vendita dei prodotti.

Chi opera nella produzione primaria non è soggetto ad adottare un piano HACCP, ma deve ugualmente adottare procedure di autocontrollo per assicurare l’igiene dei prodotti, applicando dei manuali di corretta prassi operativa, cioè procedure documentate che dimostrino di poter raggiungere gli obiettivi previsti dai regolamenti. Gli obblighi degli operatori che effettuano solo la produzione primaria sono elencati nel Reg. (CE) n. 852/2004 e si possono dividere in obiettivi generali in materia di igiene, che devono essere raggiunti da tutti gli operatori della produzione primaria, e misure specifiche da adottare in dipendenza del settore produttivo in cui si opera (prodotti primari di origine animale o di origine vegetale).

Come va attuata la rintracciabilità?

Il singolo imprenditore ha ampia libertà nella scelta di quali strumenti dotarsi per garantire la rintracciabilità, uniformandosi però a quanto contenuto in diversi provvedimenti regionali che forniscono indicazioni/prescrizioni sulle procedure da applicare.

Essenziale è che i sistemi utilizzati garantiscano:

- l’identificazione di tutti i fornitori di materie prime;
- l’identificazione dei destinatari dei prodotti finiti se non sono consumatori finali;
- la predisposizione di procedure che consentano il ritiro/richiamo dal mercato dei prodotti non conformi;

In pratica è necessario:

- identificare e tenere traccia documentale di tutti coloro che hanno fornito animali, mangimi o alimenti che sono entrati a far parte della filiera (tenere schede aggiornate sui fornitori, complete di numeri di telefono, fax, indirizzi e-mail);
- identificare e tenere traccia documentale di tutte le imprese (non i singoli consumatori) cui sono stati ceduti alimenti (tenere schede aggiornate sui clienti, completi di numeri di telefono, fax, indirizzi e-mail per consentire di attivare veloci procedure di ritiro del prodotto);
- mettere la documentazione raccolta a disposizione delle autorità che ne facciano richiesta ai fini della sicurezza alimentare;
- identificare la produzione, attribuendo i lotti e rispettando le disposizioni relative all’etichettatura;

- attivare procedure per il ritiro/richiamo del prodotto dal mercato e informare le autorità competenti qualora si venga a conoscenza che il prodotto non è conforme alla norme di sicurezza alimentare.

Quando è prevista la “bollatura sanitaria”?

Il bollo sanitario è applicato dal Veterinario Ufficiale ed è previsto per i seguenti prodotti (articolo 5 comma 2 Reg. (CE) n. 854/2004):

- carcasse di ungulati domestici (bovini, ovini, caprini, suini, equini);
- carcasse di mammiferi di selvaggina di allevamento diverse dai lagomorfi;
- carcasse di selvaggina in libertà di grosse dimensioni (cervi, cinghiali, camosci ecc);
- mezze carcasse (mezzene), quarti o mezzene sezionate al massimo in tre pezzi.

Quando è previsto il “marchio di identificazione”?

Il marchio di identificazione è applicato dal produttore secondo le modalità indicate nel Reg. (CE) n. 853/2004 (art. 5 c. 1 e allegato II sez. I) ed è previsto per tutti i prodotti di origine animale, manipolati in uno stabilimento riconosciuto, per i quali non è prevista la bollatura sanitaria (fanno eccezione le uova, per le quali è prevista una marchiatura particolare).

Il marchio va apposto prima che il prodotto lasci lo stabilimento. Non occorre apporre un nuovo marchio se ci si limita a ricevere e poi distribuire un prodotto già marchiato senza rimuovere l'imballaggio o il confezionamento.

Il marchio di identificazione deve essere apposto direttamente sul prodotto, sull'imballaggio, sull'involucro, su un'etichetta o una targhetta inamovibile (dipende dal tipo di prodotto) e deve avere le seguenti caratteristiche: caratteri leggibili, indelebile, chiaramente esposto, contenente nome o codice del paese (es. IT per l'Italia) e numero di riconoscimento dello stabilimento, forma ovale, sigla “CE”.

Cosa si intende per “pericolo” e “rischio”?

- «pericolo»: ciò che, presente nell'alimento, potrebbe arrecare danno alla salute, come agenti biologici (batteri, virus, parassiti, miceti), chimici (tossine, residui di pesticidi, farmaci, sostanze tossiche quali diossine, metalli pesanti) o fisici (pezzi di vetro, schegge di legno o di osso, frammenti di plastica o di metallo, ecc), o condizione in cui un alimento si trova (es. temperatura), in grado di provocare un **effetto nocivo sulla salute** (Reg. (CE) n. 178/2002).
- «rischio»: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo (Reg. (CE) n. 178/2002). Il rischio si considera più o meno elevato tenendo conto sia della probabilità che l'effetto nocivo si verifichi, sia della sua gravità, nel caso dovesse verificarsi (art. 3 c.9 Reg. (CE) n.178/2002).

L'identificazione dei pericoli si ottiene con un'analisi che considera, in modo sistematico, tutti i pericoli che possono essere presenti in un alimento, le condizioni che portano alla loro presenza e il rischio effettivo che essi si realizzino. Lo scopo è valutare se i pericoli sono significativi e devono essere gestiti nell'ambito delle procedure HACCP.

Sono previste sanzioni per chi non rispetta le disposizioni del pacchetto igiene?

Il mancato rispetto delle norme contenute nel “pacchetto igiene” è soggetto a sanzione, prevalentemente di natura amministrativa (ad es. D.Lgs. n.190/2006 per quanto riguarda le violazioni del Reg. (CE) n.178/2002, D. Lgs 6 novembre 2007 n. 193 per quanto riguarda le violazioni dei Regg.(CE) 852 e 853/2004).

È inoltre prevista la possibilità che l'autorità competente (Asl), nei casi di mancato rispetto dei requisiti di igiene e di predisposizione del sistema di autocontrollo, prima di sanzionare fissi un congruo tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate (*“Nel caso in cui l'autorità competente riscontri inadeguatezze nei requisiti o nelle procedure fissa un congruo termine di tempo entro il quale tali inadeguatezze devono essere eliminate.”* Art 6 c.7 D. Lgs n. 193/2007).

Alcuni comportamenti per prevenire le contaminazioni degli alimenti durante la produzione:

1. utilizzare materia prima sana (carne, latte, uova, pesce);

2. indossare vestiti adeguati e puliti, (l'utilizzo di vestiti chiari permette di visualizzare più facilmente lo sporco); evitare maniche "penzolanti"; cambiare le scarpe ogni volta che si entra in laboratorio;
3. lavare spesso le mani utilizzando prodotti detergenti e disinfettanti: tenere le unghie corte e curare la pulizia anche sotto ed intorno ad esse; eventualmente ricorrere all'uso di guanti;
4. lavare accuratamente le mani dopo l'uso dei servizi igienici;
5. non manipolare gli alimenti se non si è in perfetta salute (astenersi se si ha raffreddore, tosse, mal di gola, diarrea, ferite);
6. mantenere puliti i locali, evitando le pulizie prima di iniziare a lavorare o in presenza di alimenti;
7. mantenere pulite le superfici e le attrezzature; almeno alla fine di ogni turno di lavoro pulire a fondo con apposite soluzioni detergenti, effettuando disinfezione periodiche. Utilizzare prodotti studiati appositamente per la tipologia di superficie; sostituire i piani di lavoro e gli utensili rovinati;
8. usare taglieri separati per i diversi alimenti e mantenere separate le aree dove vengono lavorati, al fine di evitare le contaminazioni crociate;
9. conservare gli alimenti in condizioni ambientali di temperatura e umidità idonee; munirsi di strumentazione adeguata per la misurazione dei parametri di conservazione (termometri, igrometri);
10. proteggere gli alimenti da contaminazioni utilizzando appositi contenitori, involucri ecc.; ridurre quanto possibile il contatto diretto dell'alimento con superfici e persone;
11. attuare efficaci azioni di lotta a insetti e altri animali.

Il laboratorio di trasformazione

Lo stabilimento di trasformazione è soggetto a registrazione se i prodotti trasformati sono venduti o somministrati direttamente al consumatore finale o ceduti in piccoli quantitativi a dettaglianti situati nella propria provincia o in provincie contermini. Negli altri casi il laboratorio è soggetto a riconoscimento.

Nella realizzazione di un laboratorio di trasformazione occorre conformarsi alle norme urbanistiche, di igiene pubblica, tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro e igienico sanitarie, pertanto è necessario rivolgersi preventivamente al Comune (o Sportello Unico delle attività produttive se attivato), che a sua volta attiva le altre procedure degli Enti competenti.

Per i requisiti strutturali dei locali si applica il Reg. (CE) n. 852/2004, allegato II, capitolo II (al quale si rimanda per i dettagli), precisando che si tratta di indicazioni che lasciano la possibilità all'operatore di adottare proprie soluzioni costruttive dei locali, purché idonee.

I locali dove gli alimenti sono preparati, lavorati o trasformati devono poter consentire un'adeguata manutenzione e pulizia, in modo da evitare le contaminazioni degli alimenti.

Alcuni requisiti particolari:

- pavimenti: devono essere di materiale resistente, non assorbente, lavabile e non scivoloso; la superficie deve assicurare lo scolo dell'acqua e impedire che si formino ristagni;
- pareti: devono essere facili da pulire, di materiale resistente, non assorbente, lavabile, con superficie liscia fino ad un'altezza adeguata a renderne facile la pulizia;
- soffitti ed eventuali attrezzature sopraelevate: devono essere costruite in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa e la caduta di particelle;
- finestre e altre aperture: devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia ed essere munite di barriere anti insetti facilmente rimovibili per la pulizia;
- porte: devono avere superfici facili da pulire, lisce e non assorbenti e quelle che danno verso l'esterno è utile siano dotate di barriere anti insetti;
- superfici nelle zone di manipolazione degli alimenti e, in particolare, quelle a contatto con questi ultimi, devono essere facili da pulire, di materiali lisci, lavabili, resistenti alla corrosione e non tossici.

In definitiva, occorre progettare locali con geometria semplice, che non favoriscano l'accumulo di sporcizia, evitando angoli difficilmente raggiungibili, fessure, superfici sconnesse. Occorre porsi la domanda: ci sono punti dove sarà faticoso pulire? Le superfici lisce con angoli smussati faranno risparmiare molto tempo e fatica per la pulizia. I locali devono avere adeguati sistemi di aerazione e di illuminazione. Questo è importante non solo dal punto di vista igienico ma anche per poter

lavorare in un ambiente confortevole: ciò che fa bene al prodotto, in fondo fa bene anche all'operatore.

Oltre ai locali destinati alla lavorazione occorre prevedere altri locali, ed in particolare: un numero adeguato di gabinetti, che non immettano direttamente nei locali di lavorazione; uno spogliatoio; un ripostiglio per gli attrezzi e i prodotti per la pulizia. Locali separati possono sembrare un aggravio, ma sono garanzia di igiene e di comodità di lavoro: avere uno spazio apposito, anche piccolo, dove potersi cambiare scarpe e vestiti all'inizio e alla fine del lavoro risulta comodo, oltre che utile.

Le attrezzature

I requisiti generali per le attrezzature sono stabiliti dal Reg. (CE) n. 852/2004, allegato II, capitolo V. Esse devono essere costruite ed installate in modo da consentire un'adeguata e facile pulizia ed essere fabbricate con materiali che rendono minimo il rischio di contaminazione se vengono sottoposti a regolare manutenzione, pulizia e sanificazione. In pratica, anche in questo caso si devono evitare il più possibile punti delle attrezzature che non siano raggiungibili, preferendo apparecchi semplici da smontare e rimontare, nei quali sia osservabile facilmente lo stato delle superfici che entrano in contatto con alimenti. Quindi, oltre al materiale, è importante come sono fatte. Le tubazioni devono essere facili da sostituire periodicamente. Una cosa semplice ma importante è evitare di poggiare per terra cose che devono successivamente essere prese in mano, (per esempio un secchio, di cui si prende in mano la parte inferiore per rovesciarlo). Per ogni attrezzo è opportuno chiedersi qual è il posto ideale per appoggiarlo quando non si usa: è utile studiare ganci, appendini, rialzi, che tengano gli attrezzi sollevati da terra e dalle superfici di lavoro, e comodi da prendere.

Per gli scarti di lavorazione occorre dotarsi di contenitori possibilmente coperti e funzionanti a pedale.

La stagionatura dei prodotti.

La stagionatura è una fase importantissima nella produzione degli alimenti (formaggi, salumi), perché in questa fase nel prodotto si verificano le modificazioni (microbiologiche, fisiche, chimiche) che gli conferiscono le caratteristiche organolettiche peculiari.

La maturazione è un processo enzimatico dovuto in gran parte ai microrganismi presenti, che derivano dalla materia prima (latte, carne), dal processo di lavorazione. dagli ambienti di stagionatura. I microbi presenti sono fortemente condizionati, nel loro sviluppo, sia dalla composizione del prodotto (percentuale di sale, grassi, proteine, acqua), sia dalle condizioni ambientali dei locali, in particolare dalla temperatura e dall'umidità. È quindi fondamentale controllare tali parametri, senza per forza costruire delle celle di stagionatura ad atmosfera controllata, ma dotandosi di strumenti di misurazione (termometro e igrometro) che permettono di tenere periodicamente registrati i valori e di intervenire quando si discostano significativamente da quelli ritenuti ottimali. Può non essere sufficiente affidarsi alle proprie sensazioni e alla propria memoria: è invece molto utile costruirsi una serie di dati storici rispetto al proprio prodotto, per saper associare ad un risultato finale (un salame, un formaggio) e alle sue caratteristiche organolettiche, la sua storia produttiva, cioè tutto ciò che ha influenzato le sue proprietà. Sono importanti i dati, per esempio, relativi alle diverse percentuali degli ingredienti utilizzati, i tempi e le temperature di lavorazione, la temperatura, l'umidità e la durata della stagionatura, i trattamenti a cui è stato sottoposto (rivoltamenti, spazzolature, salature, oliature...). L'investimento nella raccolta e nella valutazione dei dati permette di crescere nella consapevolezza di quello che si sta facendo, affidandosi sempre meno al caso o a fattori non controllati e sempre più alle proprie capacità.

I requisiti strutturali generali dei locali per la stagionatura dei prodotti sono contenuti nell'allegato II, capitolo II del Reg. (CE) n. 852/2004. Si rimanda, a tale proposito, a quanto detto per i locali di trasformazione, essendo i requisiti previsti gli stessi, per quanto applicabili.

Per i **prodotti considerati tradizionali** è possibile applicare deroghe per alcuni requisiti delle strutture e delle attrezzature, come previsto dal Reg. (CE) n. 852/2004 e dall' articolo 7, comma 2 del Reg. (CE) n. 2074/2005, al fine di permettere l'applicazione di metodi di produzione

tradizionali. La Regione Abruzzo ha individuato i prodotti tradizionali, per i quali, quindi, sono applicabili le deroghe.

I prodotti tradizionali sono quelli riconosciuti DOP/IGP (ai sensi del Reg. (CE) n.510/2006) o iscritti negli elenchi dei prodotti riconosciuti tradizionali.

Gli stabilimenti che trattano prodotti tradizionali possono derogare alle caratteristiche dei locali di stagionatura e, in particolare, dei pavimenti, delle pareti (comprese le porte) e dei soffitti. Le deroghe possono riguardare l'impiego di materiali di rivestimento che non siano lisci, impermeabili, non assorbenti e di facile pulizia. Si possono quindi anche utilizzare pareti, soffitti e pavimenti geologicamente naturali. Inoltre si può derogare alle caratteristiche delle superfici, comprese quelle delle attrezzature e delle confezioni, destinate a venire a contatto con i prodotti tradizionali. Le deroghe possono riguardare l'impiego di materiali che non siano lisci, non assorbenti e resistenti alla corrosione, compreso l'utilizzo del legno, della pietra e di altri materiali tradizionalmente impiegati nella fabbricazione, manipolazione, conservazione e confezionamento dei prodotti.

In pratica per questi prodotti è consentito utilizzare i locali di stagionatura tradizionali, con le pareti in pietra e le scalere in legno, nonché attrezzi e ripiani per la lavorazione tradizionali, anche in legno. Questo, però, non significa che non bisogna curarne l'igiene e la pulizia; anzi, bisogna essere ancora più attenti.

Il confezionamento e l'etichettatura dei prodotti

Con il termine “confezionamento” si intende “*il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione.*” (Reg. (CE) n. 852/2004 art. 2 lettera j) In base alla legge un prodotto alimentare può essere presentato alla vendita in tre modi diversi:

- **preconfezionato:** è un prodotto alimentare messo in vendita dentro un contenitore costruito in modo tale che non sia possibile accedere al prodotto senza che la confezione venga aperta o alterata (art. 1 comma 2 lett. b del D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 109), come ad es. un barattolo di marmellata o una bottiglia di salsa di pomodoro (viceversa le mele in una cassetta non sono un prodotto preconfezionato). I prodotti preconfezionati devono riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla legge;
- **preincartato:** è un prodotto venduto avvolto in un incarto (carta per uso alimentare) nel punto vendita (art. 1 comma 2 lett. d D.Lgs 27 gennaio 1992 n. 109), come ad esempio un pezzo di formaggio, salame, bistecche, ecc;
- **sfuso:** sono considerati sfusi i prodotti non preconfezionati o che lo erano ma che vengono venduti frazionandoli. Sono considerati sfusi anche i prodotti che vengono confezionati solo al momento della vendita (esempio il prosciutto affettato e confezionato al momento della vendita).

Per i prodotti preincartati e sfusi la legge prevede che sia presente nel punto vendita un cartello con una serie di indicazioni.

I materiali devono essere idonei, cioè autorizzati per il contatto con alimenti. In particolare essi non devono trasferire all'alimento componenti tali da costituire un pericolo per la salute umana, o da comportare una modifica inaccettabile della composizione del prodotto o un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche.

Occorre verificare che il materiale che si acquista e che si intende utilizzare per incartare il proprio prodotto sia accompagnato dalla dicitura “*per contatto con i prodotti alimentari*” oppure dal simbolo a lato.

Quindi, in base al prodotto si sceglie il tipo di confezionamento più adatto ad evitare contaminazioni: una fetta di formaggio, un salame, un pezzo di carne vanno preincartati (per frutta o verdura si utilizzano sacchetti di carta o di plastica autorizzati per il contatto con alimenti), per i prodotti confezionati, come ad esempio miele e confetture, occorre anche porre attenzione al rispetto delle norme sull'etichettatura della confezione.

Alcuni riferimenti legislativi

- Reg. (CE) n. 852/2004, allegato II capitolo 10: elenca i “*Requisiti applicabili al confezionamento e all'imballaggio di prodotti alimentari:*

1. I materiali di cui sono composti il confezionamento e l'imballaggio non devono costituire una fonte di contaminazione.

2. I materiali di confezionamento devono essere immagazzinati in modo tale da non essere esposti a un rischio di contaminazione.

3. Le operazioni di confezionamento e di imballaggio devono essere effettuate in modo da evitare la contaminazione dei prodotti. Ove opportuno, in particolare in caso di utilizzo di scatole metalliche e di vasi in vetro, è necessario garantire l'integrità del recipiente e la sua pulizia.

4. I confezionamenti e gli imballaggi riutilizzati per i prodotti alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.”

- Reg. (CE) n.1935/2004: “riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari”;

- Decreto Ministeriale 21 marzo 1973, modificato dal D.M. 25 settembre 2007 n. 217 “disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari”.

Il trasporto dei prodotti alimentari.

L'attività di trasporto dei prodotti alimentari è soggetta a registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004. I criteri generali ai quali uniformarsi per le operazioni di trasporto sono esplicitati nell'allegato II, capitolo IV del Reg. (CE) n. 852/2004 e perseguono l'obiettivo di “rendere minimo il rischio di contaminazione” dei prodotti trasportati; trattandosi di criteri generali, sono spesso indicati con la dicitura “se necessario”.

Di seguito si segnalano i punti principali:

1. i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti, sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione;

2. i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori non devono essere utilizzati per trasportare qualsiasi materiale diverso dai prodotti alimentari, se questi ultimi possono risultarne contaminati;

3. se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti contemporaneamente al trasporto di altra merce in aggiunta ai prodotti alimentari, o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere, ove necessario, a separare in maniera efficace i vari prodotti;

4. se i veicoli e/o i contenitori sono adibiti al trasporto di merci che non siano prodotti alimentari o di differenti tipi di prodotti alimentari, si deve provvedere a pulirli accuratamente tra un carico e l'altro, per evitare il rischio di contaminazione;

5. i prodotti alimentari nei veicoli e/o contenitori devono essere collocati e protetti in modo da rendere minimo il rischio di contaminazione;

6. i vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per trasportare i prodotti alimentari, ove necessario, devono essere atti a mantenere questi ultimi in condizioni adeguate di temperatura e consentire che la temperatura possa essere controllata.

Relativamente alla temperatura da mantenere durante il trasporto, l'allegato II, capitolo 9, comma 5 del Reg. (CE) n.852/2004 dispone che “*le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e quelli finiti, in grado di consentire la crescita di microrganismi patogeni o la formazione di tossine non devono essere conservati a temperature che potrebbero comportare rischi per la salute. La catena del freddo non deve essere interrotta. È tuttavia permesso derogare al controllo della temperatura per periodi limitati, qualora ciò sia necessario per motivi di praticità durante la preparazione, il trasporto, l'immagazzinamento, l'esposizione e la fornitura, purché ciò non comporti un rischio per la salute.*”

Per quanto riguarda le condizioni e i requisiti specifici da rispettare nelle operazioni di trasporto della **carne**, il Reg. (CE) n. 853/2004, allegato III, Sezione I capitolo VII, dispone che il trasporto debba avvenire a temperatura di refrigerazione, cioè non superiore ai 7 °C. Tuttavia, il trasporto può ugualmente essere autorizzato dall'autorità competente, ma solo ai fini della produzione di prodotti specifici, se le carni lasciano il macello immediatamente e il trasporto non dura più di due ore.

- gli automezzi impiegati per il trasporto delle carni che non abbiano ancora raggiunto la temperatura di refrigerazione devono essere muniti di gruppo refrigerante dimensionato per assicurare adeguate condizioni di conservazioni delle carni durante il trasporto;

- la durata massima del trasporto (due ore) deve essere calcolata dal momento in cui ha termine il carico dell'automezzo.

La vendita dei prodotti

L'attività di vendita è soggetta a registrazione ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004.

La Regione Abruzzo con il presente provvedimento (vedi capitolo specifico), ha disposto che il titolare presenti la Notifica di Inizio Attività (NIA) presso il Comune, o lo Sportello Unico per le Attività Produttive se attivato, il quale provvederà ad inoltrare tale dichiarazione all'ASL. La NIA costituisce in questo caso notifica dell'attività ai sensi dei Regolamenti comunitari. L'Asl provvederà mediante SIVRA a registrare l'attività nel proprio database anagrafico e ad effettuare l'attività di controllo ufficiale sulla base del livello di rischio assegnato all'impianto stesso.

I requisiti dei locali di vendita, stabiliti da diverse norme, rappresentano un aiuto per lavorare meglio: locali facili da pulire, luminosi e areati danno meno problemi per lo svolgimento dell'attività e per la gestione dei prodotti. Il concetto non è quindi fare qualcosa solo perché lo impone la legge, bensì fare qualcosa da cui deriverà un concreto beneficio.

Generalmente si fa riferimento al Reg. (CE) n. 852/2004; si rinvia ai requisiti dei locali di trasformazione trattati in precedenza, per quanto applicabili ai locali vendita. In particolare è necessario considerare che spesso nel locale vendita sono presenti diverse tipologie di prodotti (carni di diverse specie animali, prodotti a base di carne, uova, formaggi, frutta e verdura...), che devono essere mantenuti separati, per evitare una eventuale contaminazione crociata.

Normativa di riferimento.

- Regolamento edilizio comunale: si veda nel singolo comune;
- Regolamento Locale d'Igiene: si veda nel singolo comune/ASL, altrimenti si applica il Regolamento (CE)n. 852/2004: allegato II capitolo I *"Requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti"*.

Le attrezzature per la vendita:

- vetrine o banchi frigoriferi: devono essere provvisti di mezzi idonei all'adeguata conservazione degli alimenti, in relazione alle loro caratteristiche. In particolare:

- la vendita e la conservazione delle carni di volatili deve effettuarsi in settori separati rispetto alle altre carni, per cui occorre dotarsi di più banchi frigoriferi se si vendono carni bovine, suine, ovine e caprine fresche e carni avicole;

- i banchi devono garantire una temperatura di +2°/+4° (devono essere dotati di termometro di controllo) e devono essere costruiti con materiale inalterabile, impermeabile, lavabile e disinfettabile;

inoltre, devono essere dotati di apposite vetrine per evitare contaminazioni esterne.

- piani di lavoro e ceppaie: devono essere lisci, in materiale atossico, lavabile, disinfettabile ed inossidabile e diversificati per il pollame;
- attrezzatura varia: coltelleria, affettatrici, deve essere lavabile, disinfettabile e inossidabile;
- per i prodotti ortofruttilicoli occorre prevedere scaffalature che consentano di collocare le cassette ad un'altezza adeguata, possibilmente sollevate da terra.

Principi di autocontrollo nella produzione e vendita diretta di latte e prodotti trasformati

I pericoli da controllare possono derivare dalla presenza di:

contaminanti, cioè qualcosa che nel latte o nel formaggio normalmente non dovrebbe esserci.

- Può trattarsi di:

- contaminanti biologici: insetti o loro larve e uova, frammenti di materiale organico di provenienza animale o umana, ecc;

- contaminanti fisici: paglia, frammenti di legno, ecc.;

- contaminanti chimici: residui di antiparassitari, aflatossina M1 (dovuta a consumo di alimenti contaminati e/o ammuffiti), sostanze antibiotiche (per mungitura di animali prima del tempo di sospensione), residui di sostanze sanificanti (per scorrette operazioni di risciacquo durante i cicli di sanificazione delle attrezzature), ecc. La presenza di contaminanti dipende dall'applicazione di

scorrette operazioni igieniche di mungitura, trasporto, filtrazione, stoccaggio e per scarsa igiene di ambienti, attrezzature, personale;

- microrganismi patogeni o loro tossine (*Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *Listeria*, *stafilococchi*, ecc.).

La loro eventuale presenza rappresenta il rischio da tenere maggiormente in considerazione nella produzione di latte e derivati, distinguendo fra prodotti freschi (formaggi freschi, burro) e stagionati. Infatti i germi patogeni, eventualmente presenti nel formaggio fresco, nel corso del processo di stagionatura vengono comunemente sopraffatti dai germi non patogeni (ad esempio lattobacilli) che si moltiplicano. Si ritiene che un periodo di 60 giorni di stagionatura sia in grado di ridurre molti dei possibili rischi ad un livello accettabile. Questo non significa che il produttore di formaggio stagionato può lavorare in modo meno igienico, perché spesso il formaggio con problemi microbiologici durante la stagionatura subisce delle alterazioni che lo rendono invendibile (gonfiore, occhiature anomale, spaccature, sapore amaro...).

Per contrastare i germi patogeni nel formaggio i batteri non patogeni sono preziosi alleati, il cui sviluppo è quindi da favorire.

I due fattori principali da prendere in considerazione per garantire la produzione di formaggi sicuri sono:

1. la qualità igienico-sanitaria del latte utilizzato (che dipende dallo stato sanitario degli animali, dall'igiene della mungitura e della conservazione del latte). A tale proposito i requisiti del latte crudo sono definiti dal Reg. (CE)n. 853/2004, allegato III, sezione IX;
2. l'igiene durante il processo di trasformazione e commercializzazione.

Quali sono le misure da adottare per ridurre i rischi?

La cosa più importante è chiedersi sempre: *c'è qualcosa qui che può finire nel latte o nel formaggio?* La miglior prevenzione è infatti la testa del produttore, la sua capacità di immaginare cosa potrebbe succedere e quindi di trovare un modo per evitarlo. Inoltre è necessario:

- mungere in modo igienico (si veda il punto 5.1.5); evitare prima della mungitura di eseguire lavori che sollevano sporcizia (scopare per terra, muovere il fieno) e utilizzare per mungere attrezzature pulite;

- filtrare il latte prima di lavorarlo, cambiando ogni volta il filtro, altrimenti è peggio.

Uno dei nemici peggiori del casaro sono i peli: nel formaggio fanno fare brutta figura;

- conservare e manipolare il latte in locali puliti e con attrezzature pulitissime, ponendo attenzione alle cose che possono cadere dall'alto, o che possono venire sollevate per aria (tutto ciò che c'è sul pavimento o su una mensola può darsi che non rimanga lì per sempre);

- applicare reti antimosche alle finestre e sistemi per evitare che dalla porta possano entrare insetti;

- stagionare il formaggio in locali e su mensole puliti, poiché non è vero che il formaggio acquista un sapore più caratteristico se il locale di stagionatura non viene mai pulito. La semplice pulizia previene la contaminazione del formaggio con cose indesiderate e non elimina la flora microbica utile per il sapore del formaggio;

- le scalere vanno periodicamente lavate e spazzolate con acqua calda, lasciandole asciugare prima di rimetterle a posto. In presenza di muffa eccessiva, le assi di legno possono essere lavate con candeggina diluita, risciacquandole bene;

- un particolare contaminante del latte può essere il residuo di farmaci somministrati agli animali; per evitarlo occorre rispettare il "tempo di sospensione".

Le regole per mungere in modo pulito

- pulire le mani lavandole accuratamente, oppure usare guanti, da risciacquare periodicamente (ad es. ogni 5 vacche) con una soluzione disinfettante;

- la mammella deve essere pulita e pertanto nella stalla le vacche devono disporre di un'area di riposo dove possano coricarsi senza imbrattarsi con le feci;

- gli animali mastitici vanno munti per ultimi e il loro latte non deve essere utilizzato;

- osservare e toccare la mammella per rendersi conto di eventuali anomalie quali gonfiore, arrossamenti, indurimenti ed eseguire un rapido massaggio;

- per la pulizia del capezzolo usare un fazzoletto di carta monouso, o salvietta con soluzione disinfettante, evitando assolutamente stracci e simili da usare su più animali;

- i capezzoli molto sporchi vanno lavati usando poca acqua, senza bagnare tutta la mammella, e vanno poi asciugati bene, altrimenti lo sporco si concentra nelle gocce che scendono proprio sulla punta del capezzolo;
- spremere i primi getti di latte su una superficie scura e osservare se si vedono coaguli di sangue o altre cose anomale;
- iniziare la mungitura trascorso circa un minuto dal primo contatto con la mammella;
- evitare di mungere a vuoto (usare mungitrici con stacco automatico);
- terminata la mungitura applicare un apposito disinfettante sul capezzolo.

Indicazioni per ridurre il rischio della presenza dei microrganismi patogeni nelle fasi successive alla mungitura

Conservazione del latte prima della lavorazione

Durante questa fase i microrganismi presenti nel latte, sia quelli utili alla produzione del formaggio sia quelli patogeni, si moltiplicano. La velocità di moltiplicazione dei microbi dipende dalla temperatura del latte. Il Reg. (CE) n. 853/2004 allegato III sezione IX, prevede che il latte, immediatamente dopo la mungitura, sia posto in un luogo pulito, progettato e attrezzato per evitare le contaminazioni e sia raffreddato a temperatura non superiore a 8 °C.

In linea generale:

- sotto i 4°C i batteri patogeni non si sviluppano, quindi è importante tenere il latte sempre a temperatura di refrigerazione (controllare con un semplice termometro!);
- vi sono però alcuni batteri particolari, detti “psicrofili”, che possono moltiplicarsi anche alle basse temperature e causare problemi alla caseificazione; per questo è importante evitare di conservare il latte per più di 12 ore, cioè caseificare il latte di più di due mungiture;
- se la tecnologia di lavorazione prevede di mantenere il latte a “maturare” per un certo tempo a temperature superiori (tale prassi deve comunque essere consentita dall’autorità competente), occorre tenere presente che al di sopra dei 16 °C i batteri iniziano a moltiplicarsi molto rapidamente e quindi evitare di conservare il latte a più di 12 °C. Il latte così conservato arriverà alla caseificazione con un contenuto di germi (sia quelli utili che quelli patogeni eventualmente presenti) più elevato rispetto al latte di partenza. Per aumentare la sicurezza del proprio prodotto è allora utile utilizzare innesti, cioè dei batteri selezionati che possano contrastare gli eventuali germi patogeni presenti;
- se si produce formaggio con un periodo di stagionatura inferiore ai 60 giorni e si usa latte crudo (cioè senza pastorizzarlo) e senza usare innesti è rischioso conservare il latte prima della lavorazione.

Caseificazione del latte

- utilizzare secchi, attrezzi e superfici puliti e disinfettati con prodotti specifici, risciacquandoli bene;
- utilizzare eventualmente innesti;
- utilizzare in modo corretto caglio prodotto da ditte autorizzate;
- indossare un abbigliamento adeguato e pulito;
- pulire frequentemente le mani;
- utilizzare acqua potabile.

Principi di autocontrollo nella produzione e vendita diretta di carne e prodotti trasformati

La macellazione di animali **a scopo di vendita** deve avvenire in macelli riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004. L’imprenditore agricolo che intende commercializzare la carne di animali allevati nella propria azienda, indipendentemente dalla sua capacità di lavoro, deve dotarsi di un macello riconosciuto, oppure deve utilizzare impianti riconosciuti (fatte salve le particolari deroghe per avicunicoli).

Anche il sezionamento, cioè la suddivisione delle mezzene in più di tre pezzi, deve essere eseguito presso laboratori di sezionamento riconosciuti, salvo che questa operazione venga eseguita in appositi locali annessi al proprio spaccio per la vendita diretta al consumatore.

In pratica, l’allevatore può vendere direttamente la carne fresca dei propri animali che devono essere macellati in un macello riconosciuto, interno o esterno all’azienda. Nel secondo caso deve

provvedere a trasportare l'animale al macello, dove verrà eventualmente anche sezionato. In seguito preleverà la carne ottenuta e la trasporterà in azienda.

I requisiti strutturali degli impianti di macellazione e degli impianti di sezionamento, valutati dal Servizio veterinario dell'ASL, sono indicati nell'allegato III, Sezione I, capitoli II e III del Reg. (CE) n. 853/2004.

Si possono macellare in azienda i propri animali?

La macellazione degli avicunicoli presso l'azienda agricola viene trattata in modo particolare dalla normativa vigente. Infatti il legislatore ha considerato che la macellazione di tali animali, e la successiva cessione delle loro carni direttamente al consumatore finale, è una pratica comune presso molte popolazioni rurali e ha scelto di non appesantire con vincoli eccessivamente rigidi tali attività. Per questo motivo la macellazione in azienda di piccoli quantitativi di pollame e lagomorfi (conigli), è stata esclusa dall'ambito di applicazione dei regolamenti del "pacchetto igiene". La macellazione deve però avvenire in presenza del consumatore finale o del dettagliante a livello locale; questo significa che non è consentito procedere alla macellazione di capi avicunicoli da immagazzinare in azienda in attesa della vendita.

La vendita diretta delle uova

È possibile la vendita diretta delle uova nel luogo di produzione.

La normativa attuale sulla commercializzazione delle uova è abbastanza rigida e dispone diversi adempimenti rispetto all'imballaggio e all'etichettatura. Tuttavia i produttori che vendono direttamente le proprie uova e i piccoli allevatori sono stati esonerati da gran parte degli adempimenti.

In particolare è stato disposto che:

- le uova vendute direttamente dal produttore al consumatore finale nel luogo di produzione, presso un mercato o porta a porta, devono essere marchiate con il solo codice del produttore;
- ai produttori che hanno meno di 50 galline ovaiole non si applicano né le norme sulla commercializzazione, né quelle sulla stampigliatura delle uova. Nel punto vendita deve però essere indicato il nome e l'indirizzo del produttore (in pratica le uova si possono vendere così come sono, in azienda ma anche porta a porta, informando l'acquirente sulla loro provenienza);

Normativa di riferimento:

Decreto Ministeriale 13 novembre 2007 (G.U. 22.12.2007 n. 297) "Modalità di applicazione di disposizioni comunitarie in materia di commercializzazione delle uova [...];
Regolamenti (CE) n. 1028/2006 e n. 557/2007; D.lgs. 29 luglio 2003 n. 267;

Produzione e vendita di vegetali freschi e prodotti trasformati

Cenni sui principali aspetti igienico-sanitari.

Anche per i prodotti vegetali valgono le raccomandazioni generali di igiene e pulizia, nonché le nozioni di rischio e pericolo, indicate per i prodotti animali, al fine di assicurare adeguate condizioni di igiene e sicurezza alimentare.

Di seguito sono indicati i principali pericoli connessi agli alimenti di origine vegetale:

- chimici: residui di fitofarmaci, insetticidi, concimi, contaminanti e inquinanti ambientali, micotossine;
- biologici: batteri, virus, protozoi, insetti adulti e loro larve;
- fisici: presenza di corpi estranei (sassolini, schegge, frammenti metallici, ecc).

Al fine di limitare la presenza di residui chimici è necessario seguire le buone pratiche di coltivazione (le cosiddette BPA: buone pratiche agricole). Il rischio dell'eventuale presenza di residui di fitofarmaci è da tenere in massima considerazione, gestendo tali prodotti in modo corretto (stoccaggio, dosaggi, modalità di esecuzione dei trattamenti, tenuta delle registrazioni, rispetto dei tempi di carenza). I prodotti fitosanitari molto tossici, tossici e nocivi possono essere acquistati e impiegati solo dall'operatore in possesso dell'autorizzazione (cosiddetto "patentino"), rilasciata dalla ASL. I fitofarmaci devono essere conservati in un apposito locale, arieggiato e asciutto, chiudibile a chiave o chiusi a chiave in un armadio in metallo dotato di idonee feritoie. Vige l'obbligo della tenuta del registro dei trattamenti dei fitofarmaci (cosiddetto "quaderno di

campagna”) dove devono essere annotati tutti gli interventi effettuati (data, nome commerciale del prodotto, quantità impiegata, superficie trattata, avversità che rende necessario il trattamento, persona che effettua il trattamento, coltura trattata e fase fenologica in cui si trova). Il registro dei trattamenti deve essere compilato anche quando gli interventi fitosanitari vengono eseguiti per la difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

I pericoli biologici sono diversi in dipendenza della tipologia di prodotto.

Negli ortaggi freschi tra i microrganismi patogeni sono riscontrabili: *E.Coli*, *Salmonella*, *Listeria Shigella*, e *Vibrio cholerae*.

Oltre ai germi patogeni sui vegetali possono ritrovarsi microrganismi alteranti, cioè che non sono fonte di pericolo diretto per il consumatore ma che, alterando l'alimento, possono comunque essere all'origine di problematiche alimentari. Tra questi vi sono i batteri che causano marciumi (*Erwinia* e *Pseudomonas*) e diverse muffe (*Botrytis*, *Bremia*, *Sclerotinia spp*).

Tra i diversi ortaggi quelli in foglia (ad es. insalate) sono più soggetti alle contaminazioni, sia perché sono più vicini al terreno, sia perché sono più delicati. Inoltre non sono acidi (al contrario, ad esempio, dei pomodori) e quindi non contrastano la moltiplicazione batterica.

Tali alimenti devono essere perciò manipolati con attenzione sia in fase di raccolta che durante le operazioni di conservazione, lavorazione e confezionamento.

I tuberi, come le patate, pur derivando dal terreno, difficilmente risultano contaminati perché hanno una buccia resistente, inoltre il fatto che vengano consumati cotti li rende meno pericolosi. Tuttavia se danneggiati possono essere invasi da germi e muffe alteranti (causano annerimenti, rammollimenti, putrefazioni). Un altro potenziale pericolo è rappresentato dalle oocisti del protozoo *Toxoplasma gondii*, che si possono riscontrare a seguito di contaminazione dei vegetali con le feci di gatti (è quindi importante impedire l'accesso alle coltivazioni a tali animali).

Per la gestione dei predetti pericoli biologici è importante l'applicazione di corrette pratiche agronomiche, in particolare concimazioni organiche e irrigazioni, e l'esecuzione di adeguate modalità di raccolta, mondatura, pulizia e lavaggio dei vegetali.

Nella **frutta fresca** i pericoli biologici sono in genere limitati ai germi alteranti e in particolare alle muffe (*Botrytis*, *Phytophthora*). Tuttavia, alcune specie frutticole (fragola o altri piccoli frutti), crescendo vicine al terreno, possono venire contaminate, attraverso la terra o l'acqua, con microrganismi patogeni (*E.Coli*, *Salmonella*, *Listeria*). I microrganismi presenti sulla superficie possono penetrare nel frutto attraverso eventuali lesioni della buccia e pertanto occorre evitare la raccolta di frutti danneggiati o molto maturi e porre molta cura in tutte le manipolazioni (raccolta, movimentazione, conservazione, confezionamento). Un pericolo particolare è rappresentato da muffe produttrici di micotossine (*patulina*, *ocratossina*).

Nei **cereali** (mais, frumento, orzo) il pericolo maggiore è rappresentato dall'eventuale presenza di micotossine, in seguito allo sviluppo di muffe tossinogene (*Claviceps purpurea*, *Fusarium*, *Aspergillus*, *Penicillium*, *Stachybotrys*).

Esse si sviluppano in seguito a errate modalità di conservazione (umidità e temperatura).

Nelle **conserven vegetali** il rischio microbiologico più grave è rappresentato dall'eventuale presenza della tossina prodotta dal *Clostridium botulinum*. Questo batterio vive normalmente nel terreno e quindi può ritrovarsi facilmente sui vegetali, soprattutto quelli coltivati a terra. Quando si trova in condizioni sfavorevoli (per es. a contatto con l'aria) forma una spora molto resistente.

Essa può successivamente germinare se le condizioni tornano ad essere favorevoli (per esempio nel barattolo sottovuoto) producendo la tossina. Il piano di autocontrollo deve tenere in considerazione il pericolo rappresentato dall'eventuale formazione di tossina botulinica.

LINEE GUIDA PER I CONTROLLI SULLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

(D.Lgs. 31/01 modificato ed integrato con successivo D.Lgs. 27/02)

- Linee guida per i controlli

- *Criteri generali per i Programmi di controllo esterni (art. 8, comma 1 D.Lgs. 31/01) competenza Azienda USL in materia (art. 12, lettera g, D.Lg.vo 31/01).*

Il *Decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 "Attuazione della Direttiva 98/83/CE"*, come modificato ed integrato dal *D.Lgs. 2 febbraio 2002, n. 27*, disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano al fine di tutelare la salute pubblica.

La normativa (art. 15) stabilisce il termine del 25 dicembre 2003 quale data per la messa in conformità.

IL GIUDIZIO DI IDONEITA' DELL'ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO SPETTA ALLA AUSL TERRITORIALMENTE COMPETENTE (art. 6, comma 5-bis).

Alla Regione spetta definire la competenza della Azienda USL (art. 12, comma 1) e dettare i criteri generali sulla base dei quali ogni Azienda USL, ciascuna per il territorio di competenza, deve elaborare **PROGRAMMI PER I CONTROLLI ESTERNI** (art. 8, comma 1). I controlli esterni sono svolti dalle Aziende USL in aderenza ai criteri generali dettati dalla Regione con il presente atto e nel rispetto di quanto stabilito dal *decreto legislativo 31/01*, come modificato ed integrato dal *decreto legislativo 27/2002*. I controlli interni ed i controlli esterni sono normati in particolare da quanto citato negli articoli 6, 7 ed 8 del decreto mentre negli articoli 4 e 5 sono rispettivamente fissati gli **OBBLIGHI GENERALI** ed i **PUNTI DI RISPETTO DELLA CONFORMITÀ**. Le Aziende USL sono titolari delle attività di vigilanza e controllo della qualità delle acque destinate al consumo umano (*L.R. n. 37/1999*). Le Aziende USL territorialmente competenti elaborano **PROGRAMMI ANNUALI** di controlli esterni (art. 8, comma 1) e ne inviano copia alla Regione Direzione Sanità Servizio Prevenzione Collettiva. Tali controlli esterni devono soddisfare i criteri generali stabiliti in ordine:

- alle ispezioni degli impianti;

- alla fissazione dei punti di prelievo dei campioni da analizzare con riferimento agli impianti di distribuzione domestici ed alla frequenza dei prelievi.

Le Aziende USL attuano in particolare i Programmi annuali di controlli esterni sulle reti di distribuzione e, comunque, nei punti di prelievo e controllo, su cisterne, sugli impianti di imbottigliamento e di confezionamento in contenitori e sugli impianti di imprese che utilizzano acqua per i prodotti alimentari (sicurezza alimentare).

Per l'attività di laboratorio le Aziende USL si avvalgono dell'ARTA che, preventivamente informata del prelievo, istantaneamente e senza remora acquisisce il campione per gli accertamenti analitici di propria competenza. Successivamente l'ARTA con tempestività trasmette alla AUSL (SIAN) territorialmente competente l'esito dell'esame. Qualora i risultati analitici esprimono un giudizio di non conformità, la suddetta ARTA subito informa telefonicamente la AUSL (SIAN) territorialmente competente e, contestualmente trasmette detti risultati via fax. In particolare i referti analitici, conformi o non, devono essere trasmessi tempestivamente alla Azienda USL (SIAN) territorialmente competente anche su cartaceo. Pertanto le Aziende USL devono organizzare il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione con adeguate risorse al fine di assicurare continuamente la funzionalità per il sistema di allerta e di emergenza.

Per i punti di prelievo stabiliti per il controllo, per la frequenza dei campionamenti e gli eventuali aggiornamenti le Aziende USL procedono ad assicurare le relative comunicazioni al Ministero della Salute, secondo le modalità ed i termini espressi nell'Accordo da convenirsi ai sensi art. 9, comma 2, lettera c del D.Lgvo n. 281/97.

Le AUSL procedono mensilmente a trasmettere i risultati delle analisi alla Regione Abruzzo Direzione Sanità. La Regione è tenuta a mantenere a disposizione tali risultati sia per il Ministero della Salute che delle altre Regioni, secondo l'Accordo da convenirsi ai sensi art. 9, comma 2, lett. c del D.Lgvo n. 281/97.

Controlli

Principi generali

I controlli di qualità delle acque destinate al consumo umano hanno lo scopo di **TUTELARE LA SALUTE**. Il giudizio di qualità deve sempre basarsi su una valutazione d'insieme di dati analitici integrati da risultanze degli esami ispettivi e da valutazione della serie storica dei referti. Il gestore dell'impianto acquedottistico, acquisito il parere igienicosanitario sull'apparato in questione da parte della AUSL (SIAN) competente per territorio, deve porre attenzione nel programmare come pure nell'effettuare opera di manutenzione sia ordinaria che straordinaria incidente su conservazione / risanamento della struttura, delle attrezzature di captazione, adduzione, accumulo, distribuzione idrica. In particolare l'impianto deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente di Settore per quanto attiene la progettazione,

la costruzione, l'esercizio come pure deve garantire la sicurezza igienicosanitaria dalla captazione al punto di consegna (contatore).

1) Controlli del gestore

I gestori degli impianti acquedottistici attuano controlli ispettivi dagli impianti di attingimento fino al punto di consegna, compilano una relazione tecnica da trasmettere alle Aziende USL (SIAN), in merito alle caratteristiche costruttive (Allegato II al Decreto Ministero della Sanità 26 marzo 1991) ed evidenziano i potenziali pericoli di contaminazione della risorsa idrica.

Eventuali variazioni della relazione tecnica vanno tempestivamente inviate alla AUSL (SIAN) territorialmente competente. In particolare attuano quanto segue:

- alla captazione

a) verificano la sussistenza delle aree di salvaguardia (art. 21 DLg.vo 152/99) e provvedono alla loro gestione (art. 13 e 24 Legge 36/94); nel caso di mancata definizione delle aree di salvaguardia si attivano affinché la competente ATO ne proponga alla Regione l'individuazione (art. 21 DL 152/99);

b) effettuano analisi atte ad accertare:

- se le acque siano tali da consentire l'utilizzazione a scopò potabile senza alcun trattamento;

- se siano tali da consentire l'utilizzazione a scopo potabile dopo trattamento;

c) richiedono alla AUSL competente il rilascio del giudizio di qualità ed idoneità d'uso;

d) attuano i controlli interni, così come previsto dall'art. 7 del DLg. vo .31/01.

- all'adduzione, accumulo e distribuzione fino al punto di consegna:

a) verificano le interazioni tra insediamenti esistenti e la condotta, e in relazione all'importanza dell'impianto, al tipo delle condutture ed alle caratteristiche dei terreni attraversati, propongono alle autorità competenti gli eventuali provvedimenti amministrativi atti a preservare la qualità dell'acqua trasportata (fascia di protezione della condotta e dei serbatoi con limitazioni d'uso);

b) verificano il materiale di costruzione delle strutture e la possibilità di cessione di elementi o sostanze che possono alterare la qualità delle acque;

c) verificano che non ci siano interferenze con la rete fognaria;

d) verificano che i serbatoi di accumulo siano stati eseguiti secondo le tecniche prescritte dalla normativa vigente atte a tutelare la sicurezza igienica degli impianti (all.to 2 al Decreto del Ministero della Sanità 26 marzo 1991);

e) effettuano analisi ai serbatoi di accumulo ed alla distribuzione, atte ad accertare la corrispondenza ai valori di parametro;

f) attuano i controlli interni così come previsto dall'art. 7 del DLg.vo n. 31/01.

2) Punti di controllo analitici

Il controllo analitico ha come scopo fondamentale la tutela della salute pubblica. Per questo motivo tutti gli esami di laboratorio devono essere eseguiti con la frequenza dovuta e nel rispetto dei programmi di campionamento definiti nei piani di lavoro annuali.

Ai fini della sorveglianza routinaria dei requisiti di qualità delle acque, un numero elevato di controlli, anche se mirato solo ad alcuni parametri, ha talora molto più significato dell'esecuzione di pochi controlli volti al rilevamento di numerosi parametri, spesso non giustificati dall'anamnesi della qualità delle acque dei singoli acquedotti, e per lo più, onerosi in termini di costo ed utilizzo delle risorse umane deputate all'esecuzione delle analisi. Le risultanze analitiche e la verifica dello stato delle fonti di approvvigionamento e degli impianti di captazione, accumulo e distribuzione,

effettuate al momento del prelievo, anche in relazione con riversamenti industriali, agricoli o urbani, nelle diverse condizioni di portata e piovosità, sono di fondamentale importanza per prevenire il degrado delle risorse idriche e tutelare la qualità delle acque.

3) Operazioni di campionamento, punti significativi e frequenza

Le operazioni di campionamento vanno espletate in modo ufficiale e precisamente:

- l'Azienda USL (SIAN) competente per territorio comunica al Gestore ed al Dipartimento provinciale dell'ARTA coinvolto, via fax e sempre in anticipo, possibilmente non più tardi del giorno precedente quello stabilito per le operazioni di campionamento, la data, luogo ed il punto di prelievo.

Il verbale, come da allegato A, viene consegnato e controfirmato dal Gestore o suo delegato. In assenza del gestore o suo delegato il verbale viene tempestivamente trasmesso dal SIAN al Gestore anche via fax.

L'effettuazione delle operazioni di campionamento, come da verbale allegato A, riveste importanza non inferiore a quella dell'analisi vera e propria e può talvolta condizionarne il risultato; è quindi necessario attenersi scrupolosamente alle modalità di prelievo, conservazione, trasporto dei campioni definite nell'allegato 3 al DM 26 marzo 1991, integrato, ove necessario, dalle direttive impartite dal Dipartimento Provinciale dell'ARTA coinvolto nell'attività analitica. Altrettanto importante è la corretta identificazione del punto di prelievo, essenziale per l'adozione di eventuali provvedimenti e per l'elaborazione successiva dei dati. Il che è garantito solo dall'utilizzo di un codice identificativo univoco concordato tra Gestori, AUSL ed ARTA. Tutti i campioni prelevati devono essere etichettati con relativo codice da riportare anche sul verbale di accompagnamento del campione. I punti di prelievo devono essere situati in posizione tale da consentire un accesso rapido e sicuro agli operatori, oltre ad essere significativi per ogni acquedotto. Devono cioè essere rappresentativi della variabilità delle caratteristiche dell'acqua nei diversi punti della rete di distribuzione dell'acquedotto nell'arco dell'anno. La scelta va finalizzata all'esigenza di individuare le situazioni di rischio che potrebbero interessare anche solo una parte dell'acquedotto e che non verrebbero evidenziate se il controllo fosse effettuato sui punti che rappresentano solo la qualità media dell'acqua di rete. A tal fine il Gestore deve fornire alla AUSL (SIAN) lo schema idraulico semplificato con indicazione dei punti significativi, raccordato lo schema idraulico con indicazione dei punti raccordanti significativi. La costante presenza di acqua in pressione nella rete acquedottistica tende ad impedire le infiltrazioni dalle fessure; in questo caso possono diventare significativi i punti di immissione per la valutazione dei parametri chimici. L'obsolescenza dei materiali di costruzione e la loro ramificazione può influire negativamente sui valori dei parametri microbiologici e quindi i punti di controllo a valle delle strutture obsolete possono essere i più significativi per la valutazione di tali parametri. Per le considerazioni, portate ad esempio, i punti significativi per il controllo dei parametri chimici, potrebbero essere diversi da quelli per il controllo dei parametri microbiologici. A tal fine è opportuno una valutazione congiunta tra gestori degli acquedotti ed AUSL, sulla base dei criteri generali di seguito riportati.

È pertanto auspicabile la valutazione concorde del gestore e della AUSL sulle singole situazioni degli acquedotti, privilegiando il controllo più frequente dei parametri più significativi nei punti più indicativi, piuttosto che il controllo meno frequente di un maggior numero di parametri in tutti i punti di prelievo, basando quindi la programmazione su una attentavalutazione delle serie analitiche storiche (anamnesi). È necessario altresì mantenere costante la periodicità del campionamento, salvo i casi in cui vi siano motivi per concentrare il controllo in un determinato periodo dell'anno. Inoltre in tutti i casi in cui l'approvvigionamento provenga da acque sottoposte a trattamento prima della immissione nella rete di distribuzione, è opportuno attuare anche controlli sull'acqua non trattata, in modo da poter disporre nel tempo di una serie storica che consenta di valutare l'andamento della situazione e la necessità di mantenere in atto il trattamento di potabilizzazione. La variazione in aumento o in diminuzione delle frequenze di controllo va riferita al singolo parametro, come va riferita al singolo punto di controllo e non all'insieme dei punti di controllo.

4) Punti di prelievo per i controlli analitici interni e per i controlli analitici esterni

- controlli analitici interni

Il gestore dell'acquedotto individua, concordandoli con le AUSL (SIAN), i punti di controllo interni.

I punti di controllo interni vanno identificati:

- 1) alla captazione
- 2) all'adduzione
- 3) ai serbatoi di accumulo

4) alla distribuzione.

I criteri di identificazione di tali punti, numero e tipologia di parametri chimici, microbiologici e frequenza analitica devono basarsi su:

- a) Carta di vulnerabilità degli acquiferi nell'area geologica di captazione
- b) Presenza di aree di salvaguardia
- c) Valori pressori dell'acqua nella rete acquedottistica
- d) Qualità degli impianti acquedottistici
- e) Presenza o meno di impianto di potabilizzazione
- f) Numero di abitanti serviti e/o volume giornaliero di acqua distribuita
- g) Anamnesi sulla qualità delle acque distribuite;

- controlli analitici esterni

Le AUSL individuano i punti di controllo esterni ed i criteri per la frequenza dei controlli, in numero e la tipologia di parametri chimici e microbiologici nel rispetto della normativa sulla base:

- popolazione servita e/o volume di acqua distribuita ogni giorno;
- valutazione congiunta con i gestori degli acquedotti sulle caratteristiche degli impianti e la qualità delle acque;
- sulla base delle attività e considerazioni citate nel presente documento.

L'Azienda USL (SIAN), in fase di controllo o verifica, può raccordarsi nel rispetto della normativa con il Dipartimento Provinciale dell'ARTA competente per individuare la tipologia di parametri chimici e microbiologici da prendere in considerazione

5) Gestione delle risultanze analitiche

Premesso che relativamente ai compiti dei gestori, all'attività di vigilanza in generale ai controlli sanitari ed alle modalità di campionamento, compresa la formulazione del giudizio di qualità ed idoneità all'uso, si fa riferimento al DM 26 marzo 1991, tuttora in vigore, il gestore deve immediatamente comunicare alla AUSL, territorialmente competente, i risultati analitici dei controlli interni non conformi. La USL tempestivamente comunica i risultati non "conformi agli enti interessati per gli eventuali provvedimenti da adottare, procede a controlli di verifica e quanto altro ritiene necessario.

6) Interpretazione dei dati analitici

Il giudizio di qualità e di idoneità d'uso delle acque destinate al consumo umano è egresso dal SIAN della Azienda USL territorialmente competente. Tale giudizio è fondato sulle risultanze dei controlli analitici, eventualmente integrati anche da valutazione dei laboratori competenti per le determinazioni analitiche e si basa su una valutazione globale delle caratteristiche qualitative dell'acqua tenendo conto dei caratteri organolettici, del riscontro analitico di parametri chimici, chimicofisici e microbiologici come pure sulla loro rispondenza ai limiti tabellari.

La valutazione è effettuata anche in relazione a dati forniti dall'esame ispettivo alle fonti di approvvigionamento, alla adduzione, accumulo e distribuzione dell'acqua nonché sulla base della serie storica (anamnesi) delle analisi eseguite ed ai dati forniti dai Gestori. La formulazione di tali giudizi, nel caso di conformità ai requisiti di conformità fissati da DLg.vo 31/2001 costituisce un momento importante per la valutazione dello stato di qualità delle risorse idriche e per la previsione di cambiamenti che possono subire nel tempo. Maggiore rilevanza tuttavia riveste la gestione degli esiti di non conformità per l'impatto che può avere sulla salute pubblica e degli oneri che possono derivare. Fermo restando che il superamento dei limiti fissato dal D.Lgs.vo 31/2001 comporta l'emissione di un giudizio di non conformità, tuttavia, non tutti i casi di non conformità sono indicativi di una vera e propria contaminazione e che, di conseguenza non sempre ci si trova di fronte a situazioni di reale rischio per la salute. Non si può infatti trascurare che il superamento del

valore limite ha un significato ben diverso, in termine di rischio sanitario, a seconda del parametro considerato e dell'entità del superamento ne si può prescindere dalla conoscenza dei meccanismi delle attività di controllo ovvero degli errori sistematici che si possono commettere nelle varie fasi della medesima ne tantomeno dalla conoscenza della situazione dell'acquedotto oggetto del controllo come pure dalla valutazione dei costi e benefici delle diverse opzioni disponibili.

La conoscenza della situazione e il controllo delle serie storiche relative al parametro in gioco consente di stabilire se il superamento del valore limite è un evento occasionale oppure è coerente con essa e, pertanto in qualche misura prevedibile. Questo controllo è essenziale per poter ragionevolmente escludere o ipotizzare l'eventualità del "Falso positivo" cioè la possibilità che si siano verificati errori casuali (al momento del prelievo del campione, all'opposizione dei contrassegni di riconoscimento, durante l'analisi, nella refertazione). La formulazione di questa ipotesi, pur non esimando dalla necessità di adottare provvedimenti, può infatti consentire l'individuazione di interventi di minor impatto in attesa di una riconferma analitica.

Ai fini della corretta valutazione del dato è molto utile poter effettuare il confronto con le risultanze degli accertamenti analitici, eventualmente effettuati nella stessa tornata, sui campioni prelevati presso le altre fonti di approvvigionamento e/o ai punti rete dell'acquedotto stesso, tenendo conto delle caratteristiche tipologiche della rete e dell'influenza delle diverse fonti di approvvigionamento che alimentano l'acquedotto medesimo. La possibilità di operare il confronti dipende dai criteri di organizzazione dei controlli che, se correttamente impostati, potrebbero da subito individuare l'origine, se non la causa e circoscrivere l'estensione della presunta contaminazione.

7) Gestione degli esiti di non conformità

1) Non corrispondenza ai valori dei parametri indicati (Parti A e B dell'Allegato I Dleg.vo 31/01).

Qualora l'Azienda USL (SIAN) verifichi che le acque destinate al consumo umano non corrispondano ai valori di parametro A e B dell'Allegato I al D. Legavo 31/01, comunica al gestore il superamento e, se necessario, propone al Sindaco l'adozione degli eventuali provvedimenti cautelativi a tutela della salute pubblica, tenuto conto dell'entità del superamento del valore di parametro pertinente e dei potenziali rischi per la salute umana nonché dei rischi che potrebbero derivare da una interruzione dell'approvvigionamento o da una limitazione di uso delle acque erogate.

Sia che vengano adottati o meno provvedimenti cautelativi il Gestore, individuata la causa, dovrà attuare i correttivi gestionali di competenza necessari all'immediato ripristino della qualità delle acque erogate; tali provvedimenti saranno comunicati tempestivamente alla Az. USL, (SIAN), per consentire loro di effettuare controlli, con garanzia dei diritti di difesa.

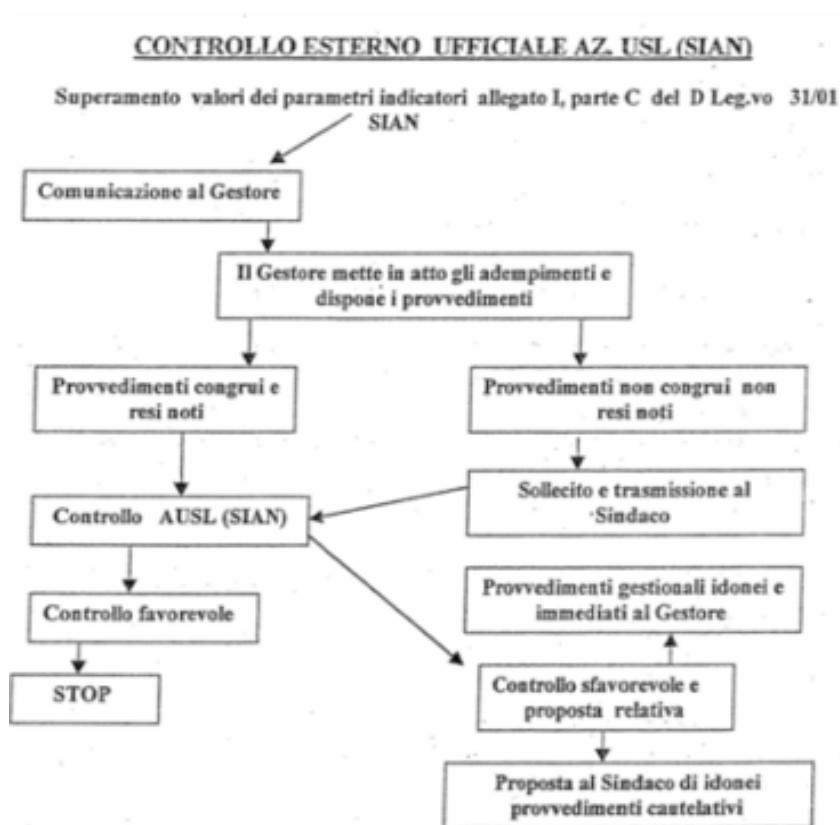
Se tali, controlli dovessero risultare ancora sfavorevoli l'Azienda USL, valutata l'entità della non conformità nonché la congruità o meno dell'intervento adottato, emetterà sanzione amministrativa e proporrà, nel caso non fosse stato fatto in precedenza, la messa in atto di idonei provvedimenti cautelativi da parte del Sindaco (schema 1).

Il Sindaco, l'Azienda USL, l'ATO ed il gestore informano i consumatori in ordine ai provvedimenti adottati, ciascuno per quanto di propria competenza.

Schema esemplificativo "1"



Schema esemplificativo "2"



Modello di verbale di prelievo

REGIONE ABRUZZO
 AZIENDA SANITARIA LOCALE
 DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
 U.O. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

VERBALE DI PRELIEVO ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

Ragione Sociale

L'anno

_____ addì _____

nel mese di

Gest. Acque

i

sottoscritti _____

Qualifica _____

PRESENTE ALL'ISPEZIONE _____

Cognome _____

Nome _____

Nato a _____

Il _____

I sottoscritti hanno effettuato
un prelievo di acqua potabile
per la verifica di quanto
previsto dal D.Lgs, n°31/2001

Residente in _____

Via _____

ESTREMI DEL CAMPIONAMENTO

Captazione _____ Trasporto _____ Rete _____

Influenza acque superficiali _____ in distribuzione SI NO

Comune _____

Località _____

Ente gestore _____

Acquedotto _____

Sorgente _____

Sede del punto di campionamento _____ Codice _____

Altro _____

DATI AMBIENTALI

Temperatura ambientale _____ Temperatura dell'acqua _____

MODALITA' DI TRATTAMENTO

Clorazione: SI NO Prelievo effettuato: PRIMA DOPO Uso di cloramina : SI NO

Impianto di potabilizzazione SI NO PRIMA DOPO Uso di flocculante SI NO

Tipo di flocculante : _____

ANALISI DA EFFETTUARE

Controllo di verifica _____ Controllo di routine _____

Altro _____

I campioni prelevati per l'analisi chimico/fisica e batteriologica sono stati etichettati, sigillati e conservati in contenitore refrigerato.

RIPETIZIONE ANALISI : SI del _____ Codice _____

<p>E' stata emessa Ordinanza del Sindaco</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Gli interessati prendono atto che il giorno _____ alle ore _____</p> <p>_____</p>
--

ASSISTONO ALL'ISPEZIONE ED
AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL CAMPIONAMENTO DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO E DEI FLUSSI INFORMATIVI

Contesto

Il campionamento delle acque destinate al consumo umano è un'attività di controllo che viene svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle ASL in base ad un piano (come riportato nella Delibera 135 del 12 Marzo 2004) preventivamente concertato con l'ARTA e trasmesso alla Regione Abruzzo entro il 15 Gennaio di ogni anno, oppure in base a interventi su segnalazione.

L'obiettivo è quello della tutela della salute delle patologie idrotrasmesse.

La principale normativa di riferimento per questo argomento è:

DPR 236 del 24/05/1988

D.Lvo 31 del 02/02/2001

D.G.R. n° 135 del 12.03.2004 – Acqua destinata al consumo umano (D.Lgs. 2 febbraio 2002, n°31 modificato ed integrato con successivo D.Lgs. 2 febbraio 2002 n° 27) - Pubblicato sul BURA n°4 del 16 gennaio 2008.

L.R. n° 31 del 29 luglio 2010;

LR. N° 7 del 17 aprile 2003;

LR n° 2 del 13 gennaio 1997;

Dec.Lgs n° 152 del 3 aprile 2006;

All'interno dell'argomento possiamo individuare diversi processi che andremo a dettagliare di seguito:

Campionamenti

Il campionamento consiste nel prelevare delle quantità di acqua per l'analisi e la ricerca di alcuni parametri che indicano la qualità igienico-sanitaria dell'acqua stessa. Di seguito il dettaglio del processo:

L'operatore SIAN si reca presso il punto di prelievo e preleva un campione di acqua;

L'operatore SIAN redige un verbale di campionamento in cui indica:

Numero del verbale;

Luogo di campionamento;

Data e ora del campionamento;

Tipo di campionamento (routine/verifica);

Parametri da analizzare.

Il personale incaricato dalla ASL si reca presso il laboratorio ARTA con il campione da analizzare e il relativo verbale;

Il laboratorio ARTA accetta i campioni con le modalità di seguito indicate e provvede all'esecuzione delle analisi;

Il laboratorio ARTA notifica al SIAN l'esito delle analisi trasmettendo il rapporto di prova;

In caso di **non conformità** di alcuni parametri il SIAN provvede a una serie di interventi:

Dispone la sospensione al consumo umano in attesa dei provvedimenti del Sindaco (Se esiste pericolo immediato per la salute pubblica);

Dispone all'Ente gestore di individuare i provvedimenti da effettuare per il ripristino della qualità dell'acqua

Comunica al sindaco la NON conformità per i provvedimenti da assumere;

Comunica alla Regione i provvedimenti intrapresi;

Verifica il ripristino della potabilità attraverso nuovo prelievo di campioni;

Alcune note utili sull'argomento:

I punti di prelievo devono essere tutti censiti e in particolare è importante classificarli in base a una codifica ben precisa e localizzarli con delle coordinate georeferenziate ed inserite sul sistema informativo della Regione SIVRA;

Per agevolare l'inserimento dei campionamenti sarà predisposto su SIVRA-BDR un elenco di parametri da ricercare in base a piani predefiniti. Infatti da un'analisi di alcuni verbali di campionamento si evidenzia come il numero di parametri da ricercare sia notevole e pertanto proporre all'operatore un elenco predefinito può agevolare la fase di inserimento dati;

I punti di prelievo sono i punti in cui si prelevano i campioni;

I punti di captazione sono invece i punti in cui l'acqua viene presa dalla sorgente; può capitare che un punto di captazione venga utilizzato anche come punto di prelievo;

L'ARTA attraverso il Sistema Informativo rende disponibili i dati analitici dei campionamenti.

Attività ispettiva

Il SIAN effettua anche attività di vigilanza presso i punti di captazione per verificare che vengano rispettati i requisiti costruttivi e funzionali. Il tutto deve essere tradotto nella registrazione di checklist su SIVRA in cui l'operatore del SIAN verifica la conformità di alcuni requisiti (es: rispetto di zone di tutela assoluta, ecc...).

Anagrafe punti di prelievo

Implementare sezione su SIVRA per la registrazione dei dati anagrafici dei punti di prelievo acque. Le informazioni principali da registrare sono:

Descrizione del punto di prelievo;

Tipo di punto prelievo (in base a codifica ben definita);

Indirizzo del punto di prelievo;

Coordinate geografiche;

ASL competente;

Ogni altro elemento ritenuto necessario dalla Regione – servizio di sanità animale e sicurezza alimentare

Anagrafe punti di captazione

Sezione per la registrazione dei dati anagrafici dei punti di captazione. Le informazioni principali da registrare sono:

Descrizione del punto di captazione;

Tipo di punto di captazione (in base a codifica ben definita)

Indirizzo del punto di captazione;

Coordinate geografiche;

Numero di abitanti serviti;

Capacità di distribuzione (espressa in m3/giorno);

ASL competente;

Punti di prelievo associati;

Gestore del punto di captazione (ditta o persona responsabile);

Gestione sopralluoghi

Ad una scheda anagrafica di un punto di captazione è possibile associare uno o più sopralluoghi al cui interno è possibile registrare delle checklist di accertamento analogamente a quanto già presente per imprese alimentari e allevamenti.

Gestione campionamenti

E' possibile associare ad ogni punto di prelievo "n" campionamenti. Per ogni campionamento si registrano le informazioni principali che sono:

Data e ora del campionamento;

Numero del verbale di campionamento;

Motivo del campionamento;

Parametri ricercati;

Data del rapporto di prova;

Numero del rapporto di prova.

Per ogni parametro ricercato sarà possibile registrare il risultato analitico (es: 20 mg) e quello sintetico (CONFORME o NON CONFORME).

Verbale di campionamento

Associata alla gestione dei campionamenti deve essere disponibile su sivra anche la stampa del verbale di prelievo che può essere a sua volta differenziata in due modalità:

Stampa del verbale di prelievo pre-campionamento: si tratta di poter stampare il verbale di campionamento prima della registrazione del campionamento stesso. In sostanza l'operatore

seleziona con una apposita funzionalità del menu quale è il punto di prelievo in cui deve effettuare il campionamento e il piano di riferimento. Il sistema produce un verbale precompilato con i dati anagrafici del punto di prelievo e i parametri da ricercare lasciando in bianco gli spazi che l'operatore compilerà in loco (es: data e ora, numero verbale, ecc...). Nella zona dei parametri da ricercare saranno anche aggiunte delle caselle vuote per dare all'operatore la possibilità di inserire ulteriori parametri da analizzare;

Stampa del verbale di prelievo post-campionamento: classica stampa del verbale di campionamento da produrre una volta registrato il dato; può aver senso qualora l'operatore intendesse recarsi nel punto di prelievo con PC portatile e chiavetta USB per la navigazione (e ovviamente la stampante);

Georeferenziazione

Poiché i punti di captazione e quelli di prelievo sono georeferenziati è possibile visualizzare questi dati nella apposita sezione di georeferenziazione e utilizzare inoltre anche gli shape file che la Regione Abruzzo ha già a disposizione sui corpi idrici.

L'obiettivo è quello di dare agli operatori una funzionalità con cui possano visualizzare su mappa i punti di prelievo evidenziando quelli in cui sono stati rilevati esiti negativi in fase di campionamento e i relativi corpi idrici.

Reportistica

La modulistica dei report è quella individuata dalla programmazione nazionale e regionale

Gestione dei campioni

Scopo

Il campionamento è l'azione mediante la quale una frazione di una determinata sostanza, materiale o prodotto è prelevata per fornire un campione rappresentativo dell'oggetto del controllo nella sua totalità per l'esecuzione della prova.

Il prelievo e la conservazione dei campioni, rappresentano delle operazioni complesse e delicate e devono essere condotte in modo corretto al fine di evitare deterioramenti, alterazioni o possibili contaminazioni dei campioni, causa di possibili incidenze non trascurabili sull'incertezza totale del risultato analitico finale.

La presente linea di indirizzo rappresenta un estratto delle diverse norme che disciplinano le attività su elencate e si applica ai campioni destinati a prove chimiche, chimico-fisiche e/o batteriologiche per campioni prelevati da terzi e consegnati presso i Laboratori ARTA ABRUZZO dipartimentali per le successive analisi.

Lo Scopo della presente ha per oggetto:

- 1) le disposizioni generali, prescindendo dalle attività preparatorie del punto di prelievo;
- 2) la gestione e la pianificazione delle operazioni e della attività di prelievo e di emergenza, fra i Laboratori ARTA ABRUZZO ed i SIAN competenti per territorio.
- 3) le modalità di accettazione dei campioni di prova da parte dei Laboratori ARTA ABRUZZO.

2 - Campo di applicazione

La presente , si applica alle acque destinate al consumo umano, incluse le acque di sorgente e riguarda le attività riferite a:

- Pianificazione delle attività;
- Contenitori utilizzabili per il prelievo e la conservazione del campione;
- Trasporto del campione presso i laboratori ARTA Abruzzo
- Accettazione del campione;
- gestione delle emergenze.
- formazione / addestramento personale SIAN

3 - Pianificazione attività

Per i controlli di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano di competenza delle ASL competenti per territorio (SIAN), i Laboratori ARTA ABRUZZO ai fini della pianificazione delle proprie attività analitiche, conformemente a quanto indicato nelle procedure del Sistema di Gestione per la Qualità conforme alla UNI EN ISO 9001:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 (PG01 Gestione delle analisi per compiti istituzionali – pianificazione delle attività), attuano i Piani di campionamento annuali esterni elaborati dalle ASL competenti per Territorio sulla base della normativa vigente.

Nei Programmi di controllo esterno dovranno essere evidenziati:

i parametri analitici da ricercare individuati in collaborazione con i Laboratori ARTA;
la frequenza di campionamento.

Successivamente alle attività di pianificazione eventuali richieste / necessità che dovessero verificarsi nel corso dell'anno, saranno concordate fra la Direzione Politiche della Salute, i SIAN territorialmente competenti ed i Laboratori ARTA.

4 - Materiali

I contenitori utilizzati per il prelievo e la conservazione dei campioni devono rispondere a requisiti generali di robustezza e idoneità alle condizioni di conservazione e a requisiti specifici che riguardano l'inerzia dei materiali.

In particolare possono essere utilizzati

a) per il prelievo di acque destinate all'analisi dei metalli e composti inorganici:

- contenitori in materiale plastico (polietilene, policarbonato, polimetilpentene) avente chiusura ermetica con tappo a vite;

b) per il prelievo di acque destinate all'analisi di sostanze organiche:

- bottiglie in vetro pyrex scuro avente chiusura ermetica con tappo a vite;

I volumi minimi da prelevare sono:

- 2,0 L per le determinazioni delle sostanze inorganiche;

- 250 mL per tutte le determinazioni di sostanze organiche volatili;

- 100 mL per le determinazioni dei metalli.

Per la determinazione di elementi in tracce e/o ultratracce e/o tetracloroetilene, tricloroetilene e trialometani è necessario, in maniera preventiva, concordare con il Laboratorio le modalità della sua effettuazione (contenitori, quantitativi, modalità di trasporto, ecc.).

c) per il prelievo di acque destinate all'analisi batteriologiche (vol. minimo 500 ml):

- flaconi in vetro pyrex o neutro sterili avente chiusura ermetica con tappo a vite;

- bottiglie monouso in materiale plastico sterili avente chiusura ermetica con tappo a vite.

Per campioni contenenti cloro o suoi composti è necessario che nel contenitore venga immesso, prima delle attività di sterilizzazione, 0,1 ml di soluzione di sodio tiosolfato al 10%, per ogni 100 ml di capacità dello stesso.

Per i prelievi effettuati per immersione i contenitori devono essere sterilizzati avvolti in fogli protettivi.

Per la pulizia, la sanificazione e/o la sterilizzazione dei contenitori riutilizzabili, è necessario seguire le procedure indicate nei metodi specifici di analisi.

6 - Modalità operative

6.1 Analisi batteriologiche.

6.1.1 Campione di acqua prelevata da rete di distribuzione.

1) flambare il punto di prelievo e lasciar scorrere l'acqua senza cambiare flusso, per almeno 5 minuti;

2) aprire il flacone solo al momento del prelievo, avendo cura di non toccare l'interno del tappo di chiusura con le mani o con altri oggetti al fine di evitare qualsiasi contaminazione;

3) non effettuare risciacqui ed evitando schizzi riempire il contenitore senza far tracimare il liquido;

4) chiudere immediatamente il contenitore;

5) conservare il campione al riparo dalla luce solare ed a temperatura controllata secondo quanto contenuto nelle modalità indicate al punto 8 della presente;

6.1.2 Campione di acqua prelevata in corpi idrici.

1) Togliere l'involucro dalla bottiglia senza toccarla con le mani utilizzando una pinza sterile e/o altro analogo sistema atto al mantenimento del contenitore;

2) aprire, al momento del prelievo il contenitore avendo cura di non toccare il tappo di chiusura ed il bordo dello stesso con le mani;

3) calare il contenitore, tenendolo fermo con la pinza dal fondo, nel corpo idrico ed immergerlo con il collo 15 cm sotto la superficie dell'acqua;

4) piegare la bottiglia verso l'alto e lasciarlo riempire;

5) chiudere immediatamente il contenitore;

6) conservare il campione al riparo dalla luce solare ed a temperatura controllata secondo quanto contenuto nelle modalità indicate al punto 8 della presente;

6.2 Prelievi per analisi chimiche

6.2.1 Campione di acqua prelevata in rete di distribuzione

- 1) Lasciare scorrere l'acqua per almeno 5 minuti prima del prelevamento;
- 2) avvinare il contenitore per almeno 3-4 volte;
- 3) riempire il contenitore evitando il gorgogliamento (turbolenza) che potrebbe comportare la perdita di sostanze volatili;
- 4) chiudere immediatamente il contenitore;
- 5) conservare il campione al riparo dalla luce solare ed a temperatura controllata secondo quanto contenuto nelle modalità indicate al punto 8 della presente .;

6.2.2 Campione di acqua prelevato in corpi idrici.

- 1) Tenere il contenitore per il fondo ed immergerne il collo per circa 15 cm sotto la superficie dell'acqua;
- 2) ruotare il contenitore verso l'alto e lasciarlo riempire;
- 3) chiudere immediatamente il contenitore;
- 4) conservare il campione al riparo dalla luce solare ed a temperatura controllata secondo quanto contenuto nelle modalità indicate al punto 8 della presente ;

7- Etichettature ed identificazione

Ogni campione deve essere sigillato a garanzia di rappresentatività per l'eventuale controparte. Lo stesso deve riportare un'etichetta identificativa indelebile (cartellino) che lo renda univocamente identificabile.

Il cartellino identificativo del prelievo che accompagna il campione deve contenere le seguenti indicazioni minime:

- a) tipo di acqua;
- b) tipologia e/o codice del punto di prelievo (es. rete, pozzo ecc.);
- c) data ed ora del campionamento;
- d) luogo e punto di campionamento;
- e) riferimento al verbale di campionamento;
- f) firma degli operatori presenti al prelievo.

Oltre all'etichetta identificativa i campioni devono essere accompagnati dal verbale di prelievo come contenuto nell'allegato A della D.G.R. n° 135 del 12 marzo 2004.

8 - Conservazione e trasporto

Il trasporto del campione deve avvenire in ambiente buio e refrigerato utilizzando borse termiche equipaggiate con piastre eutettiche o frigoriferi portatili.

La temperatura di conservazione del campione dalle fasi di prelevamento e fino alla consegna presso i Laboratori ARTA deve essere compresa fra 2 / 8 °C. e comunque < a 10 °C .

Il campione non deve essere congelato.

Il campione deve essere consegnato al Laboratorio di ARTA Abruzzo nel più breve tempo possibile e comunque entro il giorno di prelevamento, fermo restando il rispetto delle condizioni di conservazione e trasporto di cui sopra .

9 - Accettazione degli oggetti di prova

Il campione non accompagnato da verbale di prelievo ed etichetta identificativa non sarà accettato dai Laboratori ARTA ABRUZZO.

Al ricevimento del campione presso il laboratorio ARTA viene effettuato il controllo della Temperatura esterna del campione. Qualora la stessa risulti superiore alla Temperatura misurata all'atto del prelievo, il campione non potrà essere accettato. Tale controllo viene effettuato da parte del personale dell'ARTA, mediante opportuno pirometro (termometro a raggi infrarossi), tarato annualmente mediante la IO 03/01 rev.1 del 19.10.2009 "taratura interna delle apparecchiature termometriche". Il criterio di accettabilità dell'incertezza estesa per l'uso del pirometro è di $5 \pm 3^\circ\text{C}$.

I tempi di consegna, verificati mediante il verbale di prelievo dei campioni, verranno controllati in sede di accettazione del campione dal responsabile dell'accettazione. Per i campioni consegnati oltre il tempo massimo previsto, sul verbale di campionamento è necessario che venga riportata la seguente dicitura "campione consegnato presso i laboratori ARTA ABRUZZO oltre il limite massimo di tempo consentito. Tuttavia, il campione è stato conservato, durante il periodo intercorso fra il campionamento e la consegna presso i laboratori di ARTA ABRUZZO, sempre a Temperatura controllata".

Il campione non verrà accettato o accettato con riserva, nei casi in cui il Responsabile dell'Accettazione, sentito anche il parere del Responsabile di Sezione/Laboratorio o analista delegato, riscontri la non adeguatezza della documentazione di accompagnamento (verbale / etichetta) e/o la non conformità del

campione (temperatura, quantità, tipo di contenitore, tempo di consegna ecc..). La/e irregolarità riscontrata/e deve essere indicata sul foglio di accettazione.

Per ogni oggetto di prova verrà stampato il modulo di accettazione dal LIMS nel quale verranno indicate le eventuali prove richieste e/o i pacchetti di prove stabiliti dal Decreto Lgs 31/01.

Il modulo così redatto sarà firmato dal latore del campione e consegnata una copia allo stesso. Lo stesso modulo di accettazione conterrà, inoltre, le indicazioni sul metodo di prova utilizzato dal laboratorio, la data e l'ora di apertura dei campioni, la temperatura misurata in accettazione ed i tempi di consegna del rapporto di prova finale.

I campioni una volta accettati saranno presi in consegna dagli Operatori di Laboratorio per l'esecuzione delle analisi o per l'eventuale deposito negli appositi frigoriferi (reparto chimico e reparto microbiologico) di conservazione preventivamente tarati, nel comparto evidenziato con l'etichetta "campioni da analizzare".

Per i SIAN, in sede di apertura del campione prima dell'inizio delle attività analitiche, in presenza della controparte, l'operatore di Laboratorio presente redigerà apposito "verbale di apertura campione" che sarà firmato da tutti i presenti.

Nel caso non vi sia la presenza della controparte nell'ora e nel giorno stabiliti per l'apertura, si intende tacitamente garantita la difesa e verrà comunque redatto il "verbale di apertura campione".

0 - Gestione emergenze

Nel caso di risultati analitici non conformi ai limiti stabiliti dalla normativa vigente, il Responsabile della Sezione acque potabili del Dipartimento ARTA ABRUZZO informa telefonicamente senza ritardo (su un numero telefonico sempre reperibile di allerta ed emergenza comunicato dagli stessi SIAN ai laboratori ARTA) l'azienda ASL (SIAN) competente.

Successivamente alla chiamata telefonica, e senza ritardo, il Dipartimento ARTA ABRUZZO trasmette via fax (su un numero di Fax dedicato di allerta ed emergenza SIAN comunicato dagli stessi operatori) copia del Foglio di Lavoro interno firmato dal Responsabile di sezione, nel quale sono trascritti manualmente i risultati analitici dei parametri non conformi.

Segue, a conclusione di tutte le analisi, l'invio del Rapporto di Prova da parte dell'Ufficio competente nei tempi indicati sul modulo di accettazione.

9 – Attività di formazione / addestramento

Ai fini dell'aggiornamento/formazione del personale verranno organizzati appositi eventi formativi.

10 - Moduli

- a) Programma annuale di campionamento ASL competenti per territorio;
- b) Verbale di prelievo campione;
- c) Verbale di accettazione
- d) Etichetta identificativa;
- e) Verbale di apertura campione;
- f) Foglio di Lavoro;
- g) Rapporto di prova;
- h) Rapporto di non conformità;
- i) Preventivo;
- l) Scheda ATM del pirometro.

Flusso dei dati

In attesa della piena operatività della BDN-SIVRA è attivato il flusso dei dati secondo le modalità e con la tempistica già illustrata e cioè:

report mensili a cura dei servizi Igiene degli alimenti e della nutrizione delle ASL con indicazione del numero di controlli svolti, n° dei controlli non conformi e provvedimenti assunti entro il mese successivo a quello dei controlli;

Sorgente/Fontanile	Comune di	Data prelievo	Parametri non conformi	Esito	Provvedimenti	Litri/sec.	Popolaz. servita

piano annuale dei controlli per le acque potabili con indicazione dei punti di captazione e della distribuzione relativa frequenza di verifica nonché dei controlli sull'Ente gestore entro **il 15 gennaio** di ogni anno.

Relazione annuale conclusiva delle attività svolte e dei risultati ottenuti nonché dei provvedimenti assunti;

entro **il 31 gennaio di ogni anno;**

ASL	N.ro prelievi effettuati	N.ro non conformità	N.ro Comuni controllati	Provvedimenti adottati- Ordinanze di chiusura fontanino; Avvisi pubblici divieto uso acqua potabile, Pulizia, clorazione, sanificazione fontanini pubblici
-----	--------------------------	---------------------	-------------------------	--

Resta fermo l'invio dei rapporti di prova a cura dell'ARTA in attesa della piena operatività dei sistemi informativi informatizzati attraverso la posta elettronica all'indirizzo e-mail vincenzo.sisti@regione.abruzzo.it

LINEE GUIDA REGIONALI PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE RELATIVE AD ALIMENTI E MANGIMI E PER IL PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E MANGIMI

PREMESSA

Alla luce dei cambiamenti introdotti dalla nuova legislazione comunitaria nel settore dei controlli sanitari sugli alimenti e sui mangimi (cosiddetto "pacchetto igiene"), nelle more dell'emanazione da parte della Commissione Europea di un nuovo Regolamento sul Sistema d'Allerta, è emersa la necessità di integrare e/o modificare l'Intesa sancita il 15 dicembre 2005, comprendendo anche quanto previsto per il Sistema di Allerta nel settore mangimistico di cui all'Intesa sancita il 18 aprile 2007.

Sulla base di tale necessità, in data 13 novembre 2008, in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano è stato approvato un nuovo documento relativo alle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" di fatto estesa anche ai mangimi e ai materiali a contatto con alimenti.

Si è ritenuto opportuno confermare la funzione di nodo regionale, vale a dire di punto di contatto per la gestione del sistema di allerta, in capo al competente Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, salvo l'attribuzione ai competenti Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende SS. LL. del compito di trasmettere direttamente alle parti coinvolte le comunicazioni di allerta, allo scopo di garantire massima rapidità dei flussi informativi, per il tramite dell'applicativo residente su BDR-SIVRA. Tale metodologia applicativa ha trovato a livello comunitario un riscontro formale con l'emanazione del Regolamento (UE) N.16/2011, recante disposizioni di applicazione relative al sistema di allarme rapido per gli alimenti ed i mangimi.

Altro punto considerato è quello relativo al Piano di Emergenza per la Sicurezza degli Alimenti e Mangimi, così come indicato dalla Decisione della Commissione CE n.478/2004. I fattori critici per l'insediamento dell'unità di crisi comunitaria, e di conseguenza di quella nazionale, regionale e locale, riguardano:

- situazioni implicanti seri rischi, diretti o indiretti, per la salute umana e/o percepiti come tali;
- diffusione o possibile diffusione del rischio attraverso una parte considerevole della catena alimentare;
- potenziale ampiezza del rischio per più Stati membri o Paesi terzi.

Premesso quanto sopra, le seguenti linee guida individuano le specifiche procedure operative utili all'ottimale funzionamento del sistema di allerta in ambito regionale ed al Piano di Emergenza per la Sicurezza degli Alimenti.

Al fine di uniformare, semplificare, dare completezza e sistematicità alla materia si riprende quanto previsto nelle linee guida nazionali, mettendo così a disposizione dei competenti Servizi delle Aziende SS.LL. uno strumento operativo cui fare riferimento per la revisione delle procedure interne di gestione del sistema di allerta.

LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DELLE ALLERTE ALIMENTARI E MANGIMI

DEFINIZIONI

Si applicano le definizioni del Reg. CE 178/2002, a cui pertanto si rimanda.

Per praticità si riporta il seguente elenco comprendente anche alcune definizioni mutate dalle precedenti Intese sull'allerta alimenti e mangimi:

Sistema di allarme rapido: procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento o mangime che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;

Alimento (o prodotto alimentare o derrata alimentare):

qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerite, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;

Prodotto intermedio: prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni, nonché i semilavorati non destinati al

consumatore;

Mangime (o alimento per animali): qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali;

Impresa alimentare e del settore dei mangimi (di seguito denominata impresa): ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle operazioni di produzione, lavorazione, trasformazione, magazzinaggio, trasporto o distribuzione e di somministrazione di alimenti e/o mangimi;

Operatore del settore: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa posta sotto il suo controllo;

Immissione sul mercato: la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;

Commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nei punti di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;

Consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare;

Pericolo o elemento di pericolo: agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;

Rintracciabilità: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Si sottolinea che la rintracciabilità deve riguardare anche alimenti e mangimi qualora contengano, anche in parte, un prodotto oggetto di allerta;

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

Ritiro dell'alimento: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta al consumatore di un prodotto non conforme ai requisiti di sicurezza alimentare;

Ritiro del mangime: qualsiasi misura volta ad impedire la distribuzione e l'offerta all'utente del mangime non conforme al requisito di sicurezza dei mangimi;

Richiamo dell'alimento: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta anche al consumatore finale, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

Richiamo del mangime: qualsiasi misura di ritiro del prodotto rivolta all'utente del mangime, da attuare quando altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute;

Nodo regionale: punto di contatto designato dall'autorità regionale per lo scambio delle informazioni rapide con gli altri componenti della rete (nodi regionali e Ministero) e con gli organi di controllo sul territorio (ASL, Laboratori pubblici);

Segnalazioni per informazione: comunicazioni strutturate riguardanti alimenti, mangimi e materiali a contatto con alimenti in relazione a cui non viene richiesto un intervento rapido, in quanto non sussistono le condizioni affinché tali prodotti possano recare danno grave al consumatore oppure è già stata adottata ogni iniziativa volta ad evitarne la commercializzazione o il consumo da parte del consumatore;

Informazioni di carattere generale: comunicazioni non strutturate recanti notizie di interesse generale sulla sicurezza degli alimenti e dei mangimi;

CAMPO DI APPLICAZIONE

Le presenti Linee Guida si applicano ogniqualevolta esista un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, dovuto ad alimenti o mangimi già immessi sul mercato, nei casi di:

1. superamento nell'alimento o nel mangime dei limiti fissati dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare;
2. alimenti dannosi per la salute o inadatti al consumo umano, qualora rappresentino un grave rischio per la salute del consumatore. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 14 del Reg. 178/2002;

3. mangimi che hanno un effetto nocivo per la salute umana o animale. A tal fine bisogna considerare quanto previsto dall'articolo 15 del Reg. 178/2002.

Analogamente le presenti Linee Guida si applicano anche ai prodotti intermedi di alimenti e mangimi, qualora rappresentino un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, e siano già immessi sul mercato, nonché ai materiali e agli oggetti destinati ad entrare in contatto con gli alimenti di cui al Regolamento (CE) 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004.

Attivazione del Sistema di Allerta

Si devono distinguere:

a- situazioni di **grave rischio sanitario** per alimenti e mangimi, che impongono l'immediata attivazione del Sistema di Allerta

b- situazioni nelle quali si rende, invece, necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, come richiamata dall'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008.

La distinzione tra i due casi segue i criteri definiti all'All. D "Criteri per la notifica del rischio" dell'Accordo Stato Regioni del 13/11/2008.

Nello specifico, si identifica un grave rischio nel caso di:

alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;

alimenti contenenti residui di pesticidi o metabolici derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la *predicted short term intake* (PSTI) supera quella acuta di riferimento;

alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose *predicted short term intake* supera chiaramente la ADI;

alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla legislazione comunitaria o in sua assenza, dalla normativa nazionale;

alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la *predicted short term intake* (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);

alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;

alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal Regolamento (CE) 737/90, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, così come modificato dal Regolamento (CE) 616/2000;

organismi geneticamente modificati, così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;

nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un impresa;

alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

Si rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, in caso di:

alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;

alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale

alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;

alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;

alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati bene eseguiti o eseguiti in modo non corretto;

alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;

materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'art. 1 del Reg. CE 1935/2004, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;

alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;

alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;

alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;

qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.

La valutazione scientifica deve tenere conto di ogni aspetto connesso con la sicurezza dei prodotti, come le condizioni di utilizzo da parte dei consumatori, le informazioni fornite dall'operatore del settore alimentare ecc., conformemente a quanto previsto dall'art. 14 del Reg. 178/2002/CE.

Premesso quanto sopra le risultanze della valutazione scientifica che devono essere motivate e formalizzate, possono essere in:

- **Notifica di allerta**
- **Segnalazione per informazione**

Nel caso in cui si sospetti la presenza di un rischio grave, ma non siano disponibili sufficienti informazioni o dati scientifici al riguardo, sulla base del principio di precauzione, di cui all'articolo 7 del Regolamento (CE) 178/2002, si procede all'immediata attivazione del Sistema di Allerta.

Sono compresi nel campo di applicazione della presente Intesa anche eventuali riscontri ottenuti nell'ambito dell'autocontrollo su alimenti o mangimi già immessi sul mercato.

Se un alimento o un mangime a rischio fa parte di una partita, lotto o consegna di alimenti o mangimi della stessa classe o descrizione, si presume che tutti gli alimenti o mangimi contenuti in quella partita, lotto o consegna siano a rischio a meno che, a seguito di una valutazione approfondita, risulti infondato ritenere che il resto della partita, lotto o consegna sia a rischio (Art. 14, comma 6 del Reg. Ce 178/2002).

Sono esclusi dal campo di applicazione:

- 1) criteri microbiologici di igiene di processo;
- 2) frodi commerciali che non rappresentano un rischio attuale o potenziale per il consumatore;
- 3) mangimi nei quali "l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale";
- 4) gli alimenti che per loro natura sono destinati a subire un trattamento prima del consumo, tali da renderli innocui alla salute umana o animale.

ALTRE COMUNICAZIONI

Nell'ambito del sistema di allerta possono essere trasmesse anche "**Segnalazioni per informazione**" e "**Informazioni di carattere generale**".

Le "**Segnalazioni per informazione**" vengono attivate dall'A.C. e sono solitamente relative a prodotti non presenti sul mercato, o qualora non sussistano le condizioni affinché tali prodotti possano arrecare grave danno al consumatore e/o agli animali, per i quali non è necessario adottare misure immediate. La segnalazione si concretizza nella comunicazione diretta da parte dei Servizi delle Aziende USL al Punto della rete interessato competente sull'operatore del settore alimentare o del settore dei mangimi oltre che al Ministero della Salute e al punto di contatto ufficiale della Regione Abruzzo.

Le "**Informazioni di carattere generale**", es. le news del sistema RASFF diffuse dal Ministero che riguardano la sicurezza degli alimenti e dei mangimi allo scopo di diffondere le conoscenze e le informazioni, relative a particolari problematiche igienico sanitarie.

PUNTI DI CONTATTO

Nel Sistema di Allerta sono coinvolti i seguenti soggetti, ciascuno dei quali deve individuare al proprio interno il relativo "punto di contatto":

- 1) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle ASL;
- 2) Competenti Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome;
- 3) Uffici periferici del Ministero della Salute;
- 4) Ministero della Salute: Direzione Generale per la Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

I punti di contatto dei competenti Servizi Medici e Veterinari delle ASL della Regione Abruzzo sono elencati nell'Allegato "E";

I competenti Servizi Medici e Veterinari delle Aziende USL della Regione Abruzzo dovranno comunicare ogni variazione relativa al loro punto di contatto al Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti, il quale provvederà ad aggiornare l'allegato G dandone tempestiva comunicazione a tutte le Aziende USL della Regione e al Ministero.

Inoltre, il Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione provvederà a comunicare in modo sistematico gli aggiornamenti relativi ad eventuali variazioni delle proprie informazioni di contatto.

ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA E PROCEDURE DI NOTIFICA

Ogni qual volta il Servizio Medico e/o Veterinario dell'ASL o il Servizio degli Uffici Periferici del Ministero della Salute, disponga di informazioni relative alla presenza di un rischio grave per la salute umana, animale o per l'ambiente, legato ad alimenti e mangimi, di cui al precedente punto 3, attiva il Sistema di Allerta, tramite BDR-SIVRA, e trasmettendo l'allegato A, l'allegato B "scheda di notifica" e, ove possibile:

- copia del verbale di campionamento
- rapporto di prova
- copia del DDT relativo all'eventuale acquisto del prodotto e/o all'eventuale vendita del prodotto in un paese estero

- allegato C - "Elenco clienti";

I Laboratori pubblici di riferimento devono operare assicurando la massima efficacia del Sistema di Allerta ed in particolare, devono garantire tempi rapidi per l'esecuzione delle analisi sulle matrici sottoposte a campionamento nonché per la loro refertazione.

COMPETENZE ASL

Sugli alimenti e sui mangimi oggetto di allerta dovranno essere adottati i provvedimenti ritenuti più adatti per tutelare la salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Fatte salve eventuali norme speciali in materia, in linea di massima, salvo diverse valutazioni di volta in volta motivate, si procederà secondo i seguenti principi:

CAMPIONAMENTO

Non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità, mentre verrà valutata caso per caso, in funzione della valutazione del rischio, l'opportunità di effettuare campionamenti in lotti diversi dello stesso prodotto.

Si dovrà, invece, procedere a prelievo ufficiale nel caso in cui l'irregolarità sia stata riscontrata in un prodotto presentato in confezione non più integra a seguito di un reclamo.

VERIFICA SUL RITIRO/RICHIAMO DEI PRODOTTI

Nel dettaglio, il servizio competente della ASL deve:

verificare, ove previsto, l'immediato avvio delle procedure di ritiro dal mercato da parte dell'operatore secondo le modalità indicate dallo stesso, acquisendo le informazioni necessarie e verificando la congruenza di tali procedure soprattutto se questo aspetto non era già stato esaminato in precedenza in fase di vigilanza;

acquisire la lista di distribuzione del prodotto, possibilmente in formato elettronico, avendo cura di verificarne la completezza (indirizzi completi, lotto, scadenza TMC, quantità di prodotto fornito, data della transazione, n. documento di trasporto);

segnalare al Ministero, al proprio nodo regionale di riferimento e, se del caso, alle ASL della propria regione e alle altre Regioni interessate, le modalità di ritiro del prodotto (es. conferimento presso una piattaforma logistica o presso una sede diversa da quella dell'operatore commerciale coinvolto);

verificare l'effettivo ritiro del prodotto dal commercio anche mediante verifica dei documenti di trasporto o altra documentazione pertinente.

La verifica del ritiro potrà essere condotta a campione presso i clienti che svolgono attività di vendita di alimenti o di somministrazione diretta al consumatore finale. Presso grossisti/importatori, invece, dovrà essere sistematica, al fine di verificare l'attuazione delle procedure di ritiro e di acquisire la documentazione di ulteriori distribuzioni secondarie.

Per definire in modo omogeneo i criteri di rappresentatività del campione di ditte, che effettuano la vendita di alimenti o la somministrazione diretta al consumatore finale, da sottoporre a verifica, si suggeriscono i seguenti criteri:

- gravità del rischio
- periodo di vita commerciale del prodotto
- ampiezza della rete di commercializzazione

verificare la gestione del prodotto eventualmente già ritirato dall'operatore, anche in relazione alla possibile destinazione finale in merito alla quale dovranno essere acquisite le necessarie informazioni;

disporre, in caso di inadempienza, ogni azione sostitutiva necessaria ai fini della tutela della salute pubblica (es. sequestro cautelativo del prodotto reperito sul mercato e non soggetto a provvedimento di ritiro);

comunicare, in caso di riscontro di non conformità delle procedure di ritiro, tale informazione alle ASL interessate della propria regione e al Nodo proprio Regionale e alle Regioni interessate, al fine di consentire ulteriori verifiche e di assumere i provvedimenti di competenza (prescrizioni, sanzioni, etc.).

Le non conformità rilevate dovranno essere comunicate fornendo, ad esempio, le seguenti note informative:

- la ditta fornitrice non ha attivato le procedure di ritiro;
- la ditta (cliente) non ha ricevuto dal proprio fornitore corrette informazioni per il ritiro del prodotto;
- la ditta (cliente) che ha ricevuto dal proprio fornitore informazioni per il ritiro del prodotto ma le stesse non sono pertinenti (es. prodotto non commercializzato/fornitura non pervenuta, l'indirizzo del cliente non è corretto).

comunicare al nodo Regionale e al Ministero mediante l'allegato F "esiti accertamenti" i provvedimenti assunti; in particolare si avrà cura di comunicare gli esiti degli accertamenti relativamente al prodotto oggetto di ritiro e alla funzionalità del sistema di rintraccio. A seconda dei casi, andranno fornite le seguenti informazioni:

- prodotto è stato ritirato;
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
- il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1-follow up, vedasi procedura pag.15);
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale. In caso di grave rischio andrà valutata la possibilità di un richiamo;
- il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro). Pertanto non sono sufficienti risposte del tipo: "il prodotto non è stato reperito" senza ulteriore motivazione.

L'allegato F (qualora non siano presenti ulteriori liste di distribuzione) deve essere inviata preferibilmente tramite e-mail al nodo regionale.

adottare provvedimenti sanzionatori in caso di mancato rispetto delle disposizioni di cui agli art. 19 e 20 del Regolamento ai sensi dei D.Lgs. 5 aprile 2006, n. 190. L'attività di ritiro è a totale carico dell'operatore che deve dare preventiva comunicazione a tutti i clienti. I competenti Servizi delle Aziende USL dovranno, inoltre, verificare che l'operatore abbia attuato efficacemente e correttamente anche il **richiamo** dei prodotti già forniti ai consumatori quando altre misure non siano sufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

ADOZIONE DI PROVVEDIMENTI SUI PRODOTTI RITIRATI

A. Alimenti

Gli alimenti, ritirati dal mercato conformemente all'art. 19 del regolamento (CE) n. 178/2002, possono essere, previa autorizzazione dell'autorità competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

ulteriore trasformazione: i prodotti immessi sul mercato che non soddisfano i criteri di sicurezza alimentare in base a quanto stabilito dall'art. 7 del regolamento (CE) n. 2073/05 possono essere sottoposti ad ulteriore trasformazione mediante un trattamento che elimini il rischio in questione; tale trattamento può essere effettuato solo da operatori del settore alimentare diversi dai venditori al dettaglio.

utilizzo per scopi diversi: l'operatore del settore alimentare può utilizzare la partita per scopi diversi da quelli per i quali essa era originariamente prevista, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale e per l'ambiente.

distruzione: qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere distrutto mediante idoneo metodo.

B. Mangimi

I mangimi ritirati dal mercato, perché non conformi ai requisiti di sicurezza, possono essere, previa autorizzazione dell'Autorità Competente, sottoposti a una delle seguenti operazioni:

destinazione a specie animali diverse da quelle a cui era destinato: in caso di non conformità relativa a una o più sostanze (materia prima, additivo, ecc.) non consentite per la specie animale cui erano destinati, i prodotti non conformi possono essere destinati alla alimentazione di animali di altre specie, purché dette sostanze siano ammesse per l'alimentazione delle specie cui si intende destinarli.

bonifica: sono riammessi alla alimentazione degli animali i prodotti non conformi, bonificati mediante idonei metodi, consentiti ai sensi della vigente normativa (trattamento termico, ecc.), atti a escludere il rischio per la salute pubblica.

distruzione: qualora il prodotto non rientri nelle succitate destinazioni, deve essere eliminato mediante idoneo metodo.

Qualora per l'effettuazione dei trattamenti di cui sopra si intenda utilizzare una sede diversa da quella dell'operatore che ha provveduto al ritiro del prodotto, dovrà essere data informazione alle competenti autorità (ASL, Regione, Ministero) e adottati i necessari provvedimenti (es. trasferimento prodotto in vincolo sanitario).

C. Prodotti sottoposti a trasformazione

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un processo di trasformazione, in grado di inattivare il pericolo (ovviamente per inattivazione non si deve intendere la diluizione che non è comunque consentita), o distruggere l'agente patogeno, l'Azienda USL competente ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procede all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo anche, se necessario, ad indagini di laboratorio, a spese del proprietario o del detentore, per verificare se il prodotto trasformato possa ancora costituire un pericolo per la salute degli animali, dell'uomo e per la salubrità dell'ambiente.

Successivamente comunica le conclusioni al proprio Nodo Regionale e al Ministero, specificando se i prodotti trasformati non costituiscono più pericolo per la salute dei consumatori o se sia necessario attivare una nuova allerta per i prodotti trasformati. In questo ultimo caso, il Servizio dell'A.S.L. procederà secondo le indicazioni sopra riportate.

D. Mangime già utilizzato come alimento per gli animali

Nel caso in cui il mangime sia stato già utilizzato come alimento per gli animali, l'Azienda USL fornisce notizie al Nodo Regionale e al Ministero, sui provvedimenti adottati ed acquisisce tutte le informazioni utili affinché si possa procedere ad un'ulteriore valutazione del rischio in relazione al possibile passaggio del contaminante nella catena alimentare umana o animale, al fine di decidere l'eventuale attuazione di misure restrittive nei confronti degli animali o dei loro prodotti mediante la compilazione della "Scheda di rilevazione zootecnica" (scheda Z) da allegare tramite *upload* in BDR-SIVRA o inviandola tramite e-mail all'indirizzo del nodo regionale delle allerte.

Si ricorda che l'art. 52 del Reg. CE 178/2002 prevede le seguenti regole di riservatezza per il Sistema di Allarme Rapido:

di regola le informazioni a disposizione dei membri della rete e riguardanti un rischio per la salute umana provocato da alimenti e mangimi sono messe a disposizione dei cittadini in conformità del principio dell'informazione di cui all'art. 10. Di regola i cittadini hanno accesso alle informazioni sull'identificazione dei prodotti, sulla natura del rischio e sulle misure adottate. I membri della rete prendono tuttavia le disposizioni necessarie per far modo che il proprio personale sia tenuto a non rivelare, in casi debitamente giustificati, informazioni ottenute ai fini della

presente sezione che per loro natura sono coperte dal segreto professionale; eccezion fatta per le informazioni che devono essere rese pubbliche, quando le circostanze lo richiedano, per tutelare la salute umana.

la tutela del segreto professionale non preclude la comunicazione alle autorità competenti delle informazioni utili ai fini dell'efficace sorveglianza del mercato e dell'esecuzione della legge nel settore alimentare e dei mangimi. Le autorità che ricevono informazioni coperte dal segreto professionale ne garantiscono la riservatezza.

COMPETENZE DEL NODO REGIONALE

Il Nodo Regionale:

coordina tutte le operazioni successive alla segnalazione del prodotto oggetto di allerta, mantiene i rapporti con l'IZS, l'ARTA, i Laboratori di Sanità Pubblica, il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e Province Autonome coinvolte, nonché con le Aziende SS. LL. del proprio territorio, garantendo la tempestività dell'informazione. A tal riguardo in particolare:

verifica la conformità della documentazione ricevuta, in base a quanto previsto dall'Intesa del 13 novembre 2008 / Rep. 204;

provvede all'inoltro delle comunicazioni ricevute dal Punto di Contatto nazionale e dai Nodi Regionali ai competenti Servizi Veterinari e SIAN delle ASL;

provvede a registrare le allerte provenienti dal nodo nazionale e/o regionali su BDR-SIVRA, unitamente ai relativi follow-up.

Provvede ad aggiornare l'indirizzario ufficiale dei nodi regionali su BDR-SIVRA

dispone, se del caso, ulteriori provvedimenti sul prodotto in questione;

produce e rende noti rapporti periodici (*report*) relativi alle allerte gestite, utili alla programmazione dell'attività di controllo ufficiale.

La Regione Abruzzo, fatti salvi gli obblighi delle imprese ai sensi del Reg. CE 178/2002 (art. 19 e 20), può inoltre provvedere a coordinare le seguenti azioni:

comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione regionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le eventuali informazioni pubblicate sul portale regionale della sanità;

coordinamento, di concerto con le AA.SS.LL e con i Laboratori ARTA e IZS, per la definizione di ulteriori azioni da intraprendere a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente;

adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente, compresa la predisposizione, in collaborazione con le ASL e con i Laboratori ARTA e IZS, di piani di monitoraggio

indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie; effettuazione di visite ispettive (se necessarie) presso le imprese oggetto di segnalazione in collaborazione con le AA.SS.LL. territorialmente competenti;

disposizione di ulteriori interventi, di volta in volta individuati a seconda della gravità della situazione, quali, ad esempio, la ricerca a tappeto del prodotto alimentare o del mangime, l'attivazione del Comando Carabinieri per la tutela della salute, per interventi sul territorio regionale.

COMPETENZE DEL PUNTO DI CONTATTO NAZIONALE

Il Punto di Contatto nazionale per il Sistema di Allerta provvede:

allo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete;

alla valutazione delle informazioni ricevute dai componenti della rete con le notifiche d'allerta e le segnalazioni per informazione mediante la verifica (II *step* del *risk assessment*) dei seguenti elementi:

completezza della documentazione;

corretta applicazione delle disposizioni di legge vigenti nazionali e comunitarie;

adeguatezza dei criteri adottati per la caratterizzazione del pericolo e la valutazione del rischio.

alla validazione della documentazione;

alla trasmissione al sistema d'allerta comunitario della Commissione (SANCO RASFF) delle informazioni ottenute;

alla raccolta delle informazioni riguardanti gli esiti dei controlli effettuati dagli organi di controllo territoriali (follow-up);

Il punto di contatto nazionale può procedere, nell'ambito delle sue competenze e di concerto con le autorità regionali, alla verifica dell'adeguatezza delle misure adottate da parte degli organi di controllo e, se del caso, disporre l'adozione di ulteriori provvedimenti a tutela della salute umana, animale e per la salubrità dell'ambiente.

Il punto di contatto nazionale richiede il supporto tecnico-scientifico degli Uffici competenti del Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità, dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e eventualmente di altri Enti o organismi scientifici nei seguenti casi:

valutazione delle informazioni ricevute circa la presenza di determinati rischi sanitari per la salute umana, quella animale o l'ambiente;

esistenza di controversie o dubbi circa la corretta interpretazione o applicazione della normativa vigente;

assenza di limiti comunitari armonizzati per particolari tipologie di contaminanti e/o prodotti.

Nelle situazioni di crisi o nelle gravi emergenze sanitarie il punto di contatto nazionale può coinvolgere, di concerto con le Autorità regionali o della Province Autonome per gli interventi di competenza sul territorio, il Comando Carabinieri per la tutela della salute (NAS). Al riguardo in particolare l'intervento di tale Comando viene richiesto, nelle seguenti circostanze:

- esistenza di un rischio grave e immediato per la salute umana, animale o per l'ambiente, con possibile diffusione della problematica su scala nazionale;
- difficoltà, da parte delle autorità sanitarie e degli organi di controllo, a completare le indagini volte al rintraccio dei prodotti (impossibilità di poter acquisire le reti di commercializzazione dalle imprese), o a identificare le imprese segnalate (recapiti inesistenti o non corrispondenti);
- utilizzo di canali commerciali non convenzionali quali la vendita via internet.

Il Punto di Contatto nazionale può inoltre provvedere a:

- comunicazione al cittadino, tramite i mezzi di informazione a diffusione nazionale, di notizie riguardanti particolari rischi sanitari riscontrati. Rientrano tra le attività di comunicazione al cittadino anche le informazioni periodicamente pubblicate sul sito web del sistema d'allerta, quali il riepilogo settimanale e l'analisi annuale delle notifiche, la pagina info-rasff dedicata all'informazione al consumatore e agli operatori del settore e gli esiti delle attività di sorveglianza;
- comunicazione alle Ambasciate riguardo particolari problematiche sanitarie che abbiano interessato cittadini stranieri in Italia;
- coordinamento, di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province autonome e con i Centri Nazionali Antiveleno, per le azioni da intraprendere a seguito di segnalazioni riferite a casi di avvelenamento o di intossicazione da alimenti, anche di tipo artigianale o domestico, distribuiti sul mercato;
- coordinamento col sistema RAPEX per lo scambio di informazioni su particolari tipologie prodotti che possono presentare rischi per la salute pubblica;
- adozione, in particolari situazioni di emergenza o in caso di nuovi rischi, di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome, e con i competenti Uffici del Ministero della Salute e col supporto tecnico scientifico dell'Istituto Superiore di Sanità, di ulteriori provvedimenti a tutela della salute pubblica, compresa la predisposizione, di piani di monitoraggio indirizzati alla raccolta di informazioni sull'entità e il grado di diffusione di determinate problematiche sanitarie;
- effettuazione di visite ispettive presso le imprese oggetto di segnalazione di concerto con le Autorità Sanitarie regionali o delle Province Autonome;
- effettuazione, in collaborazione col competente Ufficio IX- Audit della Direzione Generale della sanità animale e del farmaco veterinario - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti – del Ministero della Salute, di verifiche presso i Nodi Regionali del sistema d'allerta, al fine di appurare la corretta applicazione delle procedure di gestione operativa del sistema d'allerta;
- coordinamento con gli Uffici del Ministero della Salute competenti in materia di procedure di controllo degli scambi e delle importazioni di prodotti provenienti da Paesi membri o Terzi.

ELENCO CLIENTI

Fermo restando quanto previsto dal Reg. 178/2002 in materia di rintracciabilità, nonché dal Reg. CE 183/2005, l'efficacia del Sistema di Allerta dipende dalla rapidità con cui viaggiano le comunicazioni.

In questo ambito svolge un ruolo essenziale la rapidità con la quale l'impresa attiva la procedura di comunicazione e di ritiro del prodotto dal commercio e fornisce l'elenco clienti all'organo di controllo per la successiva trasmissione a tutti i componenti della rete interessati.

La rete commerciale deve essere acquisita riportando almeno i seguenti elementi:

- ragione sociale della ditta destinataria;
- indirizzo, completo di Comune e Provincia, della ditta destinataria (tel/fax, e-mail se possibile);
- n. di lotto del prodotto non conforme e scadenza o TMC;
- quantitativo totale venduto, tipologia e numero delle confezioni;
- data di consegna e identificativi D.D.T.

La trasmissione dell'elenco clienti **allegato C- "elenco clienti"**, di norma, dovrà avvenire contestualmente all'attivazione del Sistema di Allerta.

L'organo di controllo responsabile della trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. Nel caso in cui l'elenco clienti sia costituito da un considerevole numero di voci dovrà essere privilegiato l'invio per posta elettronica, in formato tale da consentire la rapida aggregazione degli ambiti territoriali (provincia) di destinazione del prodotto, per agevolare il flusso informativo.

Resta inteso che la procedura adottata per la trasmissione della prima rete di commercializzazione dovrà essere analogamente ripetuta nell'eventuale riscontro di ulteriori clienti.

FLUSSO INFORMATIVO

Il flusso informativo del Sistema di allerta deve garantire la tempestività dello scambio di informazioni.

In particolare, la comunicazione delle informazioni deve essere rapida, chiaramente leggibile, coerente, completa e comprensibile.

Al fine di garantire la ricezione delle comunicazioni riguardanti il Sistema di Allerta, i competenti Servizi delle ASL della Regione Abruzzo devono individuare al proprio interno un **punto di contatto** indicando:

e-mail
fax
telefono
referente

Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicata al Servizio Veterinario e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo (secondo le indicazioni dell'allegato G "Punti di contatto delle ASL").

I Servizi Medici e Veterinari delle ASL, utilizzando la procedura prevista tramite inserimento dei dati in BDR-SIVRA, trasmettono le informazioni riguardanti l'**attivazione** di allerta:

al Punto di contatto della Regione Abruzzo (anche qualora la commercializzazione dell'alimento o del mangime oggetto di allerta, riguardi esclusivamente il territorio della medesima Az. USL);
direttamente alle AUSL del territorio della Regione Abruzzo
alle Regioni coinvolte
al Ministero della Salute

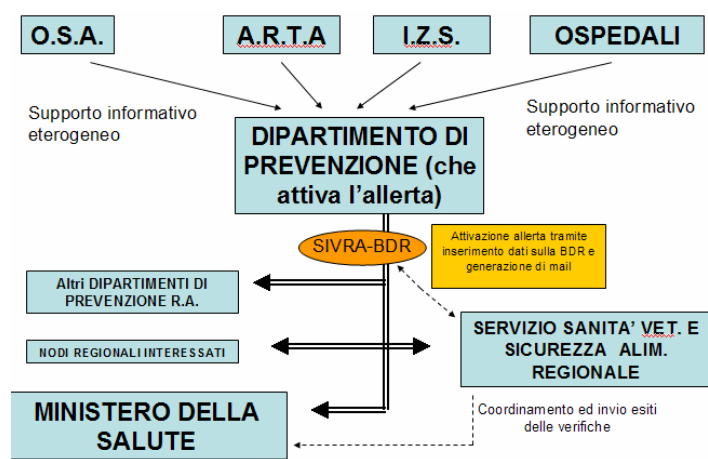
La comunicazione dovrà essere seguita a mezzo fax dei modelli relativi alla segnalazione.

In caso di inaccessibilità del sistema SIVRA l'allerta sarà attivata, con la modulistica allegata, tramite invio per e-mail all'indirizzo del nodo regionale delle allerte, con contestuale avviso telefonico.

In caso di attivazione di **Segnalazione per informazione** dovranno essere garantiti gli stessi flussi informativi codificati per le notifiche di allerta; inoltre, trattandosi di comunicazioni strutturate, si dovrà procedere mediante la compilazione della medesima modulistica (Allegati: A, B, B1, C), specificando la tipologia di comunicazione.

La definizione data per le **Segnalazioni per informazione** e la conseguente modalità di gestione è in linea con quanto previsto in ambito comunitario per le cosiddette "Information notification" del sistema comunitario RASFF; esse rappresentano notifiche per le quali non è richiesto un intervento immediato da parte delle Autorità Competenti dei Paesi membri.

Flusso informativo e procedure di attivazione di allerta rilevata sul territorio regionale



O.S.A.

Gli Operatori del Settore Alimentare, qualora a seguito delle verifiche effettuate in regime di autocontrollo, ritengano che esista un rischio grave, diretto od indiretto, per la salute umana ed animale e per la salubrità dell'ambiente, ai sensi del Reg. CE 178/2002 ne danno comunicazione al Dipartimento di Prevenzione territorialmente pertinente (per il tramite dei Servizi competenti).

A.R.T.A.

A seguito di referto analitico che imponga l'attivazione dell'allerta, lo notifica al Dipartimento di Prevenzione (SIAN, SIAOA, SIAPZ) che ha provveduto ad effettuare il campione.

I.Z.S.

A seguito di referto analitico che imponga l'attivazione dell'allerta, lo notifica al Dipartimento di Prevenzione (SIAN, SIAOA, SIAPZ) che ha provveduto ad effettuare il campione.

PRESIDI OSPEDALIERI

Qualora siano registrati casi di possibili tossinfezioni o intossicazioni alimentari, il P.O. provvederà ad informare il Dipartimento di Prevenzione competente che inizierà l'indagine epidemiologica.

SERVIZIO COMPETENTE DEL DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE CHE ATTIVA L'ALLERTA

Raccolta la segnalazione dell'O.S.A., dell'I.Z.S., dell'A.R.T.A., del Presidio Ospedaliero, o di sua iniziativa (esiti di accertamenti), il Dipartimento di Prevenzione (per il tramite dei Servizi competenti per tipologia di alimento, di industria alimentare e/o produzione primaria) attiva la procedura di allerta tramite BDR-SIVRA.

Contestualmente inserisce tutti i dati, con l'ausilio di BDR-SIVRA, che permette di inviare le mail di allerta al Ministero (punto di contatto nazionale), Nodi Regionali e ASL abruzzesi interessate.

Le stesse sono inoltrate sempre con l'avviso di conferma di avvenuta lettura.

SERVIZIO DI SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE REGIONALE

Il Servizio di SVSAR, in qualità di nodo regionale, verifica successivamente la conformità della segnalazione in BDR (a tal proposito può richiedere alla ASL da cui è partita l'allerta di integrare eventualmente i dati inseriti in BDR). Inoltre, controlla, ove necessario, che tutte le mail pervengano a destinazione, impiegando altri mezzi informativi (telefono, fax) nel caso in cui non ci sia riscontro dell'avvenuta lettura. Il nodo regionale organizza ed invia al Ministero gli esiti degli accertamenti effettuati sul proprio territorio di competenza.

MINISTERO DELLA SALUTE

In qualità di punto di contatto nazionale, il MdS trasmette eventualmente le informazioni oggetto dell'allerta al punto di contatto Comunitario.

Flusso informativo e procedure di attivazione di allerta rilevata al di fuori del territorio regionale



MINISTERO DELLA SALUTE/ALTRI NODI REGIONALI DELLE ALLERTE

Il Ministero della Salute o nodi delle allerte di altre regioni inviano al nodo Regionale abruzzese la mail (a sicurezza.alimentare@regione.abruzzo.it) riportante l'allerta e tutti i dati utili per l'eventuale rintraccio del prodotto.

SERVIZIO DI SANITA' VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE REGIONALE

Ricevuta la mail, provvede in prima battuta ad inoltrare via mail ai referenti, interessati dall'allerta o segnalazione per informazione, indicati da ciascun servizio delle ASL. Successivamente, provvede ad inserire i dati dell'allerta in BDR. Qualora dal Dipartimento di Prevenzione non dovesse tornare indietro la conferma di avvenuta lettura entro il tempo stabilito (entro 24 ore), si procederà a contattare telefonicamente o telefax la stessa. Successivamente comunica al Ministero della Salute e ai nodi regionali interessati l'esito dei provvedimenti intrapresi. In caso di grave rischio per la salute pubblica il nodo regionale provvederà anche a contattare telefonicamente i referenti designati per le allerte.

SERVIZIO COMPETENTI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE

Una volta accertata l'entità dell'allerta, provvede a mettere in atto tutte le operazioni che ritenga necessario per la gestione dell'emergenza. Successivamente, comunica i provvedimenti intrapresi e l'eventuale chiusura della notifica al Nodo Regionale tramite invio di e-mail (sicurezza.alimentare@regione.abruzzo.it) dell'allegato F e di tutta la documentazione che ritenga opportuna.

FOLLOW-UP, CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA (Chiusura)

In caso di rilievo di liste di distribuzione secondarie od altre informazioni utili, la ASL che effettua la segnalazione inoltra tramite BDR-SIVRA od e-mail al nodo regionale l'allegato F- esiti accertamenti globali- l'allegato B1, la lista di commercializzazione ed ogni ulteriore documentazione che ritenga opportuna (ai fini di comprensione è sempre utile includere la documentazione di attivazione dell'allerta originale). Il Servizio Regionale provvede a controllare che tutta la documentazione sia completa.

Ciascuna ASL interessata alla procedura di allerta o notifica conclude il caso dandone notizia al nodo regionale nel caso in cui:

- 1) i prodotti oggetto dell'allerta siano stati ritirati dal commercio per essere distrutti, per essere destinati ad usi diversi dal consumo umano o per essere sottoposti a un processo di risanamento dalla stessa ASL autorizzata;
- 2) il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;
- 3) i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori. Il nodo Regionale ne darà notizia al Ministero della Salute.

La chiusura del provvedimento viene disposta dalla ASL territorialmente competente per lo stabilimento di produzione o di scambio/importazione.

Dopo un'allerta, qualora sia coinvolto il loro territorio, svolgono i diversi sopralluoghi presso le industrie alimentari interessate.

REVOCA DEL PROCEDIMENTO DI ALLERTA

La revoca del procedimento di allerta può essere disposta, espletate le verifiche del caso, dalla stessa autorità che l'ha attivata qualora ravvisi la non sussistenza delle condizioni che ne hanno determinato l'attivazione. La revoca deve essere

notificata ai componenti della rete interessati, al Punto di Contatto Nazionale ed al nodo regionale.

APPLICAZIONE DELLE LINEE GUIDA (FORMAZIONE E VERIFICA)

Al fine di garantire l'uniforme applicazione a livello regionale delle presenti Linee Guida verranno definiti, in accordo con le Aziende Sanitarie Locali, specifici interventi formativi.

Allegato A – Attivazione del sistema di allerta

Alla Direzione Politiche della Salute Regione ABRUZZO
Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare

OGGETTO: Attivazione sistema di allerta. 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.....;
 - l'alimento 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 alimentare in oggetto*

(3): *barrare le voci che interessano*

Allegato B:



SISTEMA RAPIDO DI ALLERTA PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI (RASFF)

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 – Art. 50

Original notification / NOTIFICA ORIGINALE

<u>1</u>	Notification type: Tipo di notifica:	EN: IT:
<u>2</u>	Notifying country: Paese notificante:	EN: IT:
<u>3</u>	Contact point reference n°: Numero di protocollo:	EN: IT:
<u>4</u>	Notification classification: Classificazione della notifica:	EN: IT:
<u>5</u>	Basis for the notification: Basi per la notifica:	EN: IT:
<u>6</u>	Linked RASFF notification: Notifica RASFF correlata:	
<u>7</u>	Product relation to the product notified in linked notification: Correlazione con prodotti di precedenti notifiche RASFF:	EN: IT: Selezionare: other, more info/Informazioni supplementari:
<u>8</u>	Information source: Fonte informazione:	EN: IT:
<u>9</u>	Date of notification: Data della notifica:	
<u>10</u>	Countries flagged for follow-up: Paesi interessati per l' azione:	
<u>11</u>	Countries flagged for attention: Paesi intereressati per informazione:	
<u>12</u>	INFOSAN informed: Informazione ad INFOSAN:	Yes/si <input type="checkbox"/> no/no <input type="checkbox"/> Reason/motivo:

HAZARDS / PERICOLI:

<u>13</u>	Hazard category: Categoria del pericolo:	EN: a-l IT: a-l Other/ altro:	m-z m-z
<u>14</u>	Hazards found: Pericolo riscontrato:	EN: IT:	
<u>15</u>	Results of the tests: Risultati analisi:	/ / / / /	unità di misura:
<u>16</u>	Counter analysis: Controanalisi:	EN: : IT: / /	unità di misura:
<u>17</u>	<u>Sampling</u> dates: <u>Campionamento:</u> Data:	/ / / / /	
<u>18</u>	number of samples: Numero di campioni:		
<u>19</u>	method: Metodo di prelievo:	EN: IT:	
<u>20</u>	place: Luogo del prelievo:	EN: IT: altro/nome/other/name:	
<u>21</u>	<u>Analysis</u> laboratory: <u>Analisi:</u> Laboratorio:		
<u>22</u>	matrix/ method of analysis: Tipo di matrice utilizzata e metodo analitico:	EN: IT:	

PRODUCT / PRODOTTO:

<u>23</u>	Product category: Categoria di prodotti:	EN: a-l other: IT: a-l altro:	m-z m-z
<u>24</u>	Product : Prodotto:	EN: new IT:	
<u>25</u>	Product name (on label): Nome del prodotto (nome riportato in etichetta):	EN: IT:	
<u>26</u>	Product CN-code: Codice del prodotto (CN):	Assistenza: TARES	
<u>27</u>	<u>Product</u> brand / trade <u>description</u> name: <u>Descrizione</u> Nome <u>del prodotto:</u> commerciale:	EN: IT:	
<u>28</u>	product aspect:	EN: temperature:	other:

	Aspetto del prodotto (per esempio confezione):	IT: temperatura: temperatura di conservazione:	altro:
29	barcode n°: Codice a barre:		
30	other labelling: Altre informazioni riportate in etichetta:	EN: IT:	
31	unit weight/vol.: Peso/volume per unità:	unità:	

RISK / MEASURES / RISCHIO/MISURE PRESE:

32	Distribution status: Stato della distribuzione:	EN: IT:	
33	Serious risk: Rischio serio:	Yes/si <input type="checkbox"/> no/no <input type="checkbox"/>	evaluation: Valutazione:
34	Number of persons affected: Persone coinvolte:		
35	Type of illness/symptoms: Malattia/sintomi:	EN: IT:	
36	<u>Legislation</u> <u>Legislazione violata:</u>		
37	scope: Campo di applicazione:	EN: <u>national</u> IT: <u>nazionale</u>	
38	max. permitted level: Valore limite:	unità di misura:	
39	Voluntary measures: Misure volontarie:	EN: IT: EN: other/more info: IT: altre informazioni:	Recall/withdrawal information by: Informazione del ritiro o di richiamo per: <input type="checkbox"/> Internet: (hyperlink) <input type="checkbox"/> paper news media/ gazzetta <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> radio / radio <input type="checkbox"/> information at retail point / informazione al punto di vendita <input type="checkbox"/> informing clients / Informazione ai clienti

40	Compulsory measures: Misure imposte:	EN: IT: EN: IT: <input type="checkbox"/> reinforced checking/Controlli rinforzati EN: other/more info: IT: altre informazioni:	Recall/withdrawal information by: Informazione del ritiro o di richiamo per: <input type="checkbox"/> Internet: (hyperlink) <input type="checkbox"/> paper news media/ gazzetta <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> radio / radio <input type="checkbox"/> information at retail point / informazione al punto vendita <input type="checkbox"/> informing clients / Informazione ai clienti
41	date of entry into force: Data di entrata in vigore del provvedimento:		
42	duration: Durata del provvedimento:		

TRACEABILITY OF THE LOT(S) / TRACCIABILITA' DEI LOTTI:

43	Country of origin: Paese d'origine:				
44	Consignment(s) / lot number(s): Identificativo della consegna/numero di lotto:	/	/	/	
45	Durability dates Durabilità del prodotto:	use-by date: da consumarsi entro:	/	/	/
46		best before date: da consumarsi preferibilmente entro (TMC):	/	/	/
47		sell-by date: da venderci entro:	/	/	/
48	Description of the lot Descrizione del lotto:	number of units: Numero di unità:	/	/	/
49		total net weight/volume Peso netto	/units/unità/ /units/unità	/units/unità	/units/unità

		/volume:			
50	Public health certificate	number(s): Numero:	/	/	/
51	Certificato sanitario:	date(s): Data:	/	/	/
52	CVED/CED number(s): Numero del CDVE/CED:		/	/	/
53	operator type tipo di operato	name: Nome:			
54		street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
55		postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/regi strazione:	
56	operator type tipo di operato	name: Nome:			
57		street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
58		postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/regi strazione:	
59	operator type tipo di operato	name: Nome:			
60		street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
61		postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/regi strazione:	
62	operator type tipo di operato	name: Nome:			
63		street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
64		postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/regi strazione:	

65	Distribution to member countries: Distribuzione agli stati membri :	
66	Distribution list attached: Lista di distribuzione allegata:	<input type="checkbox"/>
67	Exported to third countries: Esportazione verso Paesi Terzi:	
68	Distribution list attached: Lista di distribuzione allegata:	<input type="checkbox"/>

BORDER CONTROL / CONTROLLO ALLA FRONTIERA:

69	Point of departure: Punto di partenza:		
70	Point of entry: Punto di entrata:		
71	Point of control: Punto di controllo:		
72	Reason for inspection: Motivo del controllo:	<input type="checkbox"/> random / casuale <input type="checkbox"/> targeted / mirato	detail: dettagli:
73	Country of destination: Paese di destinazione:		
74	Consignee name: Destinatario: Nome:		
75	address: Indirizzo:		
76	Container n°(s)/seal n°(s): Numero del container/ Numero del sigillo doganale:	/	/

OTHER INFORMATION/ALTRE INFORMAZIONI

77	Organisation/ministry: Organizzazione/Ministero:	EN: IT:
78	Contact person: Persona da contattare:	
79	Other information: Altre informazioni:	EN: IT:
80	Attached documents:	<input type="checkbox"/> health certificate

Can be made available to third

(compressed format) Documenti allegati: (formato elettronico):	<input type="checkbox"/> Certificato sanitario	parties? ¹ Le informazioni contenute nella scheda, possono essere condivise con terzi? ¹
	<input type="checkbox"/> CVED/CED DVCE/CED	
	<input type="checkbox"/> Phytosanitary certificate Certificato fitosanitario	
	<input type="checkbox"/> public warning / press release Avviso pubblico/comunicato stampa	
	<input type="checkbox"/> analytical report/ referto analitico	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> bills / delivery documents Fattura / bolla di consegna	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> pictures Foto	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/> risk assessment valutazione del rischio	<input type="checkbox"/>
Other/ altro:	<input type="checkbox"/>	

<u>81</u>	What information will be made public? ² Quali informazioni saranno rese pubbliche? ²	<input type="checkbox"/> only/esclusivamente RASFF portal	<input type="checkbox"/> product identification/ Identificazione del prodotto	EN: other: IT: altro:
		EN:		
82	Reason: Motivazioni:	IT:		

numbers underlined: information that is required in all cases (should always be filled)

Numero sottolineato: informazione obbligatoria

¹ Documents should not be made available to third parties unless the corresponding box is checked in this column.

Le informazioni non possono essere ritrasmesse a terzi/rese pubbliche se non giustificato nell'apposita casella

² according to article 52(1) of Regulation (EC) No 178/2002/ conforme all'articolo 52 (1) del Regolamento (CE) N. 178/2002

Allegato B1:

Regulation (EC) No 178/2002 – Art. 50
 REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 – Art. 50



Follow-up notification/ Notifica di follow-up

Rapid Alert System for Food and Feed

<u>1</u>	Notifying country: Paese che notifica:	EN: IT:	
<u>2</u>	Contact point reference n°: Numero di protocollo di chi notifica:	EN: IT:	
<u>3</u>	RASFF notification: Notifica di allerta correlata:	EN: IT:	number:
<u>4</u>	Follow-up type: Tipo di follow-up:	EN: IT:	
<u>5</u>	Follow-up date: Data di trasmissione del follow up:		
<u>6</u>	Countries flagged for follow-up: Paesi interessati per l'azione:		
<u>7</u>	Countries flagged for attention: Paesi interessati per informazione:		
<u>8</u>	INFOSAN informed: Informazione ad INFOSAN:	Yes/si <input type="checkbox"/> no/no <input type="checkbox"/>	Reason/motivo:
<u>9</u>	Product concerned: Prodotto coinvolto:	EN: IT:	
<u>10</u>	Product identification: Identificazione del prodotto:	EN: IT:	
<u>11</u>	Consignment(s) concerned: Identificativo della consegna coinvolta:		

12	Organisation/ministry: Organizzazione/Ministero:	EN:		
		IT:		
13	Contact person: Persona da contattare:			
14	Other information: Altre informazioni:	EN:		
		IT:		
15	Used sections: Sezione utilizzata:	<input type="checkbox"/> hazards / Pericolo <input type="checkbox"/> measures / Misure prese <input type="checkbox"/> traceability / Tracciabilità <input type="checkbox"/> border / Frontiera		
16	Attached documents: (compressed format) Documenti allegati (formato elettronico):	<input type="checkbox"/> health certificate Certificato sanitario	Can be made available to third parties? ³ Le informazioni contenute nella scheda, possono essere condivise con terzi? ¹	
		<input type="checkbox"/> CVED/CED DVCE/CED		
		<input type="checkbox"/> Phytosanitary certificate Certificato fitosanitario		
<input type="checkbox"/> public warning / press release Avviso pubblico/comunicato stampa				
		<input type="checkbox"/> analytical report Rapporto analitico	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> bills / delivery documents Fatture / bolla di consegna	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> pictures Foto	<input type="checkbox"/>	
		<input type="checkbox"/> risk assessment valutazione del rischio	<input type="checkbox"/>	
		Other/ altro:	<input type="checkbox"/>	
17	What information will be made public? ⁴ Quali informazioni saranno rese pubbliche? ²	<input type="checkbox"/> only/esclusivamente RASFF portal	<input type="checkbox"/> product identification/ identificazione del prodotto	EN: other: IT: altro:
18	Reason: Motivazioni:	EN:		
		IT:		

HAZARDS / PERICOLO:

19	Hazard category: Categoria del pericolo:	EN: a-l	m-z
		IT: a-l	m-z
		Other/ altro:	
20	Hazards found: Pericolo riscontrato:		

³ Documents should not be made available to third parties unless the corresponding box is checked in this column.¹ Le informazioni non possono essere ritrasmesse a terzi/rese pubbliche se non giustificato nell'apposita casella⁴ according to article 52(1) of Regulation (EC) No 178/2002

21	Results of the tests: Parametri riscontrati:	/ / / / / units/unità di misura:
22	Counter analysis: Controanalisi:	EN: : IT: / / %
23	<u>Sampling</u> dates: <u>Campionamento:</u> Data:	/ / / / /
24	number of samples: Numero di campioni:	
25	method: Metodo di prelievo:	EN: IT:
26	place: Luogo del prelievo:	EN: IT: altro/nome/other/name:
27	<u>Analysis</u> laboratory: <u>Analisi:</u> Laboratorio:	
28	matrix/ method of analysis: Tipo di matrice utilizzata e metodo di analisi:	EN: IT:

RISK / MEASURES / RISCHIO / MISURE PRESE:

29	Distribution status: Stato della distribuzione:	EN: IT:
30	Serious risk: Rischio serio:	Yes/si <input type="checkbox"/> evaluation: no/no <input type="checkbox"/> Valutazione:
31	Number of persons affected: Persone coinvolte:	
32	Type of illness/symptoms: Malessere/sintomi:	EN: IT:

33	Voluntary measures: Misure volontarie:	EN: IT: EN: IT: EN: other/more info: IT: altre informazioni:	Recall/withdrawal information by: Informazione del ritiro o di richiamo per: <input type="checkbox"/> Internet: (hyperlink) <input type="checkbox"/> paper news media/gazzetta <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> radio / radio <input type="checkbox"/> information at retail point / informazione al punto di vendita <input type="checkbox"/> informing clients / Informazione ai clienti
34	Compulsory measures: Misure imposte:	EN: IT: EN: use in feed IT: <input type="checkbox"/> reinforced checking/Controlli rinforzati EN: other/more info: IT: altre informazioni:	Recall/withdrawal information by: Informazione del ritiro o di richiamo per: <input type="checkbox"/> Internet: (hyperlink) <input type="checkbox"/> paper news media/gazzetta <input type="checkbox"/> TV <input type="checkbox"/> radio / radio <input type="checkbox"/> information at retail point / informazione al punto di vendita <input type="checkbox"/> informing clients / Informazione ai clienti

35	date of entry into force: Data di entrata in vigore del provvedimento:	
36	duration: Durata del provvedimento:	

TRACEABILITY OF THE LOT(S) / TRACCIABILITA' DEI LOTTI:

37	Country of origin: Paese di origine:	
----	---	--

38	Durability dates Durabilità del prodotto:	use-by date: da consumarsi entro:	/ / /
----	--	--------------------------------------	-------

39	best before date: da consumarsi preferibilmente entro (TMC):	/	/	/
40	sell-by date: da vendersi entro:	/	/	/
41	Description of the lot Descrizione del lotto: number of units: Numero di unità:	/	/	/
42	total net weight/volume Peso netto /volume:	units/unità /	units/unità	units/unità/
43	Public health certificate Certificato sanitario: number(s): Numero:	/	/	/
44	date(s): Data:	/	/	/
45	CVED/CED number(s): Numero del DVCE/CED:	/	/	/

46	operator type tipo di operatore name: Nome:			
47	street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
48	postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/ Registrazione:	
49	operator type tipo di operatore name: Nome:			
50	street + nr: Via + numero:		country: Paese:	

51	postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/ Registrazione:	
52	operator type tipo di opera	name: Nome:		
53	street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
54	postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/ Registrazione:	
55	operator type tipo di opera	name: Nome:		
56	street + nr: Via + numero:		country: Paese:	
57	postal + city: Codice di avviamento postale:		approval / reg. number: Numero di riconoscimento/ Registrazione:	
58	Distribution to member countries: Distribuzione agli Stati Membri:			
59	Distribution list attached: Lista di distribuzione allegata:	<input type="checkbox"/>		
60	Exported to third countries: Esportazione verso Paesi Terzi:			
61	Distribution list attached: Lista di distribuzione allegata:	<input type="checkbox"/>		

BORDER CONTROL / CONTROLLO ALLA FRONTIERA:

62	Point of departure: Punto di partenza:	
63	Point of entry: Punto di entrata:	
64	Country of destination: Paese di destinazione:	
65	Consignee name: Destinatario: Nome:	
66	address: Indirizzo:	
67	Container n°(s)/seal n°(s): Numero del container/ Numero di sigillo doganale:	/ / / /

numbers underlined: information that is required in all cases (should always be filled)
Numero sottolineato: informazione obbligatoria

Allegato C - Elenco clienti

Descrizione del prodotto oggetto di allerta														
Ragione Sociale	Via/località	Comune	Prov.	Reg.	Nazione	Tel/fax	email	n. lotto	Scadenza/TMC	Quantitativo venduto	Tipologia confezioni	N°confezioni	Data consegna	identificati D. di T.

Allegato D: Criteri di notifica del rischio

Si identifica un grave rischio nel caso di:

- a) alimenti contenenti sostanze proibite, conformemente a quanto previsto dalle disposizioni comunitarie o, in loro assenza, dalle norme nazionali;
- b) alimenti contenenti residui di pesticidi o metabolici derivanti dalla loro degradazione in misura tale che la *predicted short term intake* (PSTI) supera quella acuta di riferimento;
- c) alimenti contenenti residui di pesticidi o loro metaboliti o prodotti della loro degradazione per i quali non è stata fissata alcuna dose acuta di riferimento, ma esiste una dose giornaliera accettabile (ADI) e la dose *predicted short term intake* supera chiaramente la ADI;
- d) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene i cui livelli trovati eccedono i limiti fissati dalla

legislazione comunitaria o in sua assenza, dalla normativa nazionale;

e) alimenti contenenti sostanze teratogene, genotossiche o cancerogene per le quali non vi sono limiti stabiliti, ma la *predicted short term intake* (PSTI) supera la dose giornaliera tollerabile (TDI);

f) alimenti, contenenti funghi o tossine fungine, batteri o tossine batteriche, tossine algali, parassiti e loro metaboliti, virus o prioni, che, sulla base dei riscontri analitici ottenuti, in presenza di limiti fissati da norme nazionali o comunitarie, fondati sulla valutazione del rischio, sono in grado di indurre con elevata probabilità la comparsa di malattia nell'uomo;

g) alimenti che presentano un livello di contaminazione radioattiva da Cs-134 e Cs-137 superiore al limite stabilito dal Regolamento (CE) 737/90, del 22 marzo 1990 relativo alle condizioni di importazione di prodotti agricoli da Paesi terzi, a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, così come modificato dal Regolamento (CE) 616/2000;

h) organismi geneticamente modificati, così come definiti all'articolo 3 del Regolamento (CE) 1829/2003, del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 concernente alimenti e mangimi geneticamente modificati, fatta eccezione per gli alimenti di cui all'articolo 47 della citata norma;

i) nuovi alimenti e nuovi ingredienti alimentari, così come definiti all'articolo 1 del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio, per i quali non risulta già stata rilasciata un'autorizzazione all'immissione in commercio ad un operatore del settore o ad un impresa;

j) alimenti preconfezionati contenenti allergeni che non figurano tra gli ingredienti riportati in etichetta.

Si rende necessaria una valutazione scientifica per accertare la presenza di un grave rischio sanitario, in caso di:

a. alimenti contenenti sostanze diverse da quelle menzionate alle precedenti lettere a), b), c), d), e), che superano il limite massimo fissato dalla legislazione comunitaria, o, in sua assenza, da quella nazionale;

b. alimenti contenenti sostanze il cui impiego non è autorizzato o è contrario ai requisiti stabiliti per l'approvazione ufficiale dalla normativa comunitaria o da quella nazionale

c. alimenti che presentano un rischio dovuto ad agenti fisici, quali ad esempio i corpi estranei;

d. alimenti di origine animale provenienti da Paesi/stabilimenti non inclusi negli elenchi comunitari dei Paesi/stabilimenti riconosciuti ufficialmente;

e. alimenti per i quali i test ufficiali richiesti per la rilevazione di un grave rischio non siano stati bene eseguiti o eseguiti in modo non corretto;

f. alimenti dietetici che non contengono quantità autorizzate di alcuni ingredienti;

g. materiali destinati a venire a contatto con alimenti, come definiti dall'art. 1 del Reg. CE 1935/2004, che non possono essere impiegati con alimenti o che ne provocano effetti avversi attraverso il contatto;

h. alimenti che possono recare danno alla salute umana, se utilizzati secondo le diciture riportate in etichettatura, o le cui modalità di presentazione non consentono al consumatore di disporre delle informazioni necessarie ad evitare specifici effetti nocivi per la salute;

i. alimenti non idonei al consumo umano poiché deteriorati o contenenti ingredienti non idonei o per altre motivazioni;

j. alimenti pericolosi per uno specifico gruppo di popolazione a causa della loro composizione;

k. qualsiasi altro rischio, compresi i rischi emergenti, che richiede una adeguata valutazione.

Allegato E – Punti di contatto ASL Regionali

REFERENTI E RECAPITI PER LE ALLERTE ALIMENTARI E MANGIMI

ASL	SERVIZIO	REFERENTE	E-MAIL	TELEFONO	FAX	INDIRIZZO	
AVEZZANO-SULMONA-L'AQUILA	SIAN	Dr. Francesco D'Orazi (Avezzano-L'Aquila)	fdorazi@asl1abruzzo.it	0863499855; 0863499858	08634 99856	Via Monte Velino, 16 67051 Avezzano (AQ)	
		Dr.ssa Dora Manetta (Sulmona)	dmanetta@asl1abruzzo.it	0864499606; 0864 499631	08644 99622	Via Gorizia n.4 67039 – Sulmona (AQ)	
		Dr.ssa Maddalena Scipioni (Avezzano-L'Aquila)	mscipioni@asl1abruzzo.it	0863/499856 ; 0863/499858	0863/4 99856	Via Monte Velino, 16 67051 Avezzano (AQ)	
	Z.T. AVEZZANO-SULMONA	SVIAOA	Dr. Olindo Del Gusto	odelgusto@asl1abruzzo.it; servetaz_igalim_oald@asl1abruzzo.it	0863/499838	0863/4 99873	Via Monte Velino 14/16, Avezzano
			Dr. Luciano Camerlengo	lcamerlengo@asl1abruzzo.it servetaz_igalim_oald@asl1abruzzo.it	0863/499838	0863/4 99873	Via Monte Velino 14/16, Avezzano
		SVIAPZ	Dr. Luigi Pizzoferrato	lpizzoferrato@asl1abruzzo.it	0864/499619; 0864/31030 ; 3475856974	0864/3 1030	Via Gorizia n.4 67039 – Sulmona (AQ)
	Z.T. L'AQUILA	SVIAOA	Dr.ssa Francesca de Paulis	francesca.depaulis@aslaq.dnsalias.net	0862-368910 338-8252822	0862/3 68908	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
			Dr. Sabatino Mastropietro	sabatino.mastropietro@libero.it	338-9411548	0862/3 68908	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
		SVIAPZ	Dr. Massimo Ciuffetelli	massimo.ciuffetelli@libero.it ; m.ciuffetelli@aslaq.dnsalias.net	0862/368909 348/7636474	0862/3 68953	Via G. Bellisari, ex P.O. Santa Maria di Collemaggio 67100 L'Aquila
	LANCIANO-VASTO-CHIETI	SIAN	Dr. Ercole Ranalli	eranalli@libero.it	0873/308624 328/3808216	0873/3 63631	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto
			Dr.ssa Vera Saraullo	vera.saraullo@asllanciano vasto.it	0872/706938 328/3808219		Viale Marconi 66034 Lanciano
		SVIAOA	Dr. Nicola Cannone	aslvasto@virgilio.it	0873/308633 328/3808179	0873/3 08627	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto
Dr. Gianfranco Rosato			giarosato@libero.it	0872/569380 328/3808194	0872/5 6361	Via G. Matteotti n.1, Castelfrentano	
Dr. Roberto Valente			valenteroberto@hotmail.com	0873/308692 328/3808185	0873/3 08627	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto	
SVIAPZ		Dr. Giuseppe Torzi	asl03igieneallevamenti@email.it	0873/308630 328/3808178	0873/3 08627	Via M.Polo 55/A 66054 Vasto	
		Dr. Massimo Genovesi		0873/308642 328/3808180			
Z.T. CHIETI		SIAN	Dr. Francesco Concistrè	sian@aslchieti.it francescoconcistre@tin.it	0871/358995 339/1114840	0871/3 58845	Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100 Chieti
		SVIAOA	Dr. Alberto Marzollo	alberto.marzollo@aslchieti.it	0871/358821 331/6322233	0871/3 57513	Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100 Chieti
		SVIAPZ	Dr. William Di Nardo	w.nebulosa@tin.it	0871/358821 328/4616640		Via N. Nicolini (ex pediatrico) 66100

							Chieti
PESCARA	SIAN	Dr. Patanè Franco	franco.patane@ausl.pe.it	085/4253954 334/199197	085/42 53949		Via Paolini 47, 65100 Pescara
		Dr.ssa Granchelli Carla	carlagranchelli@virgilio.it	085/4253950 347/8768226			Via Paolini 47, 65100 Pescara
		Dott. Ciglia Antonio	antonio.ciglia@ausl.pe.it	085/4253953 3280970547			Largo Lama, 65100 Pescara
	SVIAOA	Dr. Giovanni Di Biase	allerta.alimenti.vet@ausl.p e.it	328-0932315 339-4022385	085/42 53545		Via Paolini, 47 65100 Pescara
	SVIAPZ	Dr. Nicola De Luca	igiallevpz.pe@ausl.pe.it	085-4253554 335-7203121	085/42 53544		Via Paolini, 47 65100 Pescara
TERAMO	SIAN	Dr.ssa Maria Maddalena Marconi	mariamaddalena.marconi @aslteramo.it	0861-420591 085-8020929 335-6469812	0861/4 20586 085/80 20926		C.da Casalena 64100 Teramo; via Gramsci Palazzina amm.va c/o Ospedale 64022 Giulianova
	SVIAOA	Dr. Luciano Marini	luciano.marini@aslteramo .it	0861/429966 085/8000086 335-5605123	0861/4 29960 085/80 04194		C.da Casalena 64100 Teramo; L.re Spalato,11 64022 Giulianova (TE)
		Dr. Antonio Ercolano	antonio.ercolano@asltera mo.it	085/8000086	085/80 04194		L.re Spalato,11 64022 Giulianova (TE)
	SVIAPZ	Dott. Vincenzo Perretti	vincenzo.perretti@asltera mo.it	335-5974457 0861-429964	0861/2 12644		C.da Casalena 64100 Teramo;

Allegato E1 – Punto di contatto Nodo Regionale

Servizio	e-mail	Indirizzo	Telefono	Fax	Responsabile
Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare	sicurezza.alimentar e@regione.abruzzo. it	Via Conte di Ruvo, Pescara	085-7672621 335-321946	085/7672 637	Dr. Giuseppe Bucciarelli

Allegato F – Esiti accertamenti

All'Assessorato Politiche della Salute della
Regione Abruzzo
Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza
Alimentare

OGGETTO: Sistema di allerta; comunicazione esiti accertamenti.

In relazione alla comunicazione prot. _____ del _____ riguardante l'attivazione del sistema di allerta per il seguente prodotto (riportare la denominazione, il numero di lotto, il fabbricante o distributore):

Si informa che:

- il prodotto è stato ritirato;
- il prodotto è accantonato in attesa di ritiro;
- il prodotto è stato venduto al consumatore finale o nel caso dei mangimi il prodotto è stato venduto all'utilizzatore tramite scontrino fiscale.
- il prodotto è in vendita (in tal caso andrà adottato un provvedimento di sequestro);

- il prodotto è stato ulteriormente distribuito: in tal caso andranno attivate nuovamente le procedure di cui ai punti precedenti (allegato B1); si precisa inoltre che:
 - 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;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
 - il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
 - sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.

Ulteriori informazioni/accertamenti effettuati:

sono state applicate le seguenti sanzioni:

Scheda **Z** (zootecnica)

Allerta mangimi prot. _____ del _____ proveniente da _____

Mangime o materia prima per mangimi coinvolta _____

Sostanza oggetto dell'allerta _____

Tipo di mangime _____

Nome commerciale _____

Quantità introdotta _____

Specie animale coinvolta	Categoria	Quantità di mangime oggetto dell'allerta assunto in KG	Periodo di assunzione dal al	Identificazione animali al fine del rintraccio	Destinazione animali/ prodotti	Note

PIANO DI EMERGENZA PER LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E MANGIMI

FINALITA'

Le finalità del piano di emergenza è quella di fronteggiare situazioni che comportino rischi diretti o indiretti per la salute umana, derivanti da alimenti, mangimi ed acque, che verosimilmente le disposizioni in vigore non sono in grado di prevenire, eliminare o ridurre a un livello accettabile o che non possono essere gestiti in maniera adeguata mediante la sola applicazione degli articoli 53 e 54 del Regolamento CE 178/02.

UNITA' DI CRISI REGIONALE (UCR)

Per le finalità su esposte l'Unità di Crisi Regionale è composta da:

Dirigente del Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare o suo delegato;
Direttore Sanitario dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o suo sostituto;
Dirigenti dei Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L. del territorio regionale e loro delegati;
Direttore dell'Agenzia Regionale e Tutela dell'Ambiente o suo delegato
qualsiasi soggetto, pubblico o privato, si ritenga utile consultare.

L'Unità di Crisi Regionale è ubicata fisicamente presso la Direzione Politiche della Salute della Regione Abruzzo in Via Conte di Ruvo 74 Pescara, Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

L'Unità di Crisi Regionale svolge i seguenti compiti:

coordina e verifica le attività previste sul territorio;
assicura l'invio tempestivo, per via informatizzata, dei dati e delle informazioni inerenti l'emergenza;
promuove l'organizzazione di corsi di formazione e addestramento per il personale dei Servizi Veterinari, dei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali e delle Agenzie Regionali Protezione Ambientale in collaborazione con l'Unità di Crisi centrale;
in particolare il Responsabile dell'Unità di Crisi Regionale ha il ruolo di garantire la cooperazione con l'Unità di Crisi Nazionale.

UNITA' DI CRISI LOCALE (UCL)

L'Unità di Crisi Locale è istituita su attivazione dell'UCR in ogni ASL ed è composta da:

Direttore Sanitario (responsabile unità di crisi locale) o suo delegato;
Dirigente Medico Veterinario e Dirigente Medico Chirurgo dei rispettivi Settori/Servizi/Aree che si occupano di igiene degli alimenti.

L'Unità di Crisi locale è ubicata presso una sede designata dalla A.S.L. competente per territorio, che assicura anche l'adeguato supporto tecnico e gestionale, compresi i database con gli elenchi delle unità di crisi regionali, delle province autonome e locali, dell'unità di crisi centrale, delle forze pubbliche, database inerenti gli operatori del settore alimentare, mangimistico, compresi quelli della produzione primaria, ed ogni altro elenco di persone o strutture utili e quanto altro sia ritenuto necessario per lo svolgimento della sua attività.

L'Unità di Crisi Locale svolge i seguenti compiti:

individua i punti di contatto, da comunicare alle unità di crisi nazionale e regionale e delle province autonome, che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attivazione del flusso operativo;
verifica che i database inerenti i punti di contatto siano aggiornati e ridistribuiti periodicamente, e segnatamente in caso di variazioni;
attua tutte le misure indicate dalle strategie operative individuate a livello centrale e/o regionale;
si adopera per assicurare, in caso di necessità, la rapida attuazione delle misure di ritiro o richiamo stabilite, con eventuale sequestro e/o distruzione delle partite;
fornisce per il tramite dell'unità di crisi regionale e delle province autonome il debito informativo definito in ambito di unità di crisi nazionale;
in particolare, il responsabile dell'unità di crisi locale, per tutta la durata dell'emergenza, assume la responsabilità della gestione delle risorse di tutte le aree funzionali del Servizio veterinario dell'ASL e del Servizio di Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

LABORATORI

I laboratori coinvolti nel Piano di emergenza sono:

Istituto Superiore di Sanità
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Agenzia Regionale per la Tutela dell'Ambiente (ARTA)
ogni altro laboratorio che all'occorrenza sia opportuno coinvolgere

Ciascun laboratorio individua i punti di contatto che assicurano tramite un servizio di pronta reperibilità (telefono cellulare ed e-mail) la corretta attuazione del piano, e li comunica alle unità di crisi regionale e delle province autonome.

L'unità di crisi centrale può, in corso di emergenza, diramare informative ritenute utili a favorire l'operatività dei laboratori.

ACQUE

Qualora si ravvisi segnalazione di rischio/pericolo legata all'utilizzo delle acque ad uso alimentare e potabile, si attiva la procedura sopra descritta.

AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

L'Unità di Crisi Regionale, indirizzando le attività di formazione e/o aggiornamento professionale destinate a Medici Veterinari, Medici Chirurghi ed altre figure professionali operanti nel settore della sicurezza alimentare, tenendo anche conto dell'evoluzione della normativa comunitaria e nazionale e di "eventuali nuove acquisizioni scientifiche che possono avere impatto sulla salute pubblica".

Tali corsi riguarderanno, fra l'altro, l'epidemiologia, la diagnosi e strategia di lotta alle tossinfezioni ed intossicazioni alimentari, la gestione delle emergenze epidemiche, ambientali e terroristiche.

COMUNICAZIONE

L'Unità di Crisi Regionale in collaborazione con le Unità di Crisi locali e, fermo restando un eventuale e giustificato trattamento riservato dei dati, nel rispetto del principio di trasparenza richiamato dagli *artt. 9 e 10 del Reg. CE 178/2002*, assicura una corretta informazione dei cittadini sui rischi in corso e sulle misure adottate o in procinto di essere adottate per prevenire, contenere o eliminare tale rischio.

PUNTI DI CONTATTO

Presso ciascuna Unità di Crisi e laboratorio coinvolto vengono identificati i "punti di contatto", che hanno la responsabilità di attivarsi nel più breve tempo possibile secondo le procedure operative descritte di seguito.

In particolare, per l'Unità di Crisi Regionale il punto di contatto è individuato nel Responsabile, mentre l'unità di crisi locale provvede ad individuarli come sopra indicato.

Per garantire la migliore organizzazione del sistema, ciascuna unità di crisi locale predispone l'elenco con l'organigramma dell'unità stessa, completa di tutti i recapiti disponibili, e lo trasmette a quella regionale. Tali elenchi devono essere aggiornati e ridistribuiti periodicamente (almeno una volta l'anno), e segnatamente in caso di variazioni.

PROCEDURE OPERATIVE

Attivazione Piano Regionale in concordanza con il Piano generale dell'unità di crisi nazionale:

il responsabile dell'Unità di Crisi Regionale:

convoca immediatamente e comunque nel più breve tempo possibile l'unità di crisi;
informa i punti di contatto locali al più presto e comunque non oltre le 24 ore;

Attivazione Piano regionale sulla base di segnalazione locale:

- qualora a livello locale le A.S.L. riscontrino una situazione di serio rischio, oltre ad attivare il sistema di allerta informano i punti di contatto locale;
- i punti di contatto locale, se del caso, avvisano al più presto e comunque non oltre le 24 ore, il responsabile dell'unità di crisi regionale;
- l'Unità di Crisi Regionale provvede ad una valutazione della situazione, al fine di stabilire se procedere mediante la sola applicazione degli *artt. 50, 53 e 54 del Regolamento (CE) 178/2002*, oppure avvisare il punto di contatto nazionale oppure attiva la UCL (Unità di Crisi Locale);

TERMINE DELLE CRISI

Qualora l'emergenza coinvolga solo l'ambito abruzzese, quando l'Unità di Crisi Regionale, sulla base dei dati forniti dalle Unità di Crisi locali, ritiene che il rischio sia ormai sotto controllo, può dichiarare terminata la crisi.

A questo punto può procedere ad una valutazione post-crisi, con la partecipazione dei principali soggetti in causa, allo scopo di migliorare eventualmente le procedure operative messe in campo nella gestione della crisi, sulla base delle esperienze maturate.

CAPITOLO V

GESTIONE ATTIVITA' GENERALI E FORMATIVE

Albo Regionale dei Medici Veterinari riconosciuti Disciplinare per l'iscrizione e Modello domanda

Nel presente paragrafo vengono riportate le procedure che i Medici veterinari debbono rispettare per conseguire l'iscrizione all'Albo regionale dei Medici Veterinari riconosciuti.

L'Albo regionale dei Medici Veterinari è stato istituito, nella Regione Abruzzo, con Delibera della Giunta regionale n. 1.289 dell'11.10.2000, in attuazione dell'art. 13 del D.Lgs. 22 maggio 1999, n. 196.

Con successiva Delibera di Giunta Regionale n. 331 del 22 maggio 2002, sono state fissate le procedure per consentire al Servizio Veterinario Regionale l'iscrizione dei Medici Veterinari richiedenti e la gestione dell'Albo.

Viene riportato un estratto della Delibera n. 331/2002 e copia del modulo di domanda per richiedere l'iscrizione.

Deliberazione G.R. 22 maggio 2002, n. 331 ⁽¹⁾.

**Piano di Sorveglianza Epidemiologica per le Encefalopatie Spongiformi Trasmissibili (TSE).
Interventi urgenti. Anno 2002.**

(1) Pubblicata nel B.U. Abruzzo 11 settembre 2002, n. 118 speciale.

La Giunta regionale

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";

.....omissis

Visto il *D.Lgs. 22 maggio 1999, n. 196* "Attuazione della *direttiva 97/12/CE* che modifica e aggiorna la *direttiva 64/432/CEE* relativa ai problemi di polizia sanitaria in materia di scambi intracomunitari di animali delle specie bovina e suina";

Visto il *D.Lgs. 19 giugno 1999, n. 229* "Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale a norma dell'art. 1 della *legge 30 novembre 1998, n. 419*";

Vista la *legge regionale 2 luglio 1999, n. 37* "Piano Sanitario regionale 1999 - 2001";

Vista la *legge regionale 24 dicembre 1996, n. 146* recente "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*;

.....omissis

Vista la *L.R. 14 settembre 1999, n. 77* "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo";

Preso Atto del parere favorevole espresso dal Dirigente del Servizio in ordine alla regolarità tecnica ed amministrativa del presente provvedimento ed alla sua legittimità rispetto alla vigente normativa;

Ravvisata l'urgenza e la indifferibilità delle misure contenute nel presente provvedimento;

A voti unanimi espressi nelle forme di legge

DELIBERA

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

.....omissis

13) di avvalersi delle prestazioni di Medici Veterinari libero - professionisti inseriti - nell'Albo regionale dei veterinari riconosciuti; per l'inserimento nell'albo, regionale dei - Medici veterinari riconosciuti, istituito con Delib.G.R. 11 ottobre 2000, n. 1289 gli interessati dovranno presentare domanda (in carta semplice) alla Regione Abruzzo Direzione Sanità Servizio Veterinario Via Conte di Ruvo n. 74 - Pescara, corredata dalla seguente documentazione:

- Certificato di iscrizione all'ordine;

- Attestato di frequenza, con esito positivo, di un corso di formazione e aggiornamento riconosciuto dalla Regione;

- Dichiarazione in cui siano indicate:

- a) l'Azienda USL in cui si intende operare;
- b) campo di attività professionale prevalentemente svolto;
- c) categorie e specie di animali, oggetto delle prestazioni professionali;
- d) dotazione strumentale posseduta, in funzione delle attività da svolgere.

Ove l'attività venga svolta presso una struttura sanitaria privata, resta inteso che quest'ultima deve essere in possesso dei requisiti previsti dalle norme.

L'iscrizione all'albo viene effettuata con provvedimento del Dirigente del Servizio veterinario regionale previa verifica dei requisiti. La validità dell'iscrizione è triennale.

L'iscrizione potrà essere riconfermata per gli anni successivi solo se gli interessati provvederanno ad inviare attestazione di frequenza di corsi riconosciuti dalla Regione e svolti nell'ultimo triennio. Il competente Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Regione, è incaricato di emanare ulteriori provvedimenti di indirizzo.

In sede di prima applicazione sarà sufficiente dichiarare la propria disponibilità a voler frequentare il primo corso utile che sarà organizzato. Per l'anno in corso ed in attesa della realizzazione dell'Albo regionale dei veterinari riconosciuti, sarà consentito alle AA.UU.SS.LL. ricorrere all'opera dei Medici veterinari LL.PP. con le modalità riferite al precedente Piano BSE (Delib.G.R. 11 ottobre 2000, n. 1289).

L'Albo regionale sarà regolarmente pubblicato sul Bollettino Ufficiale Regione Abruzzo;

.....omissis

Domanda d'inserimento nell' Albo Regionale dei Veterinari Riconosciuti della Regione Abruzzo

Il sottoscritto dott. _____ Medico Veterinario esercitante la L.P.,
nato/a a _____ prov _____ il ____/____/____ (gg/mm/anno)
C.F. _____ residente a _____ prov (_____)
indirizzo e n. Civico _____

Chiede di essere inserito nell'Albo Regionale dei Veterinari Riconosciuti della Regione Abruzzo (DGR 1289 dell'11 ottobre 2000, DGR 1664 del 14 dicembre 2000, DGR 331 del 22 maggio 2002).

DICHIARA:

Di essere iscritto/a all'Ordine Professionale della Provincia di _____ al N.ro _____;
ed ha svolto in prevalenza la seguente attività professionale sui seguenti animali:

- | | | | |
|--|--|---|---------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Cani/Gatti | <input type="checkbox"/> Bovini | <input type="checkbox"/> Ovini/Caprini | <input type="checkbox"/> Suini |
| <input type="checkbox"/> Equini | <input type="checkbox"/> Polli/Tacchini ecc. | <input type="checkbox"/> Conigli | <input type="checkbox"/> Acquacoltura |
| <input type="checkbox"/> Pesci ornamentali | <input type="checkbox"/> Rettili | <input type="checkbox"/> Uccelli da voliera | <input type="checkbox"/> Api |
| <input type="checkbox"/> selvatici | <input type="checkbox"/> HACCP | <input type="checkbox"/> mangimistica | <input type="checkbox"/> _____ |

Di voler esercitare la propria attività nei seguenti campi:

- Sanità animale (anagrafi animali da reddito, profilassi, certificazioni per spostamenti, certificazioni per somministrazione farmaci, operatore piani di sorveglianza ecc.);
- Animali d'affezione (anagrafe animali d'affezione, controllo del randagismo e della Leishmaniosi ecc.);
- Igiene degli alimenti (incaricato di igiene e controllo prodotti di origine animale, HACCP ecc.);
- Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche (mangimistica, benessere animale, informatore farmaceutico, allevamenti avi-cunicoli);

È disposto a fornire le proprie prestazioni professionali, nel territorio di competenza dell'Azienda USL di:

- | | | |
|--|----------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Avezzano/ Sulmona | <input type="checkbox"/> Chieti | <input type="checkbox"/> Lanciano / Vasto |
| <input type="checkbox"/> L'Aquila | <input type="checkbox"/> Pescara | <input type="checkbox"/> Teramo |

Di essere fornito, in funzione delle attività da svolgere, della seguente dotazione strumentale:

- PC con accesso internet
- fotocamera digitale
- scanner
- cutimetro

lettore di microchip altro _____

Di impegnarsi a frequentare il primo corso utile - di formazione ed aggiornamento - riconosciuto dalla Regione Abruzzo.

Di accettare espressamente, senza riserva alcuna, che ogni comunicazione relativa all'Albo regionale avvenga sul proprio recapito di posta elettronica (e-mail) sotto indicato:

RECAPITI PERSONALI

tel fisso _____ cell _____ fax _____ e-mail _____@

Eventuale indirizzo lavorativo:

c/o _____

Indirizzo e n. civico _____ cap _____
comune _____ (prov.) _____ tel fisso _____ fax _____
e-mail _____@_____

Ai sensi della L. 675 del 31 dicembre 1996 e successive modificazioni e integrazioni, autorizzo il trattamento dei dati personali per le finalità e alla stesura degli atti e provvedimenti consequenziali alle Delibere di GR 1289/2000, 1664/2000 e 331/ 2002.

Firma

Li _____

N.B. Si allega curriculum professionale

ALBO REGIONALE DELLE ASSOCIAZIONI PROTEZIONISTICHE

Nel presente paragrafo vengono riportate prima le norme che le Associazioni interessate debbono seguire per la iscrizione e la conservazione della stessa iscrizione nell'Albo Regionale appositamente istituito con la Legge Regionale 21 settembre 1999, n. 86 e poi l'Albo regionale attuale.

Tali modalità sono state disciplinate, da ultimo, con Deliberazione della Giunta regionale n. 616 del 2 luglio 2007, pubblicata sul B.U.R.A. n. 44 del 3 agosto 2007.

Disciplinare

Sono iscritte all'Albo regionale le Associazioni per la protezione degli animali, a condizione che siano costituite per atto pubblico e siano operanti nella regione, dietro presentazione di:

istanza del legale rappresentante dell'Associazione diretta al Presidente della Giunta Regionale e consegnata alla Direzione Sanità – Servizio Veterinario Via Conte di Ruvo, 74 Pescara, corredata di copia autenticata dall'atto costitutivo e di copia autenticata dallo Statuto vigente al momento della domanda.

Nella domanda dovranno essere espressamente dichiarati:

*il nominativo e le generalità del Legale rappresentante;
numero degli iscritti;
indirizzo della Sede dove dovrà essere inoltrata la corrispondenza ufficiale da parte della Regione Abruzzo;
indicazione del recapito telefonico ufficiale della sede;
curriculum dell'Associazione che documenti l'attività svolta;
impegno a comunicare qualsiasi variazione ai precedenti punti a, b, c, d, entro tre mesi dall'avvenuta variazione.*

dichiarazione di disponibilità a collaborare con Regione, Comuni ed Aziende UU.SS.LL. per la promozione di iniziative di informazione e di educazione rivolte alle scuole, alle comunità, ai proprietari degli animali d'affezione ed all'opinione pubblica in genere;

Sono iscritte all'Albo Regionale a semplice richiesta, senza ulteriore istruttoria, le Associazioni Nazionali che abbiano per fine statutario gli obiettivi perseguiti dalla legge regionale 21 settembre 1999, n. 86 e suoi eventuali modifiche ed integrazioni e che operino, con strutture periferiche, in almeno cinque regioni, dietro presentazione di:

istanza del legale rappresentante dell'Associazione Nazionale diretta al Presidente della Giunta Regionale e consegnata alla Direzione Sanità – Servizio Veterinario Via Conte di Ruvo, 74 Pescara, corredata di copia autenticata dall'atto costitutivo dell'Associazione periferica abruzzese e di copia autenticata dallo Statuto nazionale vigente al momento della domanda.

Nella domanda dovranno essere espressamente dichiarati:

indicazione della esatta denominazione della Struttura periferica operante anche in Abruzzo;

indicazione del legale rappresentante della Sede periferica abruzzese;

indirizzo della Sede periferica abruzzese dove dovrà essere inoltrata la corrispondenza ufficiale da parte della Regione Abruzzo;

indicazione del recapito telefonico ufficiale della sede periferica;

impegno a comunicare qualsiasi variazione ai precedenti punti a, b, c, d, entro tre mesi dall'avvenuta variazione.

I requisiti sopra indicati ai punti 1.a, 1b, 1c, 1d, 1g, nonché 2a, 2b, 2c, 2d, devono essere formalmente riconfermati dalle singole Associazioni, a pena di cancellazione dall'Albo regionale, entro il 31 dicembre di ogni anno pari (*quindi ogni due anni*) al Dirigente del Servizio Veterinario Regionale il quale, entro il 31 gennaio successivo procederà all'automatica cancellazione dall'Albo regionale delle Associazioni inadempienti. La pubblicazione sul B.U.R.A. della Determina Dirigenziale di cancellazione avrà valore di notifica del provvedimento all'Associazione interessata..

Il Dirigente del Servizio Veterinario della Direzione Sanità della Giunta Regionale provvede, entro 30 giorni dall'acquisizione al protocollo della Direzione Sanità dell'istanza di iscrizione, con propria Determinazione Dirigenziale ad iscrivere l'Associazione richiedente all'Albo Regionale delle Associazioni Protezionistiche. La pubblicazione sul B.U.R.A. della Determina Dirigenziale di iscrizione avrà valore di notifica del provvedimento all'Associazione interessata..

L'Albo Regionale delle Associazioni Protezionistiche viene reso disponibile sul sistema informatizzato della Regione Abruzzo.

Il termine di cui al comma 4° rimane sospeso nel caso in cui sia necessaria l'acquisizione di ulteriori documenti e/o dichiarazioni e/o l'integrazione di quelli già acquisiti. Detto termine riprende a decorrere dalla data di ricevimento di tutto quanto richiesto.

La perdita dei requisiti per la iscrizione all'Albo Regionale comporterà la cancellazione dall'Albo disposta con Determinazione del Dirigente del Servizio.

Il Dirigente del Servizio Veterinario regionale procederà a determinare, altresì, la cancellazione dall'Albo delle Associazioni per l'accertata e perdurante inidoneità igienico-sanitaria dei rifugi gestiti.

Le Associazioni cancellate dall'Albo potranno essere nuovamente iscritte, previa motivata istanza e la produzione dei documenti e dichiarazioni di cui ai punti 1. o 2., qualora dimostrino il possesso dei requisiti per ottenerne la iscrizione.

Resta salva la iscrizione in atto delle Associazioni Protezionistiche e le presenti norme saranno applicate a decorrere dalla data di adozione della Delibera Regionale con la quale vengono approvate.

Albo Regionale

Aggiornato all' 30.03.2011

Nr. progr.	N° d'iscrizione	Nome	Legale rappresentante	Indirizzo	Numero e data del provvedimento d'iscrizione	Numero e data del provvedimento di cancellazione	Numero e data provvedimento
1	2	Lega Nazionale per la Difesa del Cane-Sez. di L'Aquila	Bergamotto Maurizio nato a L'Aquila il 02/09/1970 e residente a Paganica (AQ) S.s. 17 bis n.49	s.s.17 bis n.49 - 67100 Paganica (AQ)	ordinanza n.31 del 11.08.2000		
2	3	L.I.F.E.	Fabiani Giancarlo nato a Montesilvano (PE) il 25/05/1936 residente in Sulmona in Largo San Carlo, 30	Viale Stazione,5 2 - 67039 Sulmona (AQ)	ordinanza n.42 del 20.10.2000		
3	4	A.C.I.F. Associazione Cinofila Frentana	Mattioli Cinzia nata a Lanciano (CH) il 27/02/1966, ivi residente in Via Ferro di Cavallo, 94	Via E. Miscia, 7 c/o "Lillo Brillo" 66034 Lanciano (CH)	ordinanza n.31 del 11.08.2000	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	
4	8	Lega Nazionale per la difesa del Cane - Sez. di Teramo	Durante Catia nata a Roma il 23/03/1955 e residente in Teramo in Via Mancini Sbraccia, 11	Via Mancini Sbraccia ,11 64100 Teramo	ordinanza n.31 del 11.08.2000		
5	9	AS.A.D.A. associazione amici degli animali	Ciancaglini Danilo nato a Chieti il 28/12/1959, ivi residente in Via G. Dell'Orefice, 1	Via C. De Lollis, 10 - 66100 Chieti	ordinanza n.31 del 11.08.2000		

Nr. progr.	N° d'iscrizione	Nome	Legale rappresentante	Indirizzo	Numero e data del provvedimento d'iscrizione	Numero e data del provvedimento di cancellazione	Numero e data provvedimento
6	10	Lega Nazionale per la difesa del Cane - sez. di Pescara	Della Penna Claudia	Via Giuseppe Verdi, 4 - 65125 Pescara	ordinanza n.31 del 11.08.2000	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	
7	12	"Un Amico per la Vita"	Fusco Liliana	Via Tevere, 8 - 65016 Montesilvano (Pescara)	ordinanza n.31 del 11.08.2000		
8	15	E.N.P.A.- sez. prov.le di L'Aquila	Corsetti David	Via della Repubblica, 12 - 67039 Sulmona	ordinanza n.31 del 11.08.2000	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	
9	16	Le.A.L. Sezione di L'Aquila	Damiani Elvira nata a L'Aquila il 14/10/1971, ivi residente in Via Amiternum, 14	Via Amiternum 14 - 67100 L'Aquila	ordinanza n.31 del 11.08.2000	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	
10	18	E.N.P.A. - sez. prov.le di Pescara	Bellini Maria Carmela nata a Lanciano (CH) il 28/02/1948, residente a Pescara in Via Paolo De Cecco, 74	Via Paolo De Cecco, 74 65100 Pescara	DD n.DG11/59 del 17.07.2002		
11	19	Code Felici	Tunno Gabriella nata a Sulmona (AQ) il 11.11.1957, ivi residente in Via XXV Aprile n.14	Via XXV Aprile n.14 67039 Sulmona	DD n.DG11/62 del 06.08.2002	DD n.DG11/35 del 03.02.2009	DD n.DG11/191 del 24.11.2009
12	20	Lega Nazionale per la difesa del Cane Milano	Porcasi Rossi Laura nata a Godiasco (PV) il 24/06/1945	Via Catalani 73 20131 Milano	DD n.DG11/06 del 24.03.2004	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	
13	24	quattrozampelanciano.it	Saltarella Adele nata a Lanciano (CH) il 19.02.63, ivi residente in Via Ercole Tinari, 29	sede legale: Via Villa Martelli, 18 sede operativa: C.so Roma, 22	DD n.DG11/59 del 13.03.2007		

Nr. progr.	N° d'iscrizione	Nome	Legale rappresentante	Indirizzo	Numero e data del provvedimento d'iscrizione	Numero e data del provvedimento di cancellazione	Numero e data provvedimento
				66034 Lanciano (CH)			
14	25	Lega Nazionale per la difesa del cane- Sez. di Silvi (TE)	Benvenuti Mariateresa nata ad Atri (TE) il 25/03/1970, residente a Silvi (TE) in C.da S. Silvestro 68	Via Naz. Adriatica Sud, 91 64028 Silvi (TE)	DD n.DG11/75 del 11.04.2007	DD n.DG21/12 del 31.01.2011	DD n. DG21/49 del 11.04.2011
15	26	Amici di Zampa	Florio Rosanna Fernanda nata a Foggia il 17/06/1954, residente a Vasto (CH), in Via Barbarotta 5	Strada Statale 16 Nord, Km.13 - Vasto (CH)	DD n.DG11/148 del 04.09.2009		
16	27	A.N.T.A. Onlus - Associazione Nazionale Tutela Animali Sez. di Alba Adriatica	Spielmann Charlotte nata a Ramstein (Germania) il 12.12.1943 e residente a S.Benedetto del Tronto (AP), in Via Ugo Bassi n.35	Via Ascolana n.53 Alba Adriatica (TE)	DD n.DG21/96 del 27.07.2010		
17	28	A.N.T.A. Onlus - Associazione Nazionale Tutela Animali Sez. di Pescara	Carminelli Daniela nata a Pescara il 02.09.1982 e ivi residente in Via Ugo La Malfa n.11	Via Ugo la Malfa n.11 Pescara	DD n.DG21/14 del 08.02.2011		
18	29	C.I.M.A. Soc. Coop. A r.l.	Ermili Emanuele nato a Tagliacozzo (AQ) il 14.12.1978 e residente a Sante Marie (AQ), in Via della Libertà n.8	Via della Resistenza n.26 Sante Marie (AQ)	DD n.DG21/40 del 24.03.2011		

Le Guardie Zoofile

La L.R. 21 settembre 1999, n. 86, con l'art. 23, ha istituito anche nella Regione Abruzzo l'esercizio delle funzioni di tutela e vigilanza zoofila attribuendone la competenza, oltre che agli ufficiali ed agenti di pubblica sicurezza ed ai corpi di polizia municipale, anche alle Guardie Zoofile volontarie con la qualifica di guardia giurata ai sensi del T.U. delle leggi di pubblica sicurezza approvato.

Attività e Compiti:

Le Guardie Zoofile sono munite di regolare decreto rilasciato dalle Prefetture o dalle Regioni e svolgono funzioni di Polizia Giudiziaria limitatamente allo specifico campo zoofilo attribuite loro dalla legge 20 luglio 2004 n. 189 e dall'art. 23 della L.R. 21 settembre 1999, n. 86.

Le Guardie Zoofile svolgono anzitutto opera di prevenzione e repressione contro il maltrattamento degli animali. Affiancano gli organi pubblici a tali scopi destinati, nella vigilanza sull'osservanza delle leggi e regolamenti generali e locali relativi alla protezione degli animali, alla difesa del patrimonio zootecnico e faunistico.

Svolgono, in particolare, controlli sull'anagrafe canina, sugli abbandoni, sulle malattie infettive e sulla reale situazione del randagismo periferico.

Le guardie zoofile, oltre ad avere il compito di contribuire a reprimere tutte quelle azioni che permettono il divulgarsi del randagismo, controllano sul territorio l'entità degli animali randagi e, sulla base di tale controllo, approntano in collaborazione con le istituzioni competenti e propongono alle stesse (Regione, Servizi Veterinari ASL, Comune, Forze di Polizia), la soluzione più equa e giusta sia per gli animali sia per i cittadini.

Devono collaborare con l'Autorità Giudiziaria nei casi di maltrattamento animali.

Devono collaborare con i Servizi veterinari della ASL nel controllo dei canili (asili), delle colonie feline, delle fiere e mercati, nel trasporto degli animali.

Devono curare l'attività di prevenzione e repressione delle infrazioni ai regolamenti di polizia urbana e rurale per quanto riguarda gli animali e il comportamento dei loro padroni o gestori.

A questi compiti di prevenzione e repressione, si affianca lo svolgimento di un'opera di educazione e informazione, mediante un'incisiva propaganda zoofila ed ecologica, particolarmente nel mondo dei giovani e nelle scuole.

Naturalmente le Guardie Zoofile, devono conoscere alcune nozioni basilari di etologia e le norme fondamentali che regolano la materia (leggi dello Stato, leggi regionali, circolari Ministeriali, ecc...) e svolgere la propria attività nel rispetto delle persone a cui si rivolgono, avendo cura di qualificarsi sempre con chiarezza. Laddove dovranno infatti procedere alla identificazione di persone, le guardie zoofile sono tenute a qualificarsi a voce e ad esibire il tesserino di riconoscimento con fotografia rilasciato dalla Regione Abruzzo.

Non devono mai assumere comportamenti discutibili, ma comportarsi sempre in maniera esemplare, in modo da garantire lo scrupoloso adempimento delle proprie mansioni, che comportano l'esercizio di pubbliche funzioni nel rispetto degli altrui diritti.

Non devono mai assumere comportamenti o condotte che possono offendere o ledere il ruolo e il prestigio di un pubblico ufficiale.

Nell'esercizio delle proprie funzioni devono valutare la situazione con calma e razionalità e agire di conseguenza con autorevolezza, ma senza assumere atteggiamenti di prevaricazione nei confronti delle persone controllate.

Costatando o verificandosi situazioni di pericolo, di fronte alla reale necessità, le Guardie Zoofile dovranno richiedere l'assistenza delle Forze di Polizia.

Nei casi di accertamento di illeciti sia amministrativi che penali, dovranno attenersi scrupolosamente alle procedure previste dalla normativa vigente.

INDENNIZZO PER DANNI CAUSATI DA CANI RANDAGI O INSELVATICHI

La Legge 24 agosto 1991, n. 281 (legge quadro in materia di affezione e prevenzione del randagismo), all'art.3, dispone che, al fine di tutelare il patrimonio zootecnico, le Regioni indennizzano gli imprenditori agricoli per le perdite di capi di bestiame causate da cani randagi, accertate dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L. competente territorialmente;

La Legge Regionale 21 settembre 1999, n. 86 recante: "Norme sul controllo del randagismo, anagrafe canina e protezione degli animali d'affezione", all'art. 25, prevede l'erogazione di indennizzi a favore delle aziende agricole e zootecniche per la perdita di bestiame causata da cani randagi o inselvaticiti;

Con Deliberazione della G.R.A. n. 275 del 12.04.2010 che quindi recentemente ha sostituito la precedente Deliberazione n. 835 del 13.08.2007 concernente: "Legge Regionale 21 settembre 1999, n.86 art. 25 – Approvazione dei criteri e delle modalità per l'accertamento, la valutazione e la liquidazione dei danni causati da cani randagi o inselvaticiti", la Regione Abruzzo ha disciplinato sul proprio territorio le modalità per l'accesso a tali indennizzi.

Tali criteri e modalità vengono qui di seguito riportati integralmente:

L'indennizzo previsto dall'art. 25 della legge regionale 21 settembre 1999, n. 86 a favore delle aziende agricole e zootecniche che abbiano subito la perdita del bestiame da parte di cani randagi o inselvaticiti, sarà corrisposto solo per i capi animali e solo nella misura del 50% del valore medio degli animali della stessa specie e categoria, secondo i criteri stabiliti dal D.M. 20 luglio 1989, n. 298, riferito alla data dell'aggressione;

L'indennizzo sarà corrisposto previo accertamento della sussistenza di tutti i requisiti di cui al presente documento ed a condizione che l'azienda richiedente sia registrata sul sistema informativo informatizzato regionale (SIVRA-BDR);

L'indennizzo sarà corrisposto:

per gli animali uccisi identificabili, quindi dotati di marchio di identificazione (contrassegno auricolare, tatuaggio, dispositivo elettronico o altro);

per gli animali non dotati di marchio, se rientranti nei limiti fissati dall'art. 6 del D.P.R. 30 aprile 2006, n. 317 per le specie bovina, bufalina, ovina, caprina, suina e dal D.M. 5 agosto 2006 e sue modifiche ed integrazioni per la specie equina;

per gli animali non dotati di marchio, se il marchio stesso è andato perduto per effetto dell'aggressione e qualora vi sia, in tal senso, una espressa dichiarazione del veterinario pubblico;

L'indennizzo sarà corrisposto solo sulla base della seguente documentazione, da conservare a cura dei competenti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali regionali:

4.1 domanda dell'interessato redatta in carta semplice e indirizzata al Servizio Veterinario della ASL competente territorialmente. La domanda deve contenere generalità, indirizzo, codice fiscale dell'allevatore, denominazione, ubicazione e codice identificativo dell'azienda ed il codice IBAN sul quale effettuare il versamento dell'indennizzo;

4.2 dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà dell'interessato, resa nelle forme previste dall'art. 47 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, che gli animali uccisi ed oggetto dell'aggressione dei cani randagi o inselvaticiti risultavano, al momento dell'aggressione, ben custoditi;

- 4.3 attestato del Sindaco del Comune competente per territorio dal quale risulti che, alla data dell'aggressione erano presenti sul territorio cani randagi o inselvatichiti;
- 4.4 attestato del Servizio Veterinario della ASL competente territorialmente e/o verbale del sopralluogo del Veterinario pubblico dal quale risulti:
- che l'aggressione è dovuta a cani randagi o inselvatichiti;
 - la specie animale uccisa;
 - il codice identificativo dell'animale;
 - le modalità di smaltimento degli animali uccisi;
 - che gli animali vittime dei cani randagi erano sottoposti ai controlli delle malattie;
 - che il richiedente non ha contravvenuto alle disposizioni previste dall'art. 264 del T.U. del R.D. 27.7.1934, n. 1265, della legge 2.6.1988, n. 218 e dal Reg. di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 2 1954 , n. 320;
- 4.5 certificato delle Guardie forestali competenti per territorio dal quale risulti che gli animali vittime dei cani randagi o inselvatichiti erano o meno allevati/custoditi al pascolo e, in caso affermativo, che l'allevamento e/o la custodia degli animali avveniva in ottemperanza alle prescrizioni di massima di polizia forestale vigenti nelle singole province, per quanto di competenza;
5. La liquidazione dell'indennizzo sarà effettuata ai richiedenti direttamente dal Servizio Veterinario della ASL competente territorialmente, che renderà, senza richiesta, le somme annualmente spese al Servizio Veterinario regionale entro il 31 gennaio di ogni anno, con riferimento all'anno precedente. Il Servizio Veterinario regionale effettuerà le dovute compensazioni nella determinazione delle somme da corrispondere nel nuovo anno, per cui potrà procedere ad anticipare le somme alle ASL solo dopo aver ottenuto la rendicontazione relativa all'anno precedente.

**Convenzione tra la regione Abruzzo e l'Università degli Studi di Teramo,
facoltà di medicina veterinaria, per la istituzione di un servizio di
emergenza clinica all'interno dell'ospedale didattico veterinario dedicato agli
animali privi di proprietario. Progetto sperimentale.
PROGRAMMA OPERATIVO**

La Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, tramite il Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie, svolge attività clinica specialistica altamente qualificata sul territorio nazionale, contestualmente con la formazione post laurea di medici veterinari tramite diverse forme di educazione continua: Corsi di dottorato di ricerca, Scuole di Specializzazione, Master di II livello, Seminari e Congressi con erogazione di ECM.

La recente visita della Commissione EAEVE (*European Association of Establishments for Veterinari Education*) alla cui valutazione si è spontaneamente sottoposta la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università di Teramo, ha portato ad un encomiabile risultato di approvazione ed ha specificatamente richiesto che venga istituito un Servizio funzionante 24 ore su 24 in presenza di studenti e tirocinanti.

Poiché l'Abruzzo, con la sua Facoltà di Medicina Veterinaria di Teramo, fa parte a pieno titolo della élite, essendo inserita tra le sole 4 regioni italiane che esprimono una Facoltà di Medicina Veterinaria approvata dalla Commissione Europea (*Teramo, Bologna, Torino e Bari*) su un totale di n. 13 Facoltà esistenti in Italia e tenuto conto che il benessere e la salute degli animali d'affezione potrebbe essere maggiormente tutelato se gli animali d'affezione senza proprietario potessero beneficiare di cure idonee e tempestive offerte da strutture altamente qualificate, il

Servizio Veterinario regionale, accertato che attualmente non esistono tali Strutture, con carattere di stabilità ed adeguate al ricovero e cura, presso i Servizi Veterinari delle Aziende UU.SS.LL. regionali e verificato che il Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie già da alcuni anni ha in essere una convenzione con l'Azienda U.S.L. di Teramo per l'assistenza dei cani ritrovati feriti, ammalati o comunque incidentati sul territorio di quella Azienda, si è convenzionata con la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, tramite il Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie, per attivare un Servizio di Emergenza Clinica attivo 24 ore su 24, ove risultano impegnate competenze professionali, strutture ed attrezzature diagnostiche e di ricovero di elevata qualità.

Quindi, con Determinazione DG/11/65 del 13.05.2010, è stato approvato il Protocollo Operativo tra la Regione Abruzzo e la Facoltà di medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo, sotto riportato:

ART. 1 - PARTI IN CAUSA

Le parti in causa sono rappresentate dalla Facoltà di Medicina Veterinaria e dal Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie dell'Università degli Studi di Teramo e dalla Regione Abruzzo e dalle Aziende Sanitarie Locali abruzzesi (da qui in poi denominate ASL)

Il personale coinvolto è rappresentato dai medici veterinari delle ASL abruzzesi, che si occupano della prevenzione del randagismo, e dai medici veterinari in servizio presso l'Ospedale Didattico della Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo (da qui in poi denominato OVD).

ART. 2 - PRESTAZIONI GARANTITE DAL OVD

L'OVD garantisce la copertura di specialistiche competenze mediche, chirurgiche ed ostetrico-ginecologiche attraverso il proprio personale medico strutturato e non strutturato e le proprie attrezzature.

ART. 3 - TIPOLOGIA DEGLI ANIMALI ASSISTITI

Le prestazioni fornite dal personale dell'OVD saranno rivolte esclusivamente a cani e gatti privi di proprietario, affetti da condizioni patologiche di emergenza a carattere medico, chirurgico od ostetrico-ginecologico.

Gli animali afferenti all'OVD dovranno necessariamente essere identificati mediante microchip (cani) o mediante specifici riferimenti al segnalamento dell'animale (gatti) nel verbale di cattura. I soggetti dovranno essere sempre accompagnati da copia del verbale di cattura, riportante le voci indicate nel facsimile allegato, ed esplicita autorizzazione al ricovero ed all'assistenza da parte della ASL competente per territorio.

ART. 4 - TRASPORTO

Spetta alla ASL competente per territorio, che ha provveduto alla cattura dell'animale, organizzare nella forma più idonea, nel rispetto del benessere animale, il trasporto degli animali, come riportato all'art.19 della LR 86/1999, dal luogo di provenienza/ritrovamento/degenza alla sede dell'OVD e successivo ritiro alla

dimissione, e comunque non oltre i 15 giorni di degenza, salvo diversi accordi da definirsi caso per caso tra parti in causa.

ART. 5 – MODALITA' DI REFERENZA DEL PAZIENTE

Il Medico Veterinario dell'ASL, valutato che il caso rientri nel secondo comma dell'art. 2 della convenzione (Prot. n. RA/81104/11/AGP.14 del 21 luglio 2009), contatta il personale in servizio presso l'OVD prendendo accordi per l'accettazione ed eventuale ricovero. L'accettazione ed il ricovero saranno vincolati al parere del personale responsabile in servizio e alla disponibilità della struttura accogliente, fermo restando che l'OVD garantisce alle ASL della regione Abruzzo la disponibilità di ricoveri atti ad accogliere contemporaneamente fino ad otto pazienti. Nel caso di pazienti che non rientrino nel suddetto secondo comma dell'art. 2 della convenzione il personale in servizio presso l'OVD dopo l'esame clinico provvederà alla compilazione di un referto clinico, eventuali consigli terapeutici e provvederà alla dimissione del paziente.

Dopo l'accettazione, il personale medico in servizio presso l'OVD si impegna a compilare una dettagliata cartella clinica ed inviare all'ASL competente, entro 24 ore, un referto clinico contenente il protocollo diagnostico, la valutazione prognostica e le proposte terapeutiche consigliate. L'ASL competente autorizza, quindi, con risposta scritta l'esecuzione delle procedure proposte. Altresì, l'eventuale eutanasia dovrà essere concordata con l'ASL di competenza previa specifica autorizzazione scritta secondo le norme vigenti di Polizia Veterinaria. In ogni caso il personale medico in servizio presso l'OVD potrà decidere autonomamente di procedere all'eutanasia qualora sussistano condizioni di estrema sofferenza. Le carcasse degli animali deceduti o sottoposti ad eutanasia dovranno essere smaltite dall'ASL di competenza entro 48 ore, fatta eccezione per i casi in cui verrà effettuato l'esame autoptico presso la Facoltà di Medicina Veterinaria.

In caso di sospetto avvelenamento il personale dell'OVD procederà al prelievo di liquidi biologici od organi al fine di sottoporli ad indagini laboratoristiche, presso la Facoltà di Medicina Veterinaria, atte ad identificare la sostanza tossica sospetta ed effettuerà opportuna segnalazione al Sindaco e all'ASL di competenza. Analoga procedura verrà applicata ai casi di sospetta malattia infettiva.

Nel caso in cui venisse identificato il proprietario dell'animale, questo dovrà essere contattato dall'ASL competente che lo informerà sulla situazione sanitaria dell'animale. Le spese sostenute per la cura, compreso l'eventuale smaltimento, verranno addebitate allo stesso.

ART. 6 - RESPONSABILE DEL PROGETTO

Il Responsabile del progetto è, su nomina del Senato Accademico, il Prof. Andrea Boari.

ALLEGATO

SCHEDA IDENTIFICATIVA DELL'ANIMALE

Identificazione dell'animale

Specie:

Razza:

Sesso:

Taglia:

Età presunta:

Peso vivo:

Segni particolari:

Microchip:

Luogo di ritrovamento:

Sospetta diagnosi:

Eventuali interventi terapeutici eseguiti:

Comune di provenienza dell'animale:

Data

Medico Veterinario ASL

Nome, cognome e firma

**DISCIPLINA DELLE MODALITA' DI RIFINANZIAMENTO DEI CONTROLLI
SANITARI UFFICIALI****D. Lgs. 19 novembre 2008, n. 194**

Sulla G.U. n 289 dell'11.12.2008 è stato pubblicato il D.Lgs n. 194 del 19.11.2008, che disciplina le modalità di finanziamento dei controlli sanitari ufficiali, in attuazione del Reg. CE/882/2004.

Il decreto in argomento, di derivazione comunitaria, sostituisce il D.Lgs 432/98 e prevede il pagamento di una tassa, da versare alle ASL di competenza territoriale, da parte di ogni attività all'ingrosso di produzione, deposito e commercializzazione di alimenti.

La tassa si applica, per talune tipologie di attività (macelli, laboratori di sezionamento carni, lavorazione del latte e caseifici, lavorazione dei prodotti della pesca, ecc.), attraverso l'applicazione di tariffe stabilite in rapporto alla reale entità produttiva e, per tutte le altre tipologie, attraverso l'imposizione di importi forfetari individuati in base a tre classi di entità produttiva, presunta per l'anno di riferimento.

Considerato che l'emanazione del Decreto Legislativo n. 194/2008 ha ingenerava alcune difficoltà e incertezze applicative, il Servizio Veterinario Regionale emanava, già in data 30 gennaio 2009, con propria nota-circolare prot. n. 2962/11/AGP.3, le linee di indirizzo per la concreta applicazione univoca sul territorio regionale, del Decreto stesso.

Decorrenza dell'applicazione

Le Sezioni da 1 a 5 dell'Allegato A del D.Lgs 194/2008, sono applicabili a partire dal 12/12/2008, tuttavia pare opportuno concludere i conteggi relativi al D.Lgs 432/98 alla data del 31/12/2008 (fatti salvi eventuali futuri conguagli per il periodo intercorrente tra il 12 ed il 31 dicembre 2008).

Nelle more dell'emanazione da parte del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali del Decreto di applicazione, nonché dei chiarimenti applicativi ed interpretativi, all'atto della compilazione dell'apposita bolletta, si ritiene necessario riportare la dicitura "salvo conguaglio in negativo o in positivo". In attesa che il Ministero predisponga la nuova modulistica, le ASL potranno continuare ad avvalersi del modello di bolletta già in uso con il D.Lgs. 432/98 (Decreto Ministeriale 13.4.1999), adattandolo alla circostanza.

Maggiorazione automatica delle tariffe base per il primo anno di applicazione e ulteriore maggiorazione per il finanziamento del Piano Nazionale dei Controlli

A tutte le tariffe elencate nell'Allegato A del D.Lgs 194/08, deve essere preliminarmente applicata la maggiorazione del 20% (prevista per il primo anno di applicazione al comma 1 dell'art. 11), nonché l'ulteriore maggiorazione del 0,5% (come previsto al comma 4 dell'art. 11, per il finanziamento del Piano Nazionale dei Controlli).

All'importo finale complessivo della bolletta dovrà ancora essere aggiunta la quota spettante all'ENPAV, pari al 2%. Gli importi ottenuti dovranno essere arrotondati, per eccesso o per difetto, al secondo decimale.

Aspetti interpretativi dell'articolato e degli Allegati

L'art. 1, comma 2, individua espressamente, per il finanziamento dei controlli, l'applicazione delle tariffe stabilite dagli Allegati del decreto stesso. Per quanto non ricompreso negli Allegati si rinvia, di fatto, per quanto applicabile, al tariffario regionale (Delibera G.R.A. n. 950 del 21.08.2006). La produzione primaria deve ritenersi, allo stato attuale, esclusa dal campo di applicazione del decreto, come pure il settore mangimistico.

L'art.1, comma 3. I costi di esecuzione della ricerca della *Trichina* spp. dei suini e negli equini macellati, sono comprese nelle tariffe previste nell'Allegato A. Per i suidi macellati a domicilio ad uso privato, si continua ad applicare la tariffa prevista dal tariffario regionale, già comprensiva del costo dell'esame trichinoscopico.

Art. 2, comma 3. In ordine alle tariffe relative alla registrazione e al riconoscimento degli stabilimenti del settore dei mangimi e degli alimenti, di cui all'art. 31 del Reg. CE n. 882/2004, si dispone di continuare ad applicare quelle già determinate dai provvedimenti regionali (DGR n. 950 del 21.08.2006), in quanto, allo stato, sembrano garantire la copertura del costo del servizio;

Art. 2, comma 4. In attesa dei chiarimenti da parte del Ministero ed in via transitoria, si considera quale unica tariffa cumulativa, che assicura la copertura dei costi dei servizi resi, quella composta dalla somma delle singole tariffe previste dagli Allegati per le diverse attività produttive svolte nello stabilimento (es. uno stabilimento con macello suino, sezionamento e prodotti a base di carne, pagherà la somma degli importi previsti alla Sezione 1.1, alla Sezione 2 ed alla Sezione 6 dell'Allegato A del D.Lgs), a meno che l'importo relativo ad una singola tariffa copra l'intero costo del servizio.

Ai fini della maggiorazione del 30% della tariffa, si ritiene debba intendersi come orario notturno, quello definito dalla Circolare del Ministero della Salute n. 600.17./24475/7995 del 03.12.1996 (dalle ore 18,00 alle ore 6,00) o, se diverso, quello già applicato in ogni singola Azienda Sanitaria Locale. Tale maggiorazione deve essere applicata in aggiunta a quelle di cui all'art. 11 del D.Lgs.

Art. 4, comma 2. In fase di prima applicazione, si considerano controlli supplementari a totale carico degli OSA, quelli effettuati per la verifica di non conformità accertate in precedenza (follow-up), nel caso di irregolarità rilevanti, che richiedano un sopralluogo non ricompreso nella programmazione ordinaria dell'attività. Ricadono anche in questa fattispecie le verifiche effettuate a seguito di richiesta di altri Organi di controllo (es. N.A.S.), a seguito di irregolarità accertata.

Art. 4, comma 3. In merito ai controlli effettuati su richiesta dell'OSA, in particolare ai fini della certificazione, sono applicabili le tariffe previste dal tariffario regionale, in quanto garantiscono la copertura del costo del servizio. Anche per il rilascio di certificati per l'esportazione si applicano le tariffe previste dal tariffario regionale.

Art. 5. In attesa di chiarimenti da parte del Ministero si definisce come "costo orario", quello relativo alla prestazione (comprensivo di tutto il personale coinvolto nel controllo) e non il costo orario del singolo operatore che prende parte all'esecuzione del controllo ufficiale. Il valore orario di 50 €, è stato determinato dal Ministero ai sensi dell'Allegato VI del Regolamento CE 882/2004 (Allegato C del D.Lgs) e pertanto, tiene già in considerazione lo stipendio del personale partecipante ai controlli, i costi di viaggio, i costi delle strutture, delle strumentazioni, delle attrezzature, della formazione, delle analisi di laboratorio e di campionamento.

Art. 10, comma 5. In caso di inadempimento degli obblighi di pagamento non si interrompe l'erogazione del servizio prestato. Trascorsi 60 giorni dalla richiesta di pagamento della tariffa, si applica una maggiorazione del 30%.

Art. 13, comma 1. I Servizi del Dipartimento di Prevenzione devono evidenziare alle rispettive Direzioni Aziendali che i proventi riscossi ai sensi del D.Lgs 194/2008 sono vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti di cui al Reg. CE/882/2004.

ALLEGATO A. Sez. 6. Limitatamente agli stabilimenti di pertinenza dei Servizi Veterinari, in attesa di chiarimenti da parte del Ministero, sono soggetti al pagamento della tariffa, in linea di massima, tutte le attività "riconosciute" ricomprese nella tabella della Sezione 6, nonché le attività registrate di lavorazione del miele che vendono prevalentemente all'ingrosso e quelle di deposito carni e prodotti di origine animale all'ingrosso.

ALLEGATO A. Sez. 6. Con il termine "attività prevalente ingrosso" si intende il superamento del 50% del fatturato come vendita all'ingrosso.

di approvare il modulo di richiesta di pagamento agli operatori (allegato "A") e il modello per la dichiarazione da parte dell' OSA per la categoria di appartenenza (allegato "B");

di prendere espressamente atto che i proventi riscossi dalle ASL ai sensi del Decreto sono vincolati al finanziamento dei costi derivanti dagli adempimenti per le attività di controllo ufficiale degli alimenti effettuate dai competenti Servizi Veterinari delle Aziende S.L. regionali;

ALLEGATO A)

A.S.L. _____

Servizio Veterinario

Prot. n. _____

data

Al Titolare della Ditta

OGGETTO: Richiesta pagamento tariffe D.Lvo 194/08 – art. 10 comma 4 ed Allegato A Sez. 6. Trasmissione documentazione relativa.

Si comunica che, ai sensi del Decreto Legislativo 19 novembre 2008 n. 194, art. 2 comma 1, art. 10 comma 4, Allegato A Sezione 6, gli stabilimenti (con attività prevalente all'ingrosso) non ricompresi nell'allegato IV sezione B del Regolamento CE n. 882/2004, sono tenuti a versare a questa ASL a titolo di

copertura dei costi relativi ai controlli ufficiali, entro il 31 gennaio di ogni anno, una tariffa annua forfetaria, corrispondente alla **propria tipologia di attività** ed alla **fascia produttiva di appartenenza**, unitamente alle maggiorazioni (previste dall'art. 11 commi 1 e 4 del decreto stesso) ed al contributo E.N.P.A.V.

In altri termini, i titolari degli stabilimenti di cui sopra (OSA), **potranno calcolare l'importo dovuto**, come da esempio seguente, in base alla produzione annua dichiarata, **oppure rivolgendosi al Servizio Veterinario, territorialmente competente.**

Esempio:

Tipologia stabilimento: salumificio (prodotti e preparazioni di carne);

Fascia produttiva annua: fino a 200 tonnellate – (fascia "A")

Tariffa annua dovuta ai sensi della Sezione 6: € 400,00

Maggiorazione 20%, calcolata su € 400,00 = € 80,00

Contributo 0.5%, calcolato su € 400,00 = € 2,00

Totale € 482,00

E.N.P.A.V. 2%, calcolata su € 482,00 = € 9,64

Totale da corrispondere € 491,64 (salvo conguaglio attivo o passivo)

Si allega:

copia fotostatica – Allegato A Sezione 6 del D Lvo 194/08;

bollettino di C.C.P. n. intestato all'ASL

NELLA CAUSALE del versamento, qualora non risulti già prestampato, specificare "Versamento Tariffe di cui al Decreto Legislativo n. 194/08";

3. modulo di dichiarazione relativa alla fascia produttività annua.

La dichiarazione di cui al punto 3, debitamente compilata, dovrà essere inoltrata al Servizio Veterinario competente per territorio, unitamente all'attestato del versamento in c.c.p..

Nel caso coesistano, nello stesso stabilimento, diverse tipologie produttive, tra quelle ricomprese nella Sezione 6, dovrà essere compilata una dichiarazione ed effettuato un versamento per ognuna di esse.

Il termine di pagamento al 31 gennaio è inteso a partire dall'anno 2009, anche se è stata formalmente richiesta al Ministero una proroga di tale scadenza per il primo anno di applicazione.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono cordiali saluti.

IL DIRETTORE AREA ____

ALLEGATO B)

AI SERVIZIO VETERINARIO
dell'Azienda Sanitaria Locale di

OGGETTO: Dichiarazione sostitutiva di ATTO di NOTORIETÀ

DICHIARAZIONE DELL'ENTITA' PRODUTTIVA AI FINI DEL CALCOLO DELLA TARIFFA DOVUTA AI

SENSI DEL D.L.vo 194 del 19/11/2008

(Art. 47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/la sottoscritto/a _____
 nato/a _____, il _____, con residenza anagrafica nel
 Comune di _____, Via _____ n. _____,
 titolare della Ditta (indicare ragione sociale).....

 tipologia produttiva.....
n° di
 riconoscimento CE dello stabilimento (se pertinente)
 sito nel Comune di in via/corso/piazza/strada
 n° tel.....

In riferimento alle norme contenute nel Decreto Legislativo n. 194 del 19/11/2008, Allegato A, Sezione 6, consapevole che in caso di dichiarazione mendace sarà punito ai sensi del Codice Penale secondo quanto prescritto dall'art. 76 del succitato D.P.R. 445/2000

DICHIARA

<p>che la propria attività opera prevalentemente all'ingrosso e che la propria produzione complessiva annua è:</p>
<p> fino a 200 ton./anno - fascia A</p>
<p> tra le 201 e 1000 ton./anno - fascia B</p>
<p> oltre le 1000 ton./anno - fascia C</p>

<p>Che la propria attività NON opera prevalentemente all'ingrosso e pertanto la tariffazione annuale di cui all'Allegato A Sezione 6 del DLvo 194/08 risulta NON APPLICABILE</p>

IN FEDE

(firma del titolare ed eventuale timbro)

Con la presente autorizzo al trattamento dei dati personali ai sensi del D.L.vo 196/2003 per gli adempimenti correlati alla procedura in oggetto.

IN FEDE

(firma del titolare ed eventuale timbro)

ALLEGA UNA COPIA FOTOSTATICA DI UN DOCUMENTO D'IDENTITA' IN CORSO DI VALIDITA'

PIANO DI FORMAZIONE 2011 - 2014

Il Piano sanitario regionale 2008-2010, approvato con Legge regionale 10 marzo 2008, n. 5, ha dato estrema importanza all'attività di formazione e sviluppo del personale su tematiche dedicate, ritenute giustamente essenziali per il miglioramento della complessiva qualità professionale degli operatori sanitari.

La valorizzazione del personale aziendale e degli operatori del sistema alimentare, attraverso i processi di informazione e formazione, è il tema trattato da questo paragrafo e deve concorrere alla realizzazione di un efficiente sistema integrato nel quale gli obiettivi generali di salute e l'efficacia ed efficienza del servizio pubblico possono essere più facilmente raggiunti attraverso la piena profonda conoscenza delle innovazioni, delle norme particolari, nonché delle modalità gestionali ed informative nelle quali si è tenuti ad operare.

Infatti, il Piano sanitario regionale testualmente, al punto 5.3.8., recita:

La ridefinizione del quadro delle funzioni e attività dei Dipartimenti di Prevenzione e l'acquisizione di nuove, o più approfondite conoscenze e tecniche per le attività innovative (valutazione dei rischi ambientali e comportamentali, valutazione dei danni, controllo dei fattori di rischio) comportano un riallineamento delle conoscenze e dei comportamenti degli operatori sui temi sia di aggiornamento tecnico professionale che di natura metodologica e organizzativa.

Nell'arco di vigenza del PSR verranno pertanto promosse, a cura della Regione specifiche iniziative di formazione ed aggiornamento per sostenere i Dipartimenti di Prevenzione nell'opera di innovazione da sviluppare.

In particolare verranno avviate iniziative di formazione ed aggiornamento sui seguenti temi:

L'osservazione epidemiologica per i Servizi di Prevenzione;

La valutazione del rischio e le mappe revisionali dei rischi;

Progettazione operativa e valutativa;

Applicazione delle normative CEE.

Il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della regione e l'A.S.R., avvalendosi di un apposito gruppo di lavoro includente tra gli altri, la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, individueranno gli specifici obiettivi educativi, le metodologie organizzative, le risorse e quanto necessario per realizzare concretamente l'obiettivo formativo.

Soggetti interessati dal processo di formazione

La formazione specifica che qui interessa è diretta:

agli addetti al trasporto di animali vivi, ai sensi dell'art. 17 - paragrafo 2 del Reg. CE 1/2005.

agli Operatori del settore Alimentare;

Cooperazione e partecipazione ai corsi da parte del personale delle Az. USL sulle emergenze epidemiche;

Addetti al trasporto di animali vivi

Le Aziende UU.SS.LL. sono tenute ad organizzare e svolgere Corsi per la formazione e l'idoneità dei conducenti e Guardiani addetti al trasporto degli animali vivi.

E' infatti entrato in vigore il Regolamento CE n. 1/2005 sulla protezione degli animali durante il trasporto, che vieta di trasportare animali in condizioni tali "da esporli a lesioni o a sofferenze inutili". In particolare, la norma prevede che i conducenti dei mezzi rispettino una serie di condizioni: innanzitutto la durata del viaggio deve essere ridotta al minimo per quanto sia possibile.

Agli animali deve essere garantito sufficiente spazio, considerati la loro taglia ed il viaggio previsto. Inoltre acqua, alimenti e riposo devono essere offerti agli animali.

Il Regolamento prevede, per i conducenti, una formazione idonea ad espletare "i propri compiti senza violenza e senza usare nessun metodo suscettibile di causare all'animale spavento, lesioni o sofferenze inutili".

Alla fine del corso sarà rilasciato un Certificato di Idoneità e i conducenti che ne saranno sprovvisti rischiano sanzioni fino ad € 4.500,00. I conducenti sono inoltre obbligati a detenere una serie di documenti riportanti informazioni sugli animali trasportati: l'origine, la data e l'ora di partenza, il luogo di destinazione e la durata prevista del viaggio.

Si ritiene utile riportare, qui di seguito, la nota del Ministero della Salute in ordine alla FORMAZIONE DEI CONDUCENTI E DEI GUARDIANI DEI VEICOLI (nota prot. DGSA/VI/3316).

A partire dal 5 Gennaio 2008 i conducenti ed i guardiani di veicoli che trasportano equidi domestici o animali domestici della specie bovina, ovina, caprina o suina o pollame, devono obbligatoriamente acquisire un certificato di idoneità, conforme al modello previsto dall'allegato III, capo III del Regolamento. Il certificato (che vale 5 anni) viene rilasciato all'esito di un esame, per il quale occorre frequentare un corso di formazione.

Attraverso la nota in commento, il Ministero della Salute informa sull'obbligo per i conducenti di animali vivi di acquisire i Certificati di Idoneità conformi al modello regolamentare, previa frequentazione di corsi dedicati alla formazione dei formatori dei conducenti e dei guardiani.

Ad una figura definita come "Veterinario Pubblico Formatore di primo livello ed esaminatore" è stato assegnato il compito di formare quei soggetti (che, a loro volta, assumeranno la qualifica di "Veterinario formatore di secondo livello") i quali, una volta sostenuto un corso della durata di 20 ore, reciteranno un ruolo importante nei corsi per la formazione dei conducenti e dei guardiani.

Quanto a questi ultimi corsi, la nota ministeriale ha affermato che:

- possono essere organizzati da qualsiasi Ente o Associazione accreditato per la formazione che ne faccia richiesta all'autorità competente; - hanno una durata di almeno 12 ore e possono svolgersi con qualsiasi modalità temporale; - l'individuazione dei docenti e

l'organizzazione del materiale didattico spetta ad un comitato organizzatore, di cui deve obbligatoriamente far parte veterinario pubblico formatore di secondo livello ed un conducente/autotrasportatore);

- l'esame è costituito da una prova a quiz e da una orale, e verte sulle materia elencate nell'allegato IV del Reg. 1/2005. Nella commissione esaminatrice, è presente un Veterinario esaminatore di primo o di secondo livello.

Ciò premesso, ognuna Azienda U.S.L. regionale è tenuta ad organizzare almeno un corso per ciascun anno del periodo del piano, emanando apposita procedura per portare a conoscenza dei cittadini la tenuta del corso stesso.

Si deve ricordare che l'attività formativa di cui al Reg. CE n. 1/2005 è contenuta nella programmazione dell'attività e la relazione sui corsi svolti è stata calendarizzata al **28 febbraio dell'anno successivo (flusso n. 47)** nello scadenziario per la verifica dei L.E.A. approvato con Determinazione DG/11/197 del 31.12.2007.

Agli Operatori del settore Alimentare;

L'organizzazione dei corsi riferiti agli operatori del settore alimentare è disciplinato da appositi provvedimenti nazionali e regionali a cui si rimanda.

Ciò premesso, ciascuna Azienda Sanitaria Locale regionale è tenuta ad organizzare almeno un corso per ciascun anno 2011, 2012, 2013 e 2014, emanando apposita procedura per portare a conoscenza dei cittadini circa la tenuta del corso stesso.

Operatori della Sanità pubblica

Gli ultimi episodi di emergenza sanitaria in campo veterinario hanno messo in luce la necessità di procedere alla formazione specifica degli operatori del Settore chiamati istituzionalmente a gestire le epidemia animali. L'intervento tempestivo e professionalmente qualificato è tanto più richiesto qualora vi sia la possibilità che le epidemie possano essere trasmesse all'uomo.

I Corsi di formazione dovranno pertanto essere diretti sia alla formazione teorica dell'individuo, al fine di approfondire sia le conoscenze e le tecniche d'intervento per le attività consuete o innovative che è chiamato a svolgere, sia la parte pratica della gestione sanitaria di una emergenza infettiva, in quanto momento indispensabile per arricchire il bagaglio culturale di un medico veterinario.

Per l'anno 2011, sarà proposto al Comitato Regionale per le Zooprofilassi, lo stanziamento della somma di circa € 15.000,00 per l'attività di formazione sulle emergenze veterinarie ed affidata l'attività relativa alla Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Teramo alla quale viene riconosciuta una precipua professionalità istituzionale.

Un ulteriore finanziamento di € 11.500,00 sarà invece destinato all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo per la precipua formazione sulle TSE, diretta sempre ai Medici Veterinari Pubblici, per l'anno 2011.

Il programma di attività formativa rivolto al personale delle Aziende Sanitarie Locali regionali sarà proposto e divulgato dal Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare Regionale.

Controlli sulle acque a cura dell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale

Nel presente paragrafo vengono trattati gli interventi che l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo compie sulle ns. acque dolci superficiali, in attuazione della Legge Regionale 10 agosto 1994, n. 50 ed in favore della fauna ittica delle acque interne, in attuazione della Legge Regionale 27 agosto 1982, n. 59.

Le attività dell'Istituto nelle materie sopra individuate sono effettuate per conto della Regione Abruzzo che annualmente eroga all'IZ.S. appositi fondi.

Legge Regionale 27 agosto 1982, n. 59 – Controllo sulla Salubrità delle carni ittiche

La regione Abruzzo è chiamata ad intervenire sulla salubrità delle carni ittiche delle acque interne dalla Direttiva 2000/60/CE del 23 ottobre 2000 che istituisce un quadro per l'azione comunitaria in materia di acque.

Proceduralmente, l'Istituto Zooprofilattico di Teramo presenta ogni anno al Servizio Veterinario regionale un programma di valutazione sulla salubrità delle acque della durata di dodici mesi, nel quale sono descritti gli obiettivi specifici, le fasi operative (su un singolo corso d'acqua o su più corsi d'acqua) ed i costi dell'intervento.

Dopo l'approvazione del programma da parte della Regione Abruzzo, l'Istituto esegue i campionamenti, i sopralluoghi e le analisi specifiche previsti dal programma per presentare la successiva relazione finale.

Solo dopo l'acquisizione della Relazione Finale il Servizio Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare regionale procede all'erogazione dei fondi messi a disposizione del proprio budget dal Direttore Regionale.

Legge Regionale 10 agosto 1994, n. 50 – Designazione e Classificazione delle acque interne superficiali di cui al D.L.n. 130 del 25.01.1992

La regione Abruzzo è chiamata ad intervenire sulla qualità delle acque dolci che richiedono protezione e miglioramento per essere idonee alla vita dei pesci dalla Direttiva 78/659/CEE.

L'attività, con la stessa legge regionale, è stata affidata l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo che, all'uopo, ha presentato e redatto, negli anni, n. 3 piani tecnico-finanziari i cui fondi hanno trovato copertura con le risorse che annualmente vengono erogate all'Istituto per le "Spese Correnti".

La prima designazione e classificazione delle acque della regione Abruzzo, effettuato con un programma di monitoraggio svolto negli anni 1996, 97, 98, ha privilegiato i corsi d'acqua d'importanza naturalistica che attraversano i territori dei parchi nazionali e riserve naturali dello Stato, nonché parchi e riserve naturali regionali.

Il 2° piano tecnico-finanziario ha riguardato i corsi d'acqua della Provincia di Teramo e della Provincia di Pescara, monitorati a valle dei tratti già classificati poiché la designazione e classificazione devono essere gradualmente estese fino a coprire l'intero tratto idrico.

Il 3° piano tecnico-finanziario ha riguardato infine i corsi d'acqua della Provincia di Chieti e de L'Aquila, monitorati sugli stessi punti della prima classificazione, come richiesto da questo Assessorato.

Dall'elaborazione dei risultati dell'intero programma di monitoraggio, è stato possibile effettuare la classificazione delle acque in "Salmoniche", "Ciprinicole" e "non conformi" secondo i criteri stabiliti dal D. Lgs. n. 152/1999, Allegato "C", Sezione B, Tabella 1/B.

I dati sono stati messi a disposizione di tutti attraverso la pubblicazione sul B.U.R.A.

Legge Regionale 10 agosto 1994, n. 55 Designazione e Classificazione delle acque salate

L'argomento è stato già trattato nel corso dei capitoli sulla mappa delle acque e sul relativo piano di monitoraggio a cui si rimanda.

LINEE GUIDA PER L'AUDIT NEL CONTROLLO DEGLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE

Premessa

Il documento riguarda l'utilizzo della tecnica di audit di cui alla norma UNI ISO EN 19011 applicata al controllo ufficiale sulla sicurezza alimentare, come previsto dal Regolamento CE 882/04 e dalla decisione CE 277/2006, nonché dalla delibera di G.R. Abruzzo n° 100 dell'11.2.2008.

Il documento si divide in due parti:

La prima parte è relativa agli aspetti concettuali dell'audit applicato alla valutazione degli operatori del settore alimentare (OSA) per quanto riguarda l'efficacia e l'adeguatezza del loro sistema produttivo agli standard di sicurezza della legislazione alimentare.

La seconda parte descrive le fasi operative della conduzione dell'audit presso l'OSA. Concettualmente la valutazione di un OSA mediante audit avviene una volta definiti i requisiti generali (elementi di sistema) e i requisiti specifici della fase della filiera in cui l'OSA opera.

I requisiti generali sviluppati dal presente documento sono riconducibili alle seguenti attività: formazione e addestramento del personale, attività di verifica interna, sistema di rintracciabilità, sistema documentale. Per gli OSA che operano in una fase post-produzione primaria si devono aggiungere gli standard del sistema HACCP e quelli del sistema di gestione dei pre-requisiti all'HACCP (SOP – GMP - GHP).

L'auditor deve raccogliere evidenza della presenza del sistema di gestione e della sua efficacia e valutarne l'adeguatezza e la capacità di miglioramento del sistema stesso nonché la capacità di mantenere questi aspetti nel tempo. Per fare ciò l'auditor deve possedere qualificazione (formazione, addestramento, valutazione) e eseguire la raccolta di evidenze nell'ambito del sistema produttivo dell'OSA su cui costruire una valutazione oggettiva.

Ai fini della valutazione esistono tecniche di indagine diretta e di verifica di specifici requisiti, e tecniche di indagine indiretta che desumono la valutazione attraverso l'incrocio di aspetti trasversali e generali al sistema produttivo dell'OSA. Per rendere il più oggettiva possibile la valutazione effettuata sull'OSA, l'autorità competente deve adottare procedure formalizzate di controllo ufficiale (es. check-list).

Nella parte che descrive la conduzione dell'audit sono elencate le fasi operative che devono essere percorse: avvio dell'audit, pianificazione, conduzione delle attività di audit, preparazione del rapporto, svolgimento di azioni successive.

Nel documento sono inoltre presenti un glossario di termini e definizioni, un piccolo prontuario dell'auditor su tecniche di comportamento e tecniche di indagine, e un modello di rapporto di audit.

Introduzione

Il documento affronta uno dei principali problemi emersi nella messa a punto dei controlli ufficiali così come nel Regolamento CE 882/04 è previsto debba fare l'autorità competente. Uno dei requisiti base per l'autorità competente è quello di attuare controlli differenziati per tipologia e frequenza in funzione del "rischio". Gli strumenti previsti dal Regolamento sono verifica, ispezione, audit, sorveglianza, monitoraggio e campionamento. Tra questi, l'audit è lo strumento più innovativo - ma anche meno conosciuto - da parte dei servizi che storicamente hanno effettuato il controllo ufficiale sugli alimenti per l'uomo, animali e mangime. Il Documento illustra quindi come una tecnica di controllo sviluppata nell'ambito del mondo dell'assicurazione della qualità debba essere usata da parte dell'autorità competente sui controlli ufficiali sulla sicurezza alimentare, per poter valutare l'efficacia e l'adeguatezza del sistema produttivo dell'operatore del settore alimentare (OSA) rispetto alla fase della filiera alimentare in cui egli opera.

L'applicazione della tecnica dell'audit prevede due requisiti: uno standard di riferimento (check-list), che è l'oggetto di valutazione dell'audit, e l'esecuzione dello stesso da parte di personale qualificato (formato, addestrato e valutato competente) che prende la denominazione di auditor.

Se relativamente agli auditor la collaborazione con organismi accreditati e/o riconosciuti lo svolgimento del piano di formazione regionale possono essere la soluzione dei problemi di qualificazione del personale, la definizione di uno standard ha posto importanti problemi concettuali, in quanto solo la legislazione di per sé non può essere assimilata a uno standard e inoltre essa non è stata ancora completamente definita in questi aspetti di standardizzazione dei processi su cui l'operatore del settore alimentare deve dare evidenza (Regolamento 882/04, art. 17; Reg. 852/2004).

È stato pertanto necessario costruire uno standard di riferimento per gli OSA basato su tracciabilità, formazione del personale, presenza di verifiche interne e sistema documentale. Per gli OSA che operano in

una fase successiva a quella primaria si aggiungono gli standard del sistema HACCP e quelli del sistema di gestione dei prerequisiti all'HACCP (SOP – GMP - GHP).

Il Documento vuole quindi essere un contributo allo sviluppo delle competenze di valutazione che la legislazione europea e internazionale richiedono a un'autorità competente.

Generalità

L'attività di controllo ufficiale da parte dei Servizi igiene degli alimenti e nutrizione (SIAN) e dei Servizi veterinari (SVET) dei Dipartimenti di sanità pubblica delle Aziende SL viene svolta nell'ambito di quanto previsto dalla regolamentazione comunitaria e nazionale e da quella dei Paesi terzi con cui esistono accordi di equivalenza, utilizzando le tecniche e le modalità di controllo appropriate e mediante la proceduralizzazione delle attività.

L'oggetto dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare è l'operatore del settore alimentare (OSA), rispetto alla fase della filiera alimentare in cui esercita la sua attività.

Le tecniche di controllo a cui si fa riferimento sono quelle previste dalla regolamentazione europea, e precisamente dal Regolamento CE 882/2004 del 29/4/2004 "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" nonché della Dec. CE 277/2006.

Nel campo della sicurezza alimentare, un aspetto innovativo delle tecniche di controllo introdotte dalla legislazione è quello della conduzione di audit.

Ai fini di chiarire il reale campo di applicazione di questi controlli è necessario individuare le differenze tra audit e ispezione, come tecniche attuate dall'autorità competente per raggiungere l'obiettivo di valutazione di un OSA, ai fini della sua rispondenza ai requisiti della norma di riferimento.

Si definisce:

- **audit**: "un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi";

- **ispezione**: "l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali".

Pertanto bisogna fare attenzione a non confondere i due termini, in quanto l'ispezione tende a valutare il risultato di un singolo processo e/o il prodotto derivato ed è una valutazione che si riferisce al preciso momento in cui viene fatta.

L'audit riguarda l'insieme dei processi (gestionali e operativi) e la loro interazione, ai fini di valutare l'affidabilità (raggiungere gli standard di sicurezza previsti) dell'intero sistema di produzione e la capacità di mantenere tale affidabilità nel tempo.

In altri termini è possibile definire come segue l'attività di audit su un OSA operato dall'autorità competente:

L'attività di audit, nel settore della sicurezza alimentare, focalizza l'attenzione sulla raccolta delle evidenze relative al fatto che l'OSA sia in grado di identificare nella sua organizzazione e nei suoi processi collegati alla sicurezza degli alimenti, ogni area potenziale di miglioramento. Esso deve identificare, inoltre, le aree dell'OSA che hanno anomalie e le azioni che devono essere implementate per correggerle.

Nel successivo capitolo dedicato agli "Aspetti operativi nella conduzione di audit" vengono descritti i principali aspetti dell'attività di audit secondo la norma ISO EN 19011 "Linee guida per gli audit dei sistemi di gestione per la qualità e/o di gestione ambientale".

I Compiti

1. Compiti comuni ai Servizi del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL.

I servizi del dipartimento di prevenzione delle AA.SS.LL. si occupano di applicare, nel corso del triennio 2011-2013, il programma di audit, dopo idonea formazione e qualificazione del proprio personale.

Al termine della formazione del proprio personale, il direttore del servizio predispone il programma annuale da inviare alla regione e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento. Per l'anno 2011 il programma dovrà essere prodotto entro 30 giorni dalla fine del primo corso di formazione organizzato/autorizzato dalla Regione Abruzzo.

Il programma, nell'ambito di quello del Dipartimento di prevenzione, deve riportare : il campo di attività, i tempi e gli altri criteri, secondo il modello riportato in BDR-SIVRA.

Come meglio precisato in seguito, le categorie e le strutture da sottoporre ad audit vengono individuate in base all'analisi del rischio, da effettuare a cura di ogni servizio secondo i criteri della delibera regionale n. 100/2008 e con le successive integrazioni. I verbali e ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo, secondo le indicazioni del servizio Veterinario regionale.

I Direttori dei Servizi del Dipartimento, o loro delegati, ciascuno per la parte di loro competenza, effettuano gli audit interni di supervisione, con il supporto di personale auditato del proprio servizio, in possesso di conoscenze documentate relative al proprio sistema di gestione per la qualità. Il personale che effettua gli audit interni del SGQ è individuato tra coloro in possesso dei requisiti di competenza ed esperienza, ed iscritti nell'elenco regionale degli auditors. Insieme al Programma annuale è redatto un cronoprogramma annuale degli audit. Il cronoprogramma è pubblicato sulla sezione dedicata alle attività di audit del sito internet della ASL interessata. Per garantire la necessaria indipendenza ed obiettività del processo di valutazione, il personale designato non deve avere compiti o responsabilità dirette nell'attività sottoposta a verifica.

Programmi annuali dei singoli servizi del Dipartimento

Sanità Animale

Per il primo triennio di applicazione, le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: strutture di ricovero per gli animali d'affezione, stalle di sosta, strutture di disinfezione e disinfestazione, Centri di raccolta Import/Export, allevamenti di tipo industriale intensivi.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);

Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;

Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici veterinari degli altri servizi (Aree B e C), naturalmente formati ed addestrati.

Servizio di Igiene degli alimenti di O.A.

Per il primo triennio di applicazione, le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti a bollo CE; Impianti Import/Export; Stabilimenti Export USA /Giappone; Grande distribuzione; ogni altra struttura risultante dall'analisi del rischio.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);

Audit presso operatore: almeno n. 10 all'anno;

Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche sanitari degli altri servizi (SIAN e C), naturalmente formati ed addestrati.

Servizio di Igiene degli allevamenti e delle Produzioni Zooteniche

Per il primo triennio di applicazione, le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti di trattamento e deposito dei sottoprodotti e residui di prodotti animali; Deposito e grossisti di farmaci e additivi; Mangimifici; Centri di ripopolamento della selvaggina; Strutture autorizzate per l'impiego di animali nella sperimentazione;

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);

Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;

Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i medici veterinari dello stesso servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche medici veterinari degli altri servizi (Area A e B),

naturalmente formati ed addestrati.

Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN)

Per il primo triennio di applicazione, le categorie da sottoporre ad audit saranno scelte tra le seguenti: Stabilimenti di produzione di additivi alimentari, enzimi, e integratori negli alimenti; Centri di cottura e mense industriali; Stabilimenti di produzione di alimenti destinati ad una alimentazione particolare (D.Lgs 111/99); Grande distribuzione; Stabilimenti di Import/Export; Ogni ulteriore OSA secondo dall'analisi del rischio.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

Audit interno: n° 2 all'anno (di cui uno di settore e uno di sistema);

Audit presso operatore: almeno n° 5 all'anno;

Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra i sanitari dello stesso servizio ma l'equipe deve ricomprendere anche sanitari dei servizi medici e veterinari dello stesso Dipartimento.

2. Compiti comuni delle strutture laboratoristiche operanti nella Regione Abruzzo.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo

Agenzia Regionale Tutela Ambientale (ARTA)

Laboratori di Analisi riconosciuti ed accreditati

Le strutture sopra individuate si occupano di applicare, nel corso del triennio 2011-2013, il programma di audit, dopo idonea formazione e qualificazione del proprio personale.

Al termine della formazione del proprio personale, il direttore predispone, conformemente alle linee guida ed alla programmazione regionale, il programma annuale da inviare alla regione e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 28 febbraio dell'anno di riferimento. Per l'anno 2011 il programma dovrà essere prodotto entro 30 giorni dalla fine del primo corso di formazione organizzato/autorizzato dalla Regione Abruzzo.

Il programma, deve riportare: il campo di attività, i tempi e gli altri criteri, secondo il modello riportato in BDR-SIVRA.

Il campo di intervento di audit delle strutture sopra individuate è quello interno e/o sui fornitori.

La regione Abruzzo potrà avvalersi del personale delle strutture sopra individuato, qualificato ed iscritto nell'elenco regionale degli auditors, per effettuare gli audit di competenza regionale.

I verbali e ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo, secondo le indicazioni del servizio Veterinario regionale.

I Direttori delle Strutture sopra elencate effettuano gli audit interni di supervisione, con il supporto di personale auditato della propria struttura, in possesso di conoscenze documentate relative al proprio sistema di gestione per la qualità.

Il personale che effettua gli audit interni del SGQ è individuato tra coloro in possesso dei requisiti di competenza ed esperienza, ed iscritti nell'elenco regionale degli auditors.

Insieme al Programma annuale è redatto un cronoprogramma annuale degli audit. Il cronoprogramma è pubblicato sulla sezione dedicata alle attività di audit del sito internet della Struttura interessata. Per garantire la necessaria indipendenza ed obiettività del processo di valutazione, il personale designato non deve avere compiti o responsabilità dirette nell'attività sottoposta a verifica.

3. Compiti dei Servizi regionali della Direzione Politiche della Salute

I Servizi della Direzione Politiche della Salute, si occupano di applicare, nel corso del triennio 2011-2013, il programma di audit, dopo idonea formazione e qualificazione del proprio personale.

Al termine della formazione del proprio personale, il dirigente del servizio predispone il programma annuale da inviare al Ministero della Salute e alle altre strutture coinvolte nel programma, entro il 31 marzo dell'anno di riferimento. Il programma, deve riportare: il campo di attività, i tempi e gli altri criteri, secondo il modello riportato in BDR-SIVRA.

Le strutture da sottoporre ad audit vengono individuate tra i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. regionali, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, l'ARTA, i Laboratori di analisi riconosciuti ed accreditati, gli O.S.A., ecc...in base a criteri da stabilirsi.

I verbali ed ogni ulteriore informazione vengono riportati sul sistema Informativo Informatizzato della Regione Abruzzo, secondo le indicazioni del servizio Veterinario regionale.

I Dirigenti dei Servizi, ciascuno per la parte di propria competenza, effettuano gli audit interni di supervisione, con il supporto di personale auditato del proprio servizio, in possesso di conoscenze documentate relative al proprio sistema di gestione per la qualità. Il personale che effettua gli audit interni del SGQ è individuato tra coloro in possesso dei requisiti di competenza ed esperienza, ed iscritti nell'elenco regionale degli auditors. Insieme al Programma annuale è redatto un cronoprogramma annuale degli audit. Il cronoprogramma è pubblicato sulla sezione dedicata alle attività di audit del sito internet della regione Abruzzo. Per garantire la necessaria indipendenza ed obiettività del processo di valutazione, il personale designato non deve avere compiti o responsabilità dirette nell'attività sottoposta a verifica.

Il programma annuale minimo dovrà prevedere almeno le seguenti attività

Audit interno: n° 2 (di cui uno di settore e uno di sistema);

Audit presso le strutture: almeno n. 2;

Audit di addestramento e qualificazione: secondo le esigenze.

I gruppi di audit devono essere individuati principalmente tra il personale dipendente del servizio, ma si ritiene opportuno che siano inseriti nell'equipe anche personale delle AA.SS.LL., dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, dell'ARTA e, previo accordo, dei corrispondenti servizi delle altre regioni e province autonome.

La tecnica di audit per la valutazione degli operatori del settore alimentare (OSA)

I requisiti normativi, valutati tramite criteri di conformità, ancorché verificati puntualmente (requisiti specifici - legislativi), vanno valutati anche in relazione a cosa l'OSA fa per garantirne nel tempo la conformità (aspetti casuali o frutto di gestione?). Si deve pertanto desumere la validità di un elemento organizzativo del processo di produzione dell'OSA (requisiti generali - gestionali) non solo mediante la verifica puntuale dei criteri di conformità, ma cercando il riscontro coerente dell'attività di gestione sul sistema/processo.

Un ulteriore compito di un programma di audit è quello di servire a valutare:

- la categorizzazione del rischio utente (di un singolo OSA): si effettua valutando l'adeguatezza delle capacità gestionali dell'operatore a conformarsi agli obiettivi di sicurezza individuati dalla legislazione;
- il rischio di un intero settore produttivo: si effettua verificando un campione significativo di OSA rispetto agli obiettivi di sicurezza definiti dalla legislazione. L'attività di audit su un OSA si basa sulla valutazione degli aspetti generali (gestionali) svolgendo il seguente percorso:
- definire quali sono i requisiti generali che possono essere indagati nelle diverse tipologie di OSA (elementi di sistema);
- definire i requisiti specifici propri dell'attività svolta dall'OSA, raggruppati per aree ispettive;
- valutare la rispondenza dei requisiti verificati agli obiettivi dell'audit mediante la raccolta di evidenze;
- specificare nella sezione "Conclusioni dell'audit" la valutazione del sistema dell'OSA.

Appare ovvio ricordare che anche in sanità pubblica l'esecuzione di audit può essere fatta limitando il campo del medesimo (audit parziale) ad alcuni aspetti ai fini della valutazione sia di settore che di specifici OSA. L'audit parziale (di settore) si adotta soprattutto quando è ad esempio necessario valutare l'implementazione di azioni correttive collegate a precedenti audit, o gli adempimenti da parte degli OSA conseguenti all'entrata in vigore di nuove normative.

I requisiti generali che un audit prende in considerazione riguardano essenzialmente l'organizzazione dell'OSA (così come documentata dall'OSA stesso) e il modo in cui questa incide, governandolo, nel sistema produttivo. Tali requisiti conducono alla verifica di:

- organizzazione generale: esercizio delle responsabilità nell'attuazione dei principali compiti produttivi, in riferimento alla sicurezza alimentare (processo produttivo, manutenzione di strutture e attrezzature, comunicazione interna, pianificazione delle attività di verifica e controllo);
- formazione e addestramento del personale che deve eseguire le attività di produzione (sapere cosa fare,

formalizzazione o meno degli incarichi, descrizione dei propri compiti, ecc.);

- attività di verifica interna (esistenza di verifiche formalizzate o non e loro andamento nel tempo, conseguenze della verifica - azioni correttive e preventive);
- rintracciabilità (come elemento di garanzia del sistema di produzione): legame tra animali, alimenti, prodotti alimentari, gestione fornitori e verifica prodotti/animali in uscita, ecc.;
- sistema documentale degli aspetti obbligatori per legge (esistenza o meno di una procedura, produzione, distribuzione dei documenti e loro conservazione, esistenza di registrazioni, ecc).

Per la valutazione dei requisiti generali si può procedere mediante l'utilizzo di check list che traducono pedissequamente in domande i requisiti richiesti. Un approccio più motivato alla verifica di comportamenti organizzativi dell'OSA fa riferimento ai processi di maggiore significatività come sopra richiamati (attribuzione delle responsabilità delegate, formazione del personale, gestione della rintracciabilità, gestione della documentazione, ecc.). Per ognuno di questi processi devono essere verificati:

- i criteri definiti per la gestione;
- le modalità di controllo adottate;
- le modalità di documentazione in riferimento alla specifica del processo e ai suoi risultati.

Lo schema che segue illustra a titolo di esempio come il valutatore dovrebbe gestire le interviste per raccogliere le evidenze necessarie e raggiungere una valutazione il più oggettiva possibile.

Tecniche di indagine di carattere specifico (per processi)

COSA FARE - COSA TROVARE - SE NON CONFORME - COSA INDAGARE - INDAGINE RINTRACCIABILITÀ - RITIRO/RICHIAMO

Verifica criteri/modalità di rintracciabilità, ritiro/richiamo, Analisi evidenze, Osservazioni attività di processo

Materie prime utilizzate

Fornitori selezionati

Controlli sul prodotto (analitici, strumentali, visivi)

Controlli sul processo (analitici, strumentali, visivi)

Personale coinvolto e relative responsabilità

Destinatari del prodotto

Formazione e addestramento del personale

Criteri di gestione delle non conformità (interventi sul prodotto)

Criteri di gestione delle non conformità (interventi di processo)

Analisi delle cause

Gestione delle azioni correttive

Analisi dei reclami

Formazione del personale

Applicazione da parte dell'azienda dello strumento dell'audit interno

INDAGINE FORMAZIONE PERSONALE

Verifica criteri/modalità di addestramento e formazione Analisi evidenze Osservazioni attività di processo

Presenza di programmi di formazione

Registrazioni relative dell'avvenuta formazione

Personale coinvolto e relative responsabilità

Comportamento del personale nei reparti

Analisi delle cause

Gestione delle azioni correttive

Risorse messe a disposizione della direzione (approvazioni piani formazione, numero persone per reparto o laboratorio)

Analisi dei reclami

Applicazione da parte dell'azienda dello strumento dell'audit interno

INDAGINE CONTROLLO DOCUMENTAZIONE

Verifica criteri/modalità di gestione documentazione, analisi evidenze, verifica modalità di archiviazione

Presenza dei documenti presso le postazioni di utilizzo

Modalità di aggiornamento dei documenti

Conoscenza da parte degli operatori della esistenza di dette procedure/istruzioni

Personale coinvolto e relative responsabilità

Corretta archiviazione delle registrazioni
 Formazione del personale
 Comunicazione interna (trasmissione informazioni)
 Analisi delle cause
 Gestione delle azioni correttive
 Applicazione da parte dell'azienda dello strumento audit interni

INDAGINE AUDIT INTERNI

Verifica criteri/modalità di gestione audit interni. Verifica modalità di conduzione, Analisi evidenze.

Pianificazione audit interni (es. funzionamento HACCP, monitoraggio CCP, corretta applicazione del piano dei controlli)

Corretta archiviazione delle registrazioni
 Personale coinvolto e relative responsabilità
 Gestione dei risultati
 Azioni preventive/correttive
 Formazione del personale

Comunicazione interna (trasmissione informazioni)
 Analisi delle cause e gestione delle azioni correttive
 Comunicazione alla direzione dei risultati

L'attività di audit presso l'OSA è basata su una tecnica complessa organizzata in diverse fasi, descritte dettagliatamente precedentemente. Tale attività è preceduta da un'importante fase di preparazione che comprende l'esame di informazioni e documentazione relativi all'OSA. La preparazione si conclude con la trasmissione all'OSA del "piano della visita", in cui sono presentati anche scopo e campo di applicazione su cui si dispiegherà l'audit e dei criteri (ovvero i requisiti) che verranno utilizzati. Questo consente di rendere efficiente il processo di audit (facilità di risposte, presenza di personale competente rispetto al processo oggetto di audit, disponibilità di documentazione pertinente, ecc.) e facilitare il raggiungimento degli obiettivi dell'audit stesso.

Al termine della visita le conclusioni dell'audit devono essere formalizzate su uno specifico documento "Rapporto di audit" che deve essere notificato all'OSA. Per la stesura di questo rapporto l'auditor utilizza i riscontri valutati presso l'OSA (raccolta delle evidenze).

Procedure di controllo ufficiale ai fini dell'esecuzione di audit

L'auditor deve seguire il piano di audit utilizzando le liste di riscontro specifiche per l'audit, elaborate sulla base della tipologia dell'OSA, dello scopo e del campo di applicazione su cui verterà l'audit. Nella fase di indagine l'auditor deve riferirsi ai criteri di valutazione della conformità definiti dalla normativa vigente. Al fine dell'esecuzione dell'audit, l'auditor deve utilizzare procedure operative di controllo come riferimento per la valutazione di requisiti generali e specifici previsti dalla normativa. Va rimarcato che in sanità pubblica, ai fini dell'esecuzione di audit, la valutazione dei requisiti specifici (legislativi) non ha valore solo in quanto tale ma deve essere articolata e condotta in modo da portare le evidenze necessarie a desumere gli aspetti generali di organizzazione dell'OSA.

In corso di audit, in caso di non conformità ai requisiti specifici questi possono essere ritenuti "spie" di perdita di controllo di requisiti generali (gestionali). Questa condizione di per sé giustifica un'ulteriore ricerca di evidenza sugli elementi gestionali attraverso altre verifiche anche rientranti in campi di controllo diversi da quello ove si è verificata la non conformità.

Audit su OSA a livello di produzione primaria

Gli OSA che operano nella produzione primaria sono tenuti al rispetto delle buone prassi e non hanno obbligo di attuazione di "aspetti sistemici" contenuti nel piano HACCP o nel sistema di gestione dei pre-requisiti all'applicazione del sistema HACCP. In relazione a ciò si incontrano maggiori difficoltà nell'utilizzazione della tecnica di audit, a causa della "più limitata" documentazione di riferimento e proceduralizzazione delle attività espletate. Pertanto la valutazione dei requisiti generali, ossia quelli gestionali relativi all'organizzazione del processo produttivo, avviene spesso per indagine di tipo indiretto, cioè attraverso la verifica dei requisiti specifici previsti dalla normativa sanitaria per gli OSA.

Audit su OSA a livello di trasformazione / distribuzione / somministrazione

Gli OSA che operano in queste fasi della filiera sono tenuti all'implementazione dei sistemi HACCP e di gestione dei pre-requisiti. Tali sistemi contengono di per se stessi requisiti di tipo generale (formazione del personale, audit interni, azioni correttive e preventive, ecc.), la cui valutazione potrà comunque essere integrata anche da indagini sui requisiti specifici.

Aspetti operativi nella conduzione di audit

La tecnica dell'audit

Audit è una parola latina. Il verbo audio, da cui deriva, indica l'ascolto attivo ma anche l'azione di istruttoria e di interrogatorio della magistratura. Trasferito nel vocabolario inglese, nel suo primo significato attuale indica l'esame della contabilità o di altre registrazioni attinenti al denaro o alla proprietà, realizzato da funzionari competenti o altre persone incaricate, al fine di verificarne la correttezza.

Il termine viene però da tempo usato anche con applicazione in altri contesti; per esempio, nella gestione e verifica della qualità in ambiente ISO (UNI EN ISO 19011) l'audit è uno strumento di misura da usare con sistematicità e indipendenza allo scopo di valutare la conformità e l'efficacia di un'organizzazione rispetto a una norma di riferimento.

L'audit può investigare aspetti di sistema (audit generali) e aspetti collegati a processi operativi, prodotti o servizi (audit settoriali) con cui l'organizzazione svolge la propria attività. Tali verifiche possono essere realizzate a livelli progressivi di approfondimento: conformità, adeguatezza, efficacia, evolutività.

Gli audit sono definiti come di prima, seconda e terza parte in funzione dell'organizzazione oggetto di audit e del soggetto che li esegue. Gli audit di prima parte, o audit interni, sono audit che un'organizzazione fa su se stessa (i valutatori possono appartenere o meno all'organizzazione) per valutare se quanto predisposto è:

- applicabile - applicato - efficace - migliorabile.

Gli audit di seconda parte sono audit che un'organizzazione fa sui propri fornitori di prodotti o servizi (possono essere fatti dall'organizzazione stessa o commissionati a una società esterna). Generalmente valutano la conformità ai contratti in essere.

Gli audit di terza parte (audit esterni) sono audit che una parte terza (indipendente) esegue su un'organizzazione al fine di certificarne la conformità rispetto a una norma di riferimento.

Prima di descrivere come si organizzano e si implementano le attività di audit, è necessario puntualizzare alcuni aspetti collegati ai principi, termini e definizioni utilizzate.

I principi dell'audit

Il principio cardine da prendere in considerazione nella realizzazione di un audit è che le conclusioni a cui giunge siano pertinenti e sufficienti al motivo dell'audit stesso (efficacia), e che questo risultato sia ottenibile indipendentemente dall'utilizzo di auditor differenti (riproducibilità come prova di oggettività). Gli altri principi di base nella realizzazione di un audit sono legati alla professionalità dell'auditor, che deve possedere:

- comportamento etico, che è il fondamento della professionalità, fiducia, integrità, riservatezza e discrezione;
- capacità di imparzialità: capacità di riportare fedelmente e con precisione le risultanze, le conclusioni. I rapporti di audit devono documentare l'attività espletata, comprese le opinioni contrastanti tra gruppo di audit e organizzazione soggetta ad audit;
- competenza: l'applicazione di conoscenza e capacità (accuratezza e buon senso);
- indipendenza dall'attività oggetto di audit, libertà da conflitti di interesse e da pregiudizi;
- oggettività: l'approccio deve basarsi sull'oggettività (fatti); le evidenze devono essere verificabili, sulla base delle informazioni campionate.

Per i termini e le definizioni più utilizzate, si rimanda alle definizioni già date. L'attività di audit deve essere svolta all'interno di un programma di audit, che da un lato si basa sulla necessità di coprire nel tempo tutti gli aspetti del sistema qualità di un'organizzazione, dall'altro deve comprendere tutte le attività necessarie per pianificare e organizzare il tipo e il numero di audit, nonché le risorse per condurli in maniera efficiente ed efficace.

Termini e definizioni più utilizzate

Criteri di audit: Insieme di politiche, procedure o requisiti

Evidenze dell'audit: Registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri di audit e verificabili

Risultanze dall'audit: Risultati della valutazione delle evidenze dall'audit raccolte rispetto ai criteri di audit (conforme, non conforme, opportunità di miglioramento)

Conclusioni dell'audit: Esito di un audit fornito dal gruppo di audit dopo aver preso in esame gli obiettivi dell'audit e tutte le risultanze dall'audit

Committente dell'audit: Organizzazione che richiede l'audit (prima, seconda, terza parte)

Organizzazione oggetto di audit: Organizzazione sottoposta all'audit

Auditor - valutatore: Persona che ha la competenza per effettuare un audit

Gruppo di audit: Uno o più auditor che eseguono un audit, supportati - se richiesto – da esperti tecnici

Esperto tecnico: Persona che fornisce conoscenze o competenze specifiche al gruppo di audit

Programma di audit: Insieme di uno o più audit pianificati per un arco di tempo definito e orientati verso uno scopo specifico

Piano dell'audit: Descrizione delle attività e delle disposizioni per la conduzione degli audit

Campo dell'audit: Estensione e limiti di un audit.

Il piano dell'audit generalmente comprende una descrizione di localizzazioni fisiche, unità organizzative, attività e processi, periodo di tempo richiesto.

Competenze dimostrate: caratteristiche personali e dimostrata capacità di sapere utilizzare conoscenza e abilità.

Rilievo: Ogni evidenza registrata dai valutatori sulle liste di verifica. Può essere di segno positivo, ma più spesso si tratta di criticità. Ogni rilievo negativo va valutato e classificato attraverso l'espressione del giudizio di merito:

- non conformità/anomalia grave;
- non conformità/anomalia lieve;
- suggerimento di miglioramento (raccomandazione)

Fasi dell'audit

Ciò premesso, l'attività di audit su un'organizzazione si realizza tramite le seguenti fasi.

1. AVVIO DELL'AUDIT

- Nomina del responsabile del gruppo di audit, che coordina le attività e assegna compiti specifici agli auditor.
- Definizione degli obiettivi, del campo e dei criteri dell'audit. Gli obiettivi dell'audit definiscono ciò che deve essere portato a termine nell'audit, che può comprendere la determinazione di conformità di tutto o parte del sistema di gestione della qualità (SGQ); la valutazione della capacità e dell'efficacia del SGQ di assicurare la conformità ai requisiti cogenti; l'identificazione di aree di possibile miglioramento. Il campo dell'audit descrive l'estensione e i limiti dell'audit (localizzazioni fisiche, unità organizzative, attività e processi, ecc.). Nel settore specifico dei controlli sulla sicurezza degli alimenti gli obiettivi dell'audit sugli OSA sono quelli di valutare:
 - il rispetto degli obiettivi di sicurezza alimentare previsti dalla legislazione;
 - la presenza di un sistema di gestione della sicurezza del sistema di produzione dell'OSA;
 - l'efficacia e la capacità di miglioramento del sistema stesso.
- Determinazione della fattibilità dell'audit (valutazione se le informazioni sono sufficienti per pianificare l'audit; valutazione della collaborazione della organizzazione oggetto di audit, del tempo e dell'adeguatezza delle risorse).
- Costituzione del gruppo di audit in funzione degli obiettivi e dell'estensione dell'audit.
- Contatto con l'organizzazione oggetto di audit.

2. PIANIFICAZIONE DELL'AUDIT

Ai fini della conoscenza della struttura e delle sue modalità generali di funzionamento, la documentazione necessaria e richiesta deve essere esaminata prima delle attività di audit. Se la documentazione è insufficiente va richiesta la sua integrazione. Sulla base delle informazioni acquisite va determinato un piano di audit. Tale piano deve tenere conto di obiettivi, estensione e criteri dell'audit, leggi e norme cogenti, rapporti di audit precedenti e relative carenze, richieste di azioni correttive conseguentemente chiuse e in essere, ecc. Nel piano vanno indicati:

- obiettivi;
- estensione e limiti (campo);
- criteri dell'audit;
- programma temporale;
- documenti di riferimento;
- ruoli e responsabilità del gruppo di audit;
- documenti di lavoro adottati (liste di riscontro e piano di campionamento delle attività e processi da sottoporre ad audit). La lista di riscontro è una guida operativa, serve a registrare e archiviare le evidenze; le varie parti devono essere coordinate per ottenere risultati uniformi, raggiungere un grado di approfondimento appropriato all'audit. Se l'obiettivo è sottoporre ad audit l'efficacia di un processo, è necessario capire cosa il processo debba raggiungere, in quanto disposizioni, istruzioni o procedure potrebbero non essere documentate (formalizzate). La lista deve permettere la facile e documentata preparazione del rapporto di audit. Non deve essere comunque interpretata come limitante alla capacità di indagine dell'auditor;

- criteri (requisiti) e campo dell'audit; le domande, per tipo e numero, devono permettere di stabilire l'attendibilità delle risposte (es. domande crociate). Le aree e gli argomenti devono seguire una logica intesa a garantire la completezza del processo di audit e il grado di approfondimento collegato all'estensione stabilita. Inoltre la definizione di una logica permette una maggiore efficienza del processo di audit;
- personale (dell'organizzazione oggetto di audit) di cui si richiede la presenza.

3. CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ DI AUDIT SUL POSTO

- Riunione di apertura: serve per confermare lo scopo dell'audit e il piano di verifica presentato.
- Ruoli e responsabilità del gruppo di audit e del personale dell'organizzazione oggetto di audit che accompagna gli auditor. Queste persone devono conoscere le attività e i processi dell'organizzazione.
- Raccolta e verifica delle informazioni: le informazioni sono raccolte tramite campionamento e devono essere verificate (solo queste costituiscono evidenze). Il concetto di campionamento va ben compreso. È impossibile verificare tutte le attività dell'OSA; si procede pertanto a campionarne alcune considerando i risultati di quelle specifiche analisi come indicative di comportamenti più generali.

Pertanto esiste sempre un certo grado di incertezza nelle conclusioni. Inoltre è bene ricordare che se si sbaglia campionamento, si sbaglia stima. Nei processi di raccolta delle informazioni è importante che a rispondere siano le persone intervistate e queste siano interpellate in relazione alle responsabilità specifiche che detengono sull'elemento oggetto di verifica.

Processo di audit:

Fonti di informazione - Raccolta mediante campionamento – Verifica – Valutazione (rispetto ai criteri di audit) **Riesame - Conclusioni dell'audit**

Per ogni processo dell'organizzazione oggetto di audit, occorre valutare:

- la sua corretta operatività;
- la sua efficacia al raggiungimento degli obiettivi o specifiche prefissate;
- la sua corretta interrelazione con altri processi dell'organizzazione.

I metodi per condurre le attività di audit sono:

- intervista con il personale;
- osservazione diretta delle attività svolte dall'organizzazione oggetto di audit;
- riesame della documentazione (documenti di riferimento, procedure, istruzioni e registrazioni);
- analisi degli indici e degli indicatori (performance, risultato, ecc.);
- valutazione di attrezzature, strumenti, impianti, risorse, ecc.).
- Raccolta di evidenze oggettive: raccolte durante l'audit, sono formalizzate su documenti di registrazione (spesso rappresentati da un campo note sulle lista di riscontro utilizzata) che descrivono:
 - quello che l'auditor ha visto;
 - quello che l'auditor ha sentito dal personale o verificato come prassi comportamentale.
- Verifica - valutazione - riesame dei rilievi dell'audit: devono essere riesaminati con l'organizzazione oggetto di audit per accertarsi che le evidenze siano accurate e che le non conformità siano capite. La non conformità deve indicare:
 - la prescrizione violata;
 - l'evidenza riscontrata;
 - eventuali ulteriori informazioni: informazioni, evidenze, rilievi
 - l'eventuale proposta di azioni correttiva, qualora l'OSA (al quale resta comunque in carico la formulazione della proposta) sia in grado e ritenga opportuno definirla contestualmente alla stesura del rapporto da parte del gruppo di audit.
- Conclusione dell'audit (espressione del giudizio di merito sull'OSA). L'elaborazione delle risultanze e la preparazione delle conclusioni devono essere svolte prima della riunione di chiusura. È necessario che il gruppo di audit si consulti durante l'audit e comunque prima della riunione di chiusura per condividere le risultanze e altre informazioni raccolte. In tale momento devono essere delineate le conclusioni dell'audit, almeno a grandi linee.
- La riunione di chiusura deve essere gestita dal responsabile del gruppo di audit.

Ha lo scopo di presentare all'organizzazione oggetto di audit le conclusioni dell'audit. Inoltre si devono risolvere eventuali divergenze di opinione relative alle risultanze; se non risolte queste divergenze vanno verbalizzate. In particolare bisogna evitare di:

- esprimere considerazioni soggettive da parte degli auditor sulle non conformità riscontrate;
- proporre soluzioni alle non conformità riscontrate, che devono invece essere approfondite e proposte dall'organizzazione oggetto di audit (in caso di audit di parte prima sono invece una logica conseguenza).

4. PREPARAZIONE, APPROVAZIONE E DISTRIBUZIONE DEL RAPPORTO DI AUDIT:

- Il rapporto di audit deve costituire una sintesi del processo di audit (richiamando gli obiettivi, il campo, i criteri, il piano e le risultanze), includendo eventuali incertezze e difficoltà incontrate. Di norma viene elaborato e redatto in tempi successivi alla visita. Il rapporto deve riportare anche:
 - eventuali opinioni divergenti tra auditor e organizzazione oggetto di audit;
 - raccomandazioni per il miglioramento (se specificate negli obiettivi dell'audit);
 - piani concordati delle azioni a seguire.

Deve essere coerente con le conclusioni dell'audit illustrate durante la riunione di chiusura.

Nel rapporto di audit non devono essere inserite:

- anomalie riscontrate e risolte durante l'audit;
- informazioni confidenziali;
- opinioni soggettive;
- dichiarazioni ambigue;
- frasi contrastanti e in contraddizione;
- opinioni e fatti non discussi durante la riunione di chiusura.

- L'approvazione e la distribuzione del rapporto di audit devono essere effettuate entro il tempo previsto. Il rapporto è di proprietà del committente dell'audit. Il rapporto ha aspetti formali che sono dettati dalle procedure del committente e dell'istituzione che ha effettuato le verifiche (logo, date, riferimenti, firme degli estensori e degli approvatori). Per un esempio di rapporto di audit si rinvia ai documenti del servizio veterinario regionale.

5. CONDUZIONE DI AZIONI SUCCESSIVE ALL'AUDIT

Le conclusioni dell'audit possono essere di piena conformità ai requisiti oppure indicare l'esigenza di azioni correttive, preventive, e - se richieste - azioni di miglioramento. Tali azioni sono decise, progettate ed eseguite dall'organizzazione oggetto di audit secondo tempi e priorità concordate, e non fanno parte dell'audit. Il completamento e l'efficacia delle azioni intraprese (correttive e preventive) devono essere verificate, appositamente o durante un successivo audit.

Piccolo prontuario per l'auditor: comportamenti, aspetti relazionali, tecniche di approfondimento delle verifiche

Immagine del valutatore

- puntualità: è immagine di corretta conduzione del lavoro; i ritardi causano irritazione e spreco di tempo
- cortesia: mantenersi calmi e cortesi è fondamentale; mai abbandonarsi a reazioni emotive o a discussioni nervose, che possono compromettere il risultato dell'audit
- preparazione: la preparazione preliminare della visita in ufficio è un'ottima base per la conduzione efficace dell'audit. La conoscenza specifica del caso evita perdite di tempo e consente di ottimizzare anche gli sforzi delle persone coinvolte.

Dimostrare all'organizzazione oggetto di indagine di conoscere il proprio lavoro consente di ottenere più facilmente la collaborazione dei rappresentanti aziendali durante la verifica.

- precisione: formulare in modo preciso e puntuale le domande agevola lo svolgimento della verifica, mentre una domanda mal posta genera confusione (o peggio irritazione) e perdite di tempo

Alcune regole di comportamento

- mostrare interesse alle risposte delle persone intervistate
- guardare l'interlocutore negli occhi e fare attenzione al linguaggio gestuale
- non distrarsi per prendere note o compilare la check list durante la conversazione
- dare di tanto in tanto riscontri all'interlocutore e dimostrare attenzione con continuità
- mantenersi calmi, educati e rassicuranti
- porre sempre le domande a coloro che eseguono direttamente il lavoro
- riproporre le domande quando risulta che non sono state chiaramente comprese
- evitare commenti gratuiti sui comportamenti delle persone
- mantenere una certa impassibilità
- esprimersi in maniera chiara e corretta
- ringraziare sempre l'interlocutore al termine dell'intervista

Domande da porre, non domande e domande efficaci

Come? Cosa? Dove? Perché? Quando? Chi?

Un errore tipico nella conduzione delle interviste è quello di porre le domande e risponderci da soli, ad esempio:

Vedo che quando questo parametro è fuori limite, lei identifica il prodotto e lo isola, è vero?

Questo tipo di domanda (definito non domanda) è inefficace e blocca il risultato della conversazione, o peggio induce il valutatore a conclusioni errate o considerazioni fuorvianti. Infatti l'intervistato tenderà a rispondere di sì, ritenendo corretto rispondere così anche qualora l'affermazione del valutatore fosse inesatta. Una corretta preparazione della lista di riscontro può agevolare l'impostazione corretta delle

domande. Le domande vanno poste in maniera efficace, in modo da mettere a proprio agio l'intervistato ed eliminare le perdite di tempo.

Esempio

domanda inefficace domanda efficace

Disponete dell'autorizzazione sanitari XY? Dove conservate l'autorizzazione sanitaria XY?

È stato addestrato per il lavoro che svolge? Come è stato addestrato per il lavoro che svolge?

Effetto del silenzio

Il silenzio può essere uno strumento molto importante, perché molte persone non lo gradiscono e tenderanno quindi volontariamente a romperlo, dicendo qualcosa che magari non avrebbero voluto dire. Quando un valutatore tace limitandosi a guardare la persona intervistata, è probabile che questa manifesti ansia e imbarazzo: spesso una domanda senza risposta è molto utile a capire.

Tecniche di approfondimento dell'indagine

- Richiedere opportune verifiche:

il valutatore non dovrebbe porsi nella posizione di chi presume che l'interlocutore menta sempre e comunque; tuttavia è necessario che si cerchino sempre i riscontri alle dichiarazioni (in particolare quelle positive). Se ad esempio una persona risponde a una domanda dichiarando "Sì, certo, lo abbiamo", non bisognerebbe limitarsi ad accettare questa affermazione, ma cercare un riscontro chiedendo ad esempio "Può mostrarmelo, per favore?"; oppure "Sì certo, lo faccio" - "Può mostrarmi come, per favore?". Ove invece l'interlocutore, rispondendo a una domanda, ammetta egli stesso una carenza, l'ammissione può essere accettata come evidenza della non conformità.

- Esaminare l'evidenza:

anche mentre pone domande, il valutatore dovrebbe sempre esaminare evidenze quali registrazioni, procedure, condizioni dell'ambiente di lavoro, ... A volte è necessario procedere nell'indagine senza parlare, limitandosi ad osservare. Spesso è più utile osservare direttamente le cose e porre domande per verificare la coerenza tra quanto dichiarato e quanto osservato. Il valutatore deve stabilire quando ritiene di avere raccolto sufficienti evidenze per avere un quadro chiaro e affidabile della situazione, senza disperdersi in considerazioni eccessive.

Non esiste una regola fissa: l'esperienza insegnerà a giudicare quando si è visto abbastanza. Esaminando dei documenti (registrazioni), una prassi può essere ad esempio quella di vederne cinque o sei (es. monitoraggio di un CCP, controlli in accettazione, ...): se non c'è evidenza di non conformità, si passerà al punto successivo; in caso contrario, si potrà approfondire l'indagine fin quando non si è sufficientemente convinti del giudizio da esprimere.

- Prendere appunti:

nei limiti del possibile, non si dovrebbe scrivere mentre l'interlocutore parla, ferma restando la necessità di mantenere una registrazione delle informazioni raccolte durante l'ispezione. In presenza di non conformità, la registrazione deve essere dettagliata al fine di agevolare la formulazione chiara e univoca dei rilievi (o richieste di azioni correttive); sarebbe inoltre auspicabile registrare anche gli aspetti rilevati conformi.

- Essere insistenti:

nella conduzione dell'attività ispettiva non bisogna temere di essere sgradevoli; ove vi sia il sospetto di una non conformità, occorre approfondire per averne conferma o scartare l'ipotesi.

Uno dei motivi di selezionare un campione di aree/attività da indagare è proprio di avere un'ampio panorama più ampia possibile in un tempo limitato; se si cercasse di esaminare tutto, si correrebbe il rischio di non riuscire ad approfondire a sufficienza la materia di indagine e gli aspetti che potrebbero risultare non conformi. La quantità di tempo da dedicare alle singole aree del campione può essere determinata solo con la sensibilità del valutatore, che deve mantenere una certa elasticità anche rispetto alla scaletta delle domande (lista di riscontro), in maniera da deviare dallo schema prefissato qualora le circostanze lo richiedessero (ad esempio

per approfondire un aspetto che si presume possa risultare non conforme). Si ricorda a questo proposito che la lista di riscontro è uno strumento, e non il fine dell'attività ispettiva.

- Atteggiamenti ostruzionistici:

nel corso dell'ispezione occorre non intraprendere indagini al di fuori del percorso definito dallo scopo e dal campo di applicazione dell'ispezione stessa (es. su aree o reparti non inclusi nel campo dell'audit), alla ricerca di problemi "misteriosi" o di approfondimenti fini a se stessi.

Errori di questo tipo generano confusione e spreco; spesso possono essere indotti dai rappresentanti dell'organizzazione valutata, che cercano di portare fuori strada l'ispettore per evitare approfondimenti su aspetti carenti o l'individuazione di anomalie. Questo tipo di comportamento è da considerare ostruzionistico, così come la tendenza a lunghe presentazioni, interruzioni, perdite di tempo, ritardi, giri a vuoto o simili espedienti. In tutti questi e analoghi casi, il valutatore deve essere in grado di mantenere il controllo della situazione e impedire distrazioni o deviazioni rispetto al programma dell'audit. In simili circostanze, la

presenza di un gruppo di valutazione composto da due persone è senz'altro d'aiuto, in particolare perché chi pone le domande spesso riesce a percepire immediatamente eventuali sviluppi ostruzionistici.

Valutazione delle interfacce

Un aspetto particolarmente critico da indagare riguarda le interfacce tra i diversi reparti/funzioni oggetto di indagine. Quali elementi sono da considerare nella conduzione della verifica?

- definizione degli input (da dove arriva l'informazione o il dato che serve per svolgere un certo lavoro?)
- modalità di raccolta e archiviazione delle informazioni necessarie per svolgere un determinato lavoro
- definizione degli output (a chi viene trasferita l'informazione o il dato che risulta dall'attività svolta)

PROGRAMMA DI FORMAZIONE DI AUDITOR ED ESPERTO TECNICO IN MATERIA DI CONTROLLI UFFICIALI PER LA SICUREZZA ALIMENTARE ; REQUISITI PER L'ESERCIZIO DELLE ATTIVITÀ E PER LA FORMULAZIONE DELL'ELENCO.

Premessa

La pianificazione ed esecuzione di verifiche ispettive è uno dei requisiti più importanti della norma ISO 9001 che richiede anche, da parte degli auditors, adeguata competenza ed indipendenza. Il programma di formazione si propone quindi di fornire, anche attraverso esempi e casi mutuati da imprese di servizi, commerciali e manifatturiere, le necessarie conoscenze per poter affrontare con serenità, efficacia e competenza le verifiche ispettive di prima e seconda parte, secondo quanto definito nella linea guida UNI EN ISO19011. Completa il corso di formazione un esame finale volto a certificare l'acquisizione della competenza così come previsto dalla linea guida stessa.

Il programma di formazione si conclude con esperienze sul campo mediante la partecipazione al gruppo di audit almeno in 5 casi.

Definizioni

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

ACR: Autorità Competente Regionale (servizio di medicina veterinaria e sicurezza alimentare);

ACT: Autorità Competente Territoriale (ASL);

Auditor: persona che ha la competenza per effettuare un audit ;

Auditors in qualifica (AinQ): componente del gruppo di audit che al termine del suo percorso formativo viene chiamato a svolgere il ruolo di componente o leader del GDA;

Campo dell'audit: estensione e limiti di un audit. Nota: il campo dell'audit generalmente comprende una descrizione delle localizzazioni fisiche, delle unità organizzative, delle attività e dei processi, come pure il periodo di tempo richiesto.

Committente dell'audit: organizzazione o persona che richiede un audit.

Committente locale: il responsabile di Servizio a livello di Azienda ULS (per i Servizi Veterinari e Igiene degli Alimenti).

Committente regionale: l'Ufficio Regionale di Audit – servizio di medicina veterinaria e sicurezza alimentare della Regione Abruzzo.

Competenza: dimostrate caratteristiche personali e dimostrata capacità (superamento di corso di formazione) di saper utilizzare conoscenze ed abilità.

Conclusioni dell'audit: esito di un audit fornito dal gruppo di audit dopo aver preso in esame gli obiettivi dell'audit e tutte le risultanze dell'audit.

Criteri dell'audit: insieme delle politiche, procedure o requisiti utilizzati come riferimento a cui si confrontano le evidenze dell'audit, ossia la norma in base alla quale sono valutate le attività dell'organizzazione oggetto dell'audit.

Esperto tecnico: persona che fornisce conoscenze o competenze specifiche al GDA.

Evidenze dell'audit: registrazioni, dichiarazioni di fatti o altre informazioni, che sono pertinenti ai criteri dell'audit. Note: le evidenze dell'audit possono essere qualitative o quantitative.

Gruppo di audit (GDA): insieme dei componenti che effettua l'audit.

Lista di riscontro (check list): elenco dei requisiti da utilizzare come criteri di audit.

Non conformità: mancato soddisfacimento di un requisito; in base alla gravità sono classificate in rilevanti, medie, o minori

Organizzazione oggetto dell'audit: organizzazione sottoposta all'audit.

Osservatore (OSS): componente del GDA che non ha parte attiva nell'audit

Piano dell'audit: descrizione delle attività e delle disposizioni per la conduzione di un audit

Piano di miglioramento: descrizione delle azioni che l'azienda si fa carico di intraprendere a seguito delle non conformità e/o raccomandazioni emerse durante l'audit

Processo di qualifica: processo per dimostrare la capacità di un auditor in addestramento di ottemperare ai requisiti specificati. Il termine "qualificato" è utilizzato per indicare lo stato corrispondente.

Programma di audit: insieme di uno o più audit pianificati per un arco di tempo definito- un anno- e orientati verso uno scopo specifico. Nota: un programma di audit comprende tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit(di norma annuale).

Responsabile del gruppo di audit (RGA): componente del GDA incaricato dal committente locale che svolge il ruolo di leader del GDA.

SGQ: Sistema Gestione della Qualità

Costituzione del gruppo di audit

Sulla base del mandato ricevuto, della disponibilità di tempo, delle competenze di RGA e/o di altri auditor, RGA può coinvolgere altro personale in qualità di:

- Osservatore (ad esempio: AGA in addestramento, personale regionale, nazionale o di altri Paesi)
- Auditor in qualifica;
- Auditor qualificato;
- Esperto tecnico;

Nel caso di coinvolgimento di personale in qualifica, alla fine dell'audit RGA esprimerà un giudizio in merito alle sue prestazioni (rispetto del mandato ricevuto, capacità di formalizzare le non conformità, capacità di relazionarsi con il gruppo ...).

Il gruppo può essere costituito da minimo una persona, fino a 5 componenti. più gli osservatori (due).

Definizione ed invio del piano di audit

RGA, sulla base dell'incarico di audit ricevuto, procede a definire il piano di audit che contiene, di norma, i seguenti elementi:

- Estensione e obiettivi e criteri dell'audit
- Data e orario dell'audit
- Aree/processi sottoposti ad audit (ad esempio: "intero sistema di autocontrollo", "Pulizia e sanificazione", "controllo infestanti", "piano HACCP", "tracciabilità"...)
- Personale aziendale da coinvolgere nell'attività di audit

Il piano di audit è inviato all'impresa oggetto di audit e al committente almeno 7 giorni prima dell'audit, utilizzando fax oppure e-mail.

QUALIFICHE DEGLI AUDITORS

Al fine di garantire l'efficacia del sistema regionale di audit in conformità a quanto previsto dall' art. 4, del Reg. (CE) 882/2004 vengono di seguito stabiliti i requisiti per l'esercizio delle attività degli auditor di seguito elencati e per mantenere il possesso dei requisiti stessi:

- 1) Auditor per gli audit dell'Autorità regionale (interni) (ACR) e verso le Autorità competenti territoriali (ACT) nonché le O.S.A.;
- 2) Auditor per audit interni del Sistema Gestione della Qualità (SGQ) ,territoriale ASL (ACT), auditor per audit verso gli operatori del settore alimenti e mangimi (OSA).

La costituzione, la eventuale suddivisione in Sezioni, la validazione, la pubblicazione dell'Elenco Regionale (elenco) degli Auditor qualificati e la relativa modulistica e documentazione per accedere all'Elenco in questione è definita con apposita Determina del Dirigente del Servizio Veterinario e sicurezza alimentare della Direzione Regionale Politiche della Salute.

L'Elenco è composto dai nominativi delle domande trasmesse dai servizi medici e veterinari delle ASL della regione Abruzzo, complete della necessaria documentazione.

L'Elenco Regionale è reso pubblico in conformità ai requisiti di trasparenza di cui al punto 5.2 "Trasparenza" della decisione della Commissione n. 2006/677/CE.

Lo schema delle informazioni da rendere disponibili è descritto nella modulistica che sarà approvata con il provvedimento del Dirigente del Servizio sopra citato.

L'Elenco Regionale è aggiornato periodicamente, almeno ogni anno, con un atto dello stesso Dirigente.

Gli auditors possono svolgere il loro compito su tutto il territorio regionale (si prescinde dalla ASL di appartenenza), secondo le indicazioni del competente Servizio regionale.

AUDITOR PER GLI AUDIT REGIONALI e AUDITOR PER AUDIT INTERNI DEL SISTEMA GESTIONE QUALITA' (SGQ)

REQUISITI PER AUDITOR REGIONALI O PER GLI AUDITOR PER AUDIT INTERNI DEL SGQ

Titolo di studio minimo: Diploma di Istruzione secondaria superiore, corsi e diplomi europei riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Formazione e addestramento specifico. E' necessario:

avere conoscenze e competenze specifiche, che possono essere documentate e quindi riconosciute attraverso attestati di moduli formativi specifici, esiti positivi di studi pertinenti, rilevanti qualifiche professionali.

aver frequentato e superato gli esami di un corso qualificato da Organismo accreditato dal SINCERT per auditor UNI EN ISO 19011 di almeno 40 ore;

dare evidenza di aver partecipato almeno a cinque audit con esito positivo;

avere 5 anni di esperienza professionale nel settore pubblico, in posizione dirigenziale di servizio complesso oppure 10 anni di esperienza professionale nel settore pubblico, in posizione di responsabile di struttura semplice.

CONDIZIONI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA.

È necessario documentare:

l'esecuzione, di norma di due audit l'anno verso le Autorità competenti territoriali abruzzesi per OSA in qualità di auditor qualificato iscritto nell'Elenco regionale;

l'aggiornamento professionale, rivolto specialmente all'identificazione delle aree di miglioramento personale e tecnico/normativo, tramite evidenze attestanti la formazione specifica, inclusa l'attività in affiancamento, effettuata per almeno 24 ore negli ultimi 3 anni.

Le figure iscritte nell'elenco sopra citato sono automaticamente abilitati a svolgere tutte le tipologie di controllo ufficiale in Regione Abruzzo.

AUDITOR PER AUDIT VERSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTI E MANGIMI

REQUISITI PER AUDITOR PER AUDIT VERSO OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTI E MANGIMI

Titolo di studio minimo: Diploma di Istruzione secondaria superiore, corsi e diplomi europei riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Formazione e addestramento specifico. E' necessario:

avere conoscenze e competenze specifiche, che possono essere documentate e quindi riconosciute attraverso attestati di moduli formativi specifici, esiti positivi di studi pertinenti, rilevanti qualifiche professionali.

aver frequentato e superato gli esami di un corso qualificato da Organismo accreditato dal SINCERT per Auditor ISO 19011 di almeno 40 ore;

dare evidenza di aver partecipato almeno a cinque audit con esito positivo;

CONDIZIONI PER IL MANTENIMENTO DELLA QUALIFICA.

È necessario documentare:

l'esecuzione di almeno due audit l'anno verso le OSA abruzzesi in qualità di auditor qualificato iscritto nell'Elenco regionale;

ESPERTI TECNICI

Al fine di garantire il raggiungimento degli obiettivi degli audit, in particolare di quelli effettuati dall'ACR verso le ACT e quelli effettuati da parte delle ACT verso gli operatori del settore alimenti e mangimi, può essere necessario che il responsabile del gruppo di audit individui, dall'elenco uno o più esperti tecnici da inserire nel gruppo di audit.

L'Elenco Regionale degli Auditors è quindi integrato anche da Esperti tecnici.

Gli Esperti tecnici sono inseriti in elenco su domanda e devono possedere i requisiti descritti nel seguente schema:

Titolo di studio minimo: Laurea specialistica. *(Sono accettati tutti i titoli, corsi e diplomi europei riconosciuti equipollenti a quelli italiani, ai sensi delle vigenti disposizioni di legge)*

Esperienza di lavoro: Almeno 5 anni di provata e riconosciuta esperienza nel settore tecnico di interesse.

Inoltre, in casi particolari e specifici possono comunque essere inseriti nell'elenco, a giudizio del Dirigente del Servizio veterinario Regionale, tra gli Esperti Tecnici, anche se non in possesso dei requisiti di base sopra elencati, nel caso in cui gli stessi dispongono di riconosciute e comprovate conoscenze tecniche, che non sono disponibili tra gli esperti inseriti nell'Elenco..

I costi per la qualificazione del personale sono posti a carico dell'amministrazione di appartenenza (Regione, ASL, IZS, ARTA ecc) utilizzando i proventi del D. Lgs. 194/2008 o altri fondi disponibili all'uopo destinati. In fase di prima attivazione tutto il personale Medico e Medico veterinario delle AASSLL dei servizi tecnici del dipartimento di prevenzione devono essere iscritti e frequentare il corso di 40 ore, accreditato come sopra descritto ed acquisire la qualifica di "Auditor qualificato" possibilmente entro i primi 3 anni dalla data di applicazione della presente programmazione.

In corso di applicazione del primo triennio del presente programma, per agevolare la formazione del personale ASL e del personale regionale, il Servizio competente della Direzione Politiche della Salute, attiverà due cicli di formazione così definiti:

n. 30 partecipanti;

fase introduttiva di n. 2 gg. di presentazione e preparazione al corso in aula, svolto con personale preparato e competente;

corso di n. 40 ore accreditato CEPAS svolto da organismi SINCERT;

formazione teorico-pratica di n. 2 gg. (matt. + pom) con illustrazione dei Reg. CE n. 852/04; n. 853/04 e n. 882/04 e sessioni pomeridiane di casi-studio ed esercitazioni di gruppo;

formazione sul campo di n. 5 audit presso le OSA della regione.

In corso di prima applicazione del primo triennio del presente programma, si predisporranno le procedure per formare n. 120/150 operatori sanitari tra medici e medici-veterinari.

La partecipazione ai cicli organizzati dalla regione è gratuita per i tecnici dipendenti della Regione o di Enti sub-regionali e/o di Enti strumentali (I.Z.S., ASL, A.R.T.A, ecc...).

I cicli possono essere organizzati per mezzo di Enti pubblici e privati.

Nei limiti della programmazione annuale disposta dal competente Servizio, lo svolgimento dei cicli di formazione sarà finanziata attraverso i fondi del bilancio regionale appositamente destinati alla formazione degli operatori del settore sanitario.

ALLEGATO "A"**PROGRAMMAZIONE ATTIVITA' E CALENDARIZZAZIONE DEI FLUSSI
INFORMATIVI PER LA VERIFICA DEI L.E.A.****SANITA' ANIMALE (AREA A)**

Numero flusso	Descrizione e attività	Riferimenti normativi	Frequenza e tipologia delle rilevazioni	Competenza Aziende SS.LL.	Competenza IZS TE	Codice FLUSSO	Modalità di trasmissione	Scadenze Az USL + IZS-TE	Scadenze della Regione
1	Piani di profilassi (TBC-B.B.-B.O.C.-L.E.B.)	Circ. MS. n.1 del 12/03/2003 e normativa del settore Dec. 2008/940/CE	Rilevazione dati trimestrali (DGR n. 1664/2000)	X	X	SA. 1	SIVRA	31/01 (IV° Trim anno precedente) 30/04 (I° TRIM anno in corso) 31/07 (II° Trim) 31/10(III° Trim)	NP
			Relazione semestrale finanziaria	X	X	SA. 1	Cartaceo + SIVRA	20/07 riferito al I° SEM + proiezione per l'intero anno	20/09 (definito con Nota Min. Salute di volta in volta)
			Previsione finanziaria anno successivo (Dec.425/2008/CE-Circ.MS.n.1/2003)	X	X	SA. 1	Cartaceo + SIVRA	31/03	31/03
			Valutazione preliminare I° Trim. anno in corso e previsione per tutto l'anno (Dec. 424/1990/CE-Circ.MS.n.1/2003)	X	X	SA. 1	Cartaceo + SIVRA	30/04	31/05
			Relazione annuale e rendiconto	X	X	SA. 1	Cartaceo + SIVRA	28/02 (anno precedente)	20/03
2	Piano per le emergenze epidemiche (CRZ)	Applicazione Dec. Lgs. N.274 del 18/09/2006 Dir. 2003/85/CE del 29/09/2003 L.R. 19/04/1995 n. 56	Attività annuale e utilizzo fondi	X (se previsto CRZ)	X (se previsto CRZ)	SA. 2	Cartaceo	Entro 30 gg. Dalla Determinazione regionale	NP
3	Anagrafe del bestiame	Reg. 21/2004/CE del 17/12/2003 Dec.2006/968/CE del 15/12/2006 Dec. Lgs. N.58/2004 Reg.1505/2006/CE del 11/10/2006 Reg.1760/2000/CE E D.M. 05/05/2006 Dec. 2000/68/CE DPR 317/96 Reg. 1082/2003/CE Reg. 1034/2010/CE Reg. 1033/2010/CE	Anagrafe bovina Ispezioni su almeno il 3% delle aziende (Reg.1034/2010/CE-Check list)	X		SA. 2	BDN	15/02 (riferito all'anno precedente)	28/02
			Anagrafe ovi-caprina Rilevazione controlli sul 3% allevamenti e 5% capi (Reg.1033/2010/CE-Check list)	X		SA. 2	BDN	15/02 (riferito all'anno precedente)	28/02
			Controllo al mattatoio ovi-caprini (Reg.21/2004/CE del 17.12.2003 – Nota MS n.4877/P.I.5.i/8 del	X		SA. 2	BDN	30/04	30/06

			28.05.2007)						
			Anagrafe equidi Piena operatività BDN	X		SA. 2	BDN	31/12	NP
			Anagrafe suina Controlli sull' 1% delle aziende e sul 5% dei capi (Nota MS DGSA.II/12882/P- 1.5.i/8 del 29.10.2007)	X		SA. 2	BDN	15/01 (riferito all'anno precedente)	Inserimento in BDN entro 15 gg dalla verifica (Nota MS 12882 PI.5.i 8del 29/10/2007)
			Anagrafe degli allevamenti avicoli (O.M. 26/08/2005)	X		SA. 2	BDN- SIVRA	15/04 (anno precedente)	30/04
4	Malattie degli equini	O.M. 14/11/2006 DGR n. 871 del 27/08/2007	Rilevazione dati Anemia Infettiva Equidi		X	SA. 8	Sistema informati vo informati zzato IZS - (Lazio e Toscana)	Rilevazione mensile 31/01 (Dic. anno precedente) 28/2 (Genn. anno in corso) 31/03 (Febb) 30/04 (Marzo) 31/05 (Aprile) 30/06 (Magg) 31/07 (Giu) 31/08 (Lug) 30/09 (Ago) 31/10 (Sett) 30/11 (Ott) 31/12 (Nov)	NP
			Comunicazione entro 24 ore positività per AIE (Dec.82/894/CE)	X		SA. 8	Cartaceo	Entro 24 ore dall'evento	Entro 24 ore dall'arrivo
	Malattie degli equini	D.M. 29/11/2007 O.M. 05/11/2008 Decr. 15/09/2009	Relazione annuale AIE (Del. G.R. 871/2007)	X		SA. 8	Cartaceo	31/01 (Anno precedente)	NP (a cura IZS Lazio e Toscana)
			Rilevazione trimestrale controlli West Nile	X	X	SA. 8	Cartaceo	31/03 30/06 30/09 31/12	30/04 31/07 31/10 31/01
		O.M. 13/01/1994	Arterite virale equina Relazione annuale con il n° di attestazioni U.I.	X		SA. 8	Cartaceo	31/03 (anno precedente)	30/04
5	Malattie degli ovi- caprini	D.M. 17/12/2004 Reg. 999/2001/CE	Genotipizzazione Scrapie Rilevazione dati trimestrale	X		SA. 9	Cartaceo - SIVRA	31/03-30/06- 30/09- 31/12	NP (A cura IZS_TO)
		Reg. 999/2001/CE DGR n. 174/2001	Scrapie piano sorveglianza Rilevazione Piano annuale	X		SA. 9	Cartaceo	31/01 (riferito all'anno precedente)	31/03
		Reg. 999/2001/CE DGR. N. 174/2001	Scrapie piano sorveglianza Programmazione attività annuale	X		SA. 9	Cartaceo	Entro 30 gg. dalla pubblicazione del Piano Regionale	NP
6	Malattie degli ovi- caprini	Reg. 1266/2007/CE Reg. 349/2005/CE	Rilevazione dati Blue-tongue piano di sorveglianza sierologico	X		SA. 9	BDN	Mensile entro il 20 del mese successivo	Mensile entro il 30 del mese successivo (BDN-IZS-TE)
7	Malattie dei bovini	Reg. 999/2001/CE DGR n.174/2001	BSE piano di monitoraggio Rilevazione dati annuali	X	X	SA. 7	Cartaceo- SIVRA	31/01 (riferito all'anno precedente)	31/03
			BSE Programmazione attività annuale e utilizzo fondi Reg.	X		SA. 7	Cartaceo	Entro 30 gg. Dal ricevimento della Determina regionale	NP
8	Malattie dei suini	Dec. 779/2005/CE DPR 362/1996 O.M. 26/07/2001	MVS piano sorveglianza sierologico	X		SA. 10	SIVRA	31/03 30/06 30/09	31/01 (IV° Trim) 30/04 (I° Trim)

			Rilevazione dati trimestrale					31/12	31/07 (II° Trim) 31/10 (III° Trim)
			MVS piano di sorveglianza Relazione annuale	X	X	SA. 10	Cartaceo+Sivra	15/01 (riferito anno precedente)	Relazione finanziaria 31/01
		O.M. 26/07/2001 - All-III	Aujesky piano di monitoraggio Rilevazione dati trimestrale	X	X	SA. 10	SIVRA	31/03 30/06 30/09 31/12	31/01 (IV° Trim) 30/04 (I° Trim) 31/07 (II° Trim) 31/10 (III° Trim)
			Aujesky piano di monitoraggio Relazione annuale	X		SA. 10	Cartaceo	15/01	31/01 (relazione finanziaria)
		O.M. 26/07/2001 D.Lgs. n.55/2004	PSC piano di monitoraggio Rilevazione dati trimestrale	X	X	SA. 10	SIVRA	31/03 30/06 30/09 31/12	31/01/2008 (IV° Trim) 30/04/2008 (I° Trim) 31/07/2008 (II° Trim) 31/10/2008 (III° Trim)
			PSC Relazione annuale	X		SA.10	Cartaceo	15/01	Relazione finanziaria 31/01
		Dec. 636/2007/CE	Rilevamento piano annuale salmonella suini	x		SA. 10	Cartaceo+SIVRA	28/02	Predisporre piano entro 31/03
9	Malattie dei pesci e dei molluschi	Piano monitoraggio Allevamenti riconosciuti (Dec. 770/2005/CE - O.M. 21/09/2005)	Monitoraggio annuale	x		SA.11	cartaceo	31/03 (anno precedente)	30/06
10	Malattie delle specie avicole	Dir. 2005/94/CE del 20/12/2005 DPR n. 656 del 15/11/1996 O.M. del 03/12/2010 e proroghe	Influenza Aviaria Rilevazione conclusiva annuale del Piano di monitoraggio	X		SA. 12	Cartaceo	28/02	10/03
		Dec. 2007/851/CE Reg. 1003/2005/CE Nota MS prot. DGSAFVII/15927 /P-I.8d/288 del 20/12/2007	Salmonellosi Piano di controllo sui riproduttori	X		SA. 12	Cartaceo - SIVRA	Semestrale 31/01 (riferito all'anno precedente) e 31/07	31/03 31/08
		Dec. L.vo 191/2006	Stafilococchi resistenti piano di monitoraggio	x		SA. 12	N SIS	31/07 (I° sem) 31/01	31/08 31/03
11	Malattie dei cani e dei gatti	Dec. L.vo 196/99 Dir 97/12/CEE Circolare 25 del 1/3/83	Piano di controllo per la Rabbia (cani morsiatori)	x		SA.16	cartaceo	Trimestrale 15/04 (I° trim) 15/07 (II°trim) 15/10 (III Trim) 15/01 anno succ (IV° trim)	Trimestrale 30/04 (I° trim) 31/07 (II°trim) 31/10 (III Trim) 31/01 anno succ (IV° trim)
		Legge Regionale 86/99	Leismaniosi	x		SA. 16	Cartaceo - sivra	Rilevazione annuale 31/01 (Anno precedente)	NP
12	Randagismo	Verifica dell'anagrafe	Piano di prevenzione del randagismo Piano di informatizzazione e informazione (vedi LR)	x		SA. 17	SIVRA	Verifiche mensili	Verifiche mensili
13	Zoonosi	Dec. Legs.	Dati programma	X		SA. 20	sanzoo +	31/03	30/04

		191/2006 Reg 2150/2003					cartaceo		
			Rendiconto finanziario	X		SA. 20	Cartaceo	15/07	30/07
			Riepilogo anno	X		SA. 20	sanzoo + Cartaceo	28/02	31/03
14	Transumanza Alpeggio Montificazione Spostamento degli animali	DM . 13/11/2000 DPGR. 188/ 2000	Comunicazione elenco greggi transumanti	X		SA. 21	Cartaceo - SIVRA	31/03	30/04
		DM 13/11/2000	Comunicazione Pascoli	X		SA. 21	Misto	31/03	30/04
	Stalle di sosta	DPR 320/54	Riepilogo annuale dei controlli periodici	X		SA. 21	Cartaceo	31/03	30/04
	Circhi	Reg. 1739/2005	Elenco strutture autorizzate	X		SA. 21	Cartaceo SIVRA	15/01	31/01
15	Esportazione importazione animali vivi	D.M. 07/12/2000	Importazioni di lepri e selvaggina	X		SA. 22	cartaceo	15/10 (Rif. anno in corso)	30/10 (per anno in corso)
16	Prodotti biologici, sieri, vaccini, ecc.	D.M. 07/07/1992	Comunicazione fabbisogno di reagenti e prodotti biologici (Vaccini, sieri, Tubercolina ecc.)	X		SA. 23	cartaceo	30/09 (per anno successivo)	30/10 (per anno successivo)
17	Disinfezioni e disinfestazioni	D L.vo 274/2006	Elenco centri di lavaggio e disinfezione autorizzati	X		SA. 24	Cartaceo	30/04 (Riferito all'anno precedente)	NP
18	Abbattimento animali infetti e non	(legge 2.06.88 n.218)	Comunicazione delle richieste complete di documentazione	X		SA. 25	Cartaceo	Entro 30 gg dalla domanda completa di documentazione	Richiesta reintegro fondi al Min Salute entro 90 gg. dal pagamento
19	Monitoraggio dello stato sanitario degli animali e Denunce malattie infettive	DPR 320/54	Stato sanitario del bestiame (bollettino mensile) Bollettino dei focolai malattie infettive CEE (Dir.Com. 88/894 CEE)	X		SA.25	Misto (Cartaceo - SIVRA)	Mensile: 31/01 (DIC anno precedente) 28/2 (Genn. anno in corso) 31/03 (febb) 30/04 (Marzo) 31/05 (aprile) 30/06 (Magg) 31/07 (Giu) 31/08 (Lug) 30/09 (Ago) 31/10 (Sett) 30/11 (Ott) 31/12 (Nov)	Riepilogo mensile M.S. (entro il mese successivo)
		DPR 320/54	Notifica denunce malattie infettive Mod. 1 (Sez. A e B)	X		SA. 25	cartaceo	Entro 24 ore dalla conferma del focolaio	Riepilogo mensile M.S. (entro il mese successivo)

IGIENE DEGLI ALIMENTI (AREA B)

Numero flusso	Descrizione attività	Riferimenti normativi	Frequenza e tipologia delle rilevazioni	Competenza Aziende SSL	Competenza IZSTE	Codice FLUSSO	Modalità di trasmissione	Scadenze Az. USL + IZSTE	Scadenze REGIONE
20	Rilevazioni e dei controlli sui mattatoi, sezionamenti, depositi, analisi, sequenziamenti ecc..	Dec. 765 del 06/11/2006 Dir.89/662/CEE	Trasmissione annuale dei dati sui controlli veterinari	X		IA. 18	Cartaceo + SIVRA	15/01	31/01 (riferito anno precedente)
21	Autocontrollo e HACCP	Dec. L.vo 193/2007 DGR n. 934/2000	Relazione annuale	x		IA. 7	cartaceo	31/01 (anno precedente)	annuale
22	Maccellazioni familiari e agriturismi	Legge 59/68 Delibera GR n. 2490 del 24/11/1999 Reg 2075/2005/CE del 05/12/2005 Circ. 25 del 01/03/83 Direttiva 2003/99/CE L.R. n.50/2004	Rilevazione annuale dei controlli degli esami trichinoscopici	X	X	IA. 12	cartaceo	15/03 (dell'anno precedente)	31/03 (anno precedente)
23	Controllo su aree pubbliche e sui prodotti gastronomici	OM 03/04/2002 DGR n. 950/2006	Relazione annuale su sorveglianza	x		IA. 13	cartaceo	30/04	NP
24	uova	Reg 557/2007 Dec. L.vo 267 del 29/07/2003	Relazione vigilanza annuale	x		IA. 14	cartaceo	30/04	31/05 (anno precedente)
25	Prodotti della pesca	Dec. L.vo 193 del 06.11.2007 Reg. 853/2004/CE DGR n. 929 del 28.06.2000	Piano di controllo delle pescherie	X		IA.16	cartaceo	31/01 (anno precedente)	31/03
26	Acque dolci e salat	Dec: L.vo 152/2006 Reg. 853/2004/CE Nota Min.Sal. DGSAN 36142-P del 03/12/2010	Monitoraggio mappa acque salate - Trasmissione dati aree di produz., stabulaz. e raccolta	X		IA. 17	cartaceo	Annuale 31/01 (rif.anno precedente)	15/02 (rif.anno preced.)

	e		molluschi bivalvi vivi classificate						
27	Controlli sui prodotti alimentari di O.A.	Circ. 25 del 01/03/83	Idatidosi	X		IA. 18	cartaceo	Annuale 15/01 (Rifer. Anno precedente)	31/01 (anno precedente)
			cisticercosi	X		IA. 18	cartaceo	Semestrale 15/01 (II° SEM anno precedente) 15/07 (I° SEM anno in corso)	Semestrale 31/01 (II° SEM anno precedente) 31/07 (I° SEM anno in corso)
		Reg 2075/2005/CE del 05/12/2005	Trichinosi	x		IA. 18	cartaceo	Annuale 28/02 (anno precedente)	30/03 (anno precedente)
		Nota MS n. DG SAN 1.2 ac1/1 18956/P del 18/12/2007	Piano listeria	x		IA. 18	Cartaceo+ Icarus	15/02	In corso di programmazione
		Dir. 2003/99 DPR 497/98 D. L.vo 191/2006	Piano di controllo agenti zoonosi (Salmonella ecc..)	X		IA. 18	Cartaceo + SIVRA	15/02 (Relativo anno precedente)	28/02 (Relativo anno precedente)
		Circ. Min Sal 28056/P del 01.08.2006 e nota Reg Abruzzo n. 29289/11/IA.18 del 06.12.2006	Piano di controllo per le Aflatossine sul latte e derivati	x	x	IA. 18	cartaceo	Annuale 31/01 (riferito anno precedente)	28/02 (riferito anno precedente)
		D.M.8/10/1998	Piano controllo annuale alimenti e bevande (Mod A)	X		IA. 18	Cartaceo SIVRA	Annuale 31/01 (Rif anno precedente)	28/02 (anno precedente)
			Piano controllo annuale alimenti e bevande (Mod B)		X	IA. 18	cartaceo	Annuale 31/01 (Rif anno precedente)	28/02 (anno precedente)
		Dec 516/2007/CE	Piano campylobacter	X	X	IA. 18	N SIS	30/06 15/03 anno successivo	In corso di programmazione
		Reg 901n / 2009 succ. modifiche	Piano annuale coordinato CE Fitofarmaci	X	X	IA. 18	Cartaceo+ portale Min.Sal	28/2 (anno precedente)	31/3
Reg 853/2004 Reg. 2073/2005/CE del 15.11.2005 Intesa Conf. Stato-Regioni del 25.01.2007	Controlli sui prodotti lattiero caseari	x		IA. 18	SIVRA	30/04 (Anno precedente)	In corso di programmazione		
28	Bolli bolla tura e tracciabilità	Reg 178/2002 Reg. 1760/2000 Decreto Min. del 30.08.2000	Piano verifica annuale	x		IA. 19	Sivra	28/02	In corso di programmazione
29	Vigilanza, controlli e sistema di allerta	Reg 172 /2002 Reg 882/2004	Piano Aflatossine, diossine e micotossine	x		IA. 18	Cartaceo	31/01	31/03
		Sistema di allerte alimentari	Segnalazioni e denunce non conformità e ecc.	x		IA. 6	SIVRA	Entro le 24 ore attivazione dell'allerta	Entro le 48 ore trasmissione dell'attivazione al MS e ai Nodi Regionali
30	Prodotti di alimenti di O.A.	Raccom. Comm. N.2010/161/UE	Rilevazione dati annuale Controllo sostanze perfluorachiliche negli alimenti	X		IA.18	cartaceo	31/01	28/02

IGIENE ZOOTECNICA (AREA C)

Nu mer o flus so	Descrizione attività	Riferimenti normativi	Frequenza e tipologia delle rilevazioni	Comp etenz Azie nde SS.LL	Comp etenz IZS TE	Codice FLUSS O	Modalità di trasmissione	Scadenze Az. USL + IZS-TE	Scadenze Regione	
31	Controllo sul benessere degli animali	Reg 1/2005 Dec L.vo 532/92	Rilevazione annuale sulla vigilanza per la protezione degli animali durante il trasporto	X		IZ. 1	Cartaceo*SIV RA	31/01 (rif. anno precedente)	28/02 (rif. anno precedent e)	
		D. L.vo 146/01 e normativa di settore	Esito attività di sorveglianza sul benessere degli animali negli allevamenti (Vit. Suini,Ovaiole ecc.)	X		IZ. 1	Cartaceo + SIVRA	31/01 (rif. anno precedente)	28/02 (rif. anno precedent e)	
32	Vigilanza sull'uso dei farmaci	D. L.vo 193/06	Relazione annuale attività di verifica sul commercio dei farmaci	x		IZ. 2	cartaceo	31/01 (anno precedente)	28/02 (riferito anno precedent e)	
			Controlli sul commercio all'ingrosso con farmacista	X		IZ. 2	cartaceo	31/01	28/02 (riferito anno precedent e)	
33	Alimentazion e animale e mangimi	PNA (Dec. 2001/9/CE)	Rilevazione dati semestrale e relazione annuale	x		IA. 4	Sivra + Cartaceo	31/01 (II° sem anno prec.) 31/07 (I° sem anno in corso)	28/02 (anno precedent e) 31/08 (I°sem anno in corso)	
			Reg 999/00 D.M. 7/01/2000	Ricerca di farine di carne	x		IZ. 4	Cartaceo+ SIVRA	31/01 (anno precedente) 30/06/2008 (I° SEM)	28/02 (riferito anno preced.)
			Protocollo Regione – Istituto Naz.Repr.Frodi	Controllo sugli stabilimenti	x		IZ. 4	cartaceo	Mensile (entro il mese successivo)	Recipro che comunica zione
			Reg 183/2004	Aggiornamento elenchi strutture registrate per produzione, commercio somministrazione alimenti per animali	x		IZ. 4	SIVRA	Entro il 31/03 (anno precedente)	Entro il 31/03 estrazion e dati SIVRA e comunica zione al Ministero della Salute
34	Sperimentazi one animale	D. L.vo 116/92 Circ. M.S. n. 6 del 14.05.2001	Controllo annuale utilizzo	x		IZ. 2	Cartaceo	30/05		
35	Tutela ambientale e contaminazio ne da agenti fisici	Reg. EUROATOM	Piano radioattività sui prodotti alimentari	x	x	IZ. 7	Cartaceo	31/01 (rif. Anno prec.)	28/02	
36	Piano contaminanti ambientali e fitofarmaci	DM 2005	Controlli piano regionale	X	X	IZ. 9	Cartaceo	28/02 (rif. Anno prec.)	31/03	

37	smaltimento degli scarti e dei sottoprodotti	Reg.1069/2009 (ex Reg 1774/02) Delib GR 111/2005	Vigilanza e controllo sugli impianti e sulla produzione SOA	X		IZ. 11	cartaceo	31/01 (anno prec.)	31/03 (anno prec.)
38	Latte	Reg. 853/2004	Controlli in stalla e trasporto	x		IZ. 12	Cartaceo-SIVRA	30/04 (Rif.anno prec.)	30/06 (rif. anno prec.)
39	PRIC Piano regionale Integrato dei Controlli	Reg. 882/2004	Relazione annuale	X		IZ. 11 IA. 18	Cartaceo N-SIS	28/02	31/03
40	PNR	Dec. Lgs 158 del 16/03/2006 Nota Min. Sal. DGSAN/3/18128/P del 5/12/2007	Rilevazione dati dei controlli semestrali	x	x	IZ. 13	N_SIS	Semestrale (Validazioni e dati) 31/01 (Anno precedente) 31/07 (I°SEM) 31/01 (Anno precedente)	31/01 (Validazione anno precedente) 31/07 (I° SEM) 31/01 (Anno precedente)
			Censimento attività produttive	x		IZ. 13	Cartaceo-Sivra	30/05 (Rif.anno precedente)	30/07 (anno precedente)
			Relazione annuale	x		IZ. 13	mista	31/03 (Rif. anno precedente)	30/07 (anno prec.) relazione comment i RA
			Comunicazione non conformità	x	x	IZ. 13	N sis e cartaceo	Entro 24 ore dall'evento	Invio a cura IZS-TE entro 24 ore

Igiene degli alimenti e della nutrizione e prevenzione Ambientale

Numero flusso	Descrizione attività	Riferimenti normativi	Frequenza e tipologia delle rilevazioni	Competenza Aziende SS.LL	Competenza IZS TE	Codice FLUSSO	Modalità di trasmissione	Scadenze Az. USL + IZS - TE	Scadenze Regione
41	Piano di controllo annuale alimenti e bevande (Mod.A)	D.M. 8.10.1998	annuale	X		IA.18	Cartaceo SIVRA	31/01	28/02
42	Sistema di allerta	Reg. (CE) 178/2002 Reg. (CE) 882/2004	Segnalazioni, denunce e non conformità	X		IAN.8	Via e-mail	Entro le 24 ore attivazione dell'allerta	Entro le 48 ore trasmissione dell'attivazione e al MS e ai Nodi Regionali
43	Ricerca OGM	Reg. (CE) 1829/2003 Reg. (CE) 1830/2003	Rilevazione dati Piano annuale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti	X	X	IAN.12	Cartaceo elettronico	31/07 (I° sem.) 31/01 (II° sem.)	Validazione dati entro febbraio
44	Programma controllo ufficiale acque potabili	d.Lvo 31/2001 e succ.d. ed int. D.G.R. 135/2004	Rilevazione dati annuale	X		IAN.4	Cartaceo elettronico	15/01	28/02

45	Risultati acque potabili	d.Lvo 31/2001 e succ.d. ed int. D.G.R. 135/2004	Rilevazione dati	X		IAN.4	Cartaceo elettronico	P = (non conformità) entro le 24 ore M = resoconto entro il 15 mese successivo A = resoconto anno precedente entro 15/01	Annuale 28/02
46	Sorveglianza prodotti fitosanitari (elenco prodotti)	D.P.R. 290/2001 D.G.R. 1068/2007 Circolare Agricoltura 30/10/2002 n.32469	Comunicazione annuale			IAN.9	Cartaceo elettronico	31/01	Entro 28/02 (MS-MA)
47	Sorveglianza prodotti fitosanitari (elenco fitofarmacie)	D.P.R. 290/2001 D.G.R. 1068/2007 Circolare Agricoltura 30/10/2002 n.32469	Comunicazione annuale	X		IAN.9	Cartaceo elettronico	28/02	31/03/ (MS-MA)
48	Controllo commercio ed impiego prodotti fitosanitari	D. Lvo 194/95 D.M. 9 agosto 2002 Accordo Stato Regioni 8 aprile 2009 Nota Min.Sal. DGSAN 7424-P del 11/03/11 Piano Regionale dei Controlli Det.Dir. n. DG21/79 del 10/06/2010	Rilevazione dati annuale	X		IAN.9	Cartaceo elettronico	28/02	31/03
49	Vendita ed esportazione prodotti fitosanitari	D.P.R. 290/2001 D.G.R. 1068/2007 Circolare Agricoltura 30/10/2002 n.32469	Rilevazione dati annuale	X		IAN.9	Cartaceo elettronico	28/02	Entro maggio (MS-MA)
50	Celiachia	Conferenza Stato Regioni 16/03/2006 Legge n.123/05 Nota Min.Sal. DGSAN 3762-P del 10/02/11	Rilevazione dati annuale e relazione	X		IAN.6	Cartaceo	28/02	15/05
	Formazione Celiachia	L. n.123/05	Invio proposte moduli formativi	X		IAN.6	Cartaceo elettronico	31/05	31/10
51	Corsi formazione per alimentaristi	D.G.R. n. 463/2007	Rilevazione dati annuale	X		IAN.5	Cartaceo elettronico	31/03	N.P.
52	Sanzioni	L.R. n.20/2006	Rilevazione dati annuale Versamento proventi sanzioni	X		?	Cartaceo elettronico	30 aprile anno successivo a quello di riferimento con coordinamento Direttore Dipartimento o Prevenzion e ASL	
53	Programma comunitario per rispetto quantità massime residui antiparassitari nei cereali e in alcuni prodotti vegetali	Raccomandazione (CE) 2008/103/CE	Rilevazione dati annuale	X		IAN.9	Cartaceo elettronico	31/03	31/05 (MS)
54	Controllo ufficiale di residui di prodotti	D.M. 23 dicembre 1992 Piano Regionale dei	Rilevazione dati annuale	X	X	IAN.9	Cartaceo elettronico	28/02	31/03

	fitosanitari negli alimenti di origine vegetale	Controlli Det.Dir. n. DG21/79 del 10/06/2010							
55	Controllo presenza sostanze perfluorachiliche, carbammato di etile e acrilammide negli alimenti	Raccom. Comm. N.2010/161/UE N.2010/133/UE N.2010/307/UE	Rilevazione dati annuale	X	X	IA.18- IAN.7	cartaceo	31/01	28/02

Attività amministrativa

Numero flusso	Descrizione attività	Riferimenti normativi	Frequenza e tipologia delle rilevazioni	Competenza Aziende SS.LL	Competenza IZS TE	Codice FLUSSO	Modalità di trasmissione	Scadenze Az. USL + IZS - TE	Scadenze Regione
57	Applicazione diritti e tariffe	Reg. 882/2004 D.Lgs n. 194/08	Rilevazione e versamento quote agli Enti	x		AGP. 3	cartaceo	A cadenza trimestrale Dec. Lgs 194/08)	30/04
58	Condizionalità	Reg. 1782/2003	Rilevazione annuale	X		AGP. 6	Cartaceo- BDN	31/12	In corso di programmazione
69	Strutture med. Veterinarie (Ambulatori, ecc)	Accordo conferenza Stato Regioni 26/11/2003 Del.GR 750/30/07/2007	Ricognizione annuale strutture operanti e programma di verifica (quinquennale)	x		AGP. 7	cartaceo	31/03 (Rif. anno precedente)	NP
60	Programma fondi investimento IZS-TE	L.R. di Bilancio	Annuale, piano di utilizzo		x	AGP. 8	cartaceo	Entro 60 giorni dalla Pubblicazione LR di bilancio (se previsto)	Liquidazione entro novembre e anno in corso
61	Fondi spese correnti IZS-TE	L.R. di Bilancio	Annuale, piano di utilizzo		x	AGP. 8	cartaceo	Entro 60 giorni dalla Pubblicazione LR di bilancio (se previsto)	Liquidazione entro novembre e anno in corso
62	Fondi finalizzati Fauna Ittica	L.R. di bilancio	Piano annuale di controllo		x	AGP. 9	cartaceo	Entro 90 giorni pubblicazione L. R. di bilancio (se previsto)	Liquidazione entro novembre e anno in corso
63	Piano di formazione (Emergenze ecc.)	L.R. 56/95, Reg 852/04 , Reg:1/2005 ecc..	Programma annuale (Frequenza)	x		AGP.14	cartaceo	Report entro 31/12 (Anno precedente)	NP
			Relazione dei corsi svolti	x		AGP. 14	cartaceo	Report entro 30/06 (anno precedente)	Liquidazione entro novembre e anno in corso
64	Verifiche ed Audit	Reg 882/04 Nota M.S. n. DGSAN/3/6238/P del 31.05.2007	Piano e Report annuale	x		AGP. 20	cartaceo	Piano annuale entro il 28/02 Report entro 31/03	Entro 30 gg. dall'arrivo relazione ministeri

								(rif. anno precedente)	ale - 30/06 di ogni anno relazione annuale
65	Verifica fondi indennizzi danni da cani randagi	D.G.R. n.275 del 12/04/2010	Piano Prevenzione Randagismo Rendicontazione economica annuale	X		SA.17	cartaceo	31/01	N.P.
66	Randagismo	Legge 281/89 LR 86/99	Dati per ripartizione fondi nazionali (Popolazione cani e gatti, randagi, ospiti nei canili ecc)	x		SA.17	SIVRA	28/02	31/03
		L.R. 86/99	Rapporto annuale attuazione L.R. 86/99 basato su: - numero strutture di ricovero - numero cani catturati - numero cani randagi reimmessi sul territorio - dati presenti sul SIVRA	X		SA.17	Cartaceo + SIVRA	28/02	31/03
67	Fondi per il randagismo e strutture di ricovero	Utilizzo fondi del randagismo e per Canili, rifugi e asili	Programma per l'utilizzo fondi	X		SA. 18	cartaceo	Annuale (entro 30 gg dall'avvenuta assegnazione e fondi dalla Regione)	Liquidazione entro Novembre di ogni anno
68	Associazioni protezionistiche e guardie zoofile	Albo associazioni protezionistiche	Verifica biennale			SA. 19	Cartaceo	31/12 (di ogni biennio)	31/01 di ogni biennio

SCADENZIARIO ATTIVITA' VERIFICA LEA -

Ordinato per data di scadenza

N	Data di Scadenza Asl e Izs	Data di scadenza Regione	Codice FLUSSO	Descrizione rilevazione	Periodo	Referente Tecnico Regione Abruzzo
1	15/01	31/01	IA 18	Idatidiosi	A	Paolo Torlontano
2	15/01 15/07	31/01 31/07	IA 18	Cisticercosi al mattatoio e nelle carni in genere – dati 2°Semestre anno precedente - I° sem. anno in corso	S	Paolo Torlontano
3	15/01	31/01	IA 18	Rilevazione n. controlli mattatoi, laboratori/sez/deposito carni, n. analisi, sequestri, ecc. Controlli Veterinari Ufficiali su carni (ex Dec. 98/470 CE) (Dec. 765/2006/CE) (Dir.89/62/CEE)	A	Paolo Torlontano
4	15/01	31/01	SA 10	Aujeszky OM 26/07/01 OM 05/08/99 Allegato III – dati 4°trimestre anno precedente	T	Giammarco Ianni
5	15/01	31/01	SA 16	Rabbia DL 196/99 Dir. 97/12/CEE mod. e aggiorn. DIR 64/432 – Circolare n.25 del 01/031983 – dati 4° Trimestre anno precedente	T	Giammarco Ianni
6	15/01	31/01	SA 10	OM 06/02/97 – OM 27/07/01 – DM 05/08/99: MVS E PSC – dati 4°trimestre anno precedente	T	Giammarco Ianni
7	15/01	31/01	SA. 21	Rilevazione dati circhi autorizzati (Reg.1739/2005)	A	Giammarco Ianni
8	15/01	28/02	IAN.4	Relazione annuale acque potabili	A	Stefano Giovannoli
9	15/01	10/03	SA. 12	Dati piano monitoraggio Influenza Aviaria	A	Giammarco Ianni
10	31/01	15/02	IA. 17	Monitoraggio annuale mappa delle acque salate	A	Paolo Torlontano
11	31/01	20/03	SA 1	Allegato 1 – Circolare n.1 del 12/03/2003 eradicaz/sorv/controllo malattie animali-valutazione finanziaria – 4° trimestre anno precedente	T	Giammarco Ianni
12	31/01	20/03	SA 1	Allegati 2-3-6 psc – 6 mvs – 7 psc – 7 mvs – Circolare n.1 del 12.03.2003 – flussi Eradicaz/sorv/controllo malattie animali	A	Giammarco Ianni
13	31/01	31/01	IZ 13	PNR D.Lgs n.158/2006 – Relazione annuale ASL	A	Paolo Torlontano
14	31/01 31/07	28/02 31/08	IZ 4	PNAA Reg. 183 CE e Det. Dir. SV DG/11/100; 2007 – Piani di monitoraggio – Anno precedente	A	Giammarco Ianni
15	31/01	28/02	SA 7	Dati anagrafe nazionale impianti produz/distribuz/alimenti per animali e laboratori conto terzi DM 07/01/00 Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della BSE Art.3 comma 4 – dati 2° Semestre anno precedente	S	Giammarco Ianni
16	31/01	28/02	IZ 11	Dati relativi anagrafe stab. trasformaz. SOA per produz. Alimenti destinati al consumo Animale DM 07/01/00 Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della BSE Art.6 comma 1 e 2 – dati 2° Semestre anno precedente	S	Giammarco Ianni
17	31/01	28/02	IAN.9	Fitosanitari: trasmissione elenchi prodotti	A	Stefano Giovannoli
18	31/01 31/07	28/02	IAN. 12	OGM: rilevazione semestrale dati Piano annuale (II° sem anno preced. e I° sem anno in corso) – Validazione annuale	S	Stefano Giovannoli
19	31/01	28/02	IZ 2	DL.vo 193/06; aggiornamento autorizzazioni esercizio commercio all'ingrosso farmaci Veterinari – dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
20	31/01	28/02	IZ 2	DL.vo 193/06; relazione di ispezione e verifica sull'attività di commercio all'ingrosso e Al dettaglio di farmaci veterinari – dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
21	31/01	28/02	IA.18	Report annuale sostanze perfluoralchiliche negli alimenti	A	Paolo Torlontano

22	31/01	28/02	IA.18- IAN.7	Report annuale sostanze perfluoralchiliche, carbammato di etile e acrilamide negli alimenti	A	Stefano Giovannoli
23	31/01	N.P.	SA.17	Verifica fondi indennizzi danni da cani randagi:rendiconto annuale	A	Piero Bertazzi
24	31/01	NP – a cura IZS	SA. 8	Relazione annuale AIE	A	Giammarco Ianni
25	31/01 31/03 30/06 30/09	A cura IZS TO	SA. 2	Rilevazione dati piano monitoraggio Srapie	A	Giammarco Ianni
26	31/01	NP	SA. 16	Dati controllo Leishmania (anno 2007)	A	Giammarco Ianni
27	31/01	28/02	IA. 7	Rilevazione dati sui controlli HACCP	A	Paolo Torlontano
28	31/01	N.P.	IA. 16	Trasmissione dati controllo piano commercializzazione prodotti della pesca	S	Paolo Torlontano
29	31/01	28/02	IA. 18	Trasmissione dati sui controlli per aflatossine latte e derivati	A	Paolo Torlontano
30	31/01	28/02	IZ 1	Esito attività sorv/protez. animali durante trasporto e punti di sosta Reg.1/05. nota MS del 03/04/02 prot.n.600.10/24495/A-5/11256 – dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
31	31/01	28/02	IA. 18	Allegato B piano annuale alimenti e bevande	A	Paolo Torlontano
32	31/01	28/02	IZ 1	Esito attività sorv/protez. animali in allevamento D.Lgs 146/01, Circ. 10/01 - dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
33	31/01	28/02	IZ 1	Esito attività sorv/protez vitelli D.Lgs 533/92 - dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
34	31/01	28/02	IZ 1	Esito attività sorv/protez. suini D.Lgs 534/92 - dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
35	31/01	28/02	IZ 1	Esito attività sorv/proterz. galline ovaiole D.Lgs 267/03 - dati anno precedente	A	Giammarco Ianni
36	31/01	28/02	IA 20	Mod. A – attività ispettiva e tipol. delle infrazioni – DM 8/10/98 - dati anno precedente	A	Paolo Torlontano Stefano Giovannoli
37	31/01	31/03	SA. 7	Rilevazione dati piano monitoraggio TSE (anno precedente)	A	Giammarco Ianni
38	31/01 31/07	31/03 31/08	SA. 12	Rilevazione dati piano monitoraggio Salmonella avicoli (anno precedente)	A	Giammarco Ianni
39	15/02	28/02	SA. 2	Verifica anagrafe ovi-caprina	A	Giammarco Ianni
40	15/02	28/02	SA. 2	Verifiche anagrafe bovina	A	Giammarco Ianni
41	15/02	28/02	IA 18	Agenti zoonotici alimenti origine animale D.Lgs 191/06 – dati anno precedente	A	Paolo Torlontano
42	15/02	31/03	IZ 11	Materiale specifico a rischio M.S.R. dgsan/3/826/p del 9/03/2007	A	GiammarcoIanni
43	Entro 60 gg. eff.assegnazione fondi	Entro 30 gg. dal rendiconto	AGP.14	Piano di utilizzo fondi e liquidaz.	A	Piero Bertazzi
44	28/02	31/03	IZ 11	Attività di vigilanza SOA D.D. n.6542 – procedure per l'attività di vigilanza sulla applicazione del Reg. 1069/2009 (ex1774/2002/CE) - dati anno precedente-relazione	A	Giammarco Ianni
45	28/02	20/03	SA 1	Piani profilassi e risanamento del bestiame Circolare 1 del 2003, malattie per le quali i territori NON SONO UFFICIALMENTE INDENNI allegati 1-2-3-5-6-7-. Malattie per le quali i territori SONO UFFICIALMENTE INDENNI allegati 2-3-5 inoltre per TBC allegati 1 e bis per BRC allegati 2 e 2bis, per LEB allegati 3 e 3bis per BRC ov allegati 4 e 4bis più i documenti giustificati spese compresi indennizzi e abbattimenti pagati entro 90 gg. - dati anno precedente	A	Giammarco Ianni

46	28/02	31/03	SA. 17	Trasmissione dati sul randagismo (Popolazione cani e gatti ecc..)	A	Piero Bertazzi
47	28/02	31/03	IAN.9	Fitosantari: dati controllo ufficiale di residui negli alimenti	A	Stefano Giovannoli
48	28/02	30/03	IA 18	Trichine	A	Paolo Torlontano
49	28/02	31/03	IA. 18	Monitoraggio piano Coordinato CEE	A	Paolo Torlontano
50	28/02	31/03	IAN.9	Fitosantari: dati controllo ufficiale commercio ed utilizzo	A	Stefano Giovannoli
51	28/02	31/03	IAN.9	Fitosantari elechi fitofarmacie		Stefano Giovannoli
52	28/02	15/05	IAN.6	Celiachia: Rilevazione dati anno precedente e relazione	A	Stefano Giovannoli
53	15/03	In corso Progr.	IA. 18	Monitoraggio piano Campylobacter (anno 2008)	S	Paolo Torlontano
54	31/03	Incorso Di progr.	SA. 10	Piano annuale Salmonella nei suini	A	Giammarco Ianni
55	28/02	31/03	AGP 2	Costo Servizio Veterinario Regionale n.882/CE (DLgs 194/2008) -dati anno precedente	A	Piero Bertazzi
56	31/03	N.P.	IAN.5	Formazione per alimentaristi: rilevazione dati partecipanti		Stefano Giovannoli
57	31/03	30/04	SA. 8	Rilevazione dati West Nile - I° trimestre	T	Giammarco Ianni
58	31/03	30/04	SA. 10	Rilevazione dati malattia Vescicolare dei suini – I° trimestre	T	Giammarco Ianni
59	31/03	30/04	SA. 8	Rilevazione dati Arterite Virale Equina	T	Giammarco Ianni
60	31/03	30/04	SA. 9	Rilevazione dati Trimestrali genotipizzazione Scrapie	T	Giammarco Ianni
61	31/03	30/04	SA 10	Aujesky OM 26/07/01, OM 05/08/99 Allegato III – dati 1°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
62	31/03	30/04	SA. 21	Rilevazione dati pascoli per transumanza	A	Giammarco Ianni
63	31/03	30/04	SA. 21	Trasmissione dati delle verifiche periodiche stalle di sosta(anno 2007)DPR 320/54	A	Giammarco Ianni
64	28/02	31/03	SA.17	Randagismo: dati per ripartizione fondi (legge 281/89)	A	Piero Bertazzi
65	28/02	31/03	SA.17	Randagismo: rapporto annuale attuazione LR 86/99	A	Piero Bertazzi
66	31/03	30/04	SA. 21	Rilevazione dati greggi transumanti	A	Giammarco Ianni
67	Entro 30.gg dall'assegn. Fondi regionali	Liquidazione entro novembre	SA.18	Programma per utilizzo fondi randagismo	A	Piero Bertazzi
68	31/03	NP	AGP. 7	Ricognizione periodica sulle strutture Medico veterinarie	P	Piero Bertazzi
69	31/03	30/04	SA 10	OM 06/02/97–OM 27/07/01–DM 05/08/99 MVS e PSC-dati 1°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
70	31/03	31/05	IAN.9	Fitofarmaci esportazioni		Stefano Giovannoli
71	31/03	31/05	IAN.9	Piano comunitario controllo residui antiparassitari nei cereali: rilevazione dati annuale	A	Stefano Giovannoli
72	31/03	30/06	SA. 11	Trasmissione dati controllo allevamenti ittici riconosciuti	A	Giammarco Ianni
73	15/04	30/04	SA 16	Rabbia DL 196/99 Dir.97/12/CEE mod. e aggiorn. Dir 64/432 – Circolare n.25 del 01/03/1983 - dati 1°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
74	15/04	31/05	SA 10	Allegato 1bis – Circolare n.1 del 12/03/03 – flussi eradic/sorv. controllo malattie animali Valutazione finanziaria preliminare - dati Anno in corso	A	Giammarco Ianni
75	15/04	30/04	SA. 2	Anagrafe degli allevamenti avicoli	A	Giammarco Ianni
76	30/04	30/04	SA. 20	Rilevazione dati piano salmonella (anno 2007)	A	Giammarco Ianni
77	30/04	31/05	IA. 12	Rilevazione dati sulle macellazioni domiciliari ed esami trichinoscopici	A	Paolo Torlontano
78	30/04	N.P.	IA. 13	Rilevazione dati vigilanza sulle aree pubbliche	A	Paolo Torlontano

				(fiere, sagre ecc)		
79	30/04	31/05	IA. 14	Trasmissione dati vigilanza sulle uova e prodotti derivati	A	Paolo Torlontano
80	30/04	30/06	IZ 12	Dati produzione e situazione igienico/sanitaria azienda produzione latte Reg. 853/CE/04 (ex DPR54/1997) -	A	Paolo Torlontano
81	30/04			L.R. dati versamento proventi sanzioni		Stefano Giovannoli
82	30/04	31/05	SA 10	Allegato 1 – Circolare n.1 del 12/03/03 – flussi eradic/sorv. controllo malattie animali Valutazione finanziaria - dati 1°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
83	30/05	30/07	IZ 13	PNR D.Lgs 158/06–dati censimento delle attività produttive - dati dell' Anno precedente	A	Paolo Torlontano
84	31/05	31/10	IAN.6	Celiachia: invio proposte moduli informativi	A	Stefano Giovannoli
85	30/06	31/07	SA. 9	Rilevazione dati genotipizzazione Scrapie II° Trim	T	Giammarco Ianni
86	30/06	31/07	SA. 10	Rilevazione dati malattia Vescicolare dei suini - II° trimestre	T	Giammarco Ianni
87	30/06	31/07	SA. 8	Rilevazione dati West Nile - II° trimestre	T	Giammarco Ianni
88	Verifiche mensili	Verifiche mensili.	SA. 17	Rilevazione dati anagrafe canina	M	Giammarco Ianni
89	30/06	In corso	IA. 18	Monitoraggio piano Campylobacter	S	Paolo Torlontano
90	30/06	20/07	SA 1	Piani profilassi e risanamento bestiame per TBC, BRC, LEB per le quali i territori di competenza delle Az.UU.SS.LL. non sono ufficialmente indenni Circ. 1 del 12/03/2003 allegati 2-3 - dati 1°semestre anno in corso	S	Giammarco Ianni
91	30/06	31/07	SA 10	Aujszky OM 26/07/01 – OM 05/08/99 Allegato III – dati 2° trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
92	15/07	31/07	IA 18	Cisticercosi al mattatoio e nelle carni in genere – dati 1°Semestre anno in corso	S	Paolo Torlontano
93	15/07	31/07	SA 16	Rabbia DL 196/99 Dir.97/12/CEE mod. e aggiorn. Dir 64/432 - Circolare n.25 del 01/03/1983 - dati 2°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
94	15/07	31/07	SA 10	OM 06/02/97–OM 27/07/01–DM 05/08/99 MVS e PSC-dati 2°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
95	15/07	31/08	SA 10	Allegato 1 – Circolare n.1 del 12/03/03 – flussi eradic/sorv. controllo malattie animali- Valutazione finanziaria preliminare per l'anno in corso.	T	Giammarco Ianni
96	15/07	30/07	SA. 20	Rilevazione dati finanziari piani salmonella (1° Sem)	S	Giammarco Ianni
97	31/07		SA 10	Allegato 2 e 3 – Circ. n.1 del 12/03/03 – flussi eradic/sorv. controllo malattie animali - dati 1°Semestre anno in corso	S	Giammarco Ianni
98	31/07	31/08	SA 7	Dati anagrafe nazionale impianti produz/distribuz/alimenti per animali e laboratori conto terzi DM 07/01/00 Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della BSE Art.3 comma 4 – solo dati 2° Semestre anno in corso	S	Giammarco Ianni
99	31/07	31/08	SA. 12	Rilevazione dati piano monitoraggio Salmonelle (1° SEM.)	A	Giammarco Ianni
100	31/07	In corso	IA 18	Controllo al mattatoio per salmonella	A	Paolo Torlontano
101	31/07	31/08	IZ 11	Dati relativi anagrafe stab. trasformaz. SOA per produz. Alimenti destinati al consumo animale DM 07/01/00 Sistema nazionale di sorveglianza epidemiologica della BSE Art.6 comma 1 e 2 – solo dati 2° Semestre anno in corso	S	Paolo Torlontano
102	30/09	30/10	SA. 23	Richieste di fabbisogno per tubercolina ecc.. DM 7/7/92 – dati Anno in corso	A	Giammarco Ianni
103	30/09	31/10	SA. 9	Rilevazione dati genotipizzazione Scrapie III°	T	Giammarco Ianni
104	30/09	31/10	SA.10	Rilevazione dati malattia Vescicolare dei suini -	T	Giammarco Ianni

				III° trimestre		
105	30/09	31/10	SA. 8	Rilevazione dati West Nile - III° trimestre	T	Giammarco Ianni
106	30/09	31/10	SA 10	Aujszky OM 26/07/01 – OM 05/08/99 Allegato III – dati del 3° trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
107	15/10	31/10	SA 16	Rabbia DL 196/99 Dir.97/12/CEE mod. e aggiorn. Dir 64/432 - Circolare n.25 del 01/03/1983 - dati del 3°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
108	15/10	30/10	SA 22	Importazione lepri da ripopolamento DM 07/12/2000 dati al 15/10	A	Giammarco Ianni
109	15/10	31/10	SA 10	Allegato 1 – Circolare n.1 del 12/03/03 – flussi eradic/sorv. controllo malattie animali - dati 2°trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
110	Entro 24/h	Riep. mensile	SA 26	Sistema Regionale di Notifica delle Malattie Infettive del Bestiame DPR 320/54 Rilevazione dati analitici monitoraggio stato sanitario bestiame (S.I.V.R.A.)	P	Giammarco Ianni
111	30/11	In corso di progr.	AGP. 6	Condizionalità Controlli previsti Reg. 1782/2003	A	Giammarco Ianni
112	31/12	31/01	SA. 8	Rilevazione dati West Nile - IV° trimestre	T	Giammarco Ianni
113	31/12	31/01	SA.10	Rilevazione dati malattia Vescicolare dei suini – IV° trimestre	T	Giammarco Ianni
114	31/12	N.P.	SA. 2	Anagrafe Equidi	A	Giammarco Ianni
115	31/12	31/01	SA. 2	Anagrafe suidi- check - list	A	Giammarco Ianni
116	31/12	31/01	SA. 9	Rilevazione dati genotipizzazione Scrapie IV°	T	Giammarco Ianni
117	31/12	31/01	SA 10	Aujszky OM 26/07/01 – OM 05/08/99 Allegato III – dati del 3° trimestre anno in corso	T	Giammarco Ianni
118	Entro 30 gg dall'istanza	Entro 30 gg dalla completezza atti	SA. 25	Trasmissione richieste indennizzi abbattimento animali – liquidazione e pagamento	P	Piero Bertazzi
119	Entro 24 ore/evento	Entro 48H comunicazione	IA. 6- IAN.8	Segnalazioni di allerte alimentari	P	Paolo Torlontano Stefano Giovannoli
120	Entro 60gg Bilancio regione	Entro 30 gg richiesta IZS-TE	AGP. 8	Programma di investimenti fondi IZS -TE	A	Piero Bertazzi
121	Entro 60gg Bilancio regione	Entro 30 gg richiesta IZS-TE	AGP. 8	Fondi spese correnti IZS -TE	A	Piero Bertazzi
122	Entro 90 gg/Appr. Bilan.Reg	Entro 30 gg richiesta IZS	AGP. 8	Programma per fauna ittica - impegno	A	Piero Bertazzi
123	31/12	31/01	SA. 19	Rilevazione dati Associazioni protezionistiche (ogni due anni)	B	Piero Bertazzi
124	Entro 30 gg det Reg.	Entro 30 gg dal CRZ	AGP.14	Piano emergenza impegno fondi annuali	A	Piero Bertazzi
125	31/12	NP	AGP.14	Piano formazione Reg 853/04 e 1/2005 (elenchi partecipazione)	A	Piero Bertazzi

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**